Excellence
Feinste Esskultur

Excellente Produkte in excellenter Qualität

Mit diesem Folder präsentiert der Service-Bund ein ausgewähltes Sortiment herausragender Produkte, die mit viel Engagement und hohem handwerklichen Können hergestellt werden. Insbesondere das Angebot im Frische-Bereich ist stark erweitert worden: So wurde das Lieferkonzept direkt.frisch. noch weiter verbessert, bei dem küstenfrischer Fisch direkt in die Küche geliefert wird. Das Sortiment von Rodeo-Ranch Quality zeigt sich mit neuen Zuschnitten und im Obst- und Gemüsebereich werden fast vergessene Produkte in außergewöhnlicher Farbvielfalt und Frische angeboten.

Lassen Sie sich inspirieren, denn eine gute Küche braucht hervorragende Produkte und die bietet der Service-Bund, immer und jederzeit.

Service-Bund
food service. jederzeit. an jedem Ort.

Service-Bund GmbH Co. KG
Friedhofsallee 126 • 23554 Lübeck
Tel.: 0451/ 49952-0
Fax 0451/ 4993270
info@servicebund.de
www.servicebund.de
www.facebook.com/service.bund

09/15 K36 AP

Unsere freibleibenden Angebote in Euro verstehen sich frei Haus, exklusive Mehrwertsteuer (solange der Vorrat reicht). Irrtum vorbehalten.

Service-Bund
food service. jederzeit. an jedem Ort.

- Fleisch & Fisch
- Wild & Geflügel
- Pasteten & Terrinen
- Pasta & Pesto
- Frisches Obst & Gemüse
- Wurst & Käse
- Öle & Gewürze
- Antipasti & Fingerfood
- Torten & Desserts
- Wein & Sekt

Excellence
Feinste Esskultur

Gültig vom 21. September 2015 bis 2. April 2016

Inhalt

	Seite
Fisch	
Mermaid	3-4
Meeresfrüchte	5
direkt.frisch.	6-7
ServisaPlus	8
Fisch	9
Caviar	10-11
Räucherfisch	11
Fleisch	
Rodeo RQ Argentinien	12-13
Rodeo RQ Uruguay	14
Rodeo RQ Neuseeland	15
US-Beef	16
ServisaPlus Färse	17
Kalb	18
Duroc	19
Lamm-Neuseeland	20
Lamm-Schottland	21
ServisaPlus Geflügel	22
Geflügel-Feinkost	23
Wild	24-25
Pasteten & Terrinen	26-28
Fingerfood	29
Antipasti	30-31
Pasta & Pesto	32-33
Gemüse frisch	34-35
Gemüse	36-37
Salat	38
Trüffel & Pilze	39
Feinkost	40-41
Asien	42-43
Gewürze	44
Essig	45
Öl	46-47
Wurst & Schinken	48-49
Käse	50-53
Backwaren	54-55
Sirup & Fruchtpüree	56
Konfitüren & Honig	57
Frisches Obst, Säfte & Smoothies	58-59
Kuchen & Torten	60-61
Gebäck	61-62
Desserts	62-64
Wein, Sekt & Champagner	65-67

Excellence
Genuss mit allen Sinnen

Auch in der siebten Auflage liefert der Excellence-Folder Ideen und Produkte zur perfekten, „excellenten" Bewirtung.

Wieder ist es gelungen, neue und außergewöhnliche Produkte für Sie aufzuspüren. Ergänzt wird das Sortiment durch beliebte Klassiker. Ganz gleich, ob nun Klassiker oder Trendprodukte, der Excellence-Folder ist reserviert für Artikel, die eine Geschichte zu erzählen haben.

Ob es sich hierbei um das traditionelle Handwerk, eine außergewöhnliche Qualität, nachhaltige Produktionsabläufe oder die Akteure hinter den Kulissen handelt – im vorliegenden Folder sind alle Informationen ausführlich zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen. Lassen Sie sich inspirieren und bieten Sie Ihren Gästen excellente, kulinarische Erlebnisse.

Viel Spaß beim Stöbern
und Testen!

Gambas vom Grill mit Romesco-Sauce

Zutaten für 10 Personen:
20 TK Gambas, 100 ml Zitronensaft, 2 rote Paprikaschoten, 6 Knoblauchzehen, 100 g Haselnüsse, geschält, 100 g Mandeln, 5 Tomaten, 5 Scheiben, Toastbrot, 2 Chilischoten, 75 ml Olivenöl, 2 EL Rotweinessig, 2 EL Sherry,1/2 TL Paprika, Meersalz, Pfeffer.

Zubereitung:
Gambas grillen und mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer würzen. Paprikaschoten entstielen, entkernen und mit Olivenöl einreiben. Knoblauchzehen schälen. Paprika bei 200° C im Backofen ca. 15 Minuten rösten und dann die Haut abziehen. Knoblauchzehen ca. 5 Minuten mit rösten. Haselnüsse und Mandeln in einer Pfanne leicht rösten. Tomaten und Toastbrot würfeln. Chilischoten entkernen und fein hacken. Alle Zutaten in den Mixer geben und mit Olivenöl, Rotweinessig und Sherry fein pürieren und mit Meersalz und Paprikapulver abschmecken. Die gegrillten Gambas mit der Romesco-Sauce, frischem Salat und Baguette servieren.

MSC-zertifizierten Fisch bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (MSC Lizenz-Nr. MSC-C-51992, MSC-C-51865), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, Hüsken GmbH & Co. KG, Pleiss GmbH, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH.

NO ARTIFICIALS OR PURE PRESERVATIVES

TK King Prawns,
„Black Tiger" Garnelen, roh, Real Count
(Penaeus monodon)
– 8 - 12 Stück per 454 g –
ohne Kopf, mit Schale, aus Aquakultur in Vietnam, nur 10 % Schutzglasur, einzeln entnehmbar
74858, Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto) kg** 22,95*

TK Garnelenspieße
„Black Tiger" Garnelen, roh, Real Count
(Penaeus monodon)
– Spieß ca. 70 g –
jeweils 5 rund gesteckte, geschälte Garnelen, aus Aquakultur in Vietnam, nur 10 % Schutzglasur, einzeln entnehmbar
75027, Ktn. 10 x 700 g (630 g netto = 10 x 10 Stück)
Box** 13,99*
(St. 1,399)

TK Jakobsmuschelfleisch,
roh, ohne Rogen (Pecten maximus)
– Stückgewicht ca. 30 g,
10 - 20 Stück per 454 g –
weißes, nussig sowie leicht süßlich nach Meer schmeckendes Muschelfleisch. Aus Schottland, gefangen im Nordostatlantik
42242, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 900 g netto)
kg** 33,95*

TK Scallops / Kammmuschelfleisch,
roh, ohne Rogen (Zygochlamis patagonica)
– Stückgewicht ca. 6 - 8 g,
60 - 100 Stück per 454 g –
sehr aromatisches Muschelfleisch in zarter Konsistenz mit natürlich süß-nussigem Geschmack. Seefrostware aus dem Atlantik. Kurze Garzeit, ideal für Pasta, Gratins, zu Spinat oder als Vorspeise
42250, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 900 g netto)
kg** 17,95*

CAUGHT FRESH Wild FROM THE OCEAN

TK Gambas, argent. Rotgarnelen, roh
(Pleoticus muelleri)
– 10 - 20 Stück per kg –
mit Kopf, mit Schale, aus Wildfang Argentinien
64513, Ktn. 6 x 2 kg kg 12,99*

MERMAID SEAFOOD

Mit Mermaid hat der Service-Bund seine authentische Marke im Bereich Seafood etabliert. Das Sortiment umfasst eine Vielzahl von unterschiedlichen Garnelen und Muscheln.

Nur selten werden die unterschiedlichen Qualitäten für den Konsumenten deutlich dargestellt. Und genau hier setzt der Service-Bund mit seiner Marke Mermaid an.

Garnelenfleisch überzeugt durch einen hohen Eiweißgehalt und fast keine Kohlenhydrate. Die geringe Fettmenge ist zum größten Teil ungesättigt und besteht zu einem Anteil aus wertvollen Omega 3-Fettsäuren. Zusätzlich liefern Garnelen lebenswichtige Substanzen wie Phosphor, Kalium, Niacin und Kalzium.

Lassen Sie sich von den Mermaid Produkten begeistern und gönnen Sie Ihren Gästen einen besonderen Gaumenschmaus.

* VK-Preise gültig bis 31.12.2015, danach zum aktuellen Tagespreis
** Die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf das Brutto-Gewicht

Mermaid ist ein Qualitätsversprechen:

- **Transparenz:** Eindeutige Angaben zum Ursprung, Aufzucht und Fang auf jeder Packung
- **Rückverfolgbarkeit:** Persönlich bekannte Produzenten, die vor Ort ausgesucht wurden
- **Garantierte Standards:** Größenverhältnis, Farbe, Nettogewicht u. a.
- **Besonderheit:** Ohne präventiven Einsatz von Antibiotika
- **Bedarfsgerecht:** Basic, Pure, Wild – für jeden Bedarf ein passendes Produkt

TK Partygarnelen,
„White Tiger" Garnelen, *Seawater*, gekocht (Penaeus vannamei)

– 26 - 30 Stück per 454 g –
entdärmt, ohne Kopf, ohne Schale, mit Schwanzsegment
70433, Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg** **13,99***

TK King Prawns
„Black Tiger" Garnelen, roh (Penaeus monodon)

ohne Kopf, mit Schale, EASY Peel, aus Aquakultur in Bangladesch, einzeln entnehmbar

- 74829, – 6 - 8 Stück per 454 g –, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg** **22,49***
- 74830, – 8 - 12 Stück per 454 g –, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg** **17,49***
- 74831, – 13 - 15 Stück per 454 g –, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg** **14,49***

TK Black Tiger Garnelen,
roh (Penaeus monodon)

geschält, entdärmt, aus Aquakultur in Bangladesch, einzeln entnehmbar

- 74832, – 8 - 12 Stück per 454 g – Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg** **21,49***
- 71521, – 16 - 20 Stück per 454 g – Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg** **14,99***
- 74839, – 26 - 30 Stück per 454 g – Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg** **11,49***
- 74841, – 31 - 40 Stück per 454 g – Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg** **10,49***
- 71542, – 41 - 50 Stück per 454 g – Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg** **9,99***

TK Gambas
„Black Tiger" Garnelen, roh (Penaeus monodon)

mit Kopf, mit Schale, aus Aquakultur in Bangladesch, einzeln entnehmbar

- 75499, – 16 - 20 Stück per kg – Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg** **11,49***
- 75531, – 21 - 30 Stück per kg – Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg** **9,49***

TK Scallops, MSC
Kammmuschelfleisch, roh, ohne Rogen (Patinopecten yessoensis)

– Stückgewicht ca. 30 g,
10 - 20 Stück per 454 g –
sehr aromatisches Muschelfleisch in zarter Konsistenz mit natürlich süß-nussigem Geschmack. Seefrostware aus dem Pazifik. Kurze Garzeit, ideal für Pasta, Gratins, Spinat oder als Vorspeise
42238, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 900 g netto) kg** **24,95***

* VK-Preise gültig bis 31.12.2015, danach zum aktuellen Tagespreis
** Die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf das Brutto-Gewicht

Frische Austern, lebend, Ursprung Holland
(Crassosstrea gigas)

– Stückgewicht ca. 100 - 140 g –
fangfrisch aus dem holländischen Wattenmeer - zeichnet sich durch die bizarre Form und den delikaten Geschmack mit salzigen und fruchtigen Akzenten aus. Größe 2 entspricht ca. 100 g
92608, Kiste 24 St **TP.***

Original Krabbensuppenpaste
zur Herstellung delikater Krabbensuppen und -saucen. 100 g Paste mit 250 - 375 ml Wasser erhitzen
96323, Ktn. 32 x 425 ml (400 g)
Ds. **5,29**

Original Fischsuppenpaste
zur Herstellung delikater Fischsuppen und -saucen. 100 g Paste mit 250 - 375 ml Wasser erhitzen
54702, Ktn. 32 x 425 ml (400 g)
Ds. **5,29**

Original Krebssuppenpaste
zur Herstellung delikater Krebssuppen und -saucen. 100 g Paste mit ca. 0,5 Liter Wasser erhitzen. Mit Sahne oder Cognac verfeinern
83622, Ktn. 32 x 425 ml (400 g)
Ds. **4,75**

Original Hummersuppenpaste
zur Herstellung delikater Hummersuppen und -saucen. 100 g Paste mit 250 - 375 ml Wasser erhitzen. Mit Hummerbutter verfeinern
83623, Ktn. 32 x 425 ml (400 g)
Ds. **4,75**

TK Hummer, ganz
(Homarus americanus)

– Stückgewicht 544 g –
die High-Pressure-Technik macht die Zubereitung des Hummers viel einfacher. Das Fleisch muss jetzt nicht mehr mühsam von der Schale getrennt werden, sondern lässt sich ganz leicht lösen, sogar im rohen Zustand
89906, Ktn. 10 Stück
kg **28,95***
(St. ca. 15,75)

TK Hummerschwänze
(Homarus americanus)

– Stückgewicht ca. 86 - 113 g –
absolut fangfrischer Hummer, mit einem speziellen Überdruckverfahren wird das Fleisch vom Panzer gelöst
89998, Ktn. 2 kg (ca. 20 Stück)
kg **99,90***
(St. ca. 9,99)

Wein-Tipp

GASTROVINUM

2013er
Château la Tuilerie du Puy,
trocken, Entre-Deux-Mers AOC

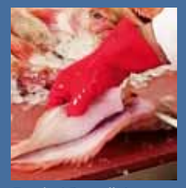
delikates Bukett mit dem Duft nach exotischen Früchten und Ginster. Frisch, zart und elegant. 12,5 vol.%
79048, Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **5,60**

Küstenfrisch auf den Tisch

Mit direkt.frisch. können sich Service-Bund Kunden frischen Fisch direkt von der Fischplattform in Bremerhaven nach Hause liefern lassen. Die Bestellung erfolgt wie gewohnt bei Ihrem Service-Bund Fachberater - die Auslieferung übernimmt DPD. Von der Bestellung bis zur Lieferung vergehen nicht mehr als 48 Stunden bis der Fisch eisgekühlt geliefert wird.

Die Mindestbestellmenge von 5 Kilogramm muß nicht sortenrein sein – damit genießen auch Kunden fern der Küste ganz neue Flexibilität bei der Planung!

Das aktuelle Frischfischangebot erhalten Sie über Ihren Service-Bund Fachberater.



Erst bei Bestelleingang in Bremerhaven wird die Ware zusammengestellt und handfiletiert.

Umgeben von zwei auslaufsicheren Eisbeuteln kommt der Fisch in die Kühlbox.

Der Versand dauert maximal 24 Stunden (CO2-neutral).

Das Sortiment kann je nach Fang und Jahreszeit variieren.

Frische Dorade Royal,
ausgenommen, mit Kopf
(Sparus aurata)

– Stückgewicht 400 - 600 g –
ist ein beliebter Speisefisch, das Fleisch ist fest und sehr schmackhaft

42751, Stück 400 - 600 g **TP.***

Frische Kabeljau Loins,
ohne Haut, grätenfrei
(Gadus morhua)

– Stückgewicht 200 g+ –
sehr helles, festes Fleisch. Das beste Stück vom Filet. Ideal zum Braten und Dünsten

42400, Stück 200 g+ **TP.***

Frische Seelachs Portionen,
ohne Haut, mit Gräten
(Pollachius virens)

– Stückgewicht 200 g –
in gleichmäßige Portionen geschnitten. Fest im Biss, aromatisch-kräftig im Geschmack und leicht zuzubereiten, sind sie ideal für den alltäglichen Fischgenuss

82929, Stück 200 g **TP.***

Frischer Seespargel
(Salicornia europaea)

– Schale 200 g –
ist wohlschmeckend, wenn auch recht salzig. Er wird blanchiert, kurz angebraten oder roh verzehrt, und ist unter anderem als Beilage zu Fisch und als Salat sehr geschätzt

51699, Schale 200 g **TP.***

Unser Frischfisch-Video auf Facebook

http://bit.ly/clipdirektfrisch

Dripless-Box für alle Lieferungen

Sicherheit und Sauberkeit während der gesamten Prozesskette: In der Dripless-Box, einer dickwandigen Styroporbox, wird der Fisch gekühlt. Darin liegt ein Saugpad für Tauwasser und Crasheis in tropfsicheren Spezialbeuteln, das den Fisch zur Kühlung umgibt. Das speziell entwickelte System kühlt sich so selbst, daher wird für den Transport kein Kühl-LKW benötigt.

Frische Nordsee-Seezunge,
ausgenommen, mit Kopf
(Solea solea)

– Stückgewicht 500 - 600 g –
gehört zur Ordnung der Plattfische, und hat festes, weißes Fleisch. Sie kann gedünstet oder gebraten werden und wird meistens als ganzer Fisch serviert

80425, Stück 500 - 600 g **TP.***

Frischer Wolfsbarsch,
ausgenommen, mit Kopf
(Dicentrarchus labrax)

– Stückgewicht 400 - 600 g –
das schneeweiße, zarte Fleisch, des auch Loup de mer genannten Edelfischs, schmeckt einfach köstlich und gehört zum feinsten, was sich aus dem Meer fischen lässt. Nicht zuletzt schätzen seine Fans, dass der Wolfsbarsch kaum Gräten hat

42750, Stück 400 - 600 g **TP.***

Frische Skrei Filets,
mit Haut, mit Gräten
(Gadus morhua)

– Stückgewicht 300 g+ –
ist der Kabeljau in Höchstform. Sein Fleisch ist besonders fest und aromatisch und schmeckt sowohl gebraten als auch pochiert vorzüglich

42420, Stück 300 g+ **TP.***

Frische Rotbarschfilets,
ohne Haut, mit Gräten
(Sebastes marinus)

– Stückgewicht 150 g+ –
sind wohlschmeckend, fettreich und fest. Es ist zum Braten, Dünsten und Räuchern geeignet

42402, Stück 150 g+ **TP.***

Frischer Seeteufelschwanz,
ohne Haut, ohne Bauch
(Lophius piscatoris)

– Stückgewicht 2 - 4 kg –
hat ausgezeichnetes Fleisch, das auch nach der Zubereitung fest und nahezu weiß bleibt

42409, Stück 2 - 4 kg **TP.***

direkt.frisch.

Kurze Lieferzeiten bei Frischfisch

„Fischers Fritz fischt frische Fische für direkt.frisch., der kommt dann schnell bei Ihren Gästen auf den Tisch“. In etwa so funktioniert das neue Lieferangebot des Service-Bund. „Durch den direkten Versand von der Frischfischplattform in Bremerhaven hin zum Kunden entfällt der Weg über den Zwischenhändler“, erklärt Sven-Uwe Kempe, Fischexperte beim Service-Bund. Zusammen mit seinem Kollegen Arnd Diedrichsen hat Kempe sogar einen kleinen Youtube-Clip produziert, in dem die zwei erklären, wie direkt. frisch. funktioniert (http://bit.ly/clipdirektfrisch).

„In Bremerhaven arbeiten nur Profis mit langjähriger Erfahrung. Das Wissen und die Erfahrung unserer Fachleute sind ein Garant für perfekte Qualität und Frische“, so Kempe. Angeboten wird Ware aus der Nordsee, dem Atlantik, Lachs aus Aquakultur oder ServisaPlus Lachs. Besonders interessant ist das umfangreiche Filetsortiment in den Qualitätsstufen Premium bis Standard. Da die Mindestbestellmenge für direkt.frisch. bei nur 5 Kilogramm liegt und man die Sorten sogar mischen kann, lohnt sich in jedem Fall eine Probebestellung.

Fragen zu direkt.frisch. beantwortet Sven-Uwe Kempe und sein Team gerne unter

0151-120 535 99 oder
0175-226 46 000,

sven-uwe.kempe@servicebund.de

Frisch, frischer, direkt.frisch. – die Vorteile im Überblick

Sicherheit und Sauberkeit während der gesamten Prozesskette: In der tropffreien und sicher verschlossenen Dripless-Box bleibt der Fisch eisgekühlt.

Mindestbestellmenge 5 Kilogramm

Auslieferung nach max. 48 h ab Bestellung

Bestellung und Abrechnung über Service-Bund

Belieferung in ganz Deutschland!

Frische Premium Lachsfilets,
Trim D (Salmo salar)

– Stückgewicht ca. 1,4 - 1,8 kg –
Superior-Qualität mit festem roten Fleisch. Superfrisch, da nach dem Fang sofort verarbeitet. Wird hauptsächlich zum Braten verwendet

47755 **mit Haut, mit Gräten, pre rigor**
Ktn. ca. 10 kg **TP.***

47756 **mit Haut, ohne Gräten, post rigor**
Ktn. ca. 10 kg **TP.***

* Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!

Frischer Nordsee-Steinbutt,
ausgenommen, mit Kopf
(Scophthalmus maximus)

– Stückgewicht 2 - 3 kg –
ist ein Plattfisch, das Fleisch ist weiß, fest und hat einen leicht nussigen, unverwechselbaren Geschmack

42421, Stück 2 - 3 kg **TP.***

ServisaPlus Fisch

Vom Fang bis zur Verpackung in nur 4 Stunden.

4h Garantie

Unser ServisaPlus Lachs aus Norwegen

Die hochwertigen Fische und Meeresfrüchte der Marke ServisaPlus stammen aus den Ursprungsregionen. In kontrollierter, nachhaltiger Qualität, größtmöglicher Transparenz und Frische durch den Kauf beim Produzenten

- Transparenz – in den Produktionsabläufen
- Sicherheit – durch IFS/ BRC-Zertifizierung
- Qualität – ausgesuchte Produkte mit besonderen Eigenschaften
- Frische - durch sofortige Verarbeitung und direkte Produktionswege
- Patentiertes Kaltschlachtverfahren bei ServisaPlus Lachs

Frische Lachsfilets, (Salmo Salar)
– Stückgewicht ca. 1,4 - 1,8 kg –
in Kaltschlachtung verarbeitet (post rigor). Superior Qualität mit festem roten Fleisch. Superfrisch, da nach dem Fang sofort verarbeitet. Wird hauptsächlich zum Braten verwendet

42820, **mit Haut, Trim D, post rigor, ohne Gräten**
Stück ca. 1,4 - 1,8 kg **TP.***

42821, **mit Haut, Trim D, pre rigor, mit Stehgräten**
Stück ca. 1,4 - 1,8 kg **TP.***

TK Premium Lachsfilets,
ganz, mit Haut, Trim D (Salmo salar)
– Seite ca. 1,4 - 1,8 kg, einzeln vakuumverpackt –
festes Fleisch durch Verarbeitung im Kaltschlachtverfahren. Beste Qualität durch schnelle Herstellung direkt vor Ort. Hohe Produktsicherheit durch zertifizierten Zucht- und Produktionsbetrieb. Praktisch grätenfrei
96308, Ktn. 10 kg kg **16,95***

TK Seesaiblingfilets,
mit Haut (Salvelinus alpinus)
– Stückgewicht 100 g, portioniert –
mit feinem lachsfarbenen Fleisch in fester Konsistenz vom arktischen Seesaibling. Mit einem leicht mineralischen Eigengeschmack, ideal zum Braten
65456, Ktn. 2 kg
(1,8 kg netto = 20 Stück)
kg** **21,90**
(St. ca. 2,19)

TK Meeräschenfilets,
mit Haut (Mugil cephalus)
– Stückgewicht 100 g, portioniert –
eine seltene Spezialität aus weißem, festem Fleisch mit hohem Fettgehalt. Sehr aromatisch und saftig. Besonders zum Braten geeignet
65454, Ktn. 2 kg
(1,8 kg netto = 20 Stück)
kg** **15,95**
(St. ca. 1,59)

TK Dorade Royal-Filets,
mit Haut (Sparus auratus)
– Stückgewicht 100 - 120 g –
edelste Meerbrasse mit einem gräten- und fettarmen, hellen Fleisch. Ideal zum Grillen, Backen und Braten
91485, Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 900 g netto)
kg* **14,99***
(St. ca. 1,499)

TK Atlantikzungen-Röllchen, mit getrüffeltem Wirsing und Riesengarnele
– Stückgewicht 85 g –
mit einer Scheibe Sommertrüffel und einem Korianderblatt garniert. In 1/1 Gastronorm
95710, Ktn. 4,08 kg
(3,672 kg netto = 3 x 16 Stück)
Pa.* **29,92**
(St. 1,87)

* VK-Preise gültig bis 31.12.2015, danach zum aktuellen Tagespreis ** Die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf das Brutto-Gewicht

Fisch

TK Kingklipfilets
(Genypterus capensis)
– Stückgewicht 100 g, portioniert –
aus dem Atlantik vor Südafrika. Weißes, festes Fleisch mit unverwechselbarem Geschmack. Eignet sich besonders zum Braten oder Dünsten
65455, Ktn. 2 kg
(1,8 kg netto = 20 Stück)
kg** **18,90**
(St. ca. 1,89)

TK Fischteller „Mittelmeer“
– Portionsgewicht 180 g –
bestehend aus: 1 Dorade Royal-Filet (Sparus auratus), geschuppt, mit Haut (ca. 60 g), 1 - 2 Meerbarbenfilets (Parupeneus spp.), mit Haut (ca. 60 g), 1 St. Pierrefilet (Pseudocyttus maculatus) ohne Haut (ca. 60 g)
67510, Ktn. 2,7 kg
(2,43 kg netto = 15 Portionen)
Ktn.** **59,85**
(Port. ca. 3,99)

TK Thunfisch-Loins
– Stückgewicht 1000 - 2000 g –
bei -60 °C tiefgefrorene Thunfisch-Chunks, die beste Wahl zur Herstellung von Sushi und Sashimi
57029, Ktn. ca. 20 kg
(ca. 10 - 15 Stück) kg **24,95***

TK Thunfisch-Carpaccio
– Portion 80 g –
bei -60 °C tiefgefroren, in Sashimi-Qualität, ein Muss für jede Menükarte, einfach auftauen, garnieren und servieren
57030, Ktn. 8 kg
(10 x 10 Packungen)
Pa. **33,30***
(Port. 3,33)

TK Steinbeißer-Bäckchen, ohne Haut, praktisch grätenfrei
(Anarhichas lupus)
– Stückgewicht ca. 50 - 80 g –
ideal zum Braten, mit festem Biss und dem vollen Steinbeißergeschmack
81628, Ktn. 3 kg
(2,7 kg netto) kg* **12,95***

TK Seealgen-Salat
„Goma Wakame“, mariniert, mit Sesam
als Beilage zu Sushi und asiatischen Fischspezialitäten, nur auftauen und servieren
98167, Ktn. 12 x 1 kg
Btl. **7,95***

TK Thunfisch-Steaks
– Stückgewicht 180 - 200 g –
bei -60 °C tiefgefrorene Thunfisch-Steaks, die beste Wahl zum Grillen und Braten
57028, Ktn. 5 kg
(ca. 20 - 26 Stück) kg **26,95***

TK Edel-Waller-Naturfilets, mit Haut
(Silurus glanis)
– Stückgewicht 500 - 800 g –
weißes, festes Fleisch ohne Gräten, aus deutscher Indoor-Aquakultur, einzeln vakuumiert, Filetgröße ideal zum Selbst-Portionieren. Zum Braten, Grillen oder Dünsten geeignet
54847, Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto) kg** **19,49***

TK Wolfsbarschfilets
„Loup de Mer“, mit Haut
(Dicentrarchus labrax)
– Stückgewicht 100 - 120 g –
mageres, festes Fleisch, praktisch grätenfrei. Ideal zum Grillen, Backen und Braten
91484, Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 900 g netto)
kg** **14,99***
(St. ca. 1,499)

Caviar

Caviar Vielfalt

So einzigartig der Geschmack, so vielfältig sind seine Möglichkeiten ihn zu genießen: Ob pur oder mit Crème fraîche auf einer Pellkartoffel, auf Blinis oder einem Stück Baguette – Kaviar veredelt jedes Gericht.

Das 1 x 1 des Kaviar-Genusses:

- Je nach Fisch und Fanggebiet unterscheidet sich Kaviar in Geschmack, Farbe und Körnung. Ebenso die Haltbarkeit je nach Aufbereitung: Frischer Kaviar im Vakuum hält sich ca. 3 Monate. Pasteurisierter Kaviar im Glas hält ca. zu 12 Monate.
- Erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen
- Mit Perlmutt-, Horn- oder Eierlöffeln essen – nie mit Metalllöffeln
- Geöffnete Dosen so schnell wie möglich verbrauchen
- Nie mit Zitrone anrichten oder zu lange offen stehen lassen
- Vom Feinsten: Malossol von „Malo Sol = wenig Salz", d.h. 96 % Rogen und bis max. 4 % Salz – sonst nichts.

Selection Malossol Caviar
(Acipenser baerü)

Caviar aus Italien, gewonnene Delikatesse aus dem Sibirischenen und Adriatischen Stör, hat ein etwas kleineres, zartschaliges und dunkelbraunes Korn. Diese Selection besticht durch ausgesprochen milden und absolut reinen Geschmack

69775, Ds. 50 g **Ds. 24,90**
69774, Ds. 100 g **Ds. 48,90**

Genuss mit reinem Geschmack

Mit dem weltweit einzigartigen Verfahren der Vivace GmbH ist es seit 2010 erstmals möglich von demselben Stör mehrere Ernten zu gewinnen. Dadurch bleiben die wertvollen Störe nicht nur am Leben, sondern man erhält mit jeder weiteren Ernte intensiveren und größer perligen Kaviar, der besonders bei Kennern beliebt ist.

In der Aquakultur in Bremerhaven werden die sibirischen Störe Tag und Nacht von Fachleuten betreut. Aufwachsend unter natürlichen Bedingungen wird der Rogen mit sanfter Massage abgestreift und später zu vollmundigem Kaviar weiterverarbeitet.

Die besonderen Qualitätsmerkmale:

- **der Stör bleibt am Leben**
- **besonders große Kaviarkörner (bis zu 3,9 mm Ø)**
- **ohne Konservierungsstoffe**
- **reiner Geschmack mit feiner Meeresnote**
- **besonders lange haltbar**
- **absolut gleiche Korngröße je Dose | Glas**

Caviar Primo Vivace
vom sibirischen Stör, malossol
72358, Glas 50 g **Gl. 69,90**

Tobbiko
„Soja", orange

– Glas 90 g –
absolutes Trendprodukt aus Japan. Der Rogen vom fliegenden Fisch nach einer traditionellen Rezeptur, mit Soja-Aroma
52639, Ktn. 6 Gläser **Gl. 5,55**

Tobbiko
„Wasabi", grün

– Glas 90 g –
in Japan und bei Sushi-Kennern sehr beliebt: Fliegenfischrogen in grün mit dem typisch scharfen Wasabi-Geschmack
56042, Ktn. 6 Gläser
Gl. 5,55

Deutscher Kaviar

– Glas 100 g–
hat ein kleines, schwarzes Korn und ist knackig, würzig und leicht gesalzen. Er wird aus Seehasenrogen hergestellt und kommt als Wildfang aus dem kalten, klaren Nordatlantik
60198, Glas 100 g
Gl. 2,79

Siberian Malossol Caviar, aus deutscher Zucht (Acipenser baerü)

– Dose 10 g –
vom sibirischen Stör aus Aquakultur, mit ca. 1,5 mm großem, festen Korn, schwarz bis dunkelbraun in der Farbe, mit intensivem, fein-cremigem Geschmack. Wird unter Vakuum stets auftragsbezogen abgefüllt
59907, Dose 10 g **Ds. 8,88**

Kaviar, Ossetra Malossol
(Acipenser gueldenstaedti)

– Dose 10 g –
vom Ossetra Stör aus Aquakultur. Aufgrund seines festen, großen und glänzenden Korns sowie des nussigen Geschmacks ist es DER Kaviar der Spitzengastronomie. Unter Vakuum stets auftragsbezogen abgefüllt
59908, Dose 10 g **Ds. 12,49**
69778, Dose 50 g **Ds. 54,90**

Keta-Lachs Caviar
(Oncorhynchus keta)

– Dose 125 g –
zarte Schale, leuchtend oranges Korn, ausdrucksstarkes Aroma: der Softshell-Kaviar, der Wildfang aus dem pazifischen Raum. Ein Naturprodukt ohne Geschmacks- und Konservierungsstoffe mit unnachahmlich reinem Lachsaroma.
59909, Dose 125 g
Ds. 12,95

Frische Blinis

– Stückgewicht 8 - 9 g, Ø 5,5 cm –
Mini-Pfannkuchen aus Weizenmehl, nur noch kurz in der Pfanne, Mikrowelle oder im Ofen aufbacken. Ideal zu Kaviar mit etwas Crème fraîche
56037, Ktn. 12 x 16 Stück
Ktn. 32,50
(St. ca. 0,169)

GASTROVINUM
Wein-Tipp

Sekt
„Smaragd", Rosé trocken
eine fein abgestimmte Cuvée, feinfruchtig und nachhaltig.
11 vol.%
40086
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 3,19

Forellen Caviar

– Dose 125 g –
aus Aquakultur. Feiner, frischer Geschmack, festes Korn. Vorwiegend aus Zuchten in Dänemark. Die natürliche Farbe ist golden bis lachsfarben. Ideal mit Crème fraîche zu Blinis Mit Crème fraîche ideal zu Blinis, Pellkartoffeln oder gebutterter Pasta
59910, Ds. 125 g **Ds. 10,49**

* VK-Preise gültig bis 3.10.2015, danach zum aktuellen Tagespreis

Räucherfisch

TK Premium Räucherlachs, ganze Seiten, in Scheiben
(Salmo salar)

– Seite 1 kg –
eine exklusive Premium-Qualität Trim D, fangfrisch veredelt, traditionell von Hand gesalzen, klassische Kalträucherung, vorgeschnitten in feste dünne Scheiben, ohne Muskeldreieck, auf Gold-Tray
45748, Ktn. 10 kg (10 Seiten)
kg 24,95**

FIEDLER
Fiedler - seit 1906
Qualität, die man schmeckt

Wichtiger Bestandteil des veredelungsprozesses bei Fiedler sind die original „Altonaer Öfen". Wertvolle alte Eisenöfen, in denen sich die beste Qualität Räucherfisch erreichen lässt. Die Philosophie des Hauses ist ein feiner, zarter, frischer Räucherfisch ohne chemische Zusätze und Konservierungsstoffe. Besonders die Pökelungen und die Würze werden nach alten Familienrezepten hergestellt.

Geräucherte Makrelenfilet-Happen, Mischkarton 5-fach sortiert

– Stückgewicht ca. 50 g –
in den Sorten Natur, Paprika-Zwiebel „Fiesta", Zwiebeln, Pfeffer und Knoblauch
54250, Ktn. 4 x 1,5 kg
(4 x ca. 30 Stück) **kg 18,95***

Räucherfisch-Sortiment, Mischkarton

– Schale 1,5 kg –
ein Sortiment bestehend aus Heilbutt, Butterfisch, Stremellachs und verschieden gewürzten Makrelenfilets
54251, Ktn. 4 x 1,5 kg **kg 29,98***

TK Forellen-Einzelfilets, mit Haut, geräuchert

– Stückgewicht ca. 180 g –
aufgezogen in reinem Quellwasser mit sehr guter Wasserversorgung und strengen Hygiene-Maßnahmen. Nur aus Teichen aus dem Alpenvorland, geringe Besatzdichte und Premium-Fischfutter = die Voraussetzung für saftigeres Fleisch von feinerer, aber robuster Konsistenz. Nach einem traditionellen Hausrezept mariniert und dann im Ganzen geräuchert, in einem schonenden Räucherprozess mit Buchholz über 4 Stunden bis zum Erreichen der optimalen Kerntemperatur. Erst nach dem Räuchern erfolgt die Filetierung per Hand. Jedes Doppelfilet mit seiner Haut wird einzeln vakuumverpackt, damit der einzigartige Geschmack bestmöglich erhalten bleibt

Forellen, 66354, Ktn. 2 kg **kg 18,98****
(St. ca. 3,42)

Saiblings, 66355, Ktn. 2 kg **kg 21,98****
(St. ca. 3,96)

Räucheraale, mit Haut

– Stückgewicht 400 - 600 g, vakuumverpackt –
aus frischen Ostsee-Blankaalen in „Altonaer Öfen" heiß geräuchert
60165, Ktn. 5 kg
(ca. 10 Stück) **kg 32,95***

Geräucherter Schwarzer Heilbutt, in Scheiben

– Stückgewicht 800 - 1200 g, vakuumverpackt –
kalt geräuchert, ohne Gräten
54245, Ktn. 10 Seiten
kg 27,95*

** VK-Preise gültig bis 31.12.2015, danach zum aktuellen Tagespreis

Omar Solassi
Farmer und Unternehmer
von Rodeo Ranch Quality

Omar Solassi

Unsere Qualität aus Argentinien

- Natürliche, artgerechte Aufzucht
- Reine Weidehaltung
- Fleisch von Ochsen
- Optimale Reifung
- Exzellenter Zuschnitt

Garant für guten Geschmack

Rodeo Ranch Quality kommt überwiegend aus der Region La Pampa, im zentralen Argentinien gelegen. Die Pampa Argentiniens ist geprägt von der Landwirtschaft und verfügt mit seinen riesigen grasbewachsenen Ebenen über exzellente Bedingungen für die offene Rinderhaltung. Durch die eigene Rinderzucht und Fleischproduktion der Familie Solassi und deren Vertragsfarmen sind die Familienbetriebe weitgehend unabhängig von wirtschaftlichen und qualitativen Schwankungen. Alle Schritte der Schlachtung, Zerlegung, Verpackung und des Transportes werden lückenlos kontrolliert und garantiert.

Vorportionierte Rinder-Steaks

Einzeln vakuumiert • mindestens 3 Wochen gereift ohne Abschnitte • genau kalkulierbar

Frisches argent. Roastbeef „Steak-Ready" ohne Fettdeckel

– Portionsgewicht ca. 180 g –
aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack, vorportioniert, einzeln vakuumiert

99467, Ktn. ca. 2,16 kg
(12 Stücke) **TP.***

Frisches argent. Roastbeef „Steak-Ready" mit kurzem Fettdeckel

– Portionsgewicht ca. 200 g –
99461, Ktn. ca. 2,4 kg
(12 Stücke) **TP.***

– Portionsgewicht ca. 250 g –
99452, Ktn. ca. 2,5 kg
(10 Stücke) **TP.***

Frisches argent. Entrecôte

– Portionsgewicht ca. 300 g –
aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack, vorportioniert, einzeln vakuumiert

99450, Ktn. ca. 2,4 kg
(8 Stücke) **TP.***

Frische argent. Rinderfilets ohne Silberhaut

– Portionsgewicht ca. 180 g –
sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch, vorportioniert, einzeln vakuumiert

99462, Ktn. ca. 2,16 kg
(12 Stücke) **TP.***

*Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!

Stefan Marquard und Lucki Maurer geben Tipps zur Zubereitung von Picanha.

youtu.be/s_YE7ov4L7Q

Frisches argent. Entrecôte

– Stückgewicht ca. 2 kg –
aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack

56009, Ktn. ca. 12 kg
(ca. 6 Stücke) **TP.***

Frische argent. Rinderfilets

sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch als Chateaubriand

– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg –
52565, Ktn. ca. 16 kg (10 Stücke) **TP.***

– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 2 kg –
52566, Ktn. ca. 16 kg (8 Stücke) **TP.***

Frisches argent. Picanha

– Stückgewicht ca. 1,3 kg –
geschnitten aus der Ochsenkeule (Hüfte), mit einem leichten Fettdeckel. Gereift unter optimalen Bedingungen auf dem Seeweg - beliebt wegen seines herzhaften Geschmacks

88266, Ktn. ca. 13 kg
(10 Stücke) **TP.***

Frische argent. Steakhüften, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 2,2 kg –
ideal für zarte, gut abgehangene Steaks, aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten

52563, Ktn. ca. 13 kg
(ca. 6 Stücke) **TP.***

Corazón de Cuadril - Herz der argent. Rinderhüfte, sauber pariert ohne Abschnitte

– Stückgewicht ca. 1000 - 1400 g –
großer Muskel der argentinischen Rinderhüfte. Durch den sauberen Zuschnitt ist die Sehne schon entfernt worden. Sofort können große, zarte Rindersteaks in gewünschter Stärke geschnitten werden

54223, Ktn. ca. 11 kg
(8 Stücke) **TP.***

Lomo de Cuadril - Filet der argent. Rinderhüfte, sauber pariert ohne Abschnitte

– Stückgewicht ca. 800 - 1000 g –
kleiner Muskel der argentinischen Rinderhüfte. Durch den sauberen Zuschnitt ist die Sehne schon entfernt worden. Sofort können zarte Steakmedaillons in gewünschter Breite geschnitten werden

54227, Ktn. ca. 8 kg
(8 Stücke) **TP.***

Wein-Tipp

GASTROVINUM

2012er Salentein Primus Malbec,

trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien

mit dem Duft von dunklen Früchten wie Brombeere und Dörrpflaume, gepaart mit Nuancen von Gewürzen wie Lorbeer und Wacholder, Vanille und Holunder. Der komplette Ausbau für den Primus erfolgt im Holz: die Mazeration in großen Holzgebinden, der Ausbau für 14 - 16 Monate in neuen französischen Barriques. Viel Stoffigkeit und Volumen, rauchige und fruchtige Aromen, mit viel Potenzial! 15 vol.%

76215, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 29,60**

2013er Salentein Malbec,

trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien

tiefe dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von Pflaumen, schwarzen Beeren und etwas Vanille. Sehr gehaltvoll mit einer kräftigen Struktur und weich eingebundenen Tanninen und einem sehr langen Finale. 14,5 vol.%

59310, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 9,95**

Frisches argent. Roastbeef

– Stückgewicht ca. 4 kg –
aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack, u. a. durch den so typischen Fettrand. Ideal auch als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten

52564, Ktn. ca. 12 kg
(3 Stücke) **TP.**

RANCH RODEO STEAK QUALITY

URUGUAY

Familie Valverde, Farmer und Unternehmer von Rodeo Ranch Quality

Jose Costa Valverde

Wir legen Wert auf unseren außergewöhnlich hohen Qualitätsstandard in der Tierhaltung. Diese Sorgfalt verleiht unserem Fleisch eine einzigartige Qualität.

Traditionsreiche Fleischproduktion

Obwohl weit weniger bekannt als der argentinische Nachbar, hat auch die Region San José in Uruguay optimale Voraussetzungen für die Rinderzucht: Weitläufige, grasbewachsene Weiden mit viel Platz und ganzjährig verfügbarem, natürlichen Futter für die Tiere sowie ein gemäßigtes, fast frostfreies Klima. Die Rinder stammen ursprünglich aus britischer Zucht. Dabei handelt es sich um Angus- und Hereford-Rinder sowie deren Kreuzungen.

Persönlich überprüfte Qualität

Der Service-Bund arbeitet eng mit Frigorífico Carrasco zusammen. Auch in Uruguay gelten die strengen Qualitätskriterien für Rodeo Ranch Quality:

- Reine Weidehaltung
- Fleisch von Ochsen
- Nachvollziehbare Fertigung
- Nachhaltige Produktion

Frische urug. Rinderfilets

sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch

– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg –
66700, Ktn. ca. 16 kg (10 Stücke) **TP.***

– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 2 kg –
66762, Ktn. ca. 16 kg (8 Stücke) **TP.***

Frisches urug. Roastbeef

– Stückgewicht ca. 4 kg –
aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack, u. a. durch den so typischen Fettrand. Ideal auch als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten
66690, Ktn. ca. 14 kg
(3 Stücke) **TP.***

Frische urug. Steakhüften, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 2,2 kg –
ideal für zarte, gut abgehangene Steaks, aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten
66686, Ktn. ca. 13 kg
(6 Stücke) **TP.***

*Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!

Salsa Chimichurri

Feine Steak- und Dipsauce zum Anrühren

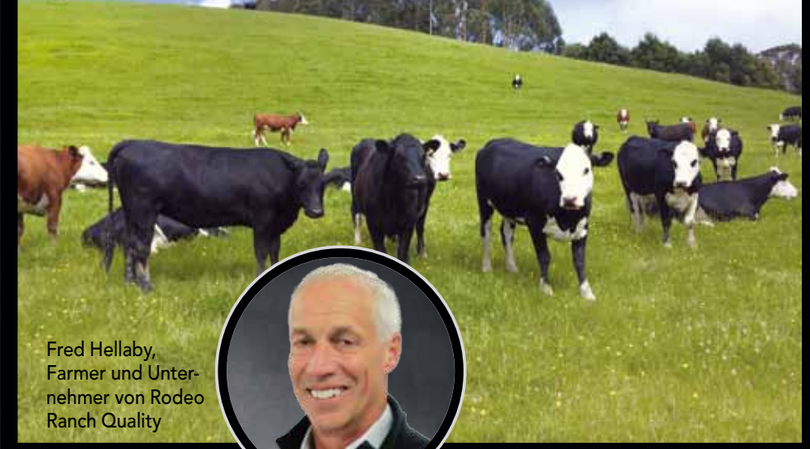
– Dose 500 g –
Dipsauce zu Gegrilltem, ideal auch zu Pasta und als Basis für Bruschetta. Zubereitung: 40 g Pulver werden mit 100 ml Wasser und 50 ml Öl vermischt
58953
Ktn. 6 Dosen
Ds. **9,75**

BBQ-Sauce

servierfertige, rauchige Dip-Sauce aus fruchtigen Tomaten, Knoblauch, Chili und Worcester Sauce, abgerundet mit einer Karamellnote

– Flasche 250 ml –
58932
Ktn. 6 Flaschen
Fl. **2,35**

– Flasche 2 Liter –
58949, Fl. 2 Liter
Fl. **6,75**



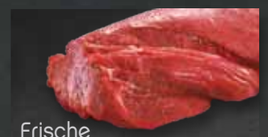
Fred Hellaby, Farmer und Unternehmer von Rodeo Ranch Quality

Fred Hellaby

RANCH RODEO STEAK QUALITY

NEUSEELAND

Für Rodeo Ranch Quality werden ausschließlich die beiden größten britischen Fleischrassen Angus und Hereford verarbeitet.



Frische neuseel. Rinderfilets

sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch

– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg –
63172, Ktn. ca. 13 kg
(8 Stücke) **TP.***

– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 1,8 kg + –
63168, Ktn. ca. 11 kg
(6 Stücke) **TP.***

Frisches neuseel. Roastbeef

– Stückgewicht ca. 3 kg –
aus dem Rücken geschnitten, ohne Kette. In Neuseeland ist nicht das Gewicht entscheidend, sondern die Höhe des Fleisches (> 5 cm). Davon ist der Fettrand maximal 1 cm hoch. Dadurch kann ein hoher Magerfleischanteil garantiert werden
63166, Ktn. ca. 15 kg
(5 Stücke) **TP.***

Rindfleisch aus Auckland

Unser Rodeo Partner in Neuseeland ist seit über 100 Jahren im Familienbesitz. Durch das gemäßigte Klima im nördlichen Auckland können die Tiere ganzjährig draußen gehalten werden und ernähren sich von Gräsern und Kräutern. Echte Rodeo Ranch Quality: hochwertige Fleischrassen, natürliche Ernährung und ein zuverlässiger Partner, bei dem alle Produktionsschritte lückenlos kontrolliert werden.

Der Schnitt macht's

Im Gegensatz zu Südamerika kennt man in Neuseeland und Australien andere Schnittführungen: Hier wird das Vorderviertel länger geschnitten. So ist das Entrecôte/ Rib Eye, welches hier Scotch Filet genannt wird, länger, und das Roastbeef kürzer, da es nur auf „eine Rippe" geschnitten wird. In Neuseeland ist zudem nicht das Gewicht entscheidend, sondern die Höhe des Fleisches (>5cm). Davon ist der Fettrand maximal 1 cm hoch, was einen hohen Magerfleischanteil garantiert.

Wein -Tipp

GASTROVINUM

Babich

2013er Sauvignon Blanc,

trocken, Babich Wines Marlborough
ein aromatischer Wein mit Noten von Stachelbeeren und exotischen Früchten; würzig, reife Frucht mit knackiger Säurestruktur, ausgeprägtem Sortencharakter und besonders mineralischer Note.
13 vol.%
77859
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **8,20**

2009er Château Dubourg,

trocken, Saint Emilion AOC
feines Bukett nach Schwarzkirschen und Cassis mit Röstnoten am Gaumen, ausgewogene Balance zwischen Konzentration und Eleganz. Ein komplexer Wein mit viel Potenzial. Médaille d'Or. 13 vol.%
97275
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **11,45**

Frisches neuseel. Entrecôte, „Scotch Filet"

– Stückgewicht ca. 3,5 kg + –
aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack. Durch den besonderen Zuschnitt ist das Scotch Filet länger und größer als das südamerikanische Entrecôte
63156, Ktn. ca. 14 kg (ca. 4 Stücke)
TP.*

US-Beef

Greater Omaha Packer steht für die hervorragende Züchtungsqualität der US Züchter. Die Rinderrassen Hereford und Aberdeen Angus Rind aus Familienbetrieben, die im Cornbelt der USA zu Hause sind, verbunden mit dem Züchter-Know-how begründen den Weltruf dieses hervorragenden Fleisches.
Die Tiere erreichen ein Alter von maximal 24 Monaten und werden mindestens 180 Tage mit Getreide zugefüttert.
So entsteht ein marmoriertes, höchst aromatisches Fleisch, frei von wachstumsfördernden Hormonen, butterzart !

Frisches Entrecôte

– Stückgewicht ca. 6 kg –
aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack
44147, Ktn. ca. 6 kg
TP.*

Frisches Rinderroastbeef,

– Stückgewicht ca. 9 - 11 kg –
ohne Kette geschnitten und fein marmoriert verkörpert das Roastbeef ein für US-Beef typisches buttrig zartes Geschmackserlebnis
50473, Ktn. ca. 22 kg
(2 Stücke) kg **TP.***

Frisches Rinder-Bavette

– Stückgewicht ca. 0,8 - 1 kg –
auch „Flank-Steak" genannt, eignet hervorragend zum Grillen oder als Topping für hochwertige Salate, einfach von beiden Seiten kurz anbraten (grillen) und quer zur Faser aufschneiden
87672, Ktn. ca. 17 kg
TP.*

Frisches USA Rinderfilet,

– Stückgewicht ca. 2,5 - 3 kg –
auch Tenderloin-Steaks genannt. Das zarteste Stück vom amerikanischen Rind liegt unterhalb des Rückens und eignet sich zum Grillen und Braten. Es stammt von ausgewählten Zuchtsorten amerikanischer Weiderinder und erhält seinen feinen Geschmack durch die Fütterung von Getreide
69004, Ktn. ca. 17 kg
TP.*

Frische Rinderhüften,
ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 2 - 3 kg –
durch eine 100-tägige Getreidefütterung erreicht das Fleisch einen sehr hohen Zartheitsgrad und eine sehr ausgeprägte Marmorierung. Es eignet sich hervorragend zum Kurzbraten oder Grillen
67576, Ktn. ca. 10 kg
(4 Stück) **TP.***

Frische Rinderzungenstücke (Nacken)

– Stückgewicht ca. 10 kg –
das sogenannte „Chuck Eye" begeistert jeden Fleischliebhaber. Durch seine starke Marmorierung eignet es sich besonders zum Grillen und Kurzbraten, der intensive Geschmack überzeugt
85829, Ktn. ca. 20 kg
(2 Stücke) **TP.***

GASTROVINUM

Wein-Tipp

2008er Lo Nuestro Merlot Reserva,
trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO

dieser Rotwein überzeugt durch ein lang anhaltendes, intensives Aroma von Waldfrüchten und Kirsche, gepaart mit feinen Vanillearomen und hervorragend eingebundenen Röstaromen.
13,5 vol.%
97201,
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **5,95**

*Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!

Deutscher Genuss mit ServisaPlus Färse

Der natürliche, feine Unterschied entscheidet über die Qualität & Zartheit

Färsen, das sind weibliche junge Rinder, die noch nicht gekalbt haben.

Die hervorragende Qualität liegt in der Behandlung und in der Natur selbst:

- Natürliche Marmorierung sorgt für hervorragende Saftigkeit
- Sehr feinfaserig, daher besonders kurze Garzeit
- Nach der Schlachtung reifen die Edelteile mindestens 7 Tage am Knochen – danach erfolgt die weitere Reifung bis zur endgültigen Verwendung im Vakuumbeutel.

Es wird eine Vorreifung von mindestens 2 Wochen garantiert, um butterzarte und gleichzeitig geschmacksintensive Steaks Tag für Tag in gleicher Güte zu erhalten

- Premiumqualität mit optimalen Spezialzuschnitten
- Kleinere Teilstücke als bei den männlichen Tieren
- Mit Herkunftsgarantie 4 × D:
  Nur in Deutschland geborene, aufgewachsene, geschlachtete und zerlegte Tiere sind zugelassen

Da das ganze Tier verarbeitet wird, fragen Sie Ihren Fachberater nach weiteren Teilstücken oder fordern Sie den Katalog an!

Frische Filets,
von der Färse

– Stückgewicht ca. 1,8 kg –
aus norddeutscher Haltung. Sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa zu bratendes Fleisch
47448, E2-Kiste ca. 15 kg
TP.*

Frische Steakhüften,
von der Färse, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 2 kg –
aus norddeutscher Haltung. Ideales Steakfleisch mager und aromatisch aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten
47450, E2-Kiste ca. 16 kg
TP.*

Frisches Roastbeef,
von der Färse, ohne Kette, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 4 kg –
aus norddeutscher Haltung. Für saftige, kernige Steaks aus dem Rücken geschnitten, besonders aromatisch im Geschmack u. a. durch den typischen Fettrand. Ideal als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten
47449, E2-Kiste ca. 16 kg
TP.*

Frische Entrecôtes,
von der Färse

– Stückgewicht ca. 2 kg –
aus norddeutscher Haltung. Zwischenrippenstück von der Färse. Sehr beliebtes Steak, weil es durch das Fettauge besonders zart und saftig ist
47455, E2-Kiste ca. 16 kg
TP.*

GASTROVINUM

Wein-Tipp

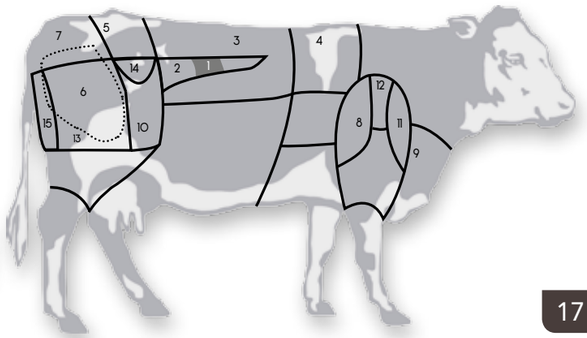
Castelfeder

2006er St. Magdalener,
DOC, Alto Adige, halbtrocken

ein halbtrockener Rotwein aus Südtirol, mit rubinroter Farbe, vollem Körper, fruchtig in Duft und Geschmack, mild, samtig und harmonisch im Trunk. Passt zu rotem Fleisch und zu Wild
67191,
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **5,65**

Zuschnitte Färse

1 Filet-Mittelstück
2 Rinderfilet
3 Roastbeef
4 Entrecôte
5 Steakhüfte
6 Oberschale
7 Tafelspitz
8 Bug
9 Brust
10 Kugel
11 Falsches Filet
12 Schaufelstück
13 Unterschale
14 Bürgermeister- oder Pastorenstück
15 Semerrolle



Ekro
CONTROLLED QUALITY VEAL

Hochwertiges Kalbfleisch in individueller Skin-Verpackung

Schon als 1952 die Firma Ekro in den Niederlanden gegründet wurde, spezialisierte sich die Produktion auf Kalbfleisch. Bis heute ist die Firma ihren Grundsätzen und Visionen treu geblieben.
Das Kalbfleisch von Ekro erfüllt höchste Qualitätsansprüche: Artgerechte Tierhaltung, Nahrungsmittelsicherheit und Transparenz sind ein Selbstverständnis in der Haltung der Kälber sowie in der Verarbeitung, die magere, helle Ware in gleichmäßigem Zuschnitt garantiert. Ekro verwendet dabei das ganze Tier, sodass keine Fleischabfälle bleiben.
In der gesamten Produktionskette erfolgen regelmäßige, unabhängige Kontrollen hinsichtlich der Qualität und der tierfreundlichen Haltung.
Bei den vorportierten Fleischspezialitäten garantiert die Skin-Verpackung eine längere Haltbarkeit von mehr als einer Woche und verhindert eine Aussaftung des Fleisches.

portioniert

Frische Kalbsschnitzel,
portioniert

– Stückgewicht 120 g –
aus der Oberschale ohne Deckel geschnitten, mager, gleichmäßig portioniert, skinverpackt
79490, Ktn. ca. 7,2 kg (30 x 2 Stück) **TP.***

Frische Kalbssteakhüften
– Stückgewicht ca. 2 kg –
herrlich zartes Kalbssteak, aus dem besten Stück der Keule geschnitten, von hellfleischigen Kälbern
45885, Ktn. ca. 20 kg **TP.***

portioniert

Frische Kalbsrückensteaks,
portioniert

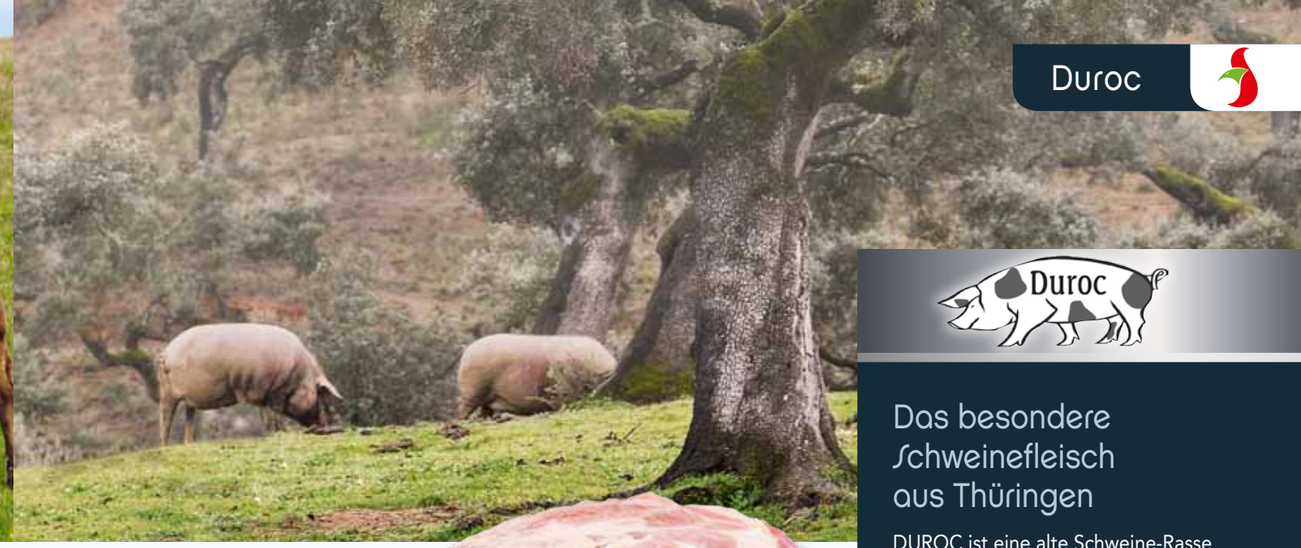
– Stückgewicht ca. 160 g –
sauber zugeschnittenes Rückensteak, mit leichter Bauch/Rückenkette, gleichmäßig in Steaks portioniert, skin-verpackt
79502, Ktn. ca. 4,8 kg (30 Stück) **TP.***

Frische Kalbsfilets
– Stückgewicht ca. 1 kg –
von jungen hellfleischigen Kälbern. Ideal zum Kurzbraten und Grillen
99175, Ktn. ca. 18 kg **TP.***

portioniert

Frische Kalbskoteletts,
portioniert

– Stückgewicht 200 g –
sauber zugeschnittenes Kalbskotelett, gleichmäßig portioniert, skin-verpackt
79494, Ktn. ca. 4 kg (20 Stück)
TP.*



Duroc

Das besondere Schweinefleisch aus Thüringen

DUROC ist eine alte Schweine-Rasse die zuerst in den USA anerkannt wurde. Unser Lieferant ist seit 2008 sehr erfolgreich mit dieser Züchtung. Die Tiere fressen eine Getreidemischung aus eigenem Anbau. Vom Ferkel bis zum saftigen Schnitzel liegt die Produktion in einer Hand. Das Fleisch zeichnet sich durch einen geringeren Wasseranteil und hohen Anteil intrazellulärem Fett aus. Im Gegenzug ist es etwas ausgeprägter marmoriert. Der Anteil an ungesättigten Fettsäuren ist bemerkenswert und macht dieses Fleisch zu etwas ganz besonderem. Sie werden einen deutlich geringeren Bratverlust und intensiven, ursprünglichen Geschmack feststellen.

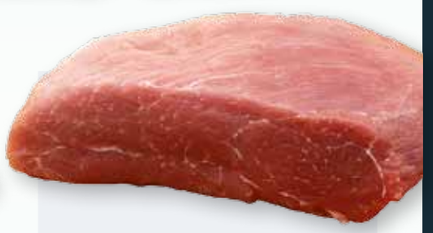
- Regionale Aufzucht
- Regionale Schlachtung
- Futtermittel aus eigenem Anbau
- Fein marmoriertes Fleisch
- Zart und aromatisch im Geschmack
- Saftig durch geringen Bratverlust

Frische Schweinenacken,
ohne Knochen

– Stück ca. 2,5 kg –
dieses Stück fällt durch seine kräftig dunkelrote Farbe auf, es ist perfekt marmoriert, sehr zart und saftig, ebenso geeignet als Braten wie für Nackensteaks
80117, Stück ca. 2,5 kg **TP.***

Frische Schweinekarrees,
mit Knochen

– Stück ca. 1,2 kg –
die Fettauflage gibt dem Fleisch ein kräftige Aroma, es ist saftig und zart und wird am besten im Ganzen gegart
80137, Stück ca. 1,2 kg **TP.***



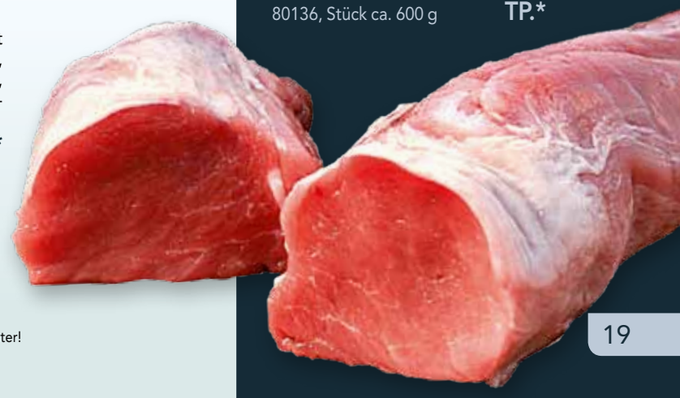
Frische Schweineoberschalen,
ohne Deckel

– Stück ca. 1 kg –
enthält genügend intramuskuläres Fett, um zu besonders delikaten Schnitzel oder Rouladen verarbeitet zu werden
80134, Stück ca. 1 kg **TP.***

Frische Schweinefilets
– Stück ca. 600 g –
das feinste Teilstück vom Duroc Schwein eignet sich besondert für leckere Medaillons
80136, Stück ca. 600 g **TP.***

Frische Schweinerücken,
ohne Knochen, geviertelt

– Stück ca. 1 kg –
fein marmoriertes Teilstück mit besonders schöner Fettauflage, die ein perfektes Aroma liefert, ideal zum Kurzbraten von aromatischen Rückensteaks
80102, Stück ca. 1 kg **TP.***



*Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!

Lamm-Neuseeland

Frische Neuseel. Lammfilets

– Packung ca. 500 g, vakuumverpackt – zarte, saftige Lammfilets zum Kurzbraten. Das beste Stück für die gehobene Gastronomie

56197, Ktn. ca. 16 kg
(ca. 15 x 4 x ca. 200 g) **TP.***

Frische Neuseel. Lammkeulen, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 1 - 1,3 kg – hohl ausgelöst. Eine Spitzenqualität für die gehobene Gastronomie

56182, Ktn. ca. 12 kg **TP.***

Frische Neuseel. Lammkronen

„Medaillons", mit Stiel, nicht geschnitten

– Stückgewicht ca. 440 g – Lammkrone, ohne Fettdeckel. Rippenenden geputzt, einzeln mit dem Messer portionierbar

56193, Ktn. ca. 14 kg
(ca. 16 x 2 x ca. 440g) **TP.***

Neuseeländisches Lamm

Neuseeland, der Inselstaat im Südpazifik, zählt mehr Schafe als Menschen: Umgerechnet kommen auf einen Einwohner fast neun Schafe – bei einer Bevölkerung von nur 4,5 Millionen Menschen. Durch das gemäßigte Klima in Neuseeland können die Schafe ganzjährig draußen gehalten werden und ernähren sich dabei hauptsächlich von Gräsern und Sträuchern.
Bei unserem Partnerproduzenten in Neuseeland handelt es sich um ein familiengeführtes Unternehmen, welches die strengen Bedingungen und Qualitätsanforderungen des Service-Bund erfüllt.

Die Qualitätskriterien sind:

- Frischfleisch
- Natürliche Ernährung der Lämmer
- Zuverlässigkeit: Von der Weide zur Schlachtung bis zum Transport nach Europa kann alles lückenlos kontrolliert werden

Der Service-Bund direkt vor Ort: Ulfert Zöllner, Phil Ashton, Thomas Raabe, Kai Mattfeld

Frische Neuseel. Lammhüften, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 200 g – leicht marmorierte und zarte Spezialität. Ohne Fettdeckel, ideal zum Braten und Grillen

56179, Ktn. ca. 16 kg **TP.***

Frische Neuseel. Lammlachse

– Packung ca. 220 g, vakuumverpackt – zarte, saftige Lammlachse zum Kurzbraten. Das beste Stück für die gehobene Gastronomie

56194, Ktn. ca. 16 kg
(ca. 24 x 3 x ca. 220 g) **TP.***

*Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!
**VK-Preise gültig bis 31.10.2015, danach zum aktuellen Tagespreis

Schottisches Lamm

DONALD RUSSELL
Beste Produkte, edler Geschmack, jeden Tag

Sensationeller Geschmack

Donald Russell liefert seit über 30 Jahren die besten schottischen Weidelämmer in die renommiertesten Restaurants und Hotels auf der ganzen Welt. Seit vielen Jahren sind wir königlicher Hoflieferant seiner Majestät der Königin, was uns sehr stolz macht. Besonders freuen wir uns, jetzt auch Sie von unserer Leidenschaft für das Produkt und der Qualität zu begeistern, damit Sie Ihren Gästen nur das Beste servieren können.

- Erstklassiges Fleisch von Weidelämmern
- Nur Tiere mit optimalem Gewicht
- Trockenreifung von ca. 10 Tagen
- Gut marmoriertes Fleisch
- Von Hand verarbeitet
- Vollständige Rückverfolgbarkeit
- Schonend schockgefroren

Bei Donald Russell ist das Fleisch in hygienischen Vakuumbeuteln verpackt. In diesen Beuteln sind die Produkte vor Gefrierbrand geschützt und trocknen beim Auftauen nicht aus.

Lamm-Schottland

TK Lammrücken-Loins, 4er

– Packung ca. 1 kg, vakuumverpackt – zarter und vielseitiger Lammlachs mit leichtem Fettdeckel. Entwickelt den besten Geschmack in der Pfanne kurzgebraten

65505, Ktn. ca. 10 kg
(10 x 4 Packungen) kg **29,95****

TK Lammkronen, mit Stiel

– Stückgewicht ca. 700 g – auf 7 Rippen geschnitten. Leicht zu tranchieren - einfach zwischen den Knochen durchschneiden. Ein ausgesprochen zartes Fleisch mit außergewöhnlichem Geschmack

65504, Ktn. ca. 10,8 kg
(9 x 2 Stücke) kg **26,95****

TK Lammkeulen, ohne Haxen

– Stückgewicht ca. 2,5 kg – der Knochen verleiht dem Fleisch seinen besonderen Geschmack. Perfekt zum Braten im Ofen oder Niedertemperaturgaren

65483, Ktn. ca. 12,5 kg
(5 x 2 Stücke) kg **16,95****

Lamm-Kasserolle

Zutaten für 10 Personen:
1 kg Kartoffeln, 2 kg bunte Paprikaschoten, 600 g Tomaten, 6 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, 750 g ausgelöster Lammrücken, 7 Stiele Basilikum, 3 Stiele Rosmarin, 10 EL IRINA extra natives Olivenöl, Salz, Pfeffer, 400 ml trockener Weißwein.

Zubereitung:
Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser 15-20 Minuten garen. Paprika, Tomaten, Knoblauch und Zwiebel schälen, fein würfeln. Lammfleisch waschen, in große Würfel schneiden. Kräuter waschen, Basilikumblätter abzupfen, Rosmarin von den Stielen streifen. 2 Esslöffel IRINA Olivenöl erhitzen. Fleisch darin braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 2 Esslöffel IRINA Olivenöl ins Bratfett geben. Paprika darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch, Zwiebel, Tomaten und Kräuter unterrühren. Fleisch und vorbereitetes Gemüse in eine Kasserolle füllen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Weißwein angießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten garen.

Wein-Tipp

GASTROVINUM

2009er Château Beau-Site, trocken, Saint Estèphe, Cru Bourgeois

klare, wunderschöne Fruchtnoten, nach Schwarzkirschen und Johannisbeeren, unterlegt mit einer zarten Graphit- und Vanillenote, am Gaumen fruchtbetont, elegant mit geschmeidiger Struktur. Samtiges Tannin, mit langem Nachhall.
13 vol.%

83048, Ktn. 12 x 0,75 Liter
Fl. **18,75**

2005er Lo Nuestro Reserva

„Cuvée", trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO
ein kraftvoller Rotwein, der 18 Monate im Barrique ausgebaut und nochmals 18 Monate in der Flasche gereift ist. Mit seinem konzentrierten Aroma dunkelroter Früchte, gepaart mit Röstaromen, passt dieser Wein ideal zu Roastbeef, Lamm oder mariniertem Fleisch. 13,5 vol.%

97204, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **6,55**

SevisaPlus Geflügel

salmonellenfrei • halal*

TK Hähncheninnenfilets, natur, ohne Haut
– Stückgewicht 70 g –
magere Hähncheninnenfilets für Salate und Pfannengerichte, einzeln entnehmbar
83330, Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 35 Stück) **Ktn. 32,45**
(kg 6,49/ St. ca. 0,464)

Natürliche Aufzucht

Hähnchenfleisch – ein echter Genuss mit dem besonderen Plus

Die SevisaPlus Geflügel Hähnchen werden geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt ausschließlich in Dänemark. Nur so können nach mehreren Generationen qualitätsbewusster Aufzucht die Vorteile wie salmonellen- und campyllobacter-frei und halal* garantiert werden.

- Saubere Aufzucht und moderne Produktion
- Kein präventiver Einsatz von Antibiotika
- Halal*
- Salmonellenfrei
- Zertifizierte, vertraglich gebundene Landwirte
- Bessere Lebensbedingungen
- 100%-ige Rückverfolgbarkeit
- Kontrollierte Futtermittel
- Qualitätsstandards

*Halal ist ein arabisches Wort für „erlaubt/ zulässig" und bezeichnet für Muslime alle Dinge und Handlungen, die ihnen der Islam gestattet. Bei Halal ist eine Betäubung, solange sie nicht zur Tötung der Tiere führt, erlaubt.

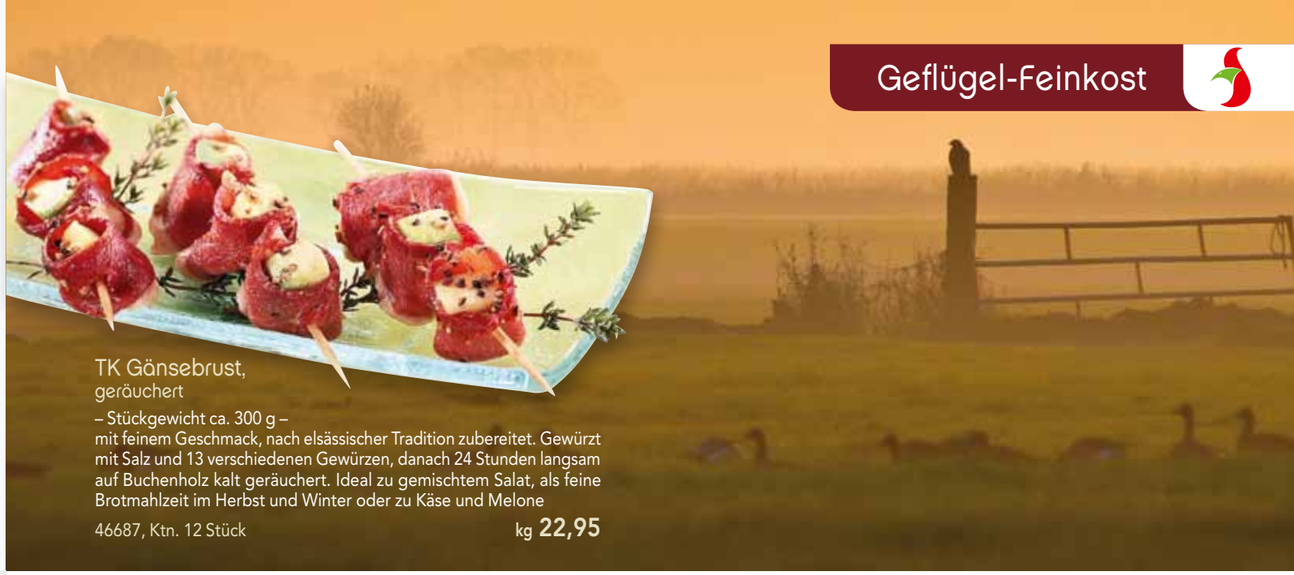
TK Hähnchenbrustfilets,
natur, ohne Haut, ohne Innenfilets
magere Hähnchenbrustfilets zum Grillen, Braten oder gewürfelt als Spieß, einzeln entnehmbar

83305, Stückgewicht 140 g , kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 18 Stück)
Ktn. 38,75
(kg 7,75/ St. ca. 1,076)

83508, Stückgewicht 180 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 14 Stück)
Ktn. 38,75
(kg 7,75/ St. ca. 1,384)

TK Hähnchenkeulen, natur
zum Grillen, exakt im Gelenk geschnitten, ideal für Mensen, Altenheime und Kindergärten, einzeln entnehmbar
83367, mit Rückenstück, Stückgewicht 290 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 9 Stück) **Ktn. 11,95**
(kg 2,39/ St. ca. 0,66)
83333, ohne Rückenstück, Stückgewicht 260 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 10 Stück) **Ktn. 13,45**
(kg 2,69/ St. ca. 0,673)

Geflügel-Feinkost



TK Gänsebrust,
geräuchert
– Stückgewicht ca. 300 g –
mit feinem Geschmack, nach elsässischer Tradition zubereitet. Gewürzt mit Salz und 13 verschiedenen Gewürzen, danach 24 Stunden langsam auf Buchenholz kalt geräuchert. Ideal zu gemischtem Salat, als feine Brotmahlzeit im Herbst und Winter oder zu Käse und Melone
46687, Ktn. 12 Stück kg **22,95**

TK Gänseleber
„Foie Gras", in Scheiben, ungewürzt
– Scheibe ca. 40 g –
feinste Gänsestopfleber, portioniert in gleichmäßige Scheiben. Die gefrorenen Gänseleberportionen kurz mehlieren und in Butterschmalz braten. Die Gänseleber bleibt „medium", wenn man sie gefroren brät
46701, Ktn. 5 x 20 Scheiben
kg **45,80**
(Scheibe ca. 1,832)

TK Entenleber
„Foie Gras", in Scheiben, ungewürzt
– Scheibe ca. 50 g –
feinste Entenstopf-Leber, portioniert in gleichmäßige Scheiben. Die gefrorenen Entenleberportionen kurz mehlieren und in Butterschmalz braten. Die Entenleber bleibt „medium", wenn man sie gefroren brät
46702, Ktn. 5 x 20 Scheiben
kg **39,80**
(Scheibe ca. 1,99)

TK Entenbrust,
geräuchert
– Stückgewicht ca. 300 g –
mit feinem Geschmack, nach elsässischer Tradition zubereitet. Gewürzt mit Salz und 13 verschiedenen Gewürzen, danach 24 Stunden langsam auf Buchenholz kalt geräuchert. Ideal als Zugabe zu gemischtem Salat, als feine Brotmahlzeit oder auch mit Käse und Melone
46686, Ktn. 12 Stück
kg **25,95**

Exklusive Qualität

Ein Familienunternehmen seit über 200 Jahren

Seit 1811 benutzen die Chefköche von FEYEL dasselbe Rezept, um die Foie Gras herzustellen. Die Leber wird stets von Hand sortiert und kalt entnervt, um den echten Geschmack zu bewahren. Anschließend wird die geheime Mischung aus 13 Gewürzen hinzugefügt.
Daneben werden weitere Geflügelspezialitäten und feine Pâtés aus Rezepten der berühmten Küche des Elsass hergestellt.

Wein-Tipp

GASTROVINUM

2008er Lo Nuestro Merlot Reserva,
trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO
dieser Rotwein überzeugt durch ein lang anhaltendes, intensives Aroma von Waldfrüchten und Kirsche, gepaart mit feinen Vanillearomen und hervorragend eingebundenen Röstaromen. 13,5 vol.%
97201, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **5,95**

2013er Wild und Wein,
Rotwein-Cuvée, trocken, WG Vier Jahreszeiten, Pfalz QbA
feinherbe Fülle, kräftige Farbe. Feuer und Eleganz bestimmen diesen ausdrucksvollen Wein. Volles, würziges Aroma durch Holzfasslagerung. 13,6 vol.%
81611, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **5,55**

TK Wachtelkeulen, geräuchert
– Stückgewicht ca. 15 g –
im Buchenholzrauch kalt geräuchert. Ideal als besondere Zugabe zu Salatvorspeisen, warm servieren
69803, Ktn. 6 x 500 g (6 x ca. 33 Stück) **Pa. 15,50**
(St. ca. 0,47)

Bison: Mager und nährstoffreich

Der Bison zählt zur Gattung der Wildrinder und ist auf der Nordhalbkugel der Erde verbreitet, insbesondere in der nordamerikanischen Prärie. Verglichen mit anderen Fleischsorten ist Bisonfleisch das cholesterin- und fettärmste (ca. 3% Fettgehalt). Durch einen geringen Wassergehalt (ca. 30% weniger als Rindfleisch) und kürzere Fasern eignet es sich besonders gut zum Braten und Grillen, ist aber für fast alle Fleischgerichte sehr gut geeignet.
Durch die positiven Eigenschaften des Fleisches wie Nährstoffreichtum und Magerkeit ist es sehr beliebt und hat sich zum Trend auf den Speisekarten entwickelt.

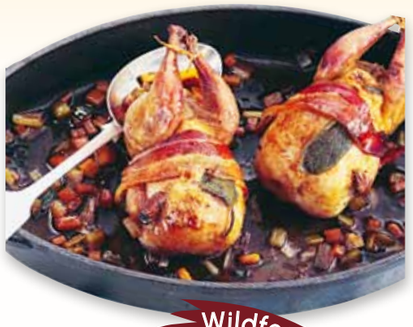
Bison

TK Bison Steakhüfte,
ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 2,5 kg –
knochenlose Hüfte, aus der Keule geschnitten
56556, Ktn. ca. 10 - 12 kg
(ca. 3 - 4 Stücke) **TP.***

TK Bison Roastbeef,
mit Kette

– Stückgewicht 3 - 4 kg –
knochenloser ganzer Muskelstrang mit Kette und natürlicher Fettabdeckung
56554, Ktn. ca. 8 - 10 kg
(2 - 3 Stücke) **TP.***



TK Wachteln,
ganz, bratfertig

Wildfang – Nicht ständig verfügbar

– Stückgewicht ca. 120 - 140 g –
zartes helles Fleisch mit feinem Eigengeschmack von Wildgeflügel aus Italien. Einfach in der Zubereitung
56401, Ktn. ca. 3,5 - 4,5 kg
(6 Trays à 550 - 650 g) kg **6,95***

TK Wildschweinsteaks,
aus der Keule, vakuumverpackt

– Stückgewicht ca. 80 g –
ideal für jede Küche, da die Steaks gleichmäßig kalibriert aus der Keule werden. Ohne Silberhaut
51160, Ktn. ca. 5 kg
kg **24,95****

TK Wildschweinbratwurst

– Stückgewicht ca. 100 g –
durch den kräftigen Geschmack eine wahre Delikatesse, hervorragend geeignet für gemischte Grillplatten
53851, Ktn. 10 kg
(10 x 10 Stück) kg **8,95****
(St. ca. 0,895)

TK Wildschweinrücken,
ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 2 kg,
vakuumverpackt –
original europäischer Herkunft. Gut als Steakfleisch geeignet. Das edelste Stück vom Wildschwein
55941, Ktn. ca. 10 kg
(ca. 5 Stücke) kg **14,95****

TK Hirsch French Racks

– Stückgewicht ca. 1 - 1,5 kg –
auf 10 Rippen geschnitten, zart und saftig, das beste Stück für die gehobene Gastronomie
63843, Ktn. ca. 7 - 10 kg
kg **22,95****

TK Fasanenbrustfilets,
ohne Haut

– Stückgewicht ca. 80 - 170 g –
ohne Knochen, mit dem klassischen Geschmack von Wildgeflügel
76711, Ktn. 10 x 1 kg
kg **13,95****

TK Hasenrückenfilets,
ohne Silberhaut

– Stückgewicht 100 g+ –
fein parierte Rückenfilets von schweren Wildhasen. Das magere Fleisch ist feinfaserig, saftig, mit intensiv roter Färbung und aromatischem Wildgeschmack
43254, Ktn. 6 kg
(ca. 48 - 60 Stück)
kg **31,95****

TK Perlhuhnbrust
„Supreme", mit Haut

– Stückgewicht ca. 180 - 220 g –
feines Brustfilet von jungen Perlhühnern aus Frankreich, mit dem ersten Glied des Flügels
54593, Ktn. ca. 5 - 7 kg
kg **11,45****

*Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!
**VK-Preise gültig bis 31.12.2015, danach zum aktuellen Tagespreis

TK Rehsteaks, portioniert
aus der Keule, vakuumverpackt

– Stückgewicht ca. 80 g –
ideal für jede Küche, da die Steaks gleichmäßig kalibriert aus der Keule werden. Ohne Silberhaut
51159, Ktn. ca. 5 kg
kg **31,95****

TK Rehrücken,
ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 800-900 g –
blank bis auf die Silberhaut, schmal geschnitten. Ein Top-Zuschnitt für die gehobene Gastronomie
63689, Ktn. ca. 7 - 10 kg
kg **35,95****

TK Rehrücken,
mit Knochen

– Stückgewicht ca. 1,3 - 2,5 kg –
blank bis auf die Silberhaut, schmal geschnitten. Ein Top-Zuschnitt für die gehobene Gastronomie
45870, Ktn. ca. 7 - 10 kg
kg **24,98****

TK Rehkeulen,
mit Knochen

– Stückgewicht ca. 1,3 - 2,5 kg –
von frischen Rehen, nach höchsten Qualitätsvorgaben im zertifizierten Betrieb zerlegt
45868, Ktn. ca. 5 - 9 kg
kg **13,98****

TK Rehkeulen,
ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
von europäischen Rehen, nach höchsten Qualitätsvorgaben im zertifizierten Betrieb zerlegt
81926, Ktn. ca. 7,5 kg
kg **17,98****

TK Hirschkeulen,
4-er Schnitt, ohne Knochen

vier Stücke aus der Keule (Ober- und Unterschale, Kugel und Hüfte), einzeln ausgelöst. Ideal für die klassische Wildküche. Reines Schnitzelfleisch, abfallfrei in der Zubereitung
45872, Ktn. ca. 7 - 10 kg
kg **10,98****

TK Hirschfilets portioniert

– Stückgewicht ca. 150 - 800 g –
besonders zarte Filets vom Hirsch, mit feinem Aroma
45874, Ktn. ca. 6 kg
kg **31,95****

TK Hirschsteaks,
aus der Keule, vakuumverpackt portioniert

– Stückgewicht ca. 80 g –
ideal für jede Küche, da die Steaks gleichmäßig kalibriert aus der Keule werden. Ohne Silberhaut
90596, Ktn. ca. 5 kg
kg **22,95****

Josef Maier Fleisch und Wild

Die Firma Josef Maier Fleisch und Wild ist ein führendes, international tätiges Unternehmen im Bereich der Wildzerlegung und des Wildhandels.

Das hochmoderne, EDV-gesteuerte Lager mit 7.500 Palettenstellplätzen sowie die neuesten Zerlegeanlagen bieten eine Produktionskapazität von 40 Tonnen Wildfleisch pro Tag. Dadurch ist Josef Maier flexibel und kann schnell auf die Anforderungen des Marktes reagieren.

Das hohe Qualitätsniveau spiegelt sich in verschiedenen Zertifizierungen wider. Josef Maier arbeitet beispielsweise streng nach der „IFS Version 5 auf höherem Niveau" und der „ISO 22000:2005". Damit bietet das Unternehmen höchste Produktsicherheit.

TK Hirschrücken,
ohne Knochen

– Stückgewicht von ca. 1,8 - 4 kg –
eine zugeschnittene Hirschlende von jungen Hirschen, ohne Kette. Ein sehr zartes Fleisch zum Kurzbraten
45876, Ktn. ca. 7 - 10 kg
kg **22,95****

Pastete von Ente & Cranberries

ein klassischer geriebener Pastetenteig umhüllt die cremige Enten-Farce mit reicher Einlage von Entenbrustwürfeln, Cranberries, Herbsttrompeten und Pistazien. Einen weiteren geschmacklichen Akzent setzt das feine Madeira-Gelee

90814, Stück ca. 650 g

St. **17,10**

Pastete nach Ratsherren Art

eine herzhafte Farce von Schwein und Geflügel mit einer leichten Majoran-Note. Geschmacklich abzurunden mit Cumberland-Sauce

51043, Stück ca. 650 g

St. **12,75**

Pastete von Kalb mit Pistazien

eine leichte Farce von Kalbfleisch und Geflügel, mit einer Einlage von Kalbfleischstückchen und Pistazien

51042, Stück ca. 650 g

St. **14,60**

Pastete von Reh mit Haselnüssen

eine würzige Wild-Farce mit stückiger Einlage aus der Rehkeule und grob gehackten Haselnüssen

51044, Stück ca. 650 g

St. **14,95**

Wein-Tipp

GASTROVINUM

2014er Weißer Burgunder,

trocken, Weingut Fritz Waßmer, Baden QbA

mit schöner Finesse und Mineralität. Von frischen Apfelaromen und leicht nussigem Abgang geprägt. 12,5 vol.%

97226, Ktn. 6 x 0,75 Liter

Fl. **6,70**

2013er Spätburgunder Rotwein,

trocken, Weingut Fritz Waßmer, Baden QbA

zeigt viel Saft und Spiel, überzeugt in der Nase mit seinen feinen Aromen reifer Brombeeren und Himbeeren. Warm, weich und vollmundig mit schöner Dichte und ausdrucksvoller Frucht. 13 vol.%

97225, Ktn. 6 x 0,75 Liter

Fl. **7,90**

Pasteten

Klassiker neu entdeckt

Servia plus

Die Pastete ist ein echter Evergreen. Die kleinen Spezialitäten aus fein gewürzter Fleisch-, Wild-, Geflügel- oder Fischfarce in einer Teighülle gebacken, wurden erstmals zu Beginn des 11. Jahrhunderts in Frankreich serviert. Ihre Blütezeit erlebten sie in der Renaissance. Mit der Entdeckung der „neuen" Welt im 14. Und 15. Jahrhundert brachten Seefahrer wie Columbus oder Marco Polo viele Gewürze mit nach Europa, die den Rezepturen ganz neue Aromen verliehen und zur stetigen Verfeinerung der Pastetenkunst beitrugen. Pastetenbäcker war damals sogar ein eigenständiger Beruf und besonders in Adels- und Kirchenkreisen wurden die aufwendig produzierten Köstlichkeiten gerne verspeist. Den Weg nach Deutschland fand die Pastetenkunst jedoch erst zu Anfang des 19. Jahrhunderts. Seitdem wurden die Rezepte immer wieder verfeinert und auch heute noch reicht man zu besonders feierlichen Anlässen gern Pasteten oder auch Terrinen.

Terrine von Hirsch & Süßkartoffel

mariniertes Hirschfleisch aus der Keule, zu feinen Würfeln geschnitten, Stückchen von Süßkartoffeln, Herbst-Trompeten und geraspelte Walnüsse, eingebettet in eine würzige Wild-Farce

46564, Stück ca. 950 g

St. **19,50**

Terrine von Zander & Lachsforelle

helle Zander-Farce und feine Fisch-Farce mit Kräutern und einem Filetkern von der Lachsforelle

51023, Stück ca. 900 g

St. **24,90**

Terrine Tafelspitz-Sülze m. Meerrettich

Streifen von gekochtem Tafelspitz und Wurzelgemüse, in eigenem Sud geliert, mit einer Spitze aus Meerrettichsahne verfeinert

61413, Stück ca. 850 g

St. **24,90**

Terrine von Wildschwein mit Preiselbeeren

würzige Wildschweinfarce mit Preiselbeeren sowie einer leichten Wacholdernote

51027, Stück ca. 900 g

St. **17,95**

Terrinen

Terrinen sind ein echter Hingucker auf dem Teller! So haben die Terrinen im Gegensatz zu Pasteten keine Teigummantelung. Die Zubereitung ist sehr zeitaufwendig: Traditionell wird eine spezielle Form wird mit der Farce gefüllt und im Wasserbad im Backofen gegart. Mittlerweile hat sich aber auch, vor allem bei süßen Terrinen, die kalte Herstellung unter Zusatz von Gelatine durchgesetzt.

Ihren Ursprung hatten die Terrinen vermutlich in Frankreich. Vor etwa 800 Jahren machte man Fleisch haltbar indem man es in Töpfe füllte und mit einer Schicht Schmalz abdeckte, was sehr schmackhaft ist und auch heute noch gern als Rilette serviert wird.

Servia plus

Terrine von Rehwild mit Waldpilzen

rustikale Terrine aus Rehwild und verschiedenen Waldpilzen mit leichter Wacholdercremenote und winterlichen Aromen

88907, Stück 950 g

St. **20,90**

Terrine Ente à l'Orange
herzhafte Farce von Ente und Geflügel mit stückiger Einlage von Entenkeulen und Orangenzesten
51025, Stück ca. 900 g
St. **19,90**

Terrine von Räucherlachs mit Dill
eine edle Fischspezialität mit frischem Dill, als Vorspeise oder für das Buffet
51022, Stück ca. 950 g
St. **19,85**

TK Birnen-Frischkäse Terrine,
im Biskuitmantel
reife Birne und eine leichte Frischkäsecreme werden von einem Mantel aus Pistazienbiskuit und getrockneten Himbeeren umhüllt
88929, Riegel 680 g
St. **15,90**

Saucen

Senf-Dill-Sauce
– Glas 1000 ml –
ideal zu Fischterrinen, Graved Lachs und Meeresfrüchten
66632, Ktn. 4 Gläser
Gl. **8,40**

Cumberland-Sauce
– Glas 1000 ml –
ideal zu Wild- und Geflügel-Pasteten sowie Terrinen
51049, Ktn. 4 Gläser
Gl. **13,95**

TK Flying Buffet
„Lachstatar auf Dillmousse"
– Stückgewicht 35 g –
leichtes Dillmousse, gewürzt mit indischem Curry, bedeckt mit einem fein abgestimmten Lachstatar mit feiner Zitronennote
56144, Ktn. 2 x 12 Gläser
Tray **21,00**
(Gl. 1,75)

TK Delice von Tomate, Mozzarella & Pesto
– Riegel à 800 g –
ein Dreiklang von zartem Mousse mit dem Geschmack reifer Tomaten, feinem Mozzarella und klassischem Basilikum-Pesto, zubereitet aus Crème fraîche, Frischkäse, Mozzarella und Sahne. In der Schneidetechnik (Tortenstück, Rechtecke, Quadrate) sehr variabel
53206, Tray 3 Riegel
Riegel **14,50**

TK Delice von geräucherter Poularde
frische Vorspeise aus leicht geräuchertem Geflügelfleisch mit Frischkäse und Blattspinat. Ideal in die gewünschte Form (Tortenstück, Rechteck, Quadrat) zu schneiden
69633, Riegel ca. 800 g
St. **19,75**

TK Delice von Räucherlachs & Frischkäse
Tranchen von Räucherlachs geben dieser erfrischenden Vorspeise ihre charakteristische geschmackliche und optische Note, Crème fraîche, Frischkäse und saure Sahne mit fein gehacktem Schnittlauch den köstlichen Rahmen. In der Schneidetechnik (Tortenstücke, Rechtecke, Quadrate) sehr variabel
53205, Riegel ca. 800 g
St. **18,90**

TK Wantan Holy Basil
– Stückgewicht ca. 25 g –
mit Hühnerfleisch, Thai-Basilikum und Chili gefüllte, herzhaft-exotisch gewürzte Teigtaschen, typisch thailändisch
45787, Ktn. 10 x 1 kg
(10 x ca. 40 Stück) Pa. **15,99**
(St. ca. 0,40)

TK Samosa
„Seafood"
– Stückgewicht ca. 16 g –
dreieckige Knusperteigtaschen, gefüllt mit Fisch und Gemüse. Exotisch mit mildem Thai-Curry abgeschmeckt, zum Braten und Frittieren. Ein typisch orientalischer Genuss
45948, Ktn. 10 x 1 kg (10 x ca. 62 Stück) Pa. **10,99**
(St. ca. 0,177)

TK Samosa
„vegetarisch"
– Stückgewicht ca. 16 g –
dreieckige grüne Knusperteigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln und Karotten gefüllt, abgeschmeckt mit Thai-Curry
61236, Ktn. 10 x 1 kg (10 x ca. 62 Stück) Pa. **10,99**
(St. ca. 0,177)

TK Mini-Frühlingsrollen,
mit Gemüse
– Stückgewicht ca. 10 g –
gefüllt mit Kohl, Zwiebeln, Möhren, Pilzen und Glasnudeln, würzig aromatisch abgeschmeckt
47263, Ktn. 10 x 1 kg (10 x 100 Stück) Pa. **9,99**
(St. ca. 0,099)

TK Hähnchen-Spieße
„Yakitori", mariniert, gegart
– Stückgewicht ca. 25 g –
saftig-zarte Hähnchenfleischstücke, auf Bambusspießchen handgesteckt, über Holzkohle gegrillt und in einer exotischen Sojasauce würzig mariniert
45795, Ktn. 10 x 1 kg
(10 x ca. 40 Stück) Pa. **14,79**
(St. ca. 0,37)

TK Hähnchen-Spieße,
mit Mango und Ingwer, gegart
– Stückgewicht ca. 30 g –
Stücke von zart-saftigem Hähnchenbrustfleisch, überzogen mit einer Sauce aus Mango und Ingwer, auf dekorativen Bambusspießen
87323, Ktn. 10 x 1 kg
(10 x ca. 33 Stück) Pa. **14,79**
(St. ca. 0,448)

GASTROVINUM

Wein -Tipp

BARTH

2014er Riesling,
trocken, Weingut Barth, Rheingau QbA
herzhaft-rassig mit goldgelber Farbe, gehaltvoll mit herrlicher Frucht. 12 %vol.
89605
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **7,10**

TK Seafood Deli Dim Sum
– Stückgewicht ca. 15 g –
Teigbeutel mit würziger Füllung aus Fisch, Karotten und Gewürzen, zugebunden mit einem Pandanusblatt-Streifen. Ein knusprig-leichter Genuss
45949, Ktn. 10 x 800 g
(10 x 53 Stück) Pa. **9,99**
(St. ca. 0,188)

Getrocknete Tomaten,
in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 1200 g –
ausgesuchte getrocknete Tomaten, eingeweicht und in Sonnenblumenöl eingelegt. Geeignet für vielerlei Zwecke in Bar und Küche: Cocktails, Antipasti und Füllungen für herzhafte Backwaren

52970, Ktn. 6 x 1500 g
Btl. **9,95**

Halbgetrocknete Tomaten,
in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 450 g –
italienische Tomaten in der Sonne angetrocknet, in Viertel geschnitten und mit Gewürzen in Sonnenblumenöl eingelegt. Durch ihren zarten Geschmack eignen sie sich als Appetitanreger, als Beilage, zum Belegen von Pizzaen und Sandwiches sowie für Pastagerichte

79000,Ktn. 6 x 780 g
Ds. **6,69**

Peperonata
„Piemontese"

nach einem traditionellen Rezept aus Piemont, mit großen Stücken von frischen roten und gelben Paprikaschoten, Zwiebeln und in Stücke geschnittenen Tomaten. Hervorragend als warme Beilage. Ideal zum Belegen von Pizzen und Bruschettas

54816, Ktn. 6 x 1700 g
Btl. **6,95**

Kapernfrüchte,
in Weinessig

– Abtropfgewicht 830 g –
ideal als Aperitif oder für köstliche Füllungen von herzhaften Backwaren

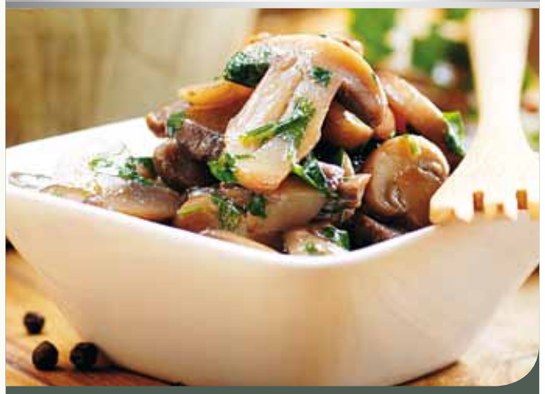
78932, Ktn. 6 x 1700 g
Gl. **11,95**

Paprini,
gefüllt mit Frischkäse

– Abtropfgewicht 1000 g –
leuchtend rote Früchte aus Südafrika, mit süßlich-pikantem Geschmack, gefüllt mit pikant gewürzter Frischkäsecreme, eingelegt in Pflanzenöl

98789, Ktn. 3 x 1,2 kg
Sch. **16,95**

Steinpilze



Steinpilzscheiben
„C'era una Volta", sautiert

frische Steinpilze auf traditionell italienische Weise sautiert. Durch ihren frischen und intensiven Duft eignen sie sich für Pastasaucen, Risotto oder auch als Pizzabelag

55222, Ktn. 12 x 700 g Btl. **13,95**

Steinpilzcreme,
mit Trüffeln

mit weißen Trüffeln angereichert, mit intensivem Geschmack und starkem Aroma, höchst ergiebig und sparsam in der Verwendung. Zum Verfeinern von Risotto- und Pastagerichten aller Art sowie für herzhafte Backwaren

55372, Ktn. 6 x 580 ml Gl. **9,95**

Wein Tipp
GASTROVINUM

Asio Otus,
Vino Varietale d'Italia, trocken

die Harmonie der Rebsorten Merlot, Cabernet und Shiraz ergibt einen körperreichen und ausgeprägt würzigen Wein. 13 vol.%

89390, Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **5,90**

2013er Barbera d`Alba Dina DOC
NEGRO

würzig, dominant präsentiert sich dieser Wein im Bouquet. Frisch und fruchtbetont ist er im Mund, wunderschön unkompliziert und reintönig, besitzt gute Länge. 13,5 vol.%

42282, Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **7,15**

Antipasti Partyplatten
„Venezia"

– Abtropfgewicht 1000 g –
unterschiedliche Antipasti, appetitlich angerichtet: rote Kirschpaprika mit Käsecremefüllung, Weichkäse in Salzlake, getrocknete Tomaten, gemischte, z. T. gefüllte Oliven, Weinblätter mit Reis, rote und grüne Peperoni. In einer 7-Kammer-Schale

90290, Ktn. 4 x 1,5 kg Sch. **14,90**

Demetra

Seit fast 30 Jahren produziert die italienische Firma Demetra unter der Leitung der Familie von Romolo Verga kulinarische Spezialitäten in hervorragender Qualität. Neben traditionell in Öl eingelegter Antipasti wie Tomaten in großer Variation oder „fertigen" Spezialitäten wie Peperonata, hat das in der italienischen Provinz Sondrio beheimatete Unternehmen auch zahlreiche weitere, innovative Produkte für Profis im Angebot. Beispielsweise fein sautierte Steinpilze mit intensivem Aroma oder eine Steinpilzcreme mit Trüffeln. Innovativ sind auch viele Verpackungen bei Demetra, beispielsweise flexible Beutel für viele Antipasti-Spezialitäten, die weniger Verpackungsabfall verursachen und geringere Lagerflächen benötigen.

Antipasti Misto
„Roma"

– Abtropfgewicht 1500 g –
sonnengereifte Tomaten in hochwertigem Öl, gegrillte Zucchini und herzhaft würzige Balsamico-Zwiebeln. In einer 3-Kammer-Schale

88470, Ktn. 4 x 2 kg
Sch. **21,95**

Artischocken,
geviertelt,
in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 1500 g –
in Sonnenblumenöl gedünstet und eingelegt. Ideal als Belag für Pizza oder als Zugabe zu frischen Salaten

55363, Ktn. 6 x 1700 g
Btl. **12,65**

Artischockenherzen,
in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 1050 g –
ideal als Belag für Pizza oder als Zugabe zu frischen Salaten

78930, Ktn. 6 x 1700 ml
Gl. **15,10**

Olivenmix,
ohne Stein, 5-fach sortiert

– Abtropfgewicht 1000 g –
grüne Oliven, gefüllt mit Paprika und Knoblauch bzw. Mandeln und Kalamata-Oliven ohne Stein, mit Kräutern in Pflanzenöl eingelegt

98792, Ktn. 3 x 1,2 kg
Sch. **14,90**

Balsamico-Zwiebeln,
mit frischen Kräutern

– Abtropfgewicht 1000 g –
in Balsamico-Essig getränkte, ganze Borettaner-Zwiebeln, eingelegt in würziger Marinade

98791, Ktn. 3 x 1,2 kg
Sch. **12,95**

Getrocknete Tomaten,
mit Gewürzen

– Abtropfgewicht 1000 g –
saftige, sonnengetrocknete Tomaten, mit Kapern, Knoblauch und Gewürzen in Pflanzenöl eingelegt

98787, Ktn. 3 x 1,2 kg
Sch. **12,95**

Antipasti Misto
„Rhodos"

– Abtropfgewicht 1500 g –
pikante Variation aus mit Frischkäse gefüllten „Florini"-Paprika, gefüllten Peperoni und würzigem Schafskäse. In einer 3-Kammer-Schale

88471, Ktn. 4 x 2 kg Sch. **21,75**

TK Rustico
„Porcini"

– Stückgewicht 12 g –
Teigtasche mit einer stückig-cremigen Füllung aus Steinpilzen, Ricotta, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer, wie handgemacht

69555, Ktn. 3 kg
(ca. 250 Stück) **Ktn. 19,98**
(kg 6,66)

TK Cappelletti
„Taleggio"

– Stückgewicht 12 g –
feine Eierteigware in Halbmondform, gefüllt mit dem leicht nussig-würzigen italienischen „Taleggio" Weichkäse und acht Kräutern, wie handgemacht

69524, Ktn. 3 kg
(ca. 250 Stück) **Ktn. 15,87**
(kg 5,29)

TK Rustico Triangolo
„Salmone"

– Stückgewicht 12 g –
Teigtasche mit einer cremig-feinen Lachsfarce und Gemüsebrunoise gefüllt, wie handgemacht

92886, Ktn. 3 kg
(ca. 250 Stück) **Ktn. 25,47**
(kg 8,49)

TK Rustico Triangolo Grande
„Ricotta-Bufala & Spinaci"

– Stückgewicht 35 g –
große Teigtasche im Dreiecksformat mit fein-würzigem Büffel-Ricotta und Blattspinat mit 50% Füllanteil

67871, Ktn. 3 kg
(ca. 85 Stück) **Ktn. 18,87**
(kg 6,29)

TK Rustico „Pecorino & Fico"

– Stückgewicht 12 g –
Teigtasche mit Blaumohn und einer cremig-stückigen Füllung aus würzigem, original-italienischem Pecorino-Schafskäse und lieblicher Feige, wie handgemacht

42552, Ktn. 3 kg (ca. 250 Stück) **Ktn. 19,98**
(kg 6,66)

Wein-Tipp
GASTROVINUM

Castelfeder

2014er Sauvignon,
trocken, Vigneti delle Dolomiti, Alto Adige, IGT

sehr aromatische mit leuchtend gelbgrüner Farbe. Mit feinem Bukett von Feigen, Brennesseln und Holunderblüten. Mit angenehm mineralischem Säurespiegel. 13 vol.%

68227, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. 7,75

2012er Chianti Riserva,
Costavecchia DOCG

typischer Geschmack nach reifen Beeren dazu Tabak, Vanille und Zartbitter - kraftvoller Körper, weiche, aber intensive Tannine. 14 %vol.

45200,
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 9,95**

TK Rustico „Blutwurst"

– Stückgewicht 12 g –
Teigtasche mit einer Füllung aus 100 % Blutwurst Hausmacher Art

89179, Ktn. 3 kg (ca. 250 Stück) **Ktn. 25,47**
(kg 8,49)

Pasta aus Leidenschaft

BON PASTAIO

Das brandenburger Unternehmen mit Sitz in Falkeberg produziert in zweiter Generation mit viel Leidenschaft hochwertige Pastaspezialitäten. Soweit möglich, bezieht das Unternehmen seine Rohstoffe von regionalen Produzenten.
Die Produkte in erstklassiger Qualität kommen ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus und das Angebot reicht von Klassikern wie Lasagne und Canneloni hin zu Teigwaren mit kreativen und innovativen Füllungen wie Feige/ Pecorino/ Blaumohn oder italienischem Taleggio mit Kräutern.
Das gesamte Sortiment wird aus 100% Hartweizengrieß und 2 Eiern pro Kilogramm hergestellt. Da die Ware vorgekocht ist, lässt sich die Pasta in nur 4-5 Minuten im Konvektomaten regenerieren.

Frische Pappardelle,
gelb, 19 % Vollei

– Portionsgewicht ca. 40 g –
frische köstliche Bandnudeln aus Hartweizengrieß, 18 mm breit, in ca. 40 g Portionsnestern

64719, Ktn. 10 x 500 g **Btl. 2,45**

Frische Tagliarini,
schwarz = Sepientinte, 12 % Vollei

– Portionsgewicht ca. 40 g –
frische köstliche Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Vollei, 4 mm breit, in ca. 40 g Portionsnestern

64718, Ktn. 10 x 500 g
Btl. 3,15

Frische Tagliarini,
aus 19 % Vollei

– Portionsgewicht ca. 40 g –
köstlich frische Eier-Bandnudeln aus Hartweizengrieß, 4 mm breit, in ca. 40 g Portionsnestern

64720 gelb = natural
69641 gelb/grün = Basilikum
64723 grün = Spinat
64724 rot = Tomate/Paprika
Ktn. 10 x 500 g **Btl. 2,45**

Frische Fusilloni
frische spiralförmige Pasta, nach traditioneller Rezeptur, aus Hartweizengrieß und 19 % Vollei

64828, Ktn. 10 x 500 g
Btl. 2,45

Pasta Sassella

Sassella, die Genießerpasta!

Erfahrene Gastronomen und Köche wissen: Je hochwertiger die eingesetzte Pasta, desto größer das Erlebnis und die Zufriedenheit der Gäste. „Unsere Produkte sind aufwändig in der Herstellung", sagt Giorgio Tartero, „Sassella ist ein IFS zertifiziertes Luxusprodukt, immer ohne Konservierungsstoffe, gefertigt aus bestem artweizengrieß, besonderen Eiern, die wir fast täglich frisch aus der Lombardei kommen lassen." Francesco Tartero ergänzt: „Unsere Pasta erhält durch die Bronzepresse eine ganz besondere rustikale Struktur, die raue Oberfläche nimmt die Sauce sehr gut auf. Die frische Pasta von Sassella kann mehr Geschmack transportieren, ob Trüffel oder Meeresfrüchte, man schmeckt es sofort."

Pasta Produkte aus dem Hause Sassella sind immer frisch, ohne Konservierungsstoffe und niemals vorgegart.

TK Pesto

– Rolle 1000 g –
ein frisches Pesto nach traditionellem Rezept. Sein intensiver, feiner Geschmack nach Basilikum und die auffallend frische, grüne Farbe überzeugen jeden Pasta-Liebhaber

ⓐ 46249, Ktn. 5 Rollen **Ro. 13,10**
ⓑ 46250, Ktn. 5 Rollen **Ro. 9,95**
ⓒ 46244, Ktn. 5 Rollen **Ro. 15,75**

Sous Fresh

Frische und Service direkt auf die Bedürfnisse von Profiköchen zugeschnitten – dafür steht das niederländische Unternehmen Sous Fresh. Mit einem Vollsortiment an Obst und Gemüse bietet Sous Fresh hochwertige Produkte in exzellenter Qualität. Neben Standards der gehobenen Küche wie frischen Kräutern oder Baby-Gemüse orientiert sich das Angebot auch an Trends der Branche. Ganz aktuell haben die Niederländer wiederentdeckte Gemüsesorten wie z. B. Pastinaken, Speiserüben, Topinambur oder lila und gelbe Möhren im Angebot. Damit lässt sich nicht nur ein interessantes Farbenspiel auf den Teller zaubern, sondern auch eine ganz neue Geschmacksvielfalt.

So überzeugt die Topinamburknolle durch einen süßlichen Geschmack, ihre Konsistenz erinnert an Artischockenböden. Im Gegensatz zur Kartoffel kann man Topinambur auch roh verzehren.
Pastinaken waren bis ins 18. Jahrhundert hinein ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Die cremefarbenen Pastinaken lassen sich äußerlich schwer von der Petersilienwurzel unterscheiden. Allerdings erkennt man sie an ihrem fenchelähnlichen Duft. Ihr Geschmack ist süßlich-würzig bis herb.

frische Kräuter

in der wiederverschließbaren Frischebox

57689 **Basilikum**
Ktn. 6 Schalen Sch. **2,79** (Ktn. 16,74)

57691 **Estragon**
Ktn. 6 Schalen Sch. **2,99** (Ktn. 17,94)

57741 **Koriander**
Ktn. 6 Schalen Sch. **2,79** (Ktn. 16,74)

57755 **Minze**
Ktn. 6 Schalen Sch. **2,79** (Ktn. 16,74)

57765 **Oregano**
Ktn. 6 Schalen Sch. **2,99** (Ktn. 17,94)

57772 **Rosmarin**
Ktn. 6 Schalen Sch. **2,79** (Ktn. 16,74)

57784 **Salbei**
Ktn. 6 Schalen Sch. **2,79** (Ktn. 16,74)

57785 **Thymian**
Ktn. 6 Schalen Sch. **2,79** (Ktn. 16,74)

57786 **Zitronen-Thymian**
Ktn. 6 Schalen Sch. **2,99** (Ktn. 17,94)

frische Kartoffeln
„Roseval"
mit roter Schale und rosa Adern, länglich oval in der Form; mit feiner Strucktur, diese Kartoffel muss nicht geschält werden
57854, Ktn. 5 kg Ktn. **8,99**

frische Kartoffeln
„Truffe de Chine"
eine ovale und halbgroße, dunkelviolette, beinahe schwarze Kartoffel. Violette Kartoffeln sind süßer als normale Kartoffeln und haben einen leicht nussigen Geschmack
57853, Ktn. 5 kg Ktn. **13,95**

frischer Topinambur
im Geschmack leicht süßlich und nussig. Die leichtverdauliche Wurzel eignet sich besonders für warme Gerichte und verleiht Eintöpfen das gewisse Etwas
57879, Sack 5 kg Ktn. **17,99**

frische Pastinaken
cremeweiße Wurzel mit leicht süßlichem Anisgeschmack, ein typisches Wintergemüse, dass gekocht, gedünstet, gebraten oder frittiert werden kann
57881, Ktn. 5 kg Ktn. **11,95**

frische Kartoffeln
„La Ratte"
ein Stern der französichen Küche: schöne Haut, längliche Form, festkochend mit weicher, butterartiger Konsistenz und mildem nussigen Geschmack
57878, Ktn. 5 kg Ktn. **11,95**

frische gelbe Rüben
mit hohem dekorativen Wert mit gelb-weiß geringeltem Fruchtfleisch, besonders gut für Salate geeignet oder als hauchdünn aufgeschnittenes Carpaccio
57924, Ktn. 5 kg Ktn. **9,99**

frische Chioggia Rüben
eine rot-weiß geringelte Variante der Roten Beete mit einem kräftigen Geschmack
57928, Ktn. 5 kg Ktn **9,99**

Baby-Gemüse

frische Baby-Aubergine
– Schale 200 g –
klein und birnenförmig mit weißem, zarten Fruchtfleisch
57789, Ktn. 8 Schalen
Sch. **3,25**

Baby-Gemüse

frische Baby-Karotte
– Schale 200 g –
die Baby-Karotte ist eine unreif Karotte mit orangener Farbe. Sie ist ungefähr 5 cm lang und hat einen süßen Geschmack, die besonders in der gehobenen Gastronomie Verwendung findet
57677, Ktn. 8 Schalen
Sch. **3,25**

Baby-Gemüse

frische Baby-Zucchini
– Schale 200 g –
eine kleine Version der Zucchini, die besonders in der gehobenen Gastronomie Verwendung findet
57686
Ktn. 8 Schalen Sch. **3,25**

Baby-Gemüse

frischer Baby-Porree
– Schale 200 g –
gehört zur Familie der Lauchgewächse, hat eine leichte Knollenbildung mit breiten, flachen und dunkelgrünen Spitzen, die besonders in der gehobenen Gastronomie Verwendung findet
57679, Ktn. 8 Schalen
Sch. **3,25**

frische Baby-Paprika, gelb
reich an Vitamin C, im Geschmacksbild von leicht bitter bis zu süßlich mild

61446 gelb
61448 grün
61449 orange
61467 rot
Ktn. 1 kg kg **12,99**

Baby-Gemüse

Baby-Gemüse

frische Baby-Patisson (Gartenkürbis)
– Schale 200 g –
eine kürbisähnliche Frucht, die ursprünglich aus den tropischen Regionen Sädamerikas stammen, mit unverwechselbarer Form. Die Frucht kann weiß, gelb oder grün sein, der Geschmack ist dem der Zucchini ähnlich
57678
Ktn. 8 Schalen Sch. **3,25**

Neu entdeckte Möhren-Mode!

Bis weit ins 19. Jahrhundert hinein war der Anbau gelber, violetter oder schwarz-roter Möhren ganz normal. Neben tollen Farbakzenten haben die Oldies aber noch viel mehr zu bieten: Die violette Färbung verdanken die „Wurzeln" den sogenannten Anthocyanen - Pflanzenfarbstoffe, die zu den kraftvollsten Antioxidantien der Natur zählen.
Im Geschmack sind die dunklen Sorten wesentlich kräftiger und süßer als ihre „blassen" Verwandten. Allerdings sollte man – ähnlich wie bei der Verarbeitung von Rote Beeten – Handschuhe tragen.

frische lila Möhren
„Purple Haze"
violett von außen, orange von innen, süß im Geschmack, am besten roh verarbeiten, da lila Möhren beim Kochen die Farbe verlieren
57899, Ktn. 5 kg Ktn. **10,99**

frische lila Möhren
„Deep Purple"
am besten roh verarbeiten, da die lila Möhre beim Kochen die Farbe verliert
57922, Ktn. 5 kg Ktn. **10,99**

frische Rainbow Möhren
eine Kombination aus einigen mehrfarbigen Möhren
57880, Ktn. 5 kg Ktn. **10,99**

frische gelbe Möhren
„Mellow Yellow"
schmeckt am Besten als Gemüsebeilage, in der Suppe oder roh im Salat
57930, Ktn. 5 kg Ktn. **7,99**

TK Roast Supreme
ein Pfannenschmorgemüse der Extraklasse, bestehend aus Prinzessbohnen, Cherry-Tomaten, Baby-Karotten, ganzen Zwiebeln und Champignons. Schön abgerundet mit einer Sauce aus Balsamico und Sojasauce begleitet dieses Gemüse Kurzgebratenes wie Steak, Medaillons oder Geschnetzeltes

97756, Ktn. 6 x 1,5 kg — kg **5,99**

TK Julienne-Gemüse,
4-fach sortiert

– sortenrein zu je 1,25 kg einzeln verpackt –
zarte Gemüsesorten (rote und gelbe Karotten, Sellerie, Lauch) im Julienne-Schnitt (Streifen), geeignet für Suppen, Saucen oder Bouillons. Ideal als Garnitur

67232, Ktn. 4 x 1,25 kg — kg **3,99**

TK Brunoise-Gemüse,
4-fach sortiert

– sortenrein zu je 1,25 kg einzeln verpackt –
zarte Gemüsesorten (rote und gelbe Karotten, Sellerie, Lauch) im Brunoise-Schnitt (Würfel), geeignet für Suppen, Saucen oder Bouillons. Ideal auch als Garnitur

41110, Ktn. 4 x 1,25 kg — kg **3,99**

TK Romanesco-mischung
interessante Farbzusammenstellung von Romanescoröschen, roten und gelben Karotten und Brechbohnen gibt jedem Menü eine besondere Note

93244, Ktn. 4 x 2,5 kg — kg **2,79**

TK Romanobohnen-Duo
eine farbenfrohe Mischung aus grünen und gelben Romanobohnen. Mit ihrem süßen Geschmack passen sie perfekt zu verschiedenen warmen Fleisch- und Fischgerichten

87354, Ktn. 4 x 2,5 kg — kg **2,49**

TK Rainbow Carrots
mehrfarbige Karottenscheiben – von weiß bis orange – bieten eine farbenfrohe Komposition für jedes Buffet

97758, Ktn. 4 x 2,5 kg — kg **1,59**

TK Carrots Rustica
orange und gelbe Karotten in bäuerlichem Schnitt suggerieren Handarbeit und zeichnen sich durch eine lange Standzeit aus. Ein farbenfroher Begleiter in der rustikalen Küche

84307, Ktn. 4 x 2,5 kg — kg **1,99**

TK Cherrytomaten,
ofengetrocknet
ein ideales Produkt zur Veredelung vieler Rezepturen wie italienische Saucen, Suppen, auch für Fisch und Meeresfrüchte, Confits und Garnituren

67195, Ktn. 10 x 1 kg — kg **9,99**

TK Cherrytomaten,
ganz
sehr gut geeignet für warme und kalte Zubereitung, wie z.B. Pasta, Salate und diverse Saucen

67196, Ktn. 4 x 2,5 kg — kg **2,49**

TK Zucchini-Mix
dieser mediterrane, farbenfrohe Mix mit halbierten gelben und grünen Zucchinischeiben, Datteltomaten und geschnittenen roten Zwiebeln ist die ideale Beilage für Fleisch- und Fischgerichte

46619, Ktn. 4 x 2,5 kg — kg **1,69**

TK schwarze Oliven,
in Scheiben
eignen sich hervorragend als Zutat zu verschiedenen mediterranen Zubereitungen oder Pizzas

54232, Ktn. 10 x 1 kg — kg **3,59**

Qualität ist der Grundpfeiler

Das Unternehmen Ardo ist seit seiner Gründung im Jahr 1977 im Besitz der Familie Haspeslagh. Ardo vertreibt tiefgekühltes Gemüse und Obst, Fertiggerichte und Kräuter. Um die höchsten Sicherheits- und Qualitätsstandards zu garantieren, wird nach integrierten Produktionsmethoden mit großem Respekt für die Natur und Umwelt gearbeitet. Die Produktion beginnt direkt am Feld. So wird die
gesamte Produktionskette von der Auswahl des Saatguts bis hin zur Verpackung und dem Vertrieb kontrolliert. Mit diesem Sachverstand und den flexiblen Strukturen ist man in der Lage neue Trends und Bedürfnisse frühzeitig zu erkennen und innovative Produkte auf den Markt zu bringen. Dafür bürgt der Markenname selbst: Ardo eben.

TK Blattspinat
– Portion 125 g –
saftiges Grün, eine ausgeprägte Blattstruktur (ganze Blätter) und der sehr milde authentische Geschmack zeichnen diese Produkt in optimaler Portionsgröße aus

46719, Ktn. 4 x 2,5 kg — kg **1,79**

Wein-Tipp
GASTROVINUM

2012er Spätburgunder Rotwein BB
trocken, WG Bischoffingen-Endingen, Baden QbA
samtig, weiche Fruchtaromatik mit anhaltendem, wärmendem Abgang. Im Bukett kräftige und würzige Kirscharomen sowie dezente Vanille und Raucharomen. 13,5vol.%

89038, Ktn. 6 x 0,75 Liter — Fl. **6,45**

2009er Bischoffinger Weißer Burgunder BB,
trocken, WG Bischoffingen-Endingen, Baden QbA
ein voller ausgewogener Wein mit langanhaltendem Finale. Passt zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten oder mildem Käse. 13 vol.%

53860, Ktn. 6 x 0,75 Liter — Fl. **5,55**

TK Retro-Mix
eine Mischung aus wiederentdeckten Gemüsesorten wie Topinambur, Pastinaken, Knollensellerie, Kürbis, Karotten und roten Zwiebeln. Passt perfekt zu gedünstetem und gebratenem Fisch, Fleisch oder Geflügel und als Grundlage für Gemüseeintöpfe

46618, Ktn. 4 x 2,5 kg — kg **1,99**

Veilchen
– Schale 35 - 45 Stück –
werden bei uns ganzjährig auf Hochbeeten im Gewächshaus ausgesät und zur Ernte sorgsam mit der Hand geschnitten
59312, Ktn. 8 Schalen
Sch. 5,25

Wildkräutersalat
– Schale 250 g –
bestehend aus Brunnenkresse, Schafgarbe, Pimpernelle, wilder Koriander, jungen Borretsch und Blüten on Top
59296, Ktn. 2 Schalen
Sch. 10,10

Rucola
– Beutel 250 g –
die jungen, schmalen, dunkelgrün gezackten Blättchen haben den typisch intensiv würzigen Geschmack. Handverlesen, geputzt und frisch gewaschen
68792,Ktn. 4 Beutel
Btl. 3,90

Baby Leaf Roter Mangold
– Schale 250 g –
er verfügt über stabile Blättchen und ist äußerst farb- und geschmacksintensiv. Er schmeck roh oder als Gemüse gebraten
59415, Ktn. 4 Schalen
Sch. 5,25

Feldsalat
– Beutel 250 g –
ist kalorienarm, enthält viele Vitamine und Mineralstoffe und ist ideal für die kalte Jahreszeit. Sein charakteristisches Aroma verdankt er seiner Verwandtschaft mit dem Baldrian. Der hohe Anteil an ätherischen Ölen verleiht ihm sein typisch-nussiges Aroma
68802, Ktn. 4 Beutel
Btl. 3,95

Frisée,
fein
– Beutel 250 g –
herzhaft im Geschmack und reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Bei den ausgesuchten schönen Köpfen werden nahezu aussschließlich die gelben Herzblätter verarbeitet. Die gelben, gefiederten Blättchen peppen jede Salatmischung auf
59432, Ktn 4 Beutel
Btl. 5,90

Gerhard Daumüller, Geschäftsleitung Keltenhof

Verantwortungsvoll und kompetent

„Frische ist für mich als Produzent und Erzeuger von Salaten das A und O. Darunter verstehe ich intensive Aromen, knackige Blätter und ansprechende Farben. Deshalb verwenden wir ausschließlich Freilandware. Die geschlossene Kühlkette zum Kunden ist ein weiterer Garant für maximale Frische."

Wiesenkräutermix
– Beutel 250 g –
enthält Kale rot/grün, Pimpernelle, Schafgarbe, Löwenzahn und Co vom Feld. Die jungen zarten Blättchen sind besonders vitaminreich und geschmacklich auf dem Höhepunkt
59303, Btl. 250 g
Btl. 11,30

il Tartufo di Paolo

Frische Trüffel, aus Italien
dieser Trüffel besitzt einen knolligen Fruchtkörper und hat eine dunkelbraune bis schwarze Außenhaut. Das Fruchtfleisch ist mit hellen Adern durchzogen, die es wie eine Marmorierung erscheinen lassen. Sein Geschmack ist angenehm nussartig - Saisonbedingt nicht ständig verfügbar. Auftragsbezogen werden die Trüffel immer frisch versandt, denn frisch haben sie das beste Aroma
88309, kg
TP.*

Schwarzes Trüffelöl,
mit Trüffelstückchen
– Glas 250 ml –
100% italienisches Olivenöl extra vergine gewürzt mit Aroma von schwarzem Trüffel. Einige Tropfen Trüffelöl verändern Ihre Pasta, Risotto, Fleisch- oder Fischspeise in ein wohlriechendes Gericht mit einem exklusiven Geschmack
48354, Ktn. 12 Gläser
Gl. 6,98

Trüffelbutter,
von Weißem Trüffel
– Glas 175 g –
mit dem einzigartigem Geschmack der Weißen Alba Trüffel, mit Brandy verfeinert, wie Butter zu verwenden
88307, Ktn. 6 Gläser **Gl. 9,55**

Weiße Trüffel Salsa
– Glas 130 g –
außergewöhnlich und sehr delikat mit 3% Weiße Alba Trüffel und Steinpilze, kann warm und kalt serviert werden, als Topping auf Crostini/Bruschetta, als Sugo auf Pasta oder Fisch
97396, Ktn. 6 Gläser **Gl. 5,95**

Tief verborgen – der Trüffel

Trüffel werden hauptsächlich in Italien gefunden. Alle „il Tartuffo di Paolo" Trüffel-Produkte stammen aus den Wäldern in und um Umbrien. Speziell ausgebildete Trüffelsucher, sogenannte Cavatori, suchen traditionell mit Hilfe von ausgebildeten Hunden oder Schweinen in meist nur kleinen Mengen diese Delikatessen.

Trüffelbutter von Weißem Trüffel

Trüffelbutter* kann direkt unter die Pasta gemischt werden oder einfach zum Baguette servieren. Mit Trüffel-Carpaccio* oder frischen Trüffeln ist es ein Genuss.

Salsa,
mit Sommertrüffeln
– Glas 500 g –
mit 10% Sommertrüffeln, kann warm und kalt serviert werden z.B. als Topping auf Crostini/Bruschetta, als Sugo auf Pasta oder als Beigabe zu gegrilltem Fleish oder Fisch
59817, Ktn. 6 Gläser
Gl. 13,95

Carpaccio,
aus Sommertrüffeln
– Glas 140 g –
feingeschnittene italienische Sommertrüffel, kann direkt zu Pasta, Omelette, gegrilltem Fleisch oder Fisch gereicht werden
57719, Ktn. 6 Gläser
Gl. 21,95

TK Pfifferlinge,
ausgesucht kleine Pilze bis 15 mm
eine krönende Beilage zu allen Wildgerichten und anderen kulinarischen Köstlichkeiten. Aus erntefrischer Rohware sofort verarbeitet
47141, Ktn. 5 x 1 kg
kg 14,99

TK Steinpilze
„Piccolo", ganze, kleine Köpfe bis 20 mm
ein sehr edler Pilz für exzellente Gerichte. Mit festem weißen Fleisch und einem besonders angenehmen, feinen Aroma, da er „jung" geerntet wird
47571, Ktn. 5 x 1 kg
kg 14,99

*Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!

Dipsauce „Tomate/Chili"

Gewürzmischung

– Dose 500 g –
mit Quark statt Sauerrahm mischen und als Brotaufstrich servieren. Die fertige Dipsauce mit einer pürierten oder fein gehackten Avocado mischen und zu Ofenkartoffeln servieren

58988, Ktn. 6 Dosen

Ds. **9,45**

Dipsauce „Kräuter/Knoblauch"

Gewürzmischung

– Dose 500 g –
als Basis für Kräuterbutter oder Kräuter-Dip, als leichte Alternative Joghurt verwenden

58962, Ktn. 6 Dosen

Ds. **4,95**

Senf Spezialitäten

Clovis

Dijon-Senf, weiß, fein

– Glas 800 ml –
eine Mischung aus schwarzem und weißem Senfmehl wird mit Weißweinessig, Weißwein, Traubenmost und dem Saft unreifer Trauben angesetzt und mit Sardellen verfeinert

68454, Ktn. 6 Gläser

Gl. **3,29**

Französischer Senf, körnig

– Glas 800 ml –
nach althergebrachter Rezeptur gefertigt, liegt das Qualitätsgeheimnis dieses Senfes in der sorgfältigen Auswahl der Zutaten und der frischen Vermahlung der Senfkörner. Da der Senf durch Erhitzen nicht sein Aroma verliert, eignet er sich besonders zur Anwendung in der warmen Küche

47490, Ktn. 6 Gläser

Gl. **3,29**

Red Pepper Sauce

– Flasche 350 ml –
nach dem Originalrezept von 1868 hergestellt. Als Zutaten werden ausschließlich die reifen Früchte der Chilisorte Tabasco, Essig und auf Avery Island gewonnenes Salz verwendet. Vielseitig einsetzbar zum Würzen von Saucen oder Marinaden

91582, Ktn. 6 Flaschen

Fl. **8,95**

Frischer Meerrettich

„Lieblings Kren", gerieben

– Netto-Einwaage 1 kg –
würzig-scharf wie gerade frisch gerieben, servierfertig. Ideal zu Fisch, Fleisch, Suppen oder direkt aufs Brot

94338, Eimer 2,3 Liter

Ei. **9,95**

Convenience

Knoblauch Püree Gehackter Knoblauch

Die beste Qualität Knoblauch, püriert und ohne künstliche Zufügungen. Der frische Geschmack von Knoblauch, direkt gebrauchsfertig und ohne E-Nummern hat einen reinen Geschmack und ein pures Aroma. Die maximale Menge frischer Grundstoffe und so wenig wie möglich andere Zutaten. Authentisch im Geschmack und „ready-to-use".

Frisches Knoblauchpüree

aus ganzen frischen Zehen hergestellt und zu einem praktisch anwendbarem Püree fein gehackt. Mit wenig Salz und etwas Zitronensäure eingemacht. Das Püree hat einen scharfen Geschmack und eignet sich als Basisgewürz für Saucen, Suppen und Marinaden

56469, Ktn. 6 x 1000 g

Be. **6,66**

Frischer Knoblauch, gehackt

gehackt

aus jungen Knoblauchzwiebeln, eingemacht mit wenig Salz und Zitronensäure in feinem Sonnenblumenöl

57675, Ktn. 6 x 1000 g

Be. **8,45**

Pomodoro marinati

zarte, halbgetrocknete Tomatenstücke in einem feinen Kräuteröl, geeignet als Topping auf Pizza, auf Toast oder als Gewürzakzent in warmen Saucen

56463, Ktn. 6 x 1000 g

Be. **10,95**

Piri Piri Gewürzmischung

mit spanischen Chilis, mit jungem milden Knoblauch, gegrilltem Paprika und Olivenöl, der Klassiker der iberischen Halbinsel

56460, Ktn. 6 x 450 g

Be. **4,95**

Frisches Chilipüree

aus roten Chilis, die kulinarische Würze für Nudeln, Marinaden und Saucen

56461, Ktn. 6 x 450 g

Be. **5,45**

Frisches Zitronengraspüree

gibt jedem Gericht einen frischen sauren Zitronengeschmack, der sehr gut zu fetthaltigen Produkten wie Saucen und Currygerichten passt

56457, Ktn. 6 x 450 g

Be. **4,95**

Frisches Ingwerpüree

das Gewürz aus der asiatischen Küche. Ein frischer würziger Geschmack für kalte und warme Zubereitungen

56492, Ktn. 6 x 450 g

Be. **5,45**

Frisches Basilikumpüree

wird mit dem besten Sonnenblumenöl zu einem feinen Püree verarbeitet und hat einen puren authentischen Geschmack, eignet sich für Suppen, Saucen und Salaten

56478, Ktn. 6 x 450 g

Be. **4,25**

Püree

BRESC Produits Estivaires

Kräuterpürees kühlfrisch

Das niederländische Unternehmen Bresc hat sich auf die Herstellung von kühlfrischen Knoblauch- und Kräuterpürees spezialisiert. In enger Zusammenarbeit mit regionalen und weltweiten Lieferanten kommt in den Produkten von Bresc die maximale Menge frischer Rohstoffe zum Einsatz. So wird ein Großteil der Produkte ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe produziert – für einen authentischen Geschmack und direkt einsatzfähig in der Profi-Küche!

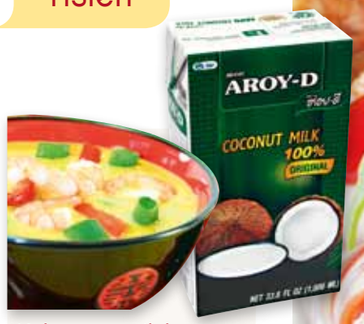
Ganz aktuell beschäftigt man sich bei Bresc mit dem Thema Foodpairing. Unter www.bresc.nl/de/foodpairing kann man sich eine Übersicht verschaffen, welche Aromen mit den Produkten harmonieren. Beispielsweise passt das Knoblauchpüree perfekt zu Kürbis, Bergamotte oder Cheddar.

Erbe Italiano Kräutermischung

enthält Oregano, Basilikum, Thymian, Rosmarin und zusätzlich sonnengetrocknete Tomaten, diese geben der Mischung den warmen vollen Geschmack. Ideal als Würze in Saucen und Suppen oder als Gewürz für Fleisch- und Fleischmarinaden

56459, Ktn. 6 x 450 g

Be. **5,25**



Kokosnussmilch
„Aroy-D“
mildert die Chili-Schärfe asiatischer Currys, auch gut für Desserts zu verwenden, Fettgehalt ca. 17 %, im Tetrapak
79224, Ktn. 12 x 1 Liter
Pa. **2,89**

Süße Chilisauce
„for Chicken“
eine mild-pikante Chilisauce mit leichter Knoblauchnote zum Abschmecken, Würzen und Marinieren. Ideal auch als Dip für Finger-Food einsetzbar
79221,
Ktn. 12 x 800 g
Fl. **2,60**

Wissenswertes

Wasabi ...

Wasabi kommt aus Japan und ist schärfer als herkömmlicher Rettich. Darüber hinaus hat Wasabi einen frischen Grünton und eine angenehme Schärfe, die im Gegensatz zu Chili nicht lange auf der Zunge bleibt.
In seinem Ursprungsland wird Wasabi in geriebener Form angeboten, jedoch die Wasabi-Paste lässt sich dank der genauen Dosierung genauso gut in der Küche verwenden.

Wasabi-Paste
„Kinjirushi“, japan. Meerrettich, grün
natürlicher, scharfer Meerrettich aus Japan. Wasabi gibt vielen Gerichten den richtigen Biss! Das scharf-würzige Aroma passt zu Sushi-Rollen aber auch zu Nudel- und Reisgerichten. Es ist vielseitig einsetzbar als Dipp oder zum Kochen
84118, Packung 10 x 43 g
Pa. **18,80**
(Tube 1,88)

Soja Sauce,
„Pearl River Bridge“
leicht salzige, dünne Sauce zum Würzen von Suppen und Speisen sowie zu Bratnudeln und Bratreis
91552 **hell**
Ktn. 4 x 6 x 500 ml Fl. **2,05**
91551 **dunkel**
Ktn. 4 x 6 x 500 ml Fl. **2,15**

Sojasauce
kikkoman
– Flasche 1 Liter –
aus nur 4 reinen Zutaten (Sojabohnen, Weizen, Salz, Wasser) natürlich gebraut. Veredelt jedes Gericht (asiatische und europäische) und lässt es unvergleichlich vollmundig schmecken. Ideal zum Würzen und Dippen. Garantiert ohne Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe. Für den Direktverbrauch in der Küche
59281
Ktn. 6 Flaschen
Fl. **5,99**

Pflaumensauce
„Healthy Boy“
eine fruchtige Sauce zum Verfeinern von asiatischen Gerichten
79219, Ktn. 12 x 800 g
Fl. **2,59**

Teriyakisauce
ist eine Würzsauce zum Marinieren von Fisch, Fleisch und Gemüse
63391,
Ktn. 12 x 500 ml
Fl. **2,05**

Oyster Sauce
„Maekrua“
eine traditionelle Würzsauce aus der asiatischen Küche mit kräftigem Aroma. Zum Marinieren, Abschmecken oder Nachwürzen bei Tisch. Top-Qualität mit 30 % Austernextrakt
79375, Ktn. 12 x 600 ml
Fl. **2,99**

Squid Fischsauce
eine Würzsauce aus fermentiertem Fisch (77% Sardellenextrakt), als Universal-Würzmittel für die asiatische Küche
79373
Ktn. 12 x 725 ml
Fl. **2,05**

GASTROVINUM
Wein-Tipp

2014er Riesling Einblick No. 1,
trocken, Weingut Nick Köwerich, Mosel, QbA
ein sehr frischer, fruchtbetonter Wein mit Noten von Renetteapfel, Birnenmost, Nektarine sowie Linde, gepaart mit einer deutlichen Mineralität. 11 vol.%
91791
Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **4,99**

Tausendsassa der asiatischen Küche

Currypaste wird aus verschiedenen Kräutern und Gewürzen hergestellt. Ursprünglich aus der thailändischen Küche stammend, wird sie auch gerne in Vietnam, Indonesien oder Indien verwendet. Die Rezepturen unterscheiden sich jedoch von Land zu Land. Für den europäischen Gaumen ist ein Großteil dieser Rezepturen viel zu scharf.
Die rote Currypaste eignet sich besonders für original thailändische Currys. Aus getrockneten roten Chilis, Knoblauch, Zitronengras, Salz, Schalotten, Galgant, Pfeffer und den Schalen von Kaffirlimetten hergestellt, zeichnet sie sich durch eine angenehme Schärfe aus.
Gelbe Currypaste ist relativ mild – die Grundzutaten der roten Currypaste werden hier von Koriander, Zimt und dem farbgebenden Kurkuma ergänzt.
Für die grüne Currypaste werden frische grüne Chilischoten verarbeitet, die für eine besonders „feurige“ Note sorgen.

Für ein klassisches Currygericht (für 10 Personen)
300 g Currypaste bei kleiner Hitze mit 8 EL Öl anschwitzen, nach und nach 2 l Kokosmilch und 1250 g in Scheiben geschnittenes Fleisch nach Wahl zugeben und ca. 8 Min. garen. Anschließend 750 g Gemüse nach Wahl (z. B. Brokkoliröschen, Möhren und Paprika) zugeben und bei kleiner Hitze garen bis das Gemüse bissfest ist. Evtl. mit Sojasauce, Palmzucker und frischem Thai-Basilikum abschmecken. Für ein vegetarisches Curry erhöht man die Gemüsemenge auf 2 Kilogramm.

Currypaste
Würzpaste für thailändische Curry-Gerichte
84113 gelb
76132 grün
80424 rot
Ktn. 12 x 1000 g Be. **4,99**

Seetang,
geröstet für Sushi
getrocknete und später geröstete Meeresalgen für die Sushi-Zubereitung
50875, Ktn 20 x 125 g Pa. **7,90**

Tempura Fertigmix
Backmischung zur Herstellung eines Ausbackteiges, ideal für die asiatische Küche
78225, Btl 150g Btl. **0,80**

Tempura-Teig
Backmischung zur Herstellung eines Ausbackteiges, ideal für die asiatische Küche
65808, Ktn. 10 x 1 kg
Pa. **2,99**

TK Wan Tan Teig
extra dünn
Teigplatten für Teigtaschen (Wantan), extra dünn
80893, Ktnx 20 x 500 g
Pa. **2,99**

Paniermehl
„Panko“
die asiatische Variante des Paniermehls (aus u. a. Weizenmehl, Mais- und Tapiokastärke) verleiht frittierten Lebensmitteln eine leckere, knackige Kruste bzw. Panade
90106, Ktn. 10 x1 kg
Btl. **3,75**

Glasnudeln
lang
findet Verwendung in vegetarischen Gerichten, in chinesischen Fondues oder in vietnamesischen Frühlingsrollen
52736, Ktn. 25 x 1 kg
Btl. **2,99**

Quick Cooking Noodles,
ohne Ei
beliebte, in der asiatischen Küche verwendete Nudeln mit einer Garzeit von unter 5 Minuten
43986, Ktn. 30 x 500 g
Pa. **1,19**

Safranpulver,
handvermahlen, Afghanistan, Klasse 1

– Dose 5 g –
feiner Premium Safran aus dem Projekt „Safran gegen Opium"
89073, Ds. 5 g
Ds. 23,90

Safranfäden,
Afghanistan, Klasse 1

– Dose 5 g –
feine Safranfäden aus dem Projetkt „Safran gegen Opium"
89070, Ds. 5 g
Ds. 23,90

Vanille,
gemalen
aus den Wäldern Madagaskars, mit intensivem und harmonischem Aroma, ideal für Desserts
56537, Ds. 100 g
Ds. 19,90

Vanillestangen
aus den Wäldern Madagaskars, mit intensivem und harmonischem Aroma, ideal für Desserts
56531, Ds. 25 Stück
Ds. 24,90

Der rote Faden für den Frieden

Das hohe Ziel dieses Projektes ist es, die afghanischen Bauern durch den Safrananbau vom Mohnanbau abzuhalten. Der Anbau von Schlafmohn macht die Region am Hindukusch zur globalen Heroinquelle Nummer eins und finanziert Teile des Krieges. Durch den Safrananbau kann den Bauern eine friedliche Alternative geboten werden. Safran ermöglicht tausenden Bauernfamilien ein höheres Einkommen und leistet damit einen wichtigen Beitrag zum Frieden. Unterstützen Sie diese Initiative: Sagen Sie JA zu „Safran gegen Opium". Mehr dazu unter:

www.saffron-company.de

Wilde Vanille aus Madagaskar

Jeder kennt den wunderbar satt-duftenden Vanillegeruch aus Madagaskar. Kleinbauern, die wenig oder kein eigenes Land besitzen und auf einen Lebensunterhalt angewiesen sind, bauen bei diesem Projekt die Vanille wild in den Wäldern Madagaskars an.
Ungestört von jeglicher Zivilisation, umgeben von wilder Natur kann die Pflanze natürlich gedeihen. Die Bauern gehen nur zur Ernte dorthin und finden prächtige Pflanzen vor – von der Natur geschenkt! In diesem Zusammenhang setzen die Bauern auch am Rande der Wälder neue Setzlinge, die wieder bis zu 6 Jahren Früchte tragen. Auf diesen ökologisch reinen Böden und in dem biologischen Kreislauf des Waldes integriert gedeiht eine Vanille, die alle Sinne raubt.

www.saffron-company.de

Nordic Flair,
skandinavische Würzmischung

Ozeansalz, Krähenbeere, Wacholder, Dill, Voatsiperifery Pfeffer, Kubebenpfeffer, Nelke, Kardamom, Rote Beere und Fenchel geben eine intensive Geschmacksnote
50444, Ktn. 3 x 470 ml
Ds. 25,20

Exquisite Red Dhofar,
Arabische Gewürzmischung

– Dose 470 ml –
Rot bedeutet Leben, daher spielt sich die arabische Schärfe aus Chilli und Paprika, die Säure von Sumach und Zitrone und die intensiv blumige Note von Safran und Rosa Beere zu einem Gesamtkunstwerk
72864,Ktn. 3 x 470 ml
Ds. 31,55

Spitzmorcheln,
Le Clou
getrocknet

– Packung 25 g –
würziger Pilz, ideal für Wildgerichte, Ragouts und zum Füllen von feinen Pasteten
47496
Ktn. 20 Packungen
Pa. 18,80

Exquisite Lac Rose Salz,
sonnengetrocknet

– Dose 470 ml –
Herkunft La Rose, Senegal, mild, angenehm mineralisch, geeignet für Süß- und Salzwasserfische, Krustentiere und Rindfleisch
77966, Ktn. 3 x 470 ml
Ds. 12,55

Exquisite Black BBQ Barbacoa,
Gewürzsalz

– Dose 470 ml –
erfrischend scharf nach Pfeffer und Chilli umhüllt vom Rauch des Apfelholzes, geeignet für rotes Fleisch, Salsas und Dips
72865, Ktn. 3 x 470 ml
Ds. 31,55

Salz mit Tradition

Fleur de Sel,
Tradition 100 % Guérande

– Dose 125 g –
wird mit größter Sorgfalt täglich nur von den Salzfeldern in Guérande von Hand geschöpft. Dieses renommierte französische Meersalz, weder gewaschen noch raffiniert und ohne Zusatzstoffe, enthält einen natürlichen Reichtum an Magnesium und Oligo-Elementen. Das exklusive, weiße, naturbelassene Salz begeistert weltweit Feinschmecker und Küchenchefs
72224, Ktn. 12 Dosen
Ds. 5,25

Balsamico Essig

Aceto Balsamico di Modena – bereits der Name erinnert an mediterranes, italienisches Flair. Der dunkelbraune, süßsäuerliche Essig zählt zu den beliebtesten Sorten in deutschen Küchen und schmeckt im Vergleich weniger sauer. Der Essig aus der italienischen Stadt Modena wird aus Weinessig hergestellt und mit Traubenmost verfeinert, wodurch er eine fruchtig-milde Note erhält.
Balsamico wird in Kombination mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gerne für feine Salatvinaigrettes verwendet. Ein Klassiker ist der Tomaten-Mozzarella-Salat mit Aceto Balsamico di Modena und frischem Basilikum. Aber auch zum Abschmecken von Geflügel und Fisch findet er häufig Verwendung. Ebenfalls ein Genuss ist Balsamico in Kombination mit Früchten wie Erdbeeren oder Feigen.

Aceto Balsamico di Modena „Il Oro"

– Flasche 620 ml –
hochwertiger Balsamessig mit sehr hoher Dichte, ausgeglichen in seinem süßsauren Geschmack, ideal als Würzung von leicht bitteren Gerichten wie z.B. Radicchiosalate oder Rinderleber
69166, Ktn. 12 Flaschen
Fl. 2,95

Aceto Balsamico Mosto Sacro,
mit Ausgießer

– Flasche 250 ml –
mindestens 3 Jahre alt, ideal zu Carpaccio, Salat und reifem Käse
85732, Ktn. 6 Flaschen
Fl. 8,95

Die Familie Rinaldi, Inhaberin der Firma Alis S.r.l., stellt seit vielen Generationen traditionellen Balsamessig her. Die Essige werden auch heute noch in hölzernen Fässern aus dem 16. und 17. Jahrhundert hergestellt. Auf der Weltmeisterschaft 1990 wurden die Balsamessige aus dem Hause Alis zum Sieger geküht. Die Firma ist ISO:9001, IFS sowie BRC zertifiziert.

Essig & Öl

Balsamico-Essig-Creme

– Flasche 500 ml –
konzentrierter Most mit Balsamico-Essig aus Modena (20 %), zu Grana Padano, zum Würzen von Salaten, Fleisch und Fisch

68183, Ktn. 12 Flaschen Fl. **4,28**

weiße Balsamico-Essig-Creme

– Flasche 500 ml –
konzentrierter Most mit Balsamico-Essig aus Modena (20 %), zu Grana Padano, zum Würzen von Salaten, Fleisch und Fisch

78884, Ktn. 12 Flaschen Fl. **4,28**

Weißer Balsamico-Essig

– Flasche 500 ml –
Traubenmost mit ausgewählten Altweißwein-Essigen, für Salate, Fleisch- und Fischgerichte

68184, Ktn. 12 Flaschen
Fl. **1,75**

Birnen Balsam-Essig

– Flasche 250 ml –
aus der steirischen Hirsch-Birne, mindestens 10 Jahre im Barrique-Fass gereift, eine perfekte Harmonie von Frucht und Säure in natürlicher Konzentration

77962, Ktn. 3 Flaschen Fl. **20,95**

Ahorn Essig, 100% aus Kanada

– Flasche 250 ml –
der reine Saft des kanadischen Zuckerahorns wird nach überlieferter Tradition vergoren, um dann in aller Ruhe zu jener edlen Kostbarkeit zu werden, die aufgrund ihrer Einzigartigkeit und ihrer Qualität sogar vom Staat Kanada überwacht wird. Mit feinen Nuancen von Caramel, gepaart mit zarten Holztönen und einer Idee Veilchen

73212, Ktn. 3 Flaschen Fl. **17,40**

Leindotter-Hanf-Öl
100% österreichische Ernte

– Flasche 250 ml –
erinnert mit seinem feinen Duft an frische grüne Erbsen und Löwenzahn und ist aus der Gourmetküche nicht mehr wegzudenken. Keltischer Leindotter wächst mit seinen zarten Halmen und winzigen Samenkörnern beschützt inmitten von Getreide

73229, Ktn. 3 x 250 ml
Fl. **17,40**

Macadamianuss-Öl, 100% rein, Selektion Deluxe

– Flasche 250 ml –
die Macadamianuss gehört aufgrund des schwierigen Anbaus und der komplizierten Weiterverarbeitung zu den teuersten Nüssen der Welt. Dieses hochwertige Öl eignet sich ideal zum Braten und zeichnet sich durch einen hohen Vitamingehalt aus

77961, Ktn. 3 Flaschen
Fl. **20,95**

Haselnussöl

– Dose 500 ml –
außergewöhnlich feines Öl, mit goldgelber Farbe, elegant mit pfrofundem Geschmack. Kann kombiniert werden mit einem milden Essig oder Zitronensaft als Beigabe zu Gemüse oder Fisch

73344
Ktn. 6 Dosen
Ds. **7,25**

Walnussöl

– Dose 500 ml –
kaltgepresstes Öl ausschließlich aus Walnüssen. Ideal zum Würzen und Verfeinern von Salaten, kalten und warmen Gerichten und gibt der Mayonnaise das besondere Parfum

40267
Ktn. 6 Dosen
Ds. **5,95**

Frz. Traubenkernöl

– Flasche 1 Ltr –
durch einen hohen Gehalt an Linolsäure besonders zu empfehlen. Traubenkernöl aus Italien eignet sich zum Braten und Marinieren von Fleisch und findet Einsatz in der kalten Küche für Salate und Vinaigrettes

40603
Ktn. 12 Flaschen
Fl. **6,75**

Sesam-Öl

– Flasche 500 ml –
aus gerösteten Sesamsamen mit intensivem, nussigen Geschmack. Eignet sich zur geschmacklichen Anreicherung von Wokgerichten, Salaten, Suppen und Dippsaucen

82364
Ktn. 6 Flaschen
Fl. **5,55**

Öl

Catsacoulis S.A. - Lesbos

Traditionsbewusst seit 1863

Hinter dem Firmennamen Catsacoulis steht eine über 140 Jahre alte Tradition! 1863 auf der Insel Lesbos gegründet, ist es heute das älteste Olivenölunternehmen Griechenlands. Catsacoulis Olivenöl wird sehr sorgfältig, sowohl in chemischer als auch in organoleptischer Hinsicht kontrolliert. Außerdem wird nur mit einer begrenzten Anzahl von Ölmühlen auf der Insel gearbeitet, um die beste Ernte sicherzustellen. Catsacoulis Qualität und Anspruch ist der Grund für den langjährigen Erfolg. Selbst bei Olivenöl-Kennern in Italien, Spanien und Frankreich hat sich Catsacoulis einen sehr guten Namen gemacht. Hier ist das Ökosystem noch intakt. Fernab der Straßen sind viele Berghänge nur per Fuß oder Esel erreichbar, was die Ernte zwar beschwerlich macht, doch alle Vorteile eines natürlichen, reinen Agrarprodukts mit sich bringt. Auf Grund der hohen Produktqualität und den vorbildlichen Herstellungsstandards ist der Betrieb nach ISO9001:2000 und HACCP zertifiziert.

Natives Olivenöl Extra, mit weissen Trüffeln

– Flasche 250 ml –
ideal zu Carpaccio, zusammen mit Pilzsaucen zu Risotto mit Steinpilzen

63694,
Ktn. 6 Flaschen
Fl. **7,98**

Natives Olivenöl Extra, „Lesbos", g.g.A

– Flasche 500 ml –
ein äußerst hochwertiges Naturprodukt aus sorgfältig von Hand verlesenen Kolovi-Oliven von der griechischen Insel Lesbos: Mild, frisch und fruchtig im Geschmack. Zur Freude echter Kenner in kleinen Mengen hergestellt und in nummerierte Flaschen abgefüllt. Mit dem Gütesiegel „Geschützte geographische Angabe"

87860, Ktn. 12 Flaschen
Fl. **4,50**

Natives Olivenöl Extra

– Flasche 1 Liter –
ein hochwertiges Naturprodukt mit Ursprungsbezeichnung: Aus Griechenland. Aus sorgfältig von Hand verlesenen Oliven, mild, frisch und fruchtig im Geschmack

87859, Ktn. 12 Flaschen
Fl. **5,95**

Olivenöl-Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml:
Brennwert: 3446 kJ / 823 kcal
Fett: 91 g
- davon gesättigte Fettsäuren: 13 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren: 66 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 12 g

Kohlenhydrate: 0 g
- davon Zucker: 0 g

Eiweiß: 0 g
Salz: 0 g

Olivenöl enthält über 85% ungesättigte Fettsäuren, natürliches Vitamin E, Mineralstoffe, Ballaststoffe und Spurenelemente.

Original Steirisches Kürbiskernöl

– Flasche 500 ml –
aus 100 % Steirischen schalenlosen Kürbiskernen aus regionalem Anbau und hauseigener Verarbeitung mit hydraulischen Pressen

44563,
Ktn. 6 Flaschen
Fl. **13,60**

Franz. Walnuss-Öl

– Dose 500 ml –
wird aus den ausgelösten reifen Walnusskernen gewonnen, besitzt einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und sollte nur leicht erhitzt werden. Super zu kräftigen Sommer- und Wintersalaten sowie zu kalten Rohkostspeisen und kaltem Fleisch

99434, Ktn. 12 Dosen
Ds. **9,95**

Franz. Haselnuss-Öl

– Dose 500 ml –
wird auf schonende Art durch das Pressen der Nüsse vom Hasel-Strauch gewonnen. Dieses Öl mit seinem intensiv nussigen Geschmack harmoniert vor allem mit Salaten und Vollwertgerichten sowie Desserts, ideal auch zum Backen und Abschmecken

99435, Ktn. 12 Dosen
Ds. **10,95**

Franz. Mandel-Öl

– Dose 500 ml –
wird aus den Samen des Mandelbaumes schonend gepresst und danach gefiltert, es zeichnet sich durch einen fein-aromatischen Mandelgeschmack aus. Hervorragend für Salatsaucen, Kräutervinaigrette, Obstsalaten und Süßspeisen

99436, Ktn. 12 Dosen
Ds. **12,95**

Ital. Salami Felino

– Stückgewicht ca. 1 kg –
von Schweinen in den Hügeln um Parma, sie ist delikat im Geschmack und unnachahmlich im Aroma

89521, Ktn. 6 Stücke

kg **17,95***

Original Ital. Mortadella
„Gran Beretta"

– Stückgewicht ca. 2 kg, halbe Blase –
aus frischen italienischen Schweineschultern hergestellt, mit kernigem Rückenspeck, Salz, Gewürzen und Pistazien versehen und je nach Kaliber bis zu 24 Stunden im Ofen gebacken. Das Backen muß genau auf den Punkt erfolgen, damit letztlich das zarte Produkt dabei herauskommt, das auf der Zunge zerschmilzt

53615, Ktn. 2 Stücke

kg **7,95***

Original Ital. Salami Nostrano,
luftgetrocknet, grobkörnig

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
ist die wohl bekannteste Salami in Norditalien. Durch ihre grobe Körnung und die leichte Würzung erhält sie ihren unvergleichlichen Geschmack

89606, Ktn. 3 Stücke

kg **12,98***

Original Ital. Spianata Romana

– Stückgewicht ca. 1 kg –
stammt aus der Emilia Romagna im Herzen Italiens, dort versteht man unter dem Begriff „Spianata" allgemein eine flache Schweinefleisch-Salami, die von der Form her einem rechteckigen und länglichen Block entspricht. Durch die spezielle Würzung und Reifezeit entwickelt die Spianata Romana ihren milden Geschmack. Sie wird dünn aufgeschnitten als Antipasti serviert, dient als Belag für Pizza oder wird unter Pasta gemischt

89462, Ktn. 4 Stücke

kg **13,95***

Original Ital. Salami Milano

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
hergestellt aus magerem Schweinefleisch der besten Sortierung und reinem, kernigen Rückenspeck. Mit wenig Salz und ausgesuchten Gewürzen fein abgeschmeckt, ca. 3 Monate luftgetrocknet

61835, Ktn. 3 Stücke

kg **12,98***

Original Ital. Landschinken,
ohne Knochen

– 1/2 Stücke à ca. 2,5 kg –
frische, ausgesuchte Schweineschlegel werden gesalzen und anschließend ca. 10 Monate luftgetrocknet, wobei das typische italienische Rohschinkenaroma entsteht. Ohne Haxe, ohne Schwarte

46423, Ktn. 4 Stücke

kg **12,75***

Original Ital. Coppa
„Morbida"

– Stückgewicht ca. 800 g –
luftgetrockneter Schweinehals mit einer Mischung aus Salz, Knoblauch, ein wenig Rotwein und Gewürzen. Von Hand eingerieben, in Naturdärme gefüllt und handgebunden, ca. 4 - 5 Monate gereift

53614, Ktn. 4 Stücke

kg **15,95***

Original Ital. Kochschinken,
mit Kräutern

– Stückgewicht ca. 2,5 kg –
zart und mild-würziger Hinter-Kochschinken mit intensivem Kräuter-Aroma

63220, Ktn. 4 Stücke

kg **10,98***

Original Ital. Prosciutto San Daniele,
ohne Knochen

– Stück ca. 5 kg –
der Schinken reift in dem Levoni-Werk in San Daniele del Friuli und unterliegt den strengen Regeln der entsprechenden Produktionsbestimmungen. Die Keulen stammen nur von schweren Schweinen mit einem Mindestgewicht von 160 kg

78291, Ktn. 2 Stücke

kg **20,98***

* VK-Preise gültig bis 31.12.2015, danach zum aktuellen Tagespreis

Original Ital. Parma Schinken,
„Pelatello", ohne Knochen, ohne Schwarte

– 1/2 Stücke à ca. 2,5 kg –
eine italienische Spitzenqualität mit der „Krone". Nach alter Familientradition mindestens 12 Monate gereift

53618, Ktn. 4 Stücke

kg **18,95***

Italienische Delikatessen mit Tradition

Parmaschinken, Coppa Morbida oder Mortadella: In Südeuropa gibt es herrlichen Schinken und köstliche Wurstwaren. Das milde Klima ist die optimale Voraussetzung für eine langsame Trocknung. So wird der mild-würzige italienische Parmaschinken in der Region Parma hergestellt, leicht gepökelt und dann für mehr als ein Jahr an der Luft getrocknet. Der spanische Serrano-Schinken wird auf vergleichbare Weise hergestellt, ist zumeist aber etwas würziger.

Der herzhaft-rauchige Südtiroler Markenspeck wird erst kalt geräuchert und reift dann an der Luft. Zu allen drei Sorten harmonieren süßliche Aromen wie Feige, Melone oder Tomate.

Original Südtiroler Markenspeck,
mit Schwarte

– 1/2 Stücke à ca. 2,2 kg –
eine herzhafte Spezialität mit dem Gütesiegel des Consorzio Südtirol, 6 Monate luftgetrocknet

54140, Ktn. ca. 4,4 kg
(2 Stücke) kg **12,49****

GASTROVINUM

Wein-Tipp

2014er Cabernet Sauvignon,
trocken, WG Vier Jahreszeiten, Pfalz QbA

intensives fruchtiges Aroma nach schwarzen Johannisbeeren, gepaart mit den sortentypischen Noten von Grüner Paprika und Nuancen von Vanille. Stoffig und kraftvoll mit viel Frucht und balanciertem Tannin. 13,2 vol.%

82022, Ktn. 6 x 0,75 Liter

Fl. **5,40**

Original Span. Serrano Schinken,
ohne Knochen, ohne Schwarte, in Kastenform

– 1/2 Stücke à ca. 2,5 kg –
die bekannte Schinkenspezialität aus den Bergen Spaniens. Mit grobem Meersalz von Hand eingerieben, luftgetrocknet und 9 - 11 Monate gereift

61138, Ktn. 4 Stücke

kg **11,99***

Frisches Roastbeef,
rosa gebraten

– Stückgewicht ca. 2 kg –
rosa gebraten im Sous-vide-Verfahren und mit grobem Steakpfeffer gewürzt. Einzeln verpackt, sofort einsetzbar und kalkulationssicher

92472, E2-Kiste ca. 12 kg
(6 Stücke) kg **19,90****

Wildschinken

Wildschinken vom Hirsch,
geräuchert

– Stückgewicht ca. 300 - 1000 g –
aus frischer Hirschkeule, trocken gesalzen und in erlesenen, wildspezifischen Gewürzen gereift. Anschließend über Buchenholz geräuchert. Auszeichnung durch DLG 2011 Goldmedaille

55857, Ktn. 1 Stück

kg **29,95***

Wildschinken vom Wildschwein,
geräuchert

– Stückgewicht ca. 300 - 1000 g –
von deutschen Wildschweinen, aus der Wildschweinkeule, im Schinkennetz. Fein zugeschnitten, trocken gesalzen und gewürzt. Über Buchenholzspänen geräuchert. Auszeichnung durch DLG 2011 Goldmedaille

86344, 1 Stück

kg **27,95***

** VK-Preise gültig bis 3.10.2015, danach zum aktuellen Tagespreis

Bulgarischer Schafskäse
50 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 2 kg –
aus Schafsmilch in Salzlake gereift. Kenner schätzen am Schafskäse (aus echter Schafmilch) den hohen Fettgehalt und den würzigen, strengen Geschmack

45207, Ktn. 2 Stücke kg **7,49***

Burrata
68 % Fett i. Tr.

– Packung 100 g –
Pasta-Filata-Käse (aus Kuhmilch), gefüllt mit Frischkäse und Molkensahne in Form eines kleinen Säckchens. Eine besondere Spezialität aus Italien, die hervorragend zu frischem Baguette und einem guten Glas Wein passt

55707, Ktn. 8 Packungen
Pck **1,55***

Mozzarella di Bufala Campana,
mind. 56 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 125 g –
Weichkäse aus original Büffelmilch, mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP)

64848, Ktn. 8 Beutel
Ktn. **11,60*** (Btl. 1,45)

Ziegenkäse

Die geschmackvolle Alternative

Ziegenmilch enthält weniger Fett und Milchzucker (Laktose) als Kuhmilch, was sich auch positiv auf die Bekömmlichkeit und den Kaloriengehalt von Ziegenkäse auswirkt: So wird Ziegenkäse von Gästen mit Laktoseintoleranz meist gut vertragen und der geringere Kaloriengehalt erfreut Figurbewusste. Sein Aroma ist leicht säuerlich mit einer würzigen Note, die mit zunehmendem Alter intensiver wird.

Picandou Käsetaler,
45 % Fett i. Tr.

– Stück ca. 40 g –
französischer Rohmilch-Ziegenkäse aus dem Périgord, in Form von kleinen Käsetalern. Mild-cremig, schmeckt sowohl kalt als auch warm, z. B. auf Blattsalat

99599, Ktn. 8 x 6 Stücke
Pa. **5,95***

Spanische Ziegenkäse-Rolle,
60 % Fett i. Tr.

– Rolle 1 kg –
mildwürzig und aromatisch

56212, Ktn. 1 Stück
kg **9,69***

Tipp

Volles Aroma

Damit sich sein überragendes Aroma perfekt entfalten kann, sollte Gorgonzola etwa eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen werden. Die Rinde sollte nicht mitgegessen werden.

Gorgonzola
„Cremoso", 48 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
ein aromatischer, pikant-kräftiger Edelpilzkäse, in sahnig-weicher Konsistenz

94874, Ktn. 4 Stücke
kg **7,49***

Rochebaron,
55 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 600 g –
milder Weichkäse mit blauem Edelpilz und in Pflanzenasche gewendet. Aus dem französischen Zentralmassiv

41051, Ktn. 4 Stücke
kg **15,98***

* VK-Preise gültig bis 10.10.2015, danach zum aktuellen Tagespreis

Reblochon de Savoie,
45 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 500 g –
halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, reift mindestens 4 - 8 Wochen. Geschmeidige weiche Konsistenz mit leichtem Geschmack nach Nüssen und Bergblumen. Wird traditionell mit einem Bauernbrot, luftgetrocknetem Schinken und sauren Gurken gegessen, sehr gut auch zum Überbacken von Kartoffelgerichten

74711, Ktn. 6 Stücke
St. **5,98***

Brillat Savarin
„affiné", 75 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 200 g –
feiner handgeschöpfter französischer Weichkäse aus Kuhmilch mit sahnig-mildem Geschmack, ca. 3 Wochen gereift

97168, Ktn. 6 Stücke
St. **3,95***

Tête de Moine,
51 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 800 g –
dieser blumig-würzige Rohmilchkäse aus der Schweiz sollte geschabt und nicht geschnitten werden. 3 - 4 Monate gereift. Ein optischer Mittelpunkt auf dem Käsebuffet

94771, Ktn. 4 Stücke
kg **18,95***

Paglierina
55 % Fett i. Tr.

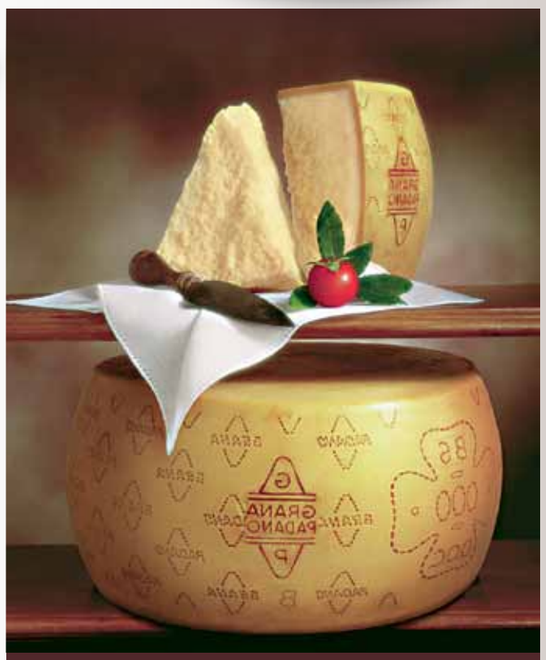
– Packung 200 g –
ist ein italienischer Käse, der nach alter Tradition im Stroh reift. Dieser typische Käse schmeckt delikat, und sein Aroma erinnert an Mandeln. Er eignet sich ideal für die Zubereitung zahlreicher Speisen

44715, Ktn. 4 x 200 g
Pa. **2,39***

Le Brin,
50 % Fett i. Tr.

– Stück 150 g –
französischer Weichkäse mit Edelschimmel und Rotkulturen, hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch. Ein weicher und geschmeidiger Käse mit delikatem Geschmack

45883, Ktn. 8 Stücke
St. **2,75***



Original Ital. Grana Padano,
mind. 32 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 2 kg –
würziger italienischer Hartkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP)

94886, Ktn. 5 Stücke
kg **9,98***

Ideal zu feinem Käse und Bratenaufschnitt

Feigen-Senf-Sauce

– Glas 750 g –
ideal zu feinem Käse und kaltem gebratenen Fleisch

47215, Ktn. 6 Gläser
Gl. **11,79**

Appenzeller,
50 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 1,7 kg –
vollwürziger Schweizer Schnittkäse aus Rohmilch, 3 - 4 Monate gereift

94773, Ktn. 8 Stücke
kg **15,98***

Manchego,
50 % Fett i. Tr.

– 1/4 Laib ca. 700 g –
spanischer Hartkäse aus Schafsmilch, mindestens 6 Monate gereift

94505, Ktn. 8 Stücke
kg **13,98***

Comte Käse,
45 % Fett i. Tr., AOC

– Brot ca. 1,2 kg –
ein Hart-Rohmilchkäse aus der französischen Region Franche-Comté, mind. 4 Monate gereift

73591, Ktn. 4 Stücke
kg **18,95***

Vorarlberger Bergkäse,
45 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 350 g –
aromatischer Rohmilchkäse mit herzhaftem Geschmack und intensivem Geruch. Mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus Österreich

93119, Ktn. 8 Stücke
Pa. **4,79***

Spanisches Käse-Sortiment,
Mischkarton 8-fach sortiert

bestehend aus 250 g El Ocaso Reserva, 250 g Cabra, 250 g Iberico, 200 g Iberico Light, 200 g Manchego DOP, 200 g San Simon, 100 g El Queso Azul Hojas, 6 Monate gereift und 2 x 100 g Rulo de Cabra

43833, Ktn. 1,65 kg
Ktn. **28,95***

Internationales Käse-Sortiment,
Mischkarton 8-fach sortiert

bestehend aus 270 g El Ocaso, 200 g Paglierina, 175 g Viva Italia Hartkäse, 200 g Münster, 250 g Camembert Normandie, 250 g Chaource Lincet, 430 g Ziegenweichkäserolle, 100 g Roquefort Cantorel

95813, Ktn. 1,625 kg
Ktn. **22,95***

Italienisches Käse-Sortiment,
Mischkarton 8-fach sortiert

bestehend aus 250 g Grana Padano DOP 16 Monate gereift, 250 g Provolone Piccante, 500 g Taleggio DOP, 200 g Gorgonzola, 200 g Scamorza, geräuchert, 200 g Pecorino Toscano Dolce DOP, 200 g Pecorino Toscano Piccante DOP und 200 g Paglierina Piemontese

97247, Ktn. 2 kg
Ktn. **29,95***

Französisches Käse-Sortiment
„Deluxe", Mischkarton 7-fach sortiert

ein besonders hochwertiges Käsesortiment aus Frankreich bestehend aus 300 g Tommette de Savoie, 500 g Reblochon de Savoie A.O.C., 250 g Camembert Petit Normand, 140 g Sèvre & Belle Ziegenweichkäse-Rolle, 500 g Elsässer Weichkäse, 100 g Roquefort, 125 g Cabridoux, 250 g Le Sangle und 125 g Bleu d'Auvergne

70825, Ktn. 1,915 kg
Ktn. **29,95***

Französisches Käse-Sortiment,
Mischkarton 11-fach sortiert

bestehend aus 300 g Tommette de Savoie, 500 g Reblochon de Savoie A.O.C., 250 g Camembert Petit Normand, 220 g Morbier, 320 g Coulommiers Le Val, 140 g Sèvre & Belle Ziegenweichkäse-Rolle, 500 g Elsässer Weichkäse, 100 g Roquefort, 125 g Cabridoux, 250 g Le Sangle und 125 g Bleu d'Auvergne AOC

70826, Ktn. 2,83 kg
Ktn. **43,95***

Käse – Geschmacksvielfalt & Tradition

Käse gehört mittlerweile zu den beliebtesten Nahrungsmitteln in Deutschland, die Favoriten sind Schnitt- und Hartkäse mit 67 %. Die Deutschen lieben Käse in allen Variationen und Geschmacksrichtungen – vielleicht nicht ganz so sehr wie die Franzosen, aber dennoch genug, um ihn zu den beliebtesten kulinarischen Köstlichkeiten zu zählen.

Obwohl Käse eine recht anrüchige Sache sein kann, ist er doch sehr wertvoll für die Ernährung. Käse ist vielseitig verwendbar – pur zu Brot und Wein, mit Käse lassen sich aber auch interessante Gerichte zaubern.

Durch die vielen Sorten und deren unterschiedlich starken oder auch milden Geschmacksrichtungen ist jeder Käse in seiner ganz speziellenArt in der Küche einsetzbar. Sei es ein Baguette mit Tomaten und Mozzarella als leichte Mahlzeit, ein Stück Gouda, Emmentaler oder Tilsiter bei einem feinen Gläschen Wein oder eben der Parmesan zu einem deftigen Pastagericht. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Wein-Tipp

GASTROVINUM

2012/2013er Gönnheimer Sonnenberg Weißburgunder Kabinett,
trocken, Weingut Eymann, Pfalz QmP.

eleganter, jugendlich frischer Weißburgunder mit zartduftigen Aromen von Honigmelone und weißen Blüten. Saftig und aromatisch mit knuspriger Säure. 11,5vol.%

70528, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **5,45**

* VK-Preise gültig bis 10.10.2015, danach zum aktuellen Tagespreis

Feine Backkultur

BACK:kult

Mehr Geschmack! Wertvolle Inhaltstoffe! Natürliche Zutaten!

Diese Brote überzeugen durch ihren Geschmack! Der Verzicht von künstlichen Zusatzstoffen, ein über 24 Stunden gereifter Sauerteig und das Backen auf Steinplatten in traditionellen Holzbacköfen tragen zu dem Ergebnis bei. Durch das spezielle Backverfahren entwickelt sich unter der knusprigen Kruste ein unvergleichbares Aroma, dass nach dem Aufbacken über lange Zeit erhalten bleibt. Das Ergebnis: reichhaltige, rustikale Premiumbrote mit besonders handwerklicher Optik und saftiger Krume.

- Lange Teigführung und Teigruhe
- Originale Traditionsrezepte mit Natursauerteig
- Auf Steinplatten im Holzbackofen gebacken
- Ideal als knusprige Brotbeilage oder herzhaft belegt
- Mit naturbelassenem Meersalz, wertvollen Weizenkeimen, natürlichem Vollkornmehl und ohne künstliche Zusätze

TK Holzofenbrot
„Feta & Peperoncini", vorgebacken
– Stückgewicht 410 g –
gedrehtes Weizenbrot mit original griechischem Feta-Käse, Paprika und kleinen Peperonis sowie Knoblauch und italienischen Kräutern, traditionell im Holzbackofen auf Steinplatte gebacken
42343, Ktn. 6,15 kg (15 Stück)
Ktn. **40,35**
(St. 2,69)

TK Holzofenbrot
„Tomate", vogebacken
– Stückgewicht 410 g –
gedrehtes Weizenbrot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln sowie Meersalz und Oregano, traditionell im Holzbackofen auf Steinplatte gebacken
42323, Ktn. 6,15 kg (15 Stück)
Ktn. **40,35**
(St. 2,69)

TK Holzofenbrot
„Olive", vorgebacken
– Stückgewicht 410 g –
gedrehtes Weizenbrot mit reichlich dunklen und grünen Oliven sowie Meersalz und Oregano, traditionell im Holzbackofen auf Steinplatte gebacken
42334, Ktn. 8,2 kg (20 Stück)
Ktn. **45,80**
(St. 2,29)

TK Holzofenbrot
„Baguette Grano", vorgebacken
– Stückgewicht 380 g –
gedrehtes Weizenbrot Natur, traditionell im Holzbackofen auf Steinplatte gebacken
42324
Ktn. 6,84 kg
(18 Stück)
Ktn. **33,95**
(St. 1,886)

TK Holzofenbrot
„Pane di Frutta", vorgebacken
– Stückgewicht 410 g –
gedrehtes Weizenbrot mit getrockneten Aprikosen, Datteln, Feigen und Mandeln, traditionell im Holzofen auf Steinplatte gebacken
42322, Ktn. 6,15 kg (15 Stück)
Ktn. **44,85**
(St. 2,99)

Die Bäckermeister
Genuss mit Tradition

TK Feinschmecker Buffetbrote-Mix,
handgerollt, Mischkarton 3-fach sortiert
– Stückgewicht 600 / 750 g –
aus feinem Natursauerteig mit einer rustikalen, traditionellen Optik, wie handgemacht. Kurze Backzeit: 12 - 15 Minuten bei 180 - 210° C. In den Sorten 3 x Natur 600 g, 2 x Vollkorn Dunkel 750 g und 2 x Haselnuss 750 g
98347, Ktn. 4,8 kg (7 Stück)
Ktn. **12,50**
(St. 1,786)

TK Knusperbrötchen-Mix
„Sinfonie", Mischkarton 3-fach sortiert
– Stückgewicht 55 g –
in rustikaler, traditioneller Optik, wie handgemacht. Kurze Backzeit: 5 - 6 Minuten bei 180 - 210° C. In den Weizen Sorten 50 x Natur, 25 x Mehrkorn und 25 x Dunkel
98341, Ktn. 5,5 kg (100 Stück)
Ktn. **27,90**
(St. 0,279)

BRIDOR

TK Petits Fours,
„Mediants-Art", 6-fach sortiert
– Stückgewicht ca. 15 g –
Studententaler in den Sorten: dunkle Schokolade, Marone, Karamell, Milchschokolade, weiße Schokolade und Schokolade-Orange
59957
Ktn. 696 g (48 Stück)
Ktn. **28,32**

mini

TK Feinschmecker Mini-Brötchen-Mix,
Mischkarton 4-fach sortiert
– Stückgewicht 30 g –
Ciabatta Grundteig aus Weizenmehl mit einer rustikalen, traditionellen Optik, wie handgemacht. Kurze Backzeit: 4 - 5 Minuten bei 180 - 210° C. In den Sorten 20 x Natur, 20 x Olive, 20 x Walnuss und 20 x Kräuter
98346, Ktn. 2,4 kg (80 Stück)
Ktn. **11,95**
(St. 0,149)

TK Steinofen-Baguettes
„Parisienne"
– Stückgewicht 440 g –
Weizenspitzbaguette mit Sauerteig, auf Lavastein gebacken
78533, Ktn. 7,92 kg (18 Stück)
Ktn. **12,40**
(St. 0,688)

TK Feinschmecker Zwirbel-Mix,
Mischkarton 4-fach sortiert
– Stückgewicht 250 g –
in rustikaler, traditioneller Optik, wie handgemacht. Kurze Backzeit: 10 - 12 Minuten bei 180 - 210° C. In den Sorten 5 x Natur, 3 x Olive, 3 x Walnuss und 3 x Mehrkorn
97961, Ktn. 3,5 kg (14 Stück)
Ktn. **13,85**
(St. 0,989)

Wein-Tipp

GASTROVINUM

2012er Spätburgunder Rotwein BB
trocken, WG Bischoffingen-Endingen, Baden QbA
samtig, weiche Fruchtaromatik mit anhaltendem, wärmendem Abgang. Im Bukett kräftige und würzige Kirscharomen sowie dezente Vanille und Raucharomen. 13,5vol.%
89038,Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **6,45**

Bischoffinger & Endinger

Sirup & Fruchtpüree

Die Ponthier-Garantie:

Ohne Farb- und Konservierungsstoffe!

Verwendung: Zum Verzieren auf dem Teller, auf Kuchen und Speiseeis, mit Milchprodukten, in Fruchtsalaten.

Frisches Fruchtpüree

– Beutel 1 kg –
aus ausgesuchten vollreifen Früchten und 10 % Zucker hergestellt. Der Inbegriff echten Fruchtgeschmacks, homogener Konsistenz und gleichbleibend hoher Qualität

46262 **Erdbeer**
Ktn. 6 Beutel **Btl. 7,98**

46263 **Himbeer**
Ktn. 6 Beutel **Btl. 8,98**

46261 **Kokosnuss**
Ktn. 6 Beutel **Btl. 8,98**

46264 **Mango**
Ktn. 6 Beutel **Btl. 8,98**

46265 **Passionsfrucht**
Ktn. 6 Beutel **Btl. 9,98**

46260 **Schwarze Johannisbeere**
Ktn. 6 Beutel **Btl. 8,98**

46266 **Weißer Pfirsich**
Ktn. 6 Beutel **Btl. 7,98**

69809 **Grüner Apfel**
Ktn. 6 Beutel **Btl. 7,98**

48286 **Bergamotte**
Ktn. 6 Beutel **Btl. 8,98**

48474 **Kalamansi**
Ktn. 6 Beutel **Btl. 9,98**

44669 **Granatapfel**
Ktn. 6 Beutel **Btl. 9,98**

d'arbo Fruchtsirup

Frucht Sirup

– Flasche 500 ml –
besonders fruchtig und erfrischend ohne Konservierungs- und Farbstoffe. Ihr hoher Anteil an Früchten, Kräutern und Blüten sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Für den klassischen Durstlöscher wird der Sirup im Verhältnis 1:6 verdünnt. Sie eignen sich zum Mixen von Cocktails und verfeinern Süßspeisen wie Eis, Quark oder Joghurt

69857 **Holunderblüten**
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 4,95**

69855 **Schwarze Johannisbeere**
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 3,35**

69856 **Himbeere**
Ktn. 6 Flaschen **Fl. 4,95**

Darbo Konfitüre Naturrein,
„Erdbeere", zuckerarm

– Glas 28 g –
besonders sorgfältig ausgewählte köstliche Früchte sowie der hohe Fruchtanteil von 55 % machen diese Konfitüre zu einem großen Geschmackserlebnis am Frühstückstisch

91367
Ktn. 60 x 28 g **Ktn. 20,40**
(Gl. 0,34)

Darbo Konfitüre Naturrein,
„Orange", zuckerarm

– Glas 28 g –
besonders sorgfältig ausgewählte köstliche Früchte sowie der hohe Fruchtanteil von 35 % machen diese Konfitüre zu einem großen Geschmackserlebnis am Frühstückstisch

91368
Ktn. 60 x 28 g **Ktn. 20,40**
(Gl. 0,34)

Naturrein Honig
Mini-Gläser

– Glas 28 g –
erlesener Brotaufstrich: Kräftiggoldener Mischblütenhonig aus dem Nektar von ausgewählten Blütenpflanzen, naturbelassen und vitaminreich

91366
Ktn. 60 Gläser
(3 x 20 Stück) **Ktn. 22,20**
(Gl. 0,37)

Konfitüren & Honig

d'arbo Naturrein

Konfitüren Extra,
Mini-Gläser

– Glas 28 g –
speziell für die Hotellerie in attraktiven Mini-Gläsern, besonders ausgewählte Früchte mit hohem Fruchtanteil

91362 Himbeer
91361 Erdbeer
91363 Orange
91360 Marille (Aprikose)
91364 Kirsch
91365 Schw. Johannisbeere
92027 Sortiment 5-fach
98680 Pfirsich
Ktn. 60 Gläser
(3 x 20 Stück)
Ktn. 20,40
(Port. 0,34)

Bei Einreichung von 4 Treuepunkten (1 Treuepunkt je Karton Miniglöser) erhalten Sie einen Plexiglasständer gratis (Warenwert 25 €).

Plexiglasständer

zur übersichtlichen und attraktiven Präsentation unserer Darbo Miniglöser auf Ihrem Frühstücksbuffet bieten wir Ihnen einen Portionsständer aus Plexiglas für Miniglöser

47502
St.

Konfitüren Extra

– Glas 640 g –
es versteht sich von selbst, dass nur die besten Früchte und der hohe Saftanteil von 55% für Darbo gut genug sind. Und zum kulinarischen gesellt sich auch ein optischer Genuss- denn die besonders appetitliche Glasverpackung im Früchtedesign lässt sich hervorragend auf jedem Frühstücksbuffet platzieren

96745 **Erdbeer**
Ktn. 6 x 640 g **Gl. 3,58**

96743 **Orange**
Ktn. 6 x 640 g **Gl. 3,58**

96744 **Marille (Aprikose)**
Ktn. 6 x 640 g **Gl. 3,58**

65043 **Weichsel (Sauerkirsch)**
Ktn. 6 x 640 g **Gl. 3,58**

63883 **Pflaumenmus**
Ktn. 6 x 640 g **Gl. 3,58**

66924 **Holunder blütengelee**
Ktn. 6 x 640 g **Gl. 3,58**

96740 **Heidelbeer**
Ktn. 6 x 640 g **Gl. 4,25**

96742 **Himbeer**
Ktn. 6 x 640 g **Gl. 4,25**

96741 **Waldbeer**
Ktn. 6 x 640 g **Gl. 4,25**

Plexiglasbar

für Dekorgläser 640g. Für eine perfekte Inszenierung der edlen Darbo Naturrein Dekorgläser. Die Sortenbezeichnung wird mittels Einsteckkarte individuell am Aufsteller gelöst: Sortenangabe in deutsch und englisch

47065
St.

Bei Abnahme von 30 Gläsern erhalten Sie eine Plexiglasbar gratis (Warenwert: 30 Euro)

ardo

TK Obstbrunoise
Obstmischung zur Herstellung von Cocktails, Fruchtjoghurt, Toppings und vielem mehr
61989, Ktn. 4 x 2,5 kg
kg **2,99**

Joghurt selbstgemacht

Perfekt zu frischem Obstsalat: Selbstgemachter Joghurt!
Sie benötigen lediglich 1 Liter Milch und je 150 Gramm Naturjoghurt à 3,5% Fett (alternativ: Joghurtpulver). Milch auf 90° C erhitzen und unter Rühren ca. fünf Minuten auf der Temperatur halten. Auf 50° C abkühlen lassen und Joghurt einrühren. In Glasgefäße füllen und im Backofen bei 50° C 30 Minuten ruhen lassen. Zum Reifen über Nacht im Ofen stehen lassen. Dann Gefäße abdecken und kühlen. Haltbarkeit ca. 3 Tage.
Tipp: Zur Aromatisierung eine Vanilleschote mehrere Stunden vor dem Erhitzen in die Milch legen.

Frischer Obstsalat
„Summer Breeze"
– Abtropfgewicht 3300 g –
ein frischer und hochwertiger Obstsalat aus grünen Äpfeln, blauen Weintrauben, Mangos, Ananas und Wassermelonen. Besonders beliebt auf dem Frühstücksbuffet, für Bankettveranstaltungen oder als vitaminreiches Dessert zu jeder Jahreszeit
61771, Eimer 5 kg Ei. **21,95** (kg 4,39)

Frische Fruchtspieße
„Eva"
– Stückgewicht ca. 60 g –
Wassermelone, Orange und Ananas auf einen Bambusspieß mit Griffstück gesteckt, vitaminreiche Alternative zu Gebäck und Kuchen
56190, Ktn. 2 x 20 Stück
Ktn. **19,75** (St. 0,49)

fresh FACTORY

Frische Orangenscheiben
– Abtropfgewicht 2000 g –
von aromatischen Orangen der Sorten Valencia sowie Navel aus Spanien und Südafrika. In ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Reich an Vitamin C, überzeugen mit ihrem süßen und saftigen Geschmack. Besonders beliebt auf dem Frühstücksbuffet und als kleiner Vitaminschub während des Tages
74235, Eimer 3 kg Ei. **19,95** (kg 6,65)

Weintraubenmix
frische grüne und blaue Trauben aus Griechenland, Italien und Südamerika. Sie liefern den benötigten Energieschub für den Tag und eignen sich besonders für jedes Frühstücksbuffet
53034, Eimer 3 kg Ei. **14,95** (kg 4,95)

Frische Rosé Grapefruitscheiben
– Abtropfgewicht 2000 g –
von Grapefruits der Sorte Star Ruby aus Honduras, den USA und Südafrika. In ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Mild und aromatisch im Geschmack, mit einer leicht bitteren Note. Besonders beliebt auf dem Frühstücksbuffet und als kleiner Vitaminschub während des Tages
74237, Eimer 3 kg Ei. **19,95** (kg 6,65)

Frischer Obstsalat
„Sunny Bites"
bestehend aus Apfel, Ananas, Orange, Wassermelone, Zuckermelone, Mango und Weintrauben. Besonders beliebt auf dem Frühstücksbuffet, für Bankettveranstaltungen oder als vitaminreiches Dessert zu jeder Jahreszeit
61752, Eimer 5 kg Ei. **19,95** (kg 3,99)

Melonenmix
aus Wasser-, Honig- und Rosa Melone, reich an Vitamin A und C als bunter Mix ideal für jedes Buffet
82759, Eimer 3 kg Ei. **16,95** (kg 5,65)

Frische Sweet Ananaswürfel
– Abtropfgewicht 2000 g –
die Sorte MD2 aus Zentral- und Südamerika überzeugt durch ihren süßen Geschmack und ist reich an Vitamin C. In ca. 2,5 x 2,5 cm große Würfel geschnitten. Besonders beliebt auf dem Frühstücksbuffet und als kleiner Vitaminschub während des Tages
74285, Eimer 3 kg Ei. **20,94** (kg 6,98)

*Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!

Sous Fresh

frische Früchte
in der wiederverschließbaren Schale
57808 **Brombeeren** Ktn. 12 Schalen **TP.***
57843 **rote Johannisbeeren** Ktn. 12 Schalen **TP.***
57846 **Heidelbeeren** Ktn. 12 Schalen **TP.***
57848 **Himbeeren** Ktn. 12 Schalen **TP.***

the fruit lab

Coconut Crush Smoothie
– Flasche 250 ml –
100 % frisch, ohne Zusatzstoffe und Konzentrate, bestehend aus Ananassaft, Orangensaft, Bananenpüree, Apfelsaft, Kokosmilch und Zitronensaft. Steckt voller Vitamine, da nicht pasteurisiert
62927, Ktn. 6 Flaschen
Fl. **1,25**

the fruit lab

Mango Crush Smoothie
– Flasche 250 ml –
100 % frisch, ohne Zusatzstoffe und Konzentrate, bestehend aus Apfelsaft, Mangopüree, Bananenpüree und Passionsfruchtsaft. Steckt voller Vitamine, da nicht pasteurisiert
62856, Ktn. 6 Flaschen
Fl. **1,25**

the fruit lab

Strawberry Crush Smoothie
– Flasche 250 ml –
100 % frisch, ohne Zusatzstoffe und Konzentrate, bestehend aus Erdbeerpüree, Orangensaft, Traubensaft und Bananenpüree. Steckt voller Vitamine, da nicht pasteurisiert
62916, Ktn. 6 Flaschen
Fl. **1,25**

Frische Vielfalt
Zu einem guten Frühstück gehört ballaststoff- und vitaminreiche Kost für den perfekten Start in den Tag! Früchte und Orangensaft sind für viele Gäste bereits eine Selbstverständlichkeit. Hier punkten Sie mit einer vielfältigen, modernen Auswahl an Trendprodukten wie Smoothies. Eine echte Geschmacks- und Vitaminbombe, die nicht nur weibliche Gäste schätzen! Die Smoothies von „the fruit lab" verzichten auf Zusatzstoffe, Konzentrate und Pasteurisierung und sind dadurch 100 Prozent frisch und gesund.

elka FRISCHE

Frischer Orangensaft,
mit Fruchtfleisch
100 % frisch gepresst aus ca. 6 kg frischen Saftorangen, nicht pasteurisiert, schmeckt deshalb ganz besonders frisch. Die kurze Haltbarkeit ist ein Qualitätsmerkmal und garantiert den frischen Saftgeschmack
60603, Kanister 2 Liter
Kan. **4,98**

elka FRISCHE

Frischer Fruit Cocktail
Beerenstarker Mehrfruchtsaft mit Fruchtmark, 100 % Fruchtgehalt aus Traubensaft, Erdbeermark, Schwarzem Johannisbeermark, Brombeermark und Himbeermark
48684, Ktn. 6 x 2 Liter
Fl. **6,10**

elka FRISCHE

Frischer Grapefruitsaft,
mit Fruchtfleisch
– Flasche 2 Liter –
100 % frisch gepresster Saft aus ca. 6 kg frischen Früchten, nicht wärmebehandelt, deshalb besonders frisch. Kurze Haltbarkeit ist Qualitätsmerkmal und garantiert frischen Saftgeschmack. Ideal für das Frühstücksbuffet und die Gastronomie. Ohne Konservierungs- bzw. Farbstoffe und Aromen jeglicher Art
65997, Ktn. 6 x 2 Liter
Fl. **5,18**

TK Marmortopfkuchen

– 1350 g, Ø 25 cm, ungeschnitten –
helle und dunkle Sandmasse mit feinem Geschmack, dunkel überzogen und gefädelt

44205, Ktn. 1 Kuchen

St. **8,95**

TK Zitronentopfkuchen

– 1350 g, Ø 25 cm, ungeschnitten –
köstliche Sandmasse mit fruchtiger Zitrone, überzogen und gefädelt

44206, Ktn. 1 Kuchen

St. **8,95**

TK Frankfurter Kranz

– 2000 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, ca. 20 Stücke –
helle, saftige Sandmasseböden, gefüllt mit Kirschwasser-Buttercreme und Konfitüre. Außen bedeckt mit Haselnusskrokant, garniert mit Cremetupfen und Dekorkirschen. Enthält Alkohol

44210, Ktn. 1 Kuchen

St. **12,95**

In Konditorqualität

- fertig gebacken
- leichtes Handling
- nur noch auftauen

Kaffee und Kuchen ist für viele Gäste ein nachmittägliches Ritual, eine entspannende Pause oder einfach ein süßer Genussmoment. In vielen Küchen fehlt es jedoch an Zeit oder Personal, um neben den warmen Speisen auch noch selbst zu backen. Um schnell und unkompliziert eine große Vielfalt anbieten zu können, sind die TK Kuchen und TK Torten aus dem Servisa-Sortiment hervorragend geeignet.
Neu, mit noch feinerer Rezeptur und in Konditorqualität überzeugen Napfkuchen, Sahnetorten und Blechkuchen mit Liebe zu handwerklichen Details. Servieren Sie ein saftiges Stück deutscher Kuchenklassiker, vom Frankfurter Kranz bis zur Donauwelle. Während die Rührkuchen und Torten ungeschnitten geliefert werden, sind Donauwellen und Bienenstich bereits vorgeschnitten. Je nach Bedarf lassen sich die Kuchen und Torten von Servisa so individuell portionieren oder exakt kalkulieren.

TK Nuss-Marzipantorten

„Lübecker Art"

– 1800 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
ein knuspriger Mürbeteigboden und zwei helle Biskuitböden, gefüllt mit Haselnuss-Sahne, bedeckt mit einer Marzipandecke, dekoriert mit Sahnerosetten und Haselnüssen

44207, Ktn. 3 Torten

St. **12,95**

Schwarzwälder Kirsch-Sahnetorten

– 2100 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
ein Mürbeteigboden bestrichen mit Sauerkirschkonfitüre und ein Schokobiskuitboden bilden die Grundlage für die Sauerkirschfüllung und aromatisch abgestimmte Kirschwasser-Sahne. Bedeckt mit einem Schokobiskuit, der mit Kirschwasser getränkt wird und mit Kirschwassersahne bedeckt ist. Garniert mit 14 Sahnetupfen und kandierten Kirschen, sowie Schokospänen. Enthält Alkohol

57527, Ktn. 3 Torten

St. **12,95**

Zubereitung Kuchen: Vor dem Auftauen die Verpackung entfernen und 8 - 10 Stunden in der Kühlung oder 6 - 8 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

TK Käse-Sahnetorten

– 2000 g, Ø 27 cm, ungeschnitten –
ein knuspriger Mürbeteigboden, belegt mit 2 hellen Biskuitböden, dazwischen eine lockere Käse-Sahne-Füllung, abgestäubt mit Zuckerschnee

44225, Ktn. 3 Torten

St. **11,95**

Zubereitung Torten: Vor dem Auftauen die Verpackung entfernen und 6 - 8 Stunden in der Kühlung auftauen lassen, danach gekühlt lagern.

TK Mini-Feingebäcke,

vorgegärt, Mischkarton 3-fach sortiert

– Stückgewicht 30 g –
Blätterteiggebäck in den Sorten Croissants, Schoko-Brötchen und Rosinenschnecken

46182, Ktn. 4,05 kg

(3 x 45 Stück) Ktn. **26,33** (St. 0,195)

TK Donauwellen

– Blech 37 x 26 cm = 2000 g, vorgeschnitten in 20 Stücke –
helle und dunkle Sandmasseböden mit reichlich Kirschen und Sahnecreme, bedeckt mit Schokoguss

44203, Ktn. 3 Kuchen

St. **14,95**

TK Mandel-Bienenstichschnitten

– Blech 36 x 26 cm = 1850 g, vorgeschnitten in 20 Stücke –
Hefeteig, gefüllt mit lockerer Sahne mit Vanillegeschmack, bedeckt mit einer knusprigen Mandeldecke

44215, Ktn. 3 Kuchen

St. **12,95**

TK Mini-Früchtekörbchen,

vorgegärt, Mischkarton 4-fach sortiert

– Stückgewicht 40 g –
Blätterteiggebäck in den Sorten Apfel, Erdbeer, Kirsch und Mango

46184, Ktn. 4 kg

(4 x 25 Stück) Ktn. **22,90** (St. 0,229)

Premium-Konferenzgebäck,

mit Schokolade

16 hochwertige Sorten mit Schokolade, exquisites Gebäck aus traditioneller Manufaktur seit 1922, die ideale Beigabe zum Kaffee

88270, Ktn. 1000 g Ktn. **25,96**

Premium-Seminargebäck,

ohne Schokolade

16 hochwertige Sorten, ohne Schokolade, exquisites Gebäck aus traditioneller Manufaktur seit 1922, die ideale Beigabe zum Kaffee

88271, Ktn. 1000 g Ktn. **25,45**

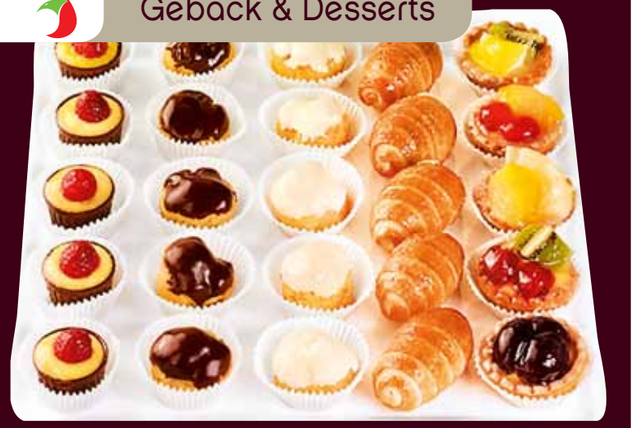
TK Mini Schleifen Mix,

vorgegärt

– Stückgewicht 25 g –
in den Sorten: Himbeer, Aprikose, Karamell, Schokolade. Ideal für das Frühstück und für die Kaffeepausen

78080, Ktn. 3,5 kg

(140 Stück) Ktn. **23,65** (St. ca. 0,17)



TK Mixed Mignon,
Mischkarton 5-fach sortiert, servierfertig

– Stückgewicht ca. 20 g –
handgemachte Konditorei-Spezialitäten mit Patisseriecremefüllung zu jeweils 5 Stück gepackt: feine Blätterteigröllchen, Mini-Profiteroles mit Schokocreme überzogen, Mürbteigkörbchen mit Früchten, Mini-Profiteroles mit weißer Schokolade überzogen, Schokoladenkörbchen mit Himbeeren garniert

85205, Ktn. 500 g
(5 x 5 Stück) Ktn. **19,75** (St. ca. 0,79)

TK Petit Fours,
Mischkarton 20-fach sortiert

– Stückgewicht ca. 20 g –
eine Vielfalt an süßen Spezialitäten. Ideal für jedes Buffet

62334, Ktn. 1,6 kg
(80 Stück) Ktn. **34,95** (St. ca. 0,439)

TK Mini Petits Fours
„Schokolade"

– Stückgewicht 12 g –
kleine Desserts, zubereitet aus hochwertiger Schokolade

46949, Ktn. 770 g
(2 x 35 Stück) Ktn. **42,00** (St. 0,60)

TK Delice von Schokoladenmousse
zweierlei Mousse von Schokolade mit unterschiedlich hohem Kakaoanteil auf einem hellem Biskuitboden auf Schokogrund, überzogen mit einer Glasur von Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Ideal in die gewünschte Form (Tortenstück, Rechteck, Quadrat) zu schneiden

53216, Riegel ca. 750 g St. **16,70**

TK Delice Mascarpone & Gewürz-Quitten-Gelee
leichte Mascarponecreme unter Gewürz-Quitten-Gelee mit Ingwernote auf Schokoladenbiskuit. Ideal in die gewünschte Form (Torte nstück, Rechteck, Quadrat) zu schneiden

69712, Riegel ca. 750 g St. **14,95**

TK Tartufo classico
– Stückgewicht ca. 85 g –
klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen

68887, Ktn. 12 Stück
Ktn. **14,95** (St. ca. 1,246)

TK Soufflés al Cioccolato
– Stückgewicht 100 g –
kleine Biskuitkuchen, gefüllt mit einer edlen, hochwertigen Schokocreme. Kalt oder warm mit Eis oder Vanillesauce servieren

85936, Ktn. 1,2 kg
(12 Stück) Ktn. **14,95** (St. ca. 1,25)

TK Delice Schokomousse & Himbeerspiegel
ein zartes Schokoladenmousse auf einem dunklen Biskuitboden wird mit fruchtigem Himbeerspiegel abgerundet. Ideal in die gewünschte Form (Tortenstück, Rechteck, Quadrat) zu schneiden

69756, Riegel ca. 750 g St. **14,95**

TK Erdbeerlasagne
feinste Erdbeermousse und dunkle Schokoladenschichten zeichnen dieses Dessert aus

75965, Ktn. 2250 ml
Ktn. **33,95**

TK Schokoladen-lasagne
weiße Schokoladenmousse und dunkle Schokoladenschichten zeichnen dieses Dessert aus

75461, Ktn. 2250 ml
Ktn. **33,95**

Terrine von Orangenfilets,
in Grenadine-Gelee
ein mit Grenadine abgeschmecktes Gelee umhüllt die Orangenfilets. Harmoniert mit frischen Beeren, Eiscreme oder Ententerrine

51058, Stück ca. 900 g St. **12,20**

TK Kugel von der Tonkabohne,
im Himbeerleder
aphrodisierendes Tonkabohnenmousse in einer dünnen Haut aus Himbeermark

54687, Ktn. 16 x 85 ml Ktn. **35,00** (St. 2,188)

TK Mozartkugel,
„Deluxe"
Pistazien- und Nougatmousse verpackt in einem hauchdünnen Schokoladenmantel

54697, Ktn. 12 x 110 ml
Ktn. **21,50** (St. 1,792)

Thomas Göttinger
Inhaber,
Chefpatissier
und Ideengeber

Göttinger – erlesene Patisserie

Im österreichischen Waldviertel, zwischen sanften Hügeln, satten grünen Wiesen und frischen, klaren Gewässern, befindet sich unsere Dessertmanufaktur. Wir stellen alle Desserts handwerklich mit besten Grundprodukten speziell für die Gastronomie her.
Tiefkühlung garantiert absolute Frische und gleichbleibend hohe Qualität. Wo es möglich ist, versuchen wir regionale Rohstoffe einzukaufen. Gluten- und laktosefreie Desserts sind für uns selbstverständlich und in einem eigenen Kapitel vertreten.
Mit unseren Desserts haben Sie Ihre Kalkulation punktgenau im Griff, ersparen sich Materialeinkauf und können Auftragsspitzen sehr gut abfedern. Nehmen Sie sich mit unseren Produkten mehr Zeit für das Wesentliche – Ihren Gast!

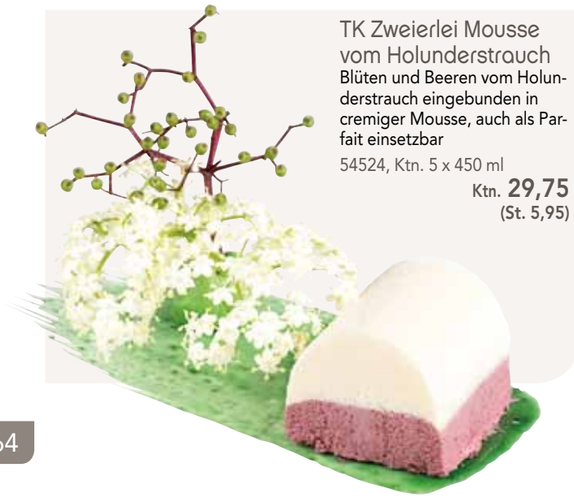
Desserts

TK Schokotürmchen,
mit Himbeer
fruchtig säuerliches Himbeermark eingebettet in ein Türmchen aus feinster, dunkler Schokoladenmousse
86464, Ktn. 20 x 115 ml
Ktn. **37,80**
(St. 1,89)

göttinger
erlesene Patisserie

TK Erdbeer Tiramisu,
im Weckglas
reichhaltige Mascarponecreme geschichtet mit Biskotten und fruchtigem Erdbeermark
54604, Ktn. 12 x 80 ml
Ktn. **22,70**
(St. 1,892)

TK Maronimousse,
auf Portweinbirnen, im Weckglas
locker leichtes Maronimousse mit Portweinbirnen und feinem Schokoladenbiskuit
54693, Ktn. 12 x 80 ml
Ktn. **22,70**
(St. 1,892)



TK Zweierlei Mousse vom Holunderstrauch
Blüten und Beeren vom Holunderstrauch eingebunden in cremiger Mousse, auch als Parfait einsetzbar
54524, Ktn. 5 x 450 ml
Ktn. **29,75**
(St. 5,95)

TK Speedy Passionsfruchtmousse,
mit Mangofruchtmark
lockere Passionsfruchtmousse bedeckt mit Mangofruchtmark, für den raschen Einsatz
54526, Ktn. 40 x 55 ml
Ktn. **29,99**
(St. 0,75)

TK Speedy weißes Schokomousse,
mit Marillenfruchtmark
lockere weiße Schokomousse bedeckt mit Marillenfruchtmark, für den raschen Einsatz
54569, Ktn. 40 x 55 ml
Ktn. **29,99**
(St. 0,75)

TK Speedy Schokomousse,
mit Himbeerfruchtmark
lockere Schokomousse bedeckt mit Himbeerfruchtmark, für den raschen Einsatz
54527, Ktn. 40 x 55 ml
Ktn. **29,99**
(St. 0,75)

TK Zitronenmelissenmousse,
auf Himbeerbiskuit
sommerliches Dessert von Zitronenmelisse und Himbeeren, auch als Parfait gut einsetzbar
54594, Ktn. 5 x 450 ml
Ktn. **29,75**
(St. 5,95)

Bitte Prüfen

Sekt & Weine

Sekt
„Smaragd", Rosé trocken
eine fein abgestimmte Cuvée, feinfruchtig und nachhaltig.
11 vol.%
40086, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **3,19**

Champagne Brut Réserve,
Nicolas Feuillatte
fruchtige Nase nach Apfel, am Gaumen elegant und feinperlig, kräftiger Champagner mit feinem Charakter. 12 vol.%
89388, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **24,90**

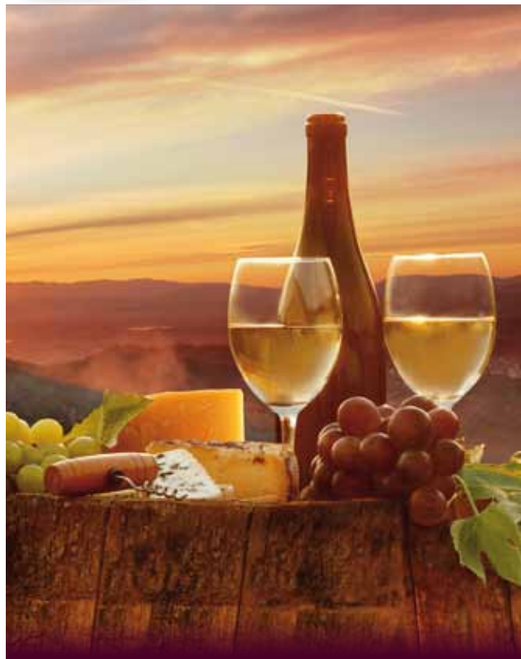
2012/2013er Gönnheimer Sonnenberg Weißburgunder Kabinett,
trocken, Weingut Eymann, Pfalz QmP.
eleganter, jugendlich frischer Weißburgunder mit zartduftigen Aromen von Honigmelone und weißen Blüten. Saftig und aromatisch mit knuspriger Säure. 11,5vol.%
70528, Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **5,45**

2009er Bischoffinger Weißer Burgunder BB,
trocken, WG Bischoffingen-Endingen, Baden QbA.
ein voller ausgewogener Wein mit langanhaltendem Finale. Passt zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten oder mildem Käse. 13 vol.%
53860 Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **5,55**

2014er Weißer Burgunder,
trocken, Weingut Fritz Waßmer, Baden QbA.
mit schöner Finesse und Mineralität. Von frischen Apfelaromen und leicht nussigem Abgang geprägt. 12,5 vol.%
97226, Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **6,70**

2014er Riesling,
trocken, Weingut Barth, Rheingau QbA
herzhaft-rassig mit goldgelber Farbe, gehaltvoll mit herrlicher Frucht. 12 %vol.
89605, Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **7,10**

2014er Riesling Einblick No. 1,
trocken, Weingut Nick Köwerich, Mosel, QbA.
ein sehr frischer, fruchtbetonter Wein mit Noten von Renetteapfel, Birnenmost, Nektarine sowie Linde, gepaart mit einer deutlichen Mineralität. 11 vol.%
91791, Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **4,99**



GASTROVINUM

Speisen & Wein: Genuss par Excellence

Starre Regeln bei der Kombination von Wein und Speisen gelten heute schon lange nicht mehr: So kann man mit der entsprechenden Kombination von Wein und Speisen entweder eine geschmackliche Harmonie zwischen den beiden Partnern herstellen, oder einen spannungsreichen Kontrast schaffen. Bei der richtigen Auswahl beraten wir Sie gern!

Besuchen Sie uns auf
www.gastrovinum.de

2012er
Spätburgunder Rotwein BB
trocken, WG Bischoffingen-Endingen, Baden QbA. samtig, weiche Fruchtaromatik mit anhaltendem, wärmendem Abgang. Im Bukett kräftige und würzige Kirscharomen sowie dezente Vanille und Raucharomen. 13,5vol.%
89038,Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **6,45**

2013er
Spätburgunder Rotwein,
trocken, Weingut Fritz Waßmer, Baden QbA. zeigt viel Saft und Spiel, überzeugt in der Nase mit seinen feinen Aromen reifer Brombeeren und Himbeeren. Warm, weich und vollmundig mit schöner Dichte und ausdrucksvoller Frucht. 13 vol.%
97225, Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **7,90**

2014er
Cabernet Sauvignon,
trocken, WG Vier Jahreszeiten, Pfalz QbA
intensives fruchtiges Aroma nach schwarzen Johannisbeeren, gepaart mit den sortentypischen Noten von Grüner Paprika und Nuancen von Vanille. Stoffig und kraftvoll mit viel Frucht und balanciertem Tannin. 13,2 vol.%
82022, Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **5,40**

2013er
Wild und Wein,
Rotwein-Cuvée, trocken, WG Vier Jahreszeiten, Pfalz QbA
feinherbe Fülle, kräftige Farbe. Feuer und Eleganz bestimmen diesen ausdrucksvollen Wein. Volles, würziges Aroma durch Holzfasslagerung. 13,6 vol.%
81611, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **5,55**

2013er
Barbera d`Alba Dina DOC
würzig, dominant präsentiert sich dieser Wein im Bouquet. Frisch und fruchtbetont ist er im Mund, wunderschön unkompliziert und reintönig, besitzt gute Länge. 13,5 vol.%
42282, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **7,15**

2012er
Chianti Riserva,
Costavecchia DOCG
typischer Geschmack nach reifen Beeren dazu Tabak, Vanille und Zartbitter - kraftvoller Körper, weiche, aber intensive Tannine. 14 % vol.
45200, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **9,95**

Asio Otus,
Vino Varietale d'Italia, trocken.
die Harmonie der Rebsorten Merlot, Cabernet und Shiraz ergibt einen körperreichen und ausgeprägt würzigen Wein. 13 vol.%
89390, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **5,90**

2014er
St. Magdalener,
DOC, Alto Adige, halbtrocken
ein halbtrockener Rotwein aus Südtirol, mit rubinroter Farbe, vollem Körper, fruchtig in Duft und Geschmack, mild, samtig und harmonisch im Trunk. Passt zu rotem Fleisch und zu Wild
67191, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **5,65**

2014er
Sauvignon,
trocken, Vigneti delle Dolomiti, Alto Adige, IGT.
sehr aromatische mit leuchtend gelb-grüner Farbe. Mit feinem Bukett von Feigen, Brennesseln und Holunderblüten. Mit angenehm mineralischem Säurespiegel. 13 vol.%
68227, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **7,75**

2013er
Sauvignon Blanc,
trocken, Babich Wines Marlborough. ein aromatischer Wein mit Noten von Stachelbeeren und exotischen Früchten; würzig, reife Frucht mit knackiger Säurestruktur, ausgeprägtem Sortencharakter und besonders mineralischer Note. 13 vol.%
77859, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **8,20**

2013er
Château la Tuilerie du Puy, trocken,
Entre-Deux-Mers AOC.
delikates Bukett mit dem Duft nach exotischen Früchten und Ginster. Frisch, zart und elegant. 12,5 vol.%
79048, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **5,60**

2014er
Sancerre Blanc
„La Guiberte", Vignobles Alain Gueneau, AOC
knackig-frische und pikante Frucht am Gaumen. Nuancen von Stachelbeere, Zitrus und Kiwi. Elegant und frisch mit animierender Rasse und ausdrucksvoller Länge. 12,5 vol.%
53855, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **10,20**

2009er
Château Beau-Site,
trocken, Saint Estèphe, Cru Bourgeois
klare, wunderschöne Fruchtnoten, nach Schwarzkirschen und Johannisbeeren, unterlegt mit einer zarten Graphit- und Vanillenote, am Gaumen fruchtbetont, elegant mit geschmeidiger Struktur. Samtiges Tannin, mit langem Nachhall.
13 vol.%
83048, Ktn. 12 x 0,75 Liter
Fl. **18,75**

2009er
Château Dubourg,
trocken, Saint Emilion AOC
feines Bukett nach Schwarzkirschen und Cassis mit Röstnoten am Gaumen, ausgewogene Balance zwischen Konzentration und Eleganz. Ein komplexer Wein mit viel Potenzial.Médaille d'Or. 13 vol.%
97275, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **11,45**

2008er
Lo Nuestro Merlot Reserva,
trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO
dieser Rotwein überzeugt durch ein lang anhaltendes, intensives Aroma von Waldfrüchten und Kirsche, gepaart mit feinen Vanillearomen und hervorragend eingebundenen Röstaromen. 13,5 vol.%
97201, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **5,95**

2005er
Lo Nuestro Reserva
„Cuvée", trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO.
ein kraftvoller Rotwein, der 18 Monate im Barrique ausgebaut und nochmals 18 Monate in der Flasche gereift ist. Mit seinem konzentrierten Aroma dunkelroter Früchte, gepaart mit Röstaromen, passt dieser Wein ideal zu Roastbeef, Lamm oder mariniertem Fleisch. 13,5 vol.%
97204, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **6,55**

2013er
Salentein Barrel Fermented Chardonnay,
trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien.
helles Gelb mit grünlichen Reflexen, intensives und komplexes Aroma nach Apfel, Birne, Zitrusfrüchten und mineralischen Noten. 13,5 vol.%
76214, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **9,95**

2013er
Salentein Malbec,
trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien.
tiefe dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von Pflaumen, schwarzen Beeren und etwas Vanille. Sehr gehaltvoll mit einer kräftigen Struktur und weich eingebundenen Tanninen und einem sehr langen Finale. 14,5 vol.%
59310, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **9,95**

2012er
Salentein Primus Malbec,
trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien
mit dem Duft von dunklen Früchten wie Brombeere und Dörrpflaume, gepaart mit Nuancen von Gewürzen wie Lorbeer und Wacholder, Vanille und Holunder. Der komplette Ausbau für den Primus erfolgt im Holz: die Mazeration in großen Holzgebinden, der Ausbau für 14 - 16 Monate in neuen französischen Barriques. Viel Stoffigkeit und Volumen, rauchige und fruchtige Aromen, mit viel Potenzial! 15 vol.%
76215, Ktn. 6 x 0,75 Liter
Fl. **29,60**