



IN 80 SNACKS UM DIE WELT

Gehen Sie auf Genussreise:
mit den Snack-Ideen von Deutsche See



WILLKOMMEN AN SNACKBORD!

Öfter, bewusster, gesünder: Die Art, wie wir essen, verändert sich. Während früher drei große Hauptmahlzeiten den Tagesablauf bestimmt haben, müssen unsere Essgewohnheiten heute mit einem deutlich flexibleren und mobileren Alltag mithalten. Frühstück, Mittagessen und Abendbrot zu festgelegten Zeiten passen da oft nicht mehr ins Konzept. An ihre Stelle treten **vielfältige Snacks aus aller Welt:** vom Fischbrötchen bis hin zu kompletten kleinen Mahlzeiten wie den hawaiianischen Poke Bowls.

Die Ansprüche sind dabei hoch: Gesund soll es sein – und natürlich abwechslungsreich. Kein Wunder! Denn der Snack wandelt sich vom „Nebenbei“ immer mehr zur eigentlichen Mahlzeit. Die Gastronomie hat darauf bereits reagiert: Sie füttert die Snacking-Kultur mit immer neuen, immer anderen kleinen Gerichten. Und auch im Handel wächst die Bedeutung der Mini-Mahlzeiten.

Gehen Sie mit Deutsche See auf eine kulinarische Reise durch die Welt des Megatrends Snackification: mit vielen Ideen, Inspiration und innovativen Produkten. Viel Spaß beim Entdecken!

INHALT

- 
- 4 Die ganze Welt der Snacks – Infos & Fakten
 - 6 MiMas – Mini-Mahlzeiten mit maximalem Genuss
 - 18 Gehen Sie mit Deutsche See auf Snackreise
 - 20 Bon Appétit
Kleine Köstlichkeiten aus Frankreich
 - 24 Herzhafte Waffel-Liebe!
Der Belgische Klassiker – neu interpretiert
 - 28 Internationale Fisch-Snacks
Von Calamares bis Takoyaki
 - 32 Stulle, ahoi!
Fischbrötchen, Stullen & Sandwiches
 - 36 Bella Italia!
Bruschetta, Pinsa & Pasta
 - 40 Türkisch? Einfach köstlich!
Döner und Co. – von klassisch bis Seafood
 - 44 Genuss, öffne dich!
Mezze und mehr – aus dem Orient und der Levante
 - 48 Snackstopp Fernost
Kleine Köstlichkeiten aus Asien
 - 52 Hauptrolle für Reis und Fisch!
Frisches Sushi aus Bremerhaven
 - 58 Aloha, Super-Bowl!
Hawaiianische Poke Bowls
 - 64 Let's snack America!
Von Spare Ribs bis Smokey Stripes
 - 70 Noch ein US-Klassiker!
Neue Ideen für Ihr Burger-Menü
 - 72 Fiesta Mexicana!
Bunt gefüllte Tacos und mehr
 - 76 Alle Fingerfood Produkte im Schnelldurchlauf
 - 78 Von Aioli bis Wasabi!
Dips & Saucen
 - 81 Frische für unterwegs & to go
Sushi & Tapas

DIE GANZE WELT DER SNACKS!

WARUM SNACKS?

- 63% der Millennials (26 bis 39 Jahre) ersetzen schon heute Hauptmahlzeiten durch Snacks.*
- Der Snack wandelt sich von der „Nebenher-Mahlzeit“ zum eigentlichen Essen.
- In Gastronomie und Handel nehmen Snacks und Mini-Mahlzeiten eine immer wichtigere Rolle ein.

* Quelle: BVE 2018

WARUM MIT UNS?

Alles aus einer Hand:

- Garantierte Qualität durch lückenlose Kontrolle von Wareneingang bis Auslieferung
- Hohe Seafood-Kompetenz
- Schnelle Lieferung – in 48 Stunden bis zu Ihnen in die Küche
- Beratung und Betreuung durch 19 regionale Niederlassungen

WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

Wir bieten Ihnen:

- Auftragsfertigung in unseren Manufakturen – just in time und mit viel Handarbeit
- Eigene Herstellung von Fisch und Meeresfrüchten mit Rezeptur, Feinkost und Saucen sowie frisches Sushi, handgerollte Wraps u.v.m.
- Fertigung nach hauseigenen Rezepturen mit gastronomischem Anspruch

WO?

Ideal für:

- Betriebsrestaurant oder Mensa
- Cafeteria, Imbiss, Bistro
- Seminar- und Tagungsgastronomie
- Mikromarkets und Automatenverpflegung
- Warenhausgastronomie, Schnellrestaurants
- Verkehrs- und Freizeitgastronomie
- Foodtrucks und Mobiler Handel
- Bäckereien o. ä. mit Imbiss
- Gastronomie im Einzelhandel

WOFÜR?

- Mittags- oder Take-away-Geschäft
- Pausen- und Zwischenverpflegung
- Veranstaltungsverpflegung
- Catering

HELLO CHEF! WARUM NICHT DIESE VORTEILE NUTZEN?

> Baukastenprinzip

Unsere Produkte sind echte Allrounder und können in verschiedenen Kategorien eingesetzt werden. Passende Beilagen, Saucen und Dips? Gibt's natürlich auch!

> Kleinkalibrierte Produkte

Ob mit Fisch oder Fleisch, vegetarisch oder vegan: Unsere Snack-Produkte kommen so daher, wie Sie sie brauchen – auch in kleinen Portionsgrößen.

> Ganz frisch oder tiefgekühlt

Je nach Ihren individuellen Voraussetzungen bieten wir Ihnen sowohl frische als auch TK-Produkte – natürlich immer in bester Qualität.

> Einfaches Handling, schnelle Zubereitung

Von naturbelassen über Convenience bis fertig verpackt to go: Bei uns finden Sie die Verarbeitungsstufe, die zu Ihren täglichen Anforderungen passt.

> Rezeptinspirationen

Von schnell gezaubert bis aufwändig und ausgefallen, von leicht und gesund bis Comfort Food: Wir bleiben für Sie immer up-to-date und bieten Ihnen Rezepte, die aktuelle Food- und Gastrotrends aufgreifen.

WELCHER SNACK KANN WAS?

Zertifiziert Produkte aus nachhaltiger Fischerei (MSC), verantwortungsvoller Zucht (ASC) oder ökologischer Landwirtschaft (BIO)

Vegetarisch Produkte enthalten keine Zutaten tierischer Herkunft außer Ei- und Milchprodukte oder Honig

Vegan Produkte enthalten keine Zutaten oder Spuren tierischer Herkunft

100% **ohne Schweinefleisch**



DIE FÜNF CONVENIENCE-STUFEN

Küchenfertig

Produkte, die vor dem Garen noch etwas Vorbereitung erfordern, also z. B. portioniert, gewürzt oder verfeinert werden müssen.

Garfertig

Produkte mit Rezeptur, die ohne weitere Vorbereitung sofort zubereitet werden können.

Aufbereitet

Produkte mit Rezeptur, die schon vorgebacken, vorfrittiert, vorgekocht oder vorgebraten wurden und noch zu Ende gegart werden müssen.

Regenerierfertig

High Convenience, gegarte Komponenten oder Menülösungen, die durch Aufwärmen verzehrfertig gemacht werden. Die Erwärmung dient hierbei dem optimalen Geschmackserlebnis.

Verzehrfertig

High-Convenience-Produkte, die zum sofortigen Genuss geeignet sind. Dazu zählen auch TK-Produkte, die noch aufgetaut werden müssen, aber dann direkt verzehrt werden können.

BISSCHEN HUNGER? ZEIT FÜR EINE MIMA!

Mini-Mahlzeiten mit maximalem Genuss



Neue Essgewohnheiten verändern die Welt:

MiMas!



Was sind MiMas?

MiMa ist die Abkürzung für Mini-Mahlzeit, also eine vollwertige Mahlzeit mit Hauptkomponente und Beilage nur eben in klein. MiMas schmecken zu jeder Tageszeit, auch unabhängig von Frühstück, Mittag- oder Abendessen. Erlaubt ist, was den Gaumen freut.

Bei Deutsche See legen wir den Fokus auf „proteinreiche Superfoods“ und servieren MiMas mit Fisch und Meeresfrüchten aber auch vegetarische MiMas.

Traditionell vs. Snackification

Drei große Mahlzeiten am Tag? Lieber fünf kleine!

TRADITIONELLER ESSENSPLAN

Frühstück
7 - 8 Uhr

Snack
11 Uhr

Mittag
12 - 14 Uhr

Snack
15 Uhr

Abendessen
17 - 19 Uhr

SNACKIFICATION

Essen 1
8 Uhr

Essen 2
11 Uhr

Essen 3
14 Uhr

Essen 4
16 Uhr

Essen 5
18 Uhr

2015 waren in Deutschland etwa 300 Foodtrucks unterwegs - mehr als 1.000 sind es heute.

(Quelle: <https://www.craftplaces.com/de/details/fragen-antworten/food-trucks-anzahl-entwicklung-steigerung-business-markt>)

+++ INFOFACT +++

63%

der Millennials
(26 bis 39-Jährige)
ersetzen Hauptmahlzeiten durch Snacks

(Quelle: BVE 2018)

Schnell eingeworfene Dickmacher?
Das war gestern!

> Der Snack wird immer gesünder.



Fischbombe Chorizo

Rezept auf der nächsten Seite

MIMAS FÜR DEN KLEINEN FISCH-HUNGER

Mini-Mahlzeiten aus dem Meer

Da lacht das Herz.



Sein Fett macht Fisch nicht nur beim Garen schön saftig, es hat auch eine besonders günstige Fettsäurezusammensetzung. Darum kann es die Herzgesundheit fördern, ein- bis zweimal in der Woche Fisch zu verzehren - vor allem Seefisch wie z. B. Lachs. Dieser enthält langkettige Omega-3-Fettsäuren, die das Risiko für Herz-Kreislauf-Krankheiten reduzieren können.

So lecker, so wertvoll.

Proteine, Omega-3-Fettsäuren, Jod, Selen, Vitamin D, A und B-Vitamine: Fisch steckt voller guter Dinge, die unsere Gesundheit unterstützen und sollte regelmäßig auf dem Speiseplan stehen. Oder eben: auf dem Snackplan.

Einmal Eiweiß, bitte!

Fisch enthält durchschnittlich bis zu 20 % Eiweiß. Und das in einer für den Körper besonders leicht verfügbaren Form. Deswegen belastet es den Körper nicht, macht nicht müde, sondern gleich wieder fit.

Fischbombe Chorizo

Schnell und einfach: Kartoffeln, Fisch (nach Geschmack marinieren), Chorizo, Pimientos, Oliven, Thymian, Rosmarin, Olivenöl und Zitronensaft vermengen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen garen.

83246 Fischriegel Alaska-Seelachs

25658 Oliven-Trio

Kartoffelspalten

Chorizo als Scheiben

Thymian, Rosmarin, Pimientos, Meersalz, Paprikapulver, Pfeffer, Zitrone



Lachs-Knuspersticks

88793 Lachs-Knusperstick „Pesto“

89710 Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“

25927 BEECK Barbecue Chutney

25916 BEECK Mango Chili Dip

701 Sour Cream



Curry mit Garnelenspieß

Aus Ingwer, Zitronengras, Paprika, Brechbohnen, Frühlingszwiebeln, Kokosmilch und Currypaste ein Curry kochen. Alles zusammen mit Reis in einer Schale anrichten, Garnelenspieß (vorher marinieren) dazu, mit Limette und frischen Kräutern garnieren.

82450 Garnelen-Spieß

7021 Brechbohnen

7395 Paprika „Gastro“

Frühlingszwiebeln, Ingwer, Zitronengras, rote Currypaste, Kokosmilch, Koriander, Thai-Basilikum, Limetten



MIMAS FÜR DEN KLEINEN FISCH-HUNGER

Neue Lieblingsrezepte – bunt zusammengewürfelt



Pizza mit Thunfischwürfeln

28657 Thunfisch in Aufguss (S. 62)

Pizzateig, Pizzasauce, geriebener Käse, Oliven, rote Zwiebel, wahlweise grüner Spargel

Lieber Lachs?

Für eine köstliche Pizza al salmone können Sie statt Thunfisch auch 87630 Lachswürfel verwenden.



Fischwürfel für Ihre Snacks:

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an Fischwürfeln von Lachs, Thunfisch oder Alaska-Seelachs in verschiedenen Größen, von Sashimiqualität bis geräuchert.

Thunfischknäcke mit Avocado und Brombeeren

82405 Thunfisch Poke-Würfel

Knäckebrötchen, Trüffelbutter (alternativ normale Butter), Avocado, Brombeeren, grobes Meersalz



Fruchtige Ceviche

87630 Lachsfilet-Würfel

Tigermilch, Chulpi Mais, Süßkartoffel, rote Zwiebel, Passionsfrucht, Mango, Limetten, Ingwer, Chili

Wir haben für Sie zwei Ceviche Dressings schon fix und fertig vorbereitet:

25415 Ceviche Dressing „Klassik“

25414 Ceviche Dressing „Mango-Passionsfrucht“



Tacos mit Räucherlachswürfeln

89919 Räucherlachswürfel

29699 Babyspinat

28492 Guacamole

Plattpfirsich, Feta, Minze, Pistazie

Muschelnudeln alla Puttanesca

82418 Alaska-Seelachsfilet-Würfel

29707 Rucola

Muschelnudeln, Sardellen, Kapernäpfel, Parmesan



MIMAS, DIE FLEISCHLOS GLÜCKLICH MACHEN

Vegetarische und vegane Mini-Mahlzeiten



SCHON GEWUSST?

Von 36% der Menschen in Deutschland bezeichnen sich als:

> **Flexitarier 27%**
(seltener Fleischkonsum)

> **Vegetarier 4%**
(kein Fleisch)

> **Pescetarier 3%**
(kein Fleisch, aber Fisch)

> **Veganer 1,5%**
(keine tierischen Produkte)

(Quelle: Smart Protein Project 2021)

Die Zeiten, in denen vegetarisch gleichbedeutend mit langweilig war, sind längst vorbei. Hülsenfrüchte, Getreide, Tofu, Samen, Nüsse und Kräuter sind nicht nur alternative Proteinquellen, sondern machen aus einem vermeintlichen Verzicht eine leckere Abwechslung.



Volle Veggie-Power!

1) 7387 Blumenkohl-Käse-Bratling

2) 28622 Guacamole Bites

3) 28483 Falafel Gemüse

4) 28621 Gemüseballs

5) 25597 Hummus

6) 701 Sour Cream

7) 25804 Cocktailsauce



MIMAS

Alles für die schnelle Mini-Mahlzeit

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Lachs-Knuspersticks					
NEU 88793	Lachs-Knusperstick „Pesto“ Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Pesto-Würzmarinade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g	ca. 2,5 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
NEU 89710	Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“ Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Rauchpaprika-Würzmarinade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g	ca. 2,5 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
Fischwürfel, tiefgefroren					
82406	Lachs Poke-Würfel Sashimi-Qualität Aus Aquakultur in Norwegen, aus Filetblöcken gesägt, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, Sashimi-Qualität		5 kg (2 x 2,5 kg)	kg	
82405	Thunfisch Poke-Würfel Sashimi-Qualität Aus Filetblöcken gesägt, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, Sashimi-Qualität		5 kg (2 x 2,5 kg)	kg	
82418 MSC	Alaska-Seelachsfilet-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 7,5 g	7 kg	kg	
86769	Lachsfilet-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 34 g (40 x 40 x 20 mm)	5 kg	kg	
87630	Lachswürfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 3,5 g (15 x 15 x 15 mm)	5 kg	kg	
82462 MSC	Wildlachs-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 8 g	5 kg	kg	
89919	RäucherlachsWürfel Aus kaltgeräucherten Filets geschnitten, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, tiefgefroren	(20 x 20 x 20 mm)	2 kg (4 x 500 g)	kg	
Fischriegel, tiefgefroren					
83246 MSC	Fischriegel Alaska-Seelachs Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Kombidampf) ca. 9 Min. garen.
Fischfilets paniert, tiefgefroren					
86968 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Quinoa-Panade Superfood-Panade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer knusprigen Panade aus Quinoasamen, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90-110 g	7 kg (63-77 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200°C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
83573 MSC	Alaska-Seelachsfilet Ciabattapanade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer Ciabattapanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90-110 g	7 kg (63-77 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200°C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
83582 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Vollkornpanade Vollkorn-Panade Aus fangfrischen tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Vollkornpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (50-62 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
82494 MSC	Kabeljaufilet im Tempurateig Laktosefrei Glutenfrei Saftige, portionierte Filets, praktisch grätenfrei, in einem gluten- und lactosefreien Tempurateig, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 90 g	5 kg (ca. 55 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83632 MSC	Wildlachsfilet „Reis-Popper“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	6 kg (ca. 100 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungs-empfehlung
Gourmetwürfel, tiefgefroren					
83310 MSC	Gourmetwürfel Alaska-Seelachs „Bruschetta“ Zwei Lagen Alaska-Seelachs-Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, gefüllt mit einer Schicht aus stückigen, getrockneten Tomaten, getoppt mit einer Kräuterauflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	8,1 kg (81-101 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83309 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Spinat“ Zwei Lagen Alaska-Seelachs-Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, gefüllt mit einer Schicht aus Spinat und Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift), getoppt mit einer Tomatenkruste, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	8,1 kg (81-101 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
Spieße mit Fisch und Meeresfrüchten					
82450 ASC	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (10-13 Garn/Sp)	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	
83394	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater), mit zugesetztem Wasser, geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	
84545	Lachsspieß „Hawaii“ Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Ananas, Zucchini und roter Paprika, mariniert mit rotem Curry, auf einem Holzspieß	95-125 g	ca. 1,1 kg (10 Stück)	kg	Grill: In Grillschale ca. 9 Min. grillen. Backofen: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 9 Min. backen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 7 Min. garen.
84509	Meeresfrüchtespieß „geräucherte Paprika“ April - September Zarte Pulpoarme und Tintenfischröhren, gekocht, in einer rauchig-würzigen Paprika-Marinade, mit Zucchini, Paprika und Kirschtomaten, auf einem Holzspieß	100-130 g	ca. 1,15 kg (10 Stück)	kg	Grill: In Grillschale ca. 9 Min. grillen. Backofen: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 14 Min. backen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
81981	Seelachs-Lachs-Spieß „Chorizo“ Seelachs gefangen im Nordostatlantik, Lachs aus Aquakultur in Norwegen, saftige Seelachsfilet- und Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Bratpaprika und würzigen Chorizoscheiben, in feiner Kräuter-Knoblauch-Marinade, auf einem Holzspieß	105-135 g	ca. 1,8 kg (15 Stück)	kg	Grill: In Grillschale ca. 9 Min. grillen. Backofen: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 13 Min. backen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
80697	Victoriasee-Barsch-Spieß „Rustikal“ Aus Binnenfischerei in Tansania (Bukoba-Projekt), Victoriasee-Barschfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, würzig mariniert, mit Speck, Zucchini und Zwiebeln, auf einem Holzspieß	105-135 g	ca. 1,8 kg (15 St./Schale)	kg	Grill: In Grillschale ca. 9 Min. grillen. Backofen: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 13 Min. backen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.

Lachs-Knuspersticks mit verschiedenen Dips

88793 Lachs-Knusperstick „Pesto“

89710 Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“



MIMAS

Alles für die schnelle Mini-Mahlzeit

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungs- empfehlung
Vegetarische und vegane Hauptkomponenten und Beilagen					
28621	Gemüse Balls Vegetarisch Proteinreich Regenerierfertig Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen mit Gemüsestückchen und Sojaprotein, vorfrittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
NEU 28930	Melanzane Bällchen Vegetarisch Aufbereitet Vegetarische Bällchen aus Auberginen, halbgetrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	5 kg (5 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Minuten garen. 1 Min. ruhen lassen.
NEU 28931	Melanzane Medaillons Vegetarisch Aufbereitet Vegetarisches Medaillon aus Auberginen, halbgetrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	5 kg (5 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Minuten garen. 1 Min. ruhen lassen.
29618	Paprikaschote, halbiert und gefüllt Halbierte, gelbe Paprikaschote mit Strunk, roh, mit einer Füllung aus kernigem Ebel, Gemüse und Mozzarella und Hartkäse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 220 g	6,6 kg (ca. 30 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 25 Minuten garen.
28665	Vegane Hackbällchen Vegan Regenerierfertig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 21 g	4 kg (ca. 190 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Minuten garen.
NEU 28800	Vegane Champignonbällchen Vegan Regenerierfertig Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 14,4 g	4 kg (ca. 277 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Minuten garen.
28663	Vegane Nuggets Vegan Regenerierfertig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, in einer Cornflakespanade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	4 kg (ca. 200 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Minuten garen.
Gemüse, tiefgefroren					
7021	Bohnen, Brechbohnen 30-40 mm, lose rollend, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	
7395	Paprika „Gastro“ Gemischt (rot, gelb, grün), in Streifen, lose rollend, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	



Vegane Curry-Pfanne

28800 vegane Champignon Bällchen
Spinat, Kichererbsen, Tomaten, rote
Zwiebel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE- Einheit
Vegetarische und vegane Feinkostsalate				
26573	Bunter Bohnensalat Vegan Würziger Bohnensalat aus grünen Sojabohnenkernen, sowie weißen Riesenbohnen und roten Kidneybohnen, roten Zwiebelwürfeln, in einem klaren Dressing mit Bohnenkraut verfeinert	1 kg	Schale	kg
819	Bunter Zucchini-Salat Vegan Knackige Zucchini mit Karotten, Äpfeln und Paprika, in einer pikant-würzigen Vinaigrette	1 kg	Schale	kg
25566	Couscous-Salat mit Blatt Petersilie Vegan Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln, verfeinert mit Gewürzen und Olivenöl	5 kg	Eimer	kg
26838	Couscous-Salat mit Blatt Petersilie Vegan Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln, verfeinert mit Gewürzen und Olivenöl	1 kg	Schale	kg
25629	Fruchtiger Quinoa Mix Vegetarisch Quinoa gemixt mit Karotten, Zucchini und Paprika, verfeinert mit Mandelstiften, Cashew- und Kürbiskernen sowie blauen Weintrauben, in einem klaren, lieblichen Dressing	1 kg	Schale	kg
26907	Gurken-Wasabi-Salat Vegetarisch Erfrischender Salat mit knackigen Salatgurken, frischer Blatt Petersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing	1 kg	Schale	kg
26972	Gurken-Wasabi-Salat Vegetarisch Erfrischender Salat mit knackigen Salatgurken, frischer Blatt Petersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing	5 kg	Eimer	kg
26905	Kichererbsen-Karotten-Salat Vegan Knackige Karottenwürfel aus dem Dithmarscher Land, zarte Kichererbsen und frische Lauchzwiebeln, kombiniert mit einer vollmundigen, leicht lieblichen Vinaigrette aus Sesamöl und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit frischer Blatt Petersilie und geröstetem Sesam	1 kg	Schale	kg
25688	Kichererbsen-Paprika-Tajine Vegan Zarte Kichererbsen, knackige Paprika und Cherry-Tomaten mit einem würzigem Dressing, verfeinert mit Ras el-Hanout-Gewürzmischung	1 kg	Schale	kg
26574	Linsensalat Vegan Beluga-, grüne und braune Linsen, Karotten- und Selleriebrunoises sowie Staudensellerie, in einem klaren Dressing, verfeinert mit Schnittlauch	1 kg	Schale	kg
26750	Linsensalat Vegan Beluga-, grüne und braune Linsen, Karotten- und Selleriebrunoises sowie Staudensellerie, in einem klaren Dressing, verfeinert mit Schnittlauch	5 kg	Eimer	kg
26904	Rote Bete-Salat mit Apfel Vegan Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1 kg	Schale	kg
26945	Rote Bete-Salat mit Apfel Vegan Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	5 kg	Eimer	kg
Zur Deko und Abrundung				
28492	Guacamole Vegan Leicht stückige Avocadocreme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren	12 kg (4 x 3 kg)		kg
25658	Oliven-Trio Vegan Grüne Mammut-Oliven und kleine grüne Oliven, sowie schwarze Kalamata-Oliven, ohne Stein, mit Kräuter-Öl verfeinert	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss	1 kg		kg



Vegane Nuggets mit Dip

28663 vegane Nuggets
25894 Rote Chili Creme
25853 Wasabi Dip
frischer Salat

DER BUNTE GESCHMACK FERNER LÄNDER

Gehen Sie mit Deutsche See auf Snackreise

SNACKS AUS ALLER WELT!

Von Maki bis Mexiko: Mit Deutsche See wird Snackification zur kulinarischen Reise um die Welt. So bleibt's auf den Tellern und in den Schüsseln Ihrer Gäste garantiert spannend. Halten Sie Ihren Genuss-Reisepass bereit und steigen Sie ein!

VIVA LECKER!
Willkommen
in Mexiko

Ab auf die Straße:
**KÖSTLICHES
STREETFOOD**

Kalorienbombe,
belgische Art:
**SÜNDHAFTE
WAFFELN**

United Snacks of
America:
von Burger bis BBQ

**ALOHA
GESCHMACK:**
Poke
aus Hawaii

**ASIA
SNACKS:**
Von knusprig
bis Ramen

Ciao Bella:
Feines vom
Mittelmeer

Nicht nur in Berlin
ein Muss:
**TÜRKISCHE
DÖNER**

Mezze & Co.:
Orientalische
Schätze

**SEE YOU,
STULLE:**
Fischbrötchen
trifft
Sandwich

OH LÁ LÁ!
Frankreich
tischt auf



BON APPÉTIT

Kleine Köstlichkeiten aus Frankreich



Die *Grande Nation* steht wie kein zweites Land für gute Küche, Genuss und edle Delikatessen. Beste Qualität sowie frische und regionale Produkte spielen dabei eine große Rolle – und das nicht nur beim ausgiebigen Mahl im Restaurant, sondern auch, wenn es um den kleinen Hunger zwischendurch geht. Tartes, Quiches oder Crêpes sind beliebte Snacks in Bistros und Boulangerien in Frankreich und dem Rest der Welt.

Für unsere drei Snack-Ideen haben wir uns von typisch französischen Rezepten inspirieren lassen und daraus etwas Neues kreiert, das sicher auch bei unseren Nachbarn an Seine, Loire und Rhône Anklang finden würde ...



Regionale Kulinarik

Essen wie Gott in Frankreich: mit regionalen Besonderheiten.

In **Südfrankreich** wird mediterran gekocht: mit Fisch und Meeresfrüchten, Tomaten, Knoblauch und Kräutern der Provence.

Aus dem **Elsass** stammt der auch bei uns beliebte Flammkuchen.

Die **Normandie** steht für kräftige Käsesorten und eine große Muschelvielfalt.

Im **Burgund** genießt man gerne Weinberg-schnecken sowie Fleisch- und Fischgerichte mit feinen Weinsaucen.

Typisch für die **Bretagne** sind die quadratisch gefalteten, herzhaft oder süß belegten Galettes (Buchweizenpfannkuchen)

Der **Perigord** ist bekannt für seine Geflügel-spezialitäten, wie z. B. die Gänseleber (Foie Gras).

Französischer Fenchel-Ratatouille-Salat

52059 Ratatouille-Salat

26364 Sardellenfilets in Kräuteröl

25658 Oliven Trio

4788 Eier, gekocht

Fenchel



Croissant-Sandwich à la Croque Madame

82181 Lachs She-Loin
„Estragon-Zitrone-Honig“

29548 Buttercroissant

29707 Ruccola

Käse, Schinken, Spiegelei



Flammkuchen mit geräuchertem Saibling

80039 geräuchertes Saiblingsfilet
(alternativ Räucherlachs)

29641 Bachsaiblingskaviar

Rote Zwiebeln, Petersilie, Fenchel,
Creme Fraiche, Zitrone



BON APPÉTIT

Kleine Köstlichkeiten aus Frankreich

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Räucherlachs & Graved Lachs				
82680	Frühstücks-Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten, tiefgefroren	ca. 1,2 kg	ca. 12 kg (10 Stück)	kg
84798	Frühstücks-Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 1,2 kg	1 Seite	kg
84209	Graved-Frühstückslachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität	1-1,3 kg	1 Seite	kg
84486	Räucherlachs „Classic“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	1-1,3 kg	1 Seite	kg
IKARIMI Lachs-Spezialitäten				
81246	Lachs She-Loin „Shishimi-Togarashi“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, mit Chili, Sesam, feinen Algen und Zitrusfruchtschale gewürzt, im Hickory-Reiberauch, kaltgeräuchert, ungeschnitten	ca. 0,36 kg	stückweise	kg
82181	Lachs She-Loin „Estragon-Zitrone-Honig“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, gebeizt, mit Honig veredelt und einem Aufstreue aus Estragon und Zitronenzesten, ungeschnitten	ca. 0,37 kg	stückweise	kg
82182	Lachs She-Loin „Thai“ Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI-Lachs-Bauchfilet (She-Loin), ohne Haut, mit Limettenöl und Roh-Rohrzucker gebeizt, mit einem Aufstreue aus Zitronengras, Limonenblättern und feinen Chilibäden, ungeschnitten	ca. 0,35 kg	stückweise	kg
Arktischer Saibling & Saiblingskaviar				
80039	Arktisches Saiblingsfilet Isländisches Saiblingsfilet, mit Haut, mit aromatischer Rauchnote vom Buchenholz und Islandmoos, kaltgeräuchert, ganze Seite	ca. 0,25 kg	1 Seite	kg
29641	Bachsaiblingskaviar Rogen vom Bachsaibling aus ökologischer Aquakultur in Deutschland, gesalzen	100 g	Glas	Gl
Thunfisch				
28657 MSC	Thunfisch in Aufguss Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in einem Aufguss aus Wasser und Salz		6 kg (5,7 kg ATG) (6 Beutel)	kg
28658 MSC	Thunfisch in Sonnenblumenöl Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in Sonnenblumenöl		6 kg (5,7 kg FE) (6 Beutel)	kg



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Feinkost & Antipasti					
52059	Ratatouille-Salat Vegan Mediterraner Gemüsesalat mit frischer Paprika, Zucchini und sonnengereiften Tomaten, in einem Dressing aus Essig und Öl, verfeinert mit Kräutern der Provence		1 kg	Schale	kg
882			5 kg	Eimer	
25658	Oliven Trio Vegan Grüne Mammüt-Oliven und kleine grüne Oliven, sowie schwarze Kalamata-Oliven ohne Stein, mit Kräuter-Öl verfeinert		1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26364	Sardellenfilets in Kräuteröl Zarte Sardellen-Doppelfilets (64,5%), mit Haut, verfeinert mit aromatischem Kräuteröl und Knoblauch		1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
Backwaren					
29548	Buttercroissant Vorgegartes Teigling aus feinem Croissantteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	7,2 kg (3 x ca.80 St)		kg
Beilagen					
7021	Bohnen, Brechbohnen 30-40 mm, lose rollend, tiefgefroren		4 x 2,5 kg		kg
4788	Eier, gekocht Geschält, unter Schutzatmosphäre verpackt		7,02 kg (6 Btl/26 St)		kg
29701	Frisée Leicht gebleicht, gezupft, verzehrfertig		1 kg (4 x 250 g)		Btl
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)		Btl



Kürbis-Süßkartoffel-Tarte
mit 80475 Lachs-Stremel, Meerrettich und Rucola

Hier geht's zum Rezept:



HERZHAFTE WAFFEL-LIEBE!

Der Belgische Klassiker – neu interpretiert



So lecker – und dabei so schnell und einfach gemacht: Waffeln gehören zu den ältesten und beliebtesten Gebäckarten in Europa. Doch wann und wo entstand die Idee, flüssigen Teig zwischen zwei heißen Eisen zu backen? Erste Belege für Waffeleisen stammen aus dem 9. Jahrhundert und wurden unter anderem im heutigen Belgien gefunden. Dass „Belgische Waffeln“ oder „Brüsseler Waffeln“ heute als besondere Spezialität gelten, ist also kein Zufall. Inzwischen hat das unkomplizierte Gebäck längst auch andere Teile der Welt erobert: In Schweden wird sogar einmal im Jahr, immer am 25. März, der nationale Waffel-Tag gefeiert. Wir Deutschen essen unsere Waffeln am liebsten zur Kuchenzeit, zum Beispiel mit heißen Kirschen und Schlagsahne oder Vanilleeis. Dabei können Waffeln noch viel mehr! Der Grundteig lässt sich einfach abwandeln und sorgt so für vielfältige Geschmackserlebnisse.

Waffeln & Seafood

klingt schräg? Schmeckt aber wunderbar! Farbiger Waffelteig sorgt zusätzlich für den optischen Wow-Effekt! Ihre Gäste werden es lieben!



Grüne Matjes-Waffel mit Rote Bete & Mangold

Herzhaften Waffelteig nach Ihrem Hausrezept mit fein pürierten Spinatblättern grün einfärben

29698 Baby Leaf Roter Mangold

26967 Heringssalat mit Rote Beete Vinaigrette

604 Remoulade mit Ei rote Zwiebel, Essiggurken



Kleine Herzwaffel-Canapés

Herzhafter Waffelteig nach Ihrem Hausrezept
67935 Garnele / 28492 Guacamole / Kresse / schwarzer Sesam

83703 Rote Beete Räucherlachs / 29707 Rucola / 26457 Rucolafrischkäse / 2344 Saiblingskaviar, rote Zwiebeln

28431 Emden Sherry Matjes / 29774 Grüner Feldsalat / Wachtel-Spiegelei

83496 Frutti di Mare / 86324 Salicornes / 25597 Humus / Granatapfelkerne

26364 Sardellenfilets / 25894 Rote Chilicreme / 25352 Orangenscheiben / Fenchel / Estragon

25690 Fruchtiger Garnelensalat mit Calvados / frischer Basilikum und Dill

Rote Bete Waffel mit asiatischem Nordseekrabben-Rührei

Herzhaften Waffelteig nach Ihrem Hausrezept mit Rote Bete Saft einfärben

83713 Nordseekrabbenfleisch

25853 Wasabicreme,

25894 Rote Chilicreme

Gurkensalat, feiner Koriander, Wasabirauke

Tipp: 26506 Eismeergarnelen statt Nordseekrabben verwenden



HERZHAFTE WAFFEL-LIEBE!

Bubble-Waffeln



Bubble-Waffel-Tüte

mit 80097 Lachs to Pull
25894 Rote Chili Creme
29707 Rucola oder 28793 Wasabi
Rauke, Avocado, rote Zwiebel

Tipp: Statt Lachs to Pull
24411 Pulled Pork nehmen

Bubble-Waffeln

Knuspriger Waffelteig mit fluffigen
Blasen eingerollt und lecker gefüllt
- das sind Bubble Waffeln. Dieser
leckere Foodtrend stammt aus
Hongkong, wo es die Waffeln
schon seit den 1950er Jahren gibt.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	RE- Einheit
Matjes und Räucherlachs			
28431	Emders Sherrymatjesfilets Als Filet gereift, in würzigem Aufguss, mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 50 g/Filet 3 kg (6 Sc je 500 g/ 250 g FE) (4-6 St)	KA
82680	Frühstücks-Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten, tiefgefroren	ca. 1,2 kg / ca. 12 kg (10 Stück)	kg
83703	Rote Bete-Wacholder-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachsfilet, ohne Haut, mit Rote Bete-Pulver gebeizt und kaltgeräuchert, mit einer aromatischen Note von Wacholder, Dill und Senf, geschnitten	ca. 950 g / 1 Seite	kg
Meeresfrüchte			
26506 MSC	Eismeergarnelen in Lake Große Eismeergarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake	1,5 kg (0,9 kg ATG)	SC
67935 ASC	Garnele Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80/100 p.lb / 14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg
83496	Frutti di Mare Meeresfrüchtemix (Tintenfischringe, Archenmuschel, Tintenfischtentakel, Tintenfischstreifen, Garnelen), blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	10 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
83504	Meeresfrüchtemix Meeresfrüchtemischung aus gekochten Garnelen, gekochtem Miesmuschelfleisch, blanchierten Tintenfischringen und gekochten Tintenfischscheiben, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	10 kg (10 x 0,9 kg ATG)	kg
83713 MSC	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult	5 kg (10 x 0,5 kg)	kg
80275 MSC	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult, glasiert, tiefgefroren	6 kg (6 x 1 kg)	kg
83574 MSC	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgepult, glasiert, tiefgefroren	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
Fisch & Fleisch to pull			
80097	Lachs to pull Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, zum Zupfen	ca. 105 g / ca. 1 kg (10 Stück)	kg
80475	Lachs-Stremel Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert	ca. 105 g / ca. 0,75 kg (ca. 7 Stück)	kg
Feinkost und Antipasti			
26094	Gegrillte Paprika Vegan Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in einem fein gewürzten Dressing	1,1 kg (1 kg ATG) Schale	kg
26967 MSC	Heringssalat mit Rote Bete-Vinaigrette Zarte Heringsfilethappen (45%) vereint mit lieblich-aromatischen, frischen Rote Bete-Stücken und fruchtigen Apfelwürfeln aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1 kg Schale	kg
25053 MSC	Klarer Heringssalat Heringsfilethappen (40%) mit Rote Bete, Preiselbeeren, Äpfeln und Gewürzgurken, in einer fruchtig-klares Salatsauce	1 kg Schale	kg
26904	Rote Bete-Salat mit Apfel Vegan Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1 kg Schale	kg
26945	Rote Bete-Salat mit Apfel Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	5 kg Eimer	kg
25690 ASC	Fruchtiger Garnelensalat mit Calvados Knackige Garnelen (35%), Apfel, Mandarinen, Karotten und Porree, in einem aromatisch-würzigen Dressing, mit Calvados verfeinert	1 kg Schale	kg
26364	Sardellenfilets in Kräuteröl Zarte Sardellen-Doppelfilets (64,5%), mit Haut, verfeinert mit aromatischem Kräuteröl und Knoblauch	1,55 kg (1 kg ATG) Schale	kg
Frische Keltenhof Salate			
29698	Baby Leaf roter Mangold Ungeschnitten	250 g / 1,5 kg (6 x 250 g)	Bt
29774	Grüner Feldsalat Ungeschnitten	250 g / 1,5 kg (6 x 250 g)	Bt
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig	250 g / 1,5 kg (6 x 250 g)	Bt
28793	Wasabi Rauke Ungeschnitten, verzehrfertig	200 g / 800 g (4 x 200 g)	Bt
Zur Deko			
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss	1 kg	kg
2344	Saiblings-Kaviar Rogen vom Saibling aus Aquakultur in Deutschland, goldgelbes Korn, gesalzen	100 g / 1,2 kg (12 Gl)	GL
4788	Eier, gekocht Geschält, unter Schutzatmosphäre verpackt	7,02 kg (6 Bt/26 St)	kg
25352	Orangenscheiben Vegan Orangenscheiben ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg Eimer	kg

INTERNATIONALE FISCH-SNACKS

Von Calamares bis Takoyaki



Fisch und Meeresfrüchte im Snack-Format werden immer beliebter – und das nicht nur als Klassiker wie britische Fish 'n' Chips oder mediterrane Calamares. Lassen Sie die Herzen von Street-Fish-Fans mit neuen und ausgefallenen Varianten höher schlagen. Wie klingen zum Beispiel ausgebackene Schneekrabben, softe Bao Buns mit knusprigem Fisch und Gemüse oder Takoyaki, japanische Teigbällchen gefüllt mit Oktopus?

Bao was?

Bao Buns sind softe, gedämpfte Teigtaschen, die mit verschiedenen Zutaten gefüllt werden.



Bao Bun mit Kabeljau

- 82916 Kabeljau-Loin
- 25894 Rote Chili-Creme
- 25921 Teriyakisauce
- 25853 Wasabi Dip

Bao Bun Brötchen,
Gurke, Karotten, Sesam,
rote Zwiebeln, Chili

Fancy Fries mit Schneekrabbe

- 28470 Pommes Stealth Fries
- 86734 Schneekrabbenscheren, *alternativ*
- 82660 Knoblauch-Garnelen paniert
- 25856 Trüffelmayonnaise
- 28836 Kleiner Koriander

Chili, Limette, eingelegte rote Zwiebeln,
schwarzer Sesam



Takoyaki

Mehl, Backpulver, Dashi,
Eier und Salz verrühren.

87550 Oktopusscheiben
in etwa 1,5 cm große Stücke
schneiden, Frühlingszwiebeln
und Ingwer kleinhacken.

Teig in die Takoyaki-Pfanne füllen,
Frühlingszwiebeln und Ingwer
darauf verteilen und Takoyaki
regelmäßig wenden.

Mit Dip, Kresse, Bonitoflocken
und Sesam anrichten. Dazu passt
25916 Mango-Chili Dip.



INTERNATIONALE FISCH-SNACKS

Von Calamares bis Takoyaki

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungs- empfehlung
Fisch ohne Rezeptur, tiefgefroren					
82916 MSC	Kabeljau-Loin Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g	5 kg (4,5 kg ATG)	kg	
Meeresfrüchte					
87203	Typ Calamares à la Romana Backteig mit Tintenfischringen aus zarter Rohware kurz vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
87637	Rabas „Empanadas“ Zarte Tintenfischstreifen in einer würzigen Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		8 kg (4 x 2 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 190 °C ca. 2 Min. frittieren.
82660	Knoblauch-Garnelen, paniert Garnelen, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, in Knoblauchpanade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/45 p.lb	10 kg	kg	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 3 Min. frittieren.
87550	Octopusscheibe Gekochter Pulpo, geschnitten, ohne Kopfstücke, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (9 kg ATG)	kg	
86734	Schneekrabberscheren Gefangen im Nordostatlantik (Barentssee), gedämpft, halb geschält, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		ca. 4 kg (3 kg ATG) (ca. 16 Sche- ren/Btl) (10 Btl/Ka)	kg	
Fisch mit Rezeptur					
83429 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aufbereitet Alaska-Seelachs-Portionsfilets, aus Fischstücken zusammengefügt, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, in knusprigem Backteig, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 120 g	4,8 kg (ca. 40 Stück)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 7 Min. frittieren Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 9 Min. braten. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 235 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
87570 MSC	Kibbelinge Aufbereitet Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14-16 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 4 Min. frittieren.
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Aufbereitet Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	20-40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 5 Min. frittieren.
87025 MSC	Mini Kibbelinge Aufbereitet Alaska-Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, geformt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 10 g	7 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen.
81905 MSC	Omas frischer Seelachs Backfisch Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, klassisch paniert mit Mehl, Ei und Paniermehl	140-200 g	ca. 6,12 kg (36 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 10 Min. braten.
82397 MSC			ca. 1,53 kg (9 Stück)		
83461 MSC	Portionos „Lemon-Pepper“ Aufbereitet Fischstücke aus Alaska-Seelachs in einer leichten, goldgelben Mehlierung, verfeinert mit einer Zitronen-Pfeffer-Note, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	15-35 g	7 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5-6 Min. frittieren.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungs- empfehlung
Pommes & Wedges					
28470	Pommes Stealth Fries Pommes frites, gewürzt, vorfrittiert, tiefgefroren	6 mm Schnitt	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren.
7737	Potato Wedges Aufbereitet Herzhaft gewürzte Kartoffelspalten, mit Schale, vorfrittiert, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
29792	Süßkartoffel-Pommes Aus blanchierten Süßkartoffeln, geschnitten, vorgebacken, tiefgefroren	9,5 mm Schnitt	11,35 kg (5 x 2,27 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren.



Snacktüte Bocadillo del Mar

- 87203 Typ Calamares à la Romana
- 82660 Knoblauch-Garnele, paniert
- 28470 Pommes oder andere Sorte
- 25912 Cocktailsauce
- 25927 Barbecue Chutney

Snacktüte Rabas

- 87637 Rabas „Empanadas“
- 25912 Cocktailsauce
- Zitrone

STULLE, AHOI!

Fischbrötchen, Stullen & Sandwiches

Auf unserer Reise durch die Welt der Snacks darf auch ein Halt an der Ost- und Nordsee nicht fehlen. Denn hier ist ein echtes Original zu Hause: das Fischbrötchen. Ganz ursprünglich besteht es aus einem knusprigen Brötchen, Matjes oder Bismarckhering sowie Gurke und Zwiebelringen.

Doch wer sagt, dass sich ein Fischbrötchen nicht pimpen lässt? Als echte Norddeutsche haben wir genau das getan. Das Ergebnis kann sich schmecken lassen: richtig leckere und vielseitige Varianten mit Matjes, Rauchgarnelen, Nordseekrabben und Lachs.

Übrigens: Was ein Fischbrötchen so gut macht, kann auch Sandwiches oder Stullen nicht schaden. Viel Spaß beim Ausprobieren!



So geht Stulle!

- 1) 80275 Nordseekrabbenfleisch, 28492 Guacamole, Feldsalat, Chiliflocken

Tipp: Mit 25916 Mango Chili Dip pimpen.

- 2) 5777 Matjes-Doppelfilets „Primtjes“, 25856 Trüffelmayonnaise, Apfelspalten (Granny Smith), rote Zwiebelringe, Dill

- 3) 83703 Rote Bete-Wacholder-Lachs, 26457 Rucolafrischkäse, Rucola

Selbst ist der Fischbrötchen-Fan!

Lassen Sie Ihre Gäste wählen: Fisch und Brötchen sind die Basis - frische Zutaten und Saucen suchen sich die Gäste an der Salatbar selbst aus.

Es lebe die Variation!

Brötchen ist nicht gleich Brötchen. Wählen Sie für Ihre Snacks doch mal eins mit Vollkorn oder ein rustikales Baguette. Oder wie wäre es mit einem Bagel, Wrap, Ciabatta oder Fladenbrot? Und auch die anderen Zutaten lassen sich wunderbar abwandeln und ergänzen.

Unser Tipp: Salat und Gurke gegen Algen oder Salicornes tauschen. Schmeckt nach Meer und frischer Brise.



Sandwiches Wanpaku Style

- 1) 88374 Räuchergarnele, 25853 Wasabi Dip, Zitronenmelisse
- 2) 26364 Sardellenfilets in Kräuteröl, Gurke, Staudensellerie, Röstzwiebel
- 3) 27473 Rauchmatjesfilets, Karotte, Thai-Basilikum
- 4) 88374 Räuchergarnele, Staudensellerie, Ei, 25853 Wasabi Dip, Pfeffer
- 5) 88374 Räuchergarnele, Staudensellerie, 25856 Trüffelmayonnaise, Röstzwiebel
- 6) 5777 Matjes-Doppelfilets „Primtjes“, 25855 Creme Aioli, frischer Rotkohl
- 7) 80097 Lachs to pull, 25911 Dirty Umami, Erbsensprossen
- 8) 88374 Räuchergarnele, 25853 Wasabi Dip, 86324 Salicornes, Karottenstreifen

Spicy Backfischbrötchen

Backfisch nach Wahl (siehe Sortimentsliste)

24253 Baguettebrötchen

25894 Rote Chili Creme

Baby Spinat, Chilifäden, Pfeffer



STULLE, AHOI!

Fischbrötchen, Stullen & Sandwiches



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	Zubereitungs-empfehlung
Fisch mit Rezeptur						
82686 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Sesam“ Aufbereitet Aus frangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit Sesampanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 160 g	7,2 kg (ca. 45 Stück)		kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
NEU 88708	Fischfrikadelle „zum Durchgaren“ Fischfrikadelle aus Kabeljaufilet, praktisch grätenfrei, mit Karotte, Zwiebel und Gewürzen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	75 g	7,95 kg (106 Stück)		kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 22 Min. garen.
81905 MSC	Omas frischer Seelachs Backfisch Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, klassisch paniert mit Mehl, Ei und Paniermehl	140-200 g	ca. 6,12 kg (36 Stück)		kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 10 Min. braten.
82397 MSC			ca. 1,53 kg (9 Stück)			
88746 MSC	Seelachsfilet Backteig Aufbereitet Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einem Backteig, vorgebraten	ca. 75 g	1,2 kg (16 Stück/ Schale)		kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6 Min. frittieren. Backofen: Vorheizen, bei ca. 200 °C ca. 13 Min. backen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
83726 MSC	Seelachsfilet im Backteig Aufbereitet Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einem Backteig, vorgebraten	ca. 150 g	ca. 1,2 kg (8 Stück)		kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Backofen: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Umluft) ca. 16 Min. backen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6 Min. frittieren.
Meeresfrüchte						
83713 MSC	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, handgeputzt.		5 kg (10 x 0,5 kg)		kg	
80275 MSC			6 kg (6 x 1 kg)			
88374 ASC	Räuchergarnele „Naturell“ Garnele (Seawater) aus Aquakultur, geschält, entdarnt, heißgeräuchert	51/60 p.lb	ca. 1 kg		kg	
26495 ASC	Riesengarnelen in Lake Knackige Riesengarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake		1,5 kg (0,9 kg ATG)	Schale	SC	
Räucherfisch						
83703	Rote Bete-Wacholder-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachsfilet, ohne Haut, mit Rote Bete-Pulver gebeizt und kaltgeräuchert, mit einer aromatischen Note von Wacholder, Dill und Senf, geschnitten	ca. 950 g	1 Seite		kg	
Fischfeinkost						
33670 MSC	Alaska-Seelachsschnitzel Lachsersatz, grobstückige Schnitzel aus Alaska-Seelachs, gesalzen, in Öl		10 kg (7,5 kg FE)		EI	
26144	Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise Feine Seelachsschnitzel (49%), in würziger Delikatessmayonnaise		1 kg	Schale	kg	
4187 MSC	Bismarckhering Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, mildsauer, im Aufguss. Mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 60 g	10,1 kg (8 kg ATG) (124-140 Stück)		EI	
4179 MSC	Bratheringsfilets Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, praktisch grätenfrei, paniert, gebraten, mildsauer, im Aufguss. Mit Zuckern und Süßungsmittel		5,8 kg (3 kg ATG) (60-65 Stück)		EI	
29958 MSC	Frisch filetierter Matjes Hering gefangen im Nordostatlantik, zartes, unmittelbar vor dem Verpacken filetiertes Matjesdoppelfilet, extrafrisch im Geschmack und glänzende Optik. Unter Schutzatmosphäre verpackt	ca. 65 g	1,56 kg (4 Schalen/ 6 Stück)		SC	
29772 MSC			2,34 kg (3 Sc/ 12 Stück)			
5777 MSC	Matjes-Doppelfilets „Primtjes“ Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, besonders zart, tiefgefroren	ca. 55 g	4,4 kg (8 Schalen/ 10 Stück)		SC	
27473 MSC	Rauchmatjesfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, in Öl	ca. 48 g	3,05 kg (2,25 kg FE) (45-50 Stück)		EI	

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Backwaren					
7812	Bäckerbrötchen Weizenbrötchen, oval, mit Längsschnitt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	7 kg (4 Beutel à 25 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 9 Min. garen.
7811	Baguettebrötchen Weizenbrötchen, mit Längsschnitt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 65 g	7,8 kg (4 Beutel à 30 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 9 Min. garen. Backofen: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Umluft) ca. 9 Min. backen.n
24253	Baguettebrötchen, vorgeschnitten Weizenbrötchen, vorgeschnitten, verzehrfertig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	7,2 kg (3 x 40 Stück)	KA	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29416	Frühstücksbrötchen-Selektion Selektion von Frühstücksbrötchen aus Weizenbrötchen (Farmerbrötchen), aromatischen Weizenmischbrötchen mit Sonnenblumenkernen bestreut (Power Brötchen), Dreisaatbrötchen und rustikal gebackenen länglichen Minibaguettes (Minilettes), handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g	4 kg (80 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 7 Min. garen.
Frisches Grünzeug					
29699	Baby Spinat Blattspinat, ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Btl	
29774	Grüner Feldsalat Ungeschnitten		1,5 kg (6 x 250 g)	Btl	
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Btl	
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss		1 kg	kg	

Spicy Thunfisch-Baguette

Baguette (29411 Brotselektion Rustikal) mit Curry-Frischkäsecreme bestrichen und mit 28657 Thunfisch in Aufguss, 29707 Rucola, 26448 Tomatensalsa, 29823 Bacon und Kartoffelchips belegt.



BELLA ITALIA!

Bruschetta, Pinsa & Pasta

Pasta, Pizza, Antipasti... Die italienische Küche ist gleichermaßen raffiniert und unkompliziert – und gehört zu den beliebtesten überhaupt.

Traditionellerweise nimmt man sich in Italien viel Zeit für gemeinsame Mahlzeiten. Viele der mediterranen Klassiker funktionieren aber auch ganz hervorragend als schneller Snack. Ob als Vorspeise oder für den kleinen Hunger zwischendurch: Unsere sechs Bruschetta-Kreationen machen Lust auf mehr.

Eine Mischung aus Pizza und Focaccia ist die Pinsa, die aus verschiedenen Mehlsorten wie etwa Weizen, Dinkel, Soja und Reis gebacken wird. Ein weiterer Unterschied zur Pizza: Der Hefeteig geht mindestens 24 Stunden und ist so besonders bekömmlich. Traditionell serviert man sie auf einem langen Holzbrett.



Schon gewusst?

Früher war das geröstete Brot mit Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Arme-Leute-Essen. Heute ist es auch über die Grenzen Italiens hinaus eine der beliebtesten Vorspeisen und erfindet sich mit anderen Zutaten immer wieder neu.

Wandelbare Bruschettas mit

- 1) 80097 Lachs to pull, 28492 Guacamole, Kresse
- 2) 26457 Rucolafrischkäse, 26904 Rote Bete-Salat mit Apfel
- 3) 22575 Matjesfilets mit frischen Gartenkräutern, 26457 Rucolafrischkäse, Dill
- 4) 25174 Rinder-Pastrami, 25894 Rote Chili Creme, Kapernäpfel, getrocknete Aprikose, Schnittlauch
- 5) 25097 Thunfischcreme, Gurke, Kresse, Radieschen
- 6) 26506 Eismeergarnelen in Lake, 26448 Tomatensalsa, 29707 Rucola



Pinsa à la Frutti di Mare

- 83496 Frutti di Mare
- 29707 Rucola
- Kirschtomate, Pesto



Fritto Misto

- 84386 Fritto Misto
- 735 Creme Aioli

Serviert im Snackschälchen lässt sich die Fritto Misto wunderbar mitnehmen und als Snack-to-go genießen.



BELLA ITALIA!

Bruschetta, Pinsa & Pasta



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungs-empfehlung
Backwaren					
29413	Brotselektion „Mediterran“ Selektion verschiedener Brotsorten aus feurigem Weizenbaguette mit leicht scharfen Pepperonis (Pain Pompièr), typisch mediterranem Weißbrot mit Rosmarin (Focaccia) und Weizenciabatta mit ganzen griechischen Kalamata-Oliven, handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 300 g	4,5 kg (15 Stück / ca. 5 Stück/ Sorte)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
29411	Brotselektion „Rustikal“ Selektion verschiedener Brotsorten aus Weizenmischbaguette mit Körnern und Saaten (Bouchette Céréalia), herzhaftem Vollkornbaguette mit Roggenflocken und vollwürzigem Weizenbaguette mit Röstzwiebel-Käsedekor (Piccantine), handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 300 g	5,4 kg (18 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Zum Belegen für Bruschetta					
26506 MSC	Eismeergarnelen in Lake Große Eismeergarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake		1,5 kg (0,9 kg ATG)	Schale	SC
80097	Lachs to pull Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, zum Zupfen	ca. 105 g	ca. 1 kg (10 Stück)		kg
84816	Der Sizilianer Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und feinen Zitronenraspeln gebeizt, geschnitten	1-1,3 kg	1 Seite		kg
25174	Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“ Gepökelt und geräuchertes Rindfleisch, mit Gewürzen verfeinert, einzeln vakuumverpackt	ca. 1 kg	10 kg (10 Stück)		kg

Meeresfrüchte, tiefgefroren					
83496	Frutti di Mare Meeresfrüchtemix (Tintenfischringe, Archenmuschel, Tintenfischtentakel, Tintenfischstreifen, Garnelen), blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 0,8 kg ATG)		kg
NEU 84386	Fritto Misto Meeresfrüchtemischung, gekocht, in einer Panade mit feiner Zitronennote, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg)		kg

BEECK Feinkostsalate					
26981	Antipasti-Salat Vegan Eine mediterrane Kombination aus gebackenem Gemüse wie Zucchini, gelber und roter Paprika, Karotten aus dem Dithmarscher Land und sonnengetrockneten Tomaten, in einer aromatischen Kräutervinaigrette mit weißem Aceto Balsamico, Thymian und Rosmarin, verfeinert mit frischer Blatt Petersilie		1 kg	Schale	kg
25772			5 kg	Eimer	
25224 ASC	Garnelen „Mediterran“ ASC-Garnelen Garnelen (55%) mit Tomaten und Zwiebeln, in einem herzhaften Knoblauchdressing mit Basilikum		1 kg	Schale	kg
26954 ASC	Meeresfrüchtesalat „Mediterran“ ASC-Garnelen Knackige Riesengarnelen (20%), zarte Pulposcheiben (15%) und Tintenfischringe mit zugesetztem Wasser (15%), kombiniert mit halbgetrockneten Tomaten und frischem Rucola in einer mediterranen Kräutervinaigrette		1 kg	Schale	kg
52059 882	Ratatouille-Salat Vegan Mediterraner Gemüsesalat mit frischer Paprika, Zucchini und sonnengereiften Tomaten, in einem Dressing aus Essig und Öl, verfeinert mit Kräutern der Provence		1 kg 5 kg	Schale Eimer	kg
26904	Rote Bete-Salat mit Apfel Vegan Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette		1 kg 5 kg	Schale Eimer	kg
26945					

FrISCHE Keltenhof-Salate					
29698	Baby Leaf roter Mangold Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)		Btl
29699	Baby Spinat Blattspinat, ungeschnitten		1,5 kg (6 x 250 g)		Btl
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)		Btl
28793	Wasabi Rauke Ungeschnitten, verzehrfertig		800 g (4 x 200 g)		Btl
28794	Wasserkresse Ungeschnitten, verzehrfertig		800 g (4 x 200 g)		Btl

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Antipasti				
539	Gefüllte Champignonköpfe Vegetarisch Zarte Champignonköpfe mit Rucola-Frischkäsecreme gefüllt, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
158	Gefüllte Paprini Vegetarisch Paprini, gefüllt mit herzhafter Frischkäsecreme, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
577	Gefüllte grüne Peperoni Vegetarisch Grüne Peperoni, gefüllt mit cremigem Frischkäse, in feinem Kräuteröl	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26066	Getrocknete Tomaten „Frischkäse-Rucola“ Vegetarisch Sonnengetrocknete Tomaten mit einer Frischkäsefüllung, verfeinert mit Rucola, in fein gewürztem Öl	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
573	Grüne Mammut-Oliven Vegan Kernlose Mammut-Oliven, in fein gewürztem Öl	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
572	Schwarze Kalamata-Oliven Vegan Kernlose schwarze Oliven, in herzhaft gewürztem Kräuteröl mit Knoblauch	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
Gegrillte Antipasti mit wenig Öl				
26078	Gegrillte Auberginen Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26079	Gegrillte Champignons Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26092	Gegrillte Zucchini Gegrillte Zucchinischeiben eingelegt in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26094	Gegrillte Paprika Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in einem fein gewürzten Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
Antipasti Mehrkammerschalen				
25658	Oliven Trio Vegan Grüne Mammut-Oliven und kleine grüne Oliven, sowie schwarze Kalamata-Oliven ohne Stein, mit Kräuter-Öl verfeinert	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
Antipasti di Mare				
26063	Calamaretti in Tomatensauce Mini-Tintenfischröhren mit zugesetztem Wasser (30%), Oliven und getrocknete Tomaten, in einem pikanten Tomaten-Basilikum-Dressing und feiner Knoblauchnote	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
194	Meeresfrüchte „Capri“ Tintenfischtentakeln (40%), Muscheln (7%), Tintenfischringe (7%), Surimi (7%) und Shrimps (3,5%), in einer milden Vinaigrette mit Knoblauch. Hergestellt in Cuxhaven. Mit Tintenfisch, Muscheln, Surimi und Shrimps anderer Herkunft	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26364	Sardellenfilets in Kräuteröl Zarte Sardellen-Doppelfilets (64,5%), mit Haut, verfeinert mit aromatischem Kräuteröl und Knoblauch	1,55 kg (1 kg ATG)	Schale	kg

Die mediterrane Küche: ein wertvoller Genuss.

Im Jahr 2010 wurde die Mittelmeerküche in die Repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit der Unesco aufgenommen. Eine große – und wie wir finden – absolut berechnete Ehre.

Lecker und gesund!

Hätten Sie's gewusst? Neben den Spaniern, die als die insgesamt gesündesten Menschen Europas gelten, haben auch die Italiener und Griechen eine besonders hohe Lebenserwartung. Wir halten fest: Die mediterrane Küche schmeckt nicht nur gut, sie tut uns offenbar auch ziemlich gut.



TÜRKISCH? EINFACH KÖSTLICH!

Döner und Co. – von klassisch bis Seafood

Er ist aus der deutschen Fast-Food-Landschaft längst nicht mehr wegzudenken: der Döner Kebab. „Erfunden“ wurde er von Gastarbeitern aus der Türkei. Dort übrigens gibt es den Döner schon viel länger als bei uns – allerdings nicht im Brot, sondern als klassisches Tellergericht.

Die deutsche Hauptstadt des Döners ist Berlin. Hier kam Kadir Nurman 1972 auf die Idee, Fleisch vom Drehspieß und Zwiebeln im Brot als praktische „To go“-Mahlzeit zu servieren. Weil Nurman sich diese Idee aber nicht hat schützen lassen, beanspruchen auch andere für sich, den Döner nach Deutschland gebracht zu haben.

Heute gibt es etwa 16.000 Dönerläden in Deutschland. Und obwohl wir nicht ganz genau wissen, wer zuerst da war: Wir sagen danke für den Döner und viele andere türkische Snacks.



Dönerplatte mit geröstetem Pulpo und Hähnchenfleisch

- 24610 Hähnchendönerfleisch
- 81220 Pulpoarm
- 28440 Döner-Fladenbrot
- 7372 Pommes
- 802 Bunter Hirtensalat
- 26094 Gegrillte Paprika
- 25804 Cocktailsauce
- Petersilie, Minze



Snacken wie in der Türkei

- 1) 28481 Lahmacun, 24667 Efendi Döner, 26448 Tomatensalsa, Rotkohl
- 2) 24664 Izgara Köfte, Petersiliensalat
- 3) 28483 Falafel „Gemüse“
- 4) 703 Tzatziki
- 5) 28485 Pita Brot, 26078 Gegrillte Auberginen, 26448 Tomatensalsa
- 6) 24666 Adana Kebab, türkische Peperoni
- 7) 28444 Bulgur „Pilavi“, Granatapfelkerne
- 8) 26460 Paprika-Frischkäse-Aufstrich



TÜRKISCH? EINFACH KÖSTLICH!

Döner und Co. – von klassisch bis Seafood

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungsempfehlung
Rind und Kalb					
24666	Adana Kebab Ohne Schwein Hackfleischzubereitung aus Rind- und Kalbsfleisch, traditionell nach türkischer Rezeptur gewürzt, roh, vakuumverpackt, tiefgefroren	90 g	9 kg (2 x 4,5 kg/ 50 Stück)	kg	Kombidämpfer: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 180 °C ca. 15 Min. garen.
24667	Efendi Döner Ohne Schwein Regenerierfertig Dönerfleisch aus Kalbfleisch und Kalbshackfleisch, vom Spieß geschnitten, gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren		10 kg (2 x 5 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
24664	Izgara Köfte Ohne Schwein Hackfleischbuletten aus Rind- und Kalbfleisch nach türkischer Rezeptur, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	40 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg	Kombidämpfer: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 120 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
Geflügel					
24610	Hähnchen-Dönerfleisch Regenerierfertig Gegrilltes Hähnchen-Dönerfleisch, vom Spieß geschnitten, gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren		10 kg (2 x 5 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
24634	Hähnchensteak Regenerierfertig Aus saftigem Hähnchenschinken-Fleisch, mit Haut, ohne Knochen, gewürzt, fertig gebraten, vakuumverpackt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90-120 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg	Kombidämpfer: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 180 °C (5% Kombidampf) ca. 15 Min. garen.
Für Seafood-Döner Kreationen					
82680	Frühstücks-Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten, tiefgefroren	ca. 1,2 kg	ca. 12 kg (10 Stück)	kg	
84209	Graved-Frühstückslachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität	1-1,3 kg	1 Seite	kg	
67935 ASC	Garnelen Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80/100 p.lb	14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg	
81220	Pulpoarm Mit Haut, gekocht, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	79-123 g	3 x 1,5 kg (3 x 1,35 kg ATG)	kg	
Vegetarisches					
7689	Baked Potato Regenerierfertig Ganze Kartoffel in Schale, gegart	ca. 250 g	6 kg (6 x 4 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
28444	Bulgur „Pilavi“ Regenerierfertig Weizengrütze, gewürzt, gegart, tiefgefroren		10 kg (2 x 5 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
28483	Falafel „Gemüse“ Vegetarisch Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
28492	Guacamole Vegan Leicht stückige Avocadocreme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren		12 kg (4 x 3 kg)	kg	
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Btl	
Pommes					
7372	Pommes frites Grossschnitt, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6 Min. frittieren.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungsempfehlung
Backwaren					
28440	Döner-Fladenbrot Gebackenes Fladenbrot mit Sesamkörnern, geviertelt und geschnitten, ideal für Dönergerichte, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100g	6 kg (10 x 6 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
28481	Lahmacun Ohne Schwein Regenerierfertig Backware nach türkischer Rezeptur mit Hackfleisch, traditionell gewürzt, fertig gebacken, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 200 g	4 kg (2 x 2 kg/ 10 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
28485	Pita Brot Goldgelbes Fladenbrot, fertig gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 56 g	4 kg (4 x 1 kg/ 15 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE- Einheit
BEECK Antipasti				
26078	Gegrillte Auberginen Vegan Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26079	Gegrillte Champignons Vegan Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26094	Gegrillte Paprika Vegan Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, in einem fein gewürzten Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26092	Gegrillte Zucchini Vegan Gegrillte Zucchinischeiben eingelegt in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
BEECK Feinkostsalate				
802	Bunter Hirtensalat Vegetarisch Gewürfelte Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift) mit knackigem Porree, Zwiebeln, Paprika und schwarzen Oliven, in einer feinen Vinaigrette	1 kg	Schale	kg
819	Bunter Zucchinisalat Vegan Knackige Zucchini mit Karotten, Äpfeln und Paprika, in einer pikant-würzigen Vinaigrette	1 kg	Schale	kg
25566		5 kg	Eimer	
25110	Orientalischer Couscous-Salat mit Minze Vegetarisch Couscous mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini und Auberginen, in einem orientalisch gewürzten Dressing	1 kg	Schale	kg
26415		5 kg	Eimer	
317	Pikanter Weisskrautsalat Vegan Herzhaftes Weißkraut, verfeinert mit frischer Paprika und Zwiebeln, in einer würzigen Vinaigrette aus Essig und Öl	1,5 kg	Schale	kg
430		5 kg	Eimer	

Kumpir mit Räucherlachs

7689 Baked Potato

701 Sour Creme

84486 Räucherlachs „Classic“

819 Bunter Zucchinisalat

Pfeffer, Meersalz, Dill, Kresse

Kumpir mit Garnelen

7689 Baked Potato

67935 Garnelen

28492 Guacamole

26448 Tomatensalsa

Pfeffer, Meersalz, Rucola, rote Zwiebel, Chiliflocken



GENUSS, ÖFFNE DICH!

Mezze und mehr – aus dem Orient und der Levante

Ein festgelegtes Menü von der Vor- bis zur Nachspeise? Nicht in der Levante-Küche! Hier kommt am liebsten alles gleichzeitig auf den Tisch – und wird mit allen geteilt. Mezze heißen die kleinen Vorspeisen, die ihren Ursprung in arabischen Ländern haben, heute aber auch überall am östlichen Mittelmeer zu Hause sind. Dazu gehören zum Beispiel Falafel, Shakshuka oder Hummus.

Die Küche der Levante ist vor allem eine vegetarische: Gemüse spielt die Hauptrolle, Fleisch wird eher ergänzend serviert. So passen die kleinen Köstlichkeiten perfekt zu den sich verändernden Ansprüchen Ihrer Gäste: Sie sind gesund, abwechslungsreich – und dank typisch orientalischer Gewürzmischungen wie Sumach, Za'aatar oder Harissa immer auch ein kleiner Kurzurlaub vom Alltag.



Tajine im Betriebsrestaurant?

Aber klar! Denn das geht auch im Kombidämpfer oder Kochtopf – und zaubert orientalisches Feeling auf die Teller Ihrer Gäste.



Levante Kleinigkeiten

- 1) 26574 Linsensalat, geschälte Salatgurke, rote Zwiebel, Minze
- 2) 29621 Falafel „Mediterran“, 25110 Orientalischer Couscous-Salat mit Minze
- 3) 25688 Kichererbsen-Paprika-Tajine, 24869 Hähnchenbrustfiletstreifen
- 4) 25597 Hummus, 26094 gegrillte Paprika, 26448 Tomatensalsa, Kräuter
- 5) 26448 Tomatensalsa
- 6) 25658 Oliven-Trio
- 7) 25894 Rote Chili Creme

Tajine mit Meeresfrüchten

- 83496 Frutti di Mare
67935 Garnelen
22981 Grill-Gemüsemischung

Kichererbsen mit Brühe oder Sauce nach Wahl, Minze, Zitrone, Koriander, Chiliflocken, optional Harissa

Mehr Infos zum Thema Levante:



GENUSS, ÖFFNE DICH!

Mezze und mehr – aus dem Orient und der Levante



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungs-empfehlung
Fischwürfel, tiefgefroren					
82418 MSC	Alaska-Seelachsfilet-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 7,5 g	7 kg	kg	
82462 MSC	Wildlachs-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 8 g	5 kg	kg	
Meeresfrüchte, tiefgefroren					
67935 ASC	Garnelen Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80/100 p.lb	14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg	
83496	Frutti di Mare Meeresfrüchtemix (Tintenfischringe, Archenmuschel, Tintenfischtentakel, Tintenfischstreifen, Garnelen), blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
Rind, Lamm und Geflügel					
24869	Hähnchenbrustfiletstreifen Regenerierfertig Hähnchenbrustfiletstreifen, mit 8% Flüssigwürzung, frittiert, gegart, tiefgefroren		3 kg	kg	
6735	Lammgulasch Aus Neuseeland, aus der Keule, mit wenig Fettanteil, handgeschnitten, vakuumverpackt, tiefgefroren		7,5 kg (3 x 2,5 kg)	kg	
24476	Rindergulasch Von der Färse aus Deutschland, aus der Keule, vakuumverpackt		20 kg (8 x 2,5 kg)	kg	
Falafel					
28483	Falafel „Gemüse“ Vegetarisch Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29621	Falafel „Mediterran“ Vegetarisch Aufbereitet Vegetarisches Bällchen aus Kichererbsen, mit einer mediterranen Füllung aus Weichkäse, grünen Oliven, Chili und Kräutern, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 45 g	4 kg (ca. 88 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 7 Min. garen.
Beilagen					
29413	Brotselektion „Mediterran“ Selektion verschiedener Brotsorten aus feurigem Weizenbaguette mit leicht scharfen Peppernis (Pain Pompiere), typisch mediterranem Weißbrot mit Rosmarin (Focaccia) und Weizenabatta mit ganzen griechischen Kalamata-Oliven, handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 300 g	4,5 kg (15 Stück/ ca. 5 Stück/ Sorte)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
22981	Grill-Gemüse Mischung Vegan Grill-Gemüse Mischung mit Paprika, Zuckerschoten und gegrillter Zucchini, ummantelt mit einer mediterranen Sauce, tiefgefroren		6 kg (4 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
BEECK Feinkostsalate				
120	Riesengarnelen „Garlic“ Riesengarnelen (60%) in feinem Kräuteröl, mit intensiver Knoblauchnote	1 kg	Schale	kg
26569	Bulgur mit Gemüse Vegan Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing	1 kg	Schale	kg
26838	Couscous-Salat mit Blatt Petersilie Vegan Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln, verfeinert mit Gewürzen und Olivenöl	1 kg	Schale	kg
26905	Kichererbsen-Karotten-Salat Vegan Knackige Karottenwürfel aus dem Dithmarscher Land, zarte Kichererbsen und frische Lauchzwiebeln, kombiniert mit einer vollmundigen, leicht lieblichen Vinaigrette aus Sesamöl und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit frischer Blatt Petersilie und geröstetem Sesam	1 kg	Schale	kg
25688	Kichererbsen-Paprika-Tajine Vegan Zarte Kichererbsen, knackige Paprika und Cherry-Tomaten mit einem würzigem Dressing, verfeinert mit Ras el-Hanout-Gewürzmischung	1 kg	Schale	kg
26574	Linsensalat Vegan Beluga-, grüne und braune Linsen, Karotten- und Selleriebrunoises sowie Staudensellerie, in einem klaren Dressing, verfeinert mit Schnittlauch	1 kg	Schale	kg
26750		5 kg	Eimer	kg
25110	Orientalischer Couscous-Salat mit Minze Vegetarisch Couscous mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini und Auberginen, in einem orientalisch gewürzten Dressing	1 kg	Schale	kg
26415		5 kg	Eimer	kg
26922	Rotes Blumenkohl-Kichererbsen-Curry Vegetarisch Frische gekochte Blumenkohlröschen, zarte Kichererbsen und aromatische Mini-Roma-Tomaten, vereint in einer würzig-pikanten Sauce aus Joghurt, Tandoori und Ingwer, verfeinert mit Chili und Schwarzkümmel	1 kg	Schale	kg
BEECK Gegrillte Antipasti mit extra wenig Öl				
26078	Gegrillte Auberginen Vegan Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26094	Gegrillte Paprika Vegan Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in einem fein gewürzten Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg



Kabeljau mit Rote-Bete-Hummus

Zum Rezept:



SNACKSTOPP FERNOST

Köstliche Kleinigkeiten aus Asien



Von allen Küchen der Welt hat die asiatische sich am weitesten verbreitet. Gerade hier in Deutschland lieben wir es, fernöstliche Aromen in unseren Speiseplan zu integrieren – mal mehr und mal weniger authentisch, aber immer schmackhaft. So hat der asiatische Einfluss nicht nur unsere Art zu kochen verändert, sondern auch, wie wir essen. Denn die typisch asiatische Idee des Streetfood passt perfekt zur anhaltenden Snack-Begeisterung: Wir lieben Essen, das schnell geht, aber dennoch warm und nahrhaft ist.

Japanische Ramen: eine chinesische Erfindung!

Erst im 19. Jahrhundert kam die Nudelsuppe nach Japan und wurde dort zum Nationalgericht. Als Basis dienen Brühen wie Miso, Shio oder Tonkotsu aus Schweine- oder Rinderknochen; die übrigen Zutaten können variieren.

Nie fehlen dürfen die Nudeln. Und hier schließt sich der Kreis nach China. Denn „Ramen“ leitet sich vom chinesischen „la-liem“ ab: handgezogene Nudeln.



Asia-Buffer de luxe

- 1) 82378 Lachs-Loin mit 25149 Chinakohlsalat „Kimchi“
- 2) 83385 Riesengarnelenschwanz „Easy Peel“ in Tempura gebacken mit 25853 Wasabi Dip
- 3) 25151 Pak Choi Salat „Miso“
- 4) 29377 Chicken-Wings mit Frühlingszwiebeln, Sesam

Ramen mit Black Cod

Brühe herstellen aus angeschwitzten Schalotten, frischen Shiitake-Pilzen, Knoblauch, Wasser, Sojasauce und getrockneten Pilzen.

Für den Miso Black Cod: Eine Paste aus Mirin und heller Miso herstellen. Die Fischfilets mit der Paste marinieren und für min. 24 Stunden vakuumieren.

Miso-Paste von den Filets abstreichen und diese anschließend in einer Pfanne anbraten. Die Portionen mit Teriyaki Sauce bepinseln und im vorgeheizten Ofen karamellisieren.

Gekochte Soba-Nudeln, Frühlingszwiebeln, Chili, Knoblauch, Thai-Basilikum in die heiße Brühe geben und mit den karamellisierten Filets servieren. Frische Limette dazu reichen.

- 87436 Kohlenfisch
- 28774 Pak Choi
- 25921 Teriyakisauce

Soba-Nudeln, Frühlingszwiebeln, Shiitake Pilze, Knoblauch, Schalotten, Limetten, Chili, Thai-Basilikum



SNACKSTOPP FERNOST

Köstliche Kleinigkeiten aus Asien



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungs- empfehlung
Fisch, frisch und tiefgefroren					
82888	Kohlenfisch (Black Cod) Leinenfang, ausgenommen, ohne Kopf, glasiert, tiefgefroren	2 kg +	7 kg (6,3 kg ATG)	kg	
82378	Lachs-Loin Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei	300-500 g	1 kg, 3 kg oder 5 kg	kg	
Meeresfrüchte, tiefgefroren					
83266	Argentinische Rotgarnelenschwänze „Easy peel“ Argentinische Rotgarnelen (Seawater), gefangen vor der Patagonischen Küste, mit Schale, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
83268		13/15 p.lb			
66530 ASC	Riesengarnelenschwänze Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/40 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
85924	Riesengarnelenschwänze Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	16/20 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
NEU 84500	Garnele Kokos, paniert Garnelen, gekocht, geschält, in einer Panade mit Kokosnuss, frittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	71/90 p.lb	10 kg (10 x 1 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 2 Min. frittieren.
82660	Knoblauch-Garnelen, paniert Garnelen, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, in Knoblauchpanade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/45 p.lb	10 kg	kg	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
Fleisch- und Geflügelteile, frisch					
24540	Hähnchenschenkel Mit Rückenstück, unter Schutzatmosphäre verpackt	290-350 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg	
24447	Rinder-Zungenstück HQB Aus Uruguay, sauber zugeschnitten, einzeln vakuumverpackt	ca. 5 kg	ca. 20 kg (4 Stück)	kg	
24371	Schweinebauch Aus Deutschland, vakuumverpackt	4-5 kg	12-20 kg (3-4 Stück)	kg	
6701	Schweinenacken Aus Deutschland, ohne Knochen, sauber pariert	2,2-2,8 kg	ca. 19 kg	kg	
Fleisch- und Geflügelteile, tiefgefroren					
29377	Chicken Wings Regenerierfertig Hähnchenflügel ohne Spitzen, geteilt, flüssig gewürzt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
24505	Hähnchenkarkassen Hähnchenrücken, tiefgefroren	ca. 140 g	10 kg	kg	
24453	Hähnchenkeule mit Haut, entbeint Hähnchenkeule, sauber ausgelöst vom Knochen, mit Haut, ohne Knochen oder Knochensplinter, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 200 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	
24389	Rinderfleisch-Knochen Aus der Keule/Bug, gleichmässig gesägt, tiefgefroren		10 kg	kg	
29933	Suppenhühner Handelsklasse A, mit Knochen, ohne Hals, ohne Innereien, tiefgefroren	ca. 3 kg	18 kg (6 x 3 kg)	kg	
Salate mit Algen & Kimchi oder Miso-Style					
NEU 25622	Algensalat „Sesam“ Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Mu-Err-Pilzen verfeinert, aufgetaut		1 kg	kg	
25429	Algensalat „Ingwer“ Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Ingwer verfeinert, aufgetaut		1 kg	kg	
NEU 25149	Chinakohlsalat „Kimchi“ Chinakohl mit Rettich, Karotten und Lauchzwiebeln in einem würzigen, klaren Dressing, verfeinert mit Ingwer und Chili		1 kg	kg	
NEU 25151	Pak Choi Salat „Miso“ Pak Choi mit Rettich, Karotten und Porree in einem würzigen, cremigen Dressing mit Miso und Sesamöl verfeinert		1 kg	kg	
Frische Keltenhof-Salate					
28836	Kleiner Koriander Ungeschnitten, verzehrfertig		800 g (4 x 200 g)	Btl	
28774	Wilder Pak Choi Ungeschnitten		500 g (4 x 125 g)	Btl	

25149
Chinakohlsalat „Kimchi“



25622
Algensalat „Sesam“



25151
Pak Choi Salat „Miso“



25429
Algensalat „Ingwer“



HAUPTROLLE FÜR REIS UND FISCH!

Frisches Sushi aus Bremerhaven

Die japanische Küche steht für saisonale Zutaten bester Qualität, ist fettarm und gesund – auch wegen des hohen Anteils an Fisch und Meeresfrüchten. Einer ihrer bekanntesten Stellvertreter: Sushi.

Frischen Fisch auszunehmen, mit Salz zu füllen und in gedämpften Reis einzulegen, war ursprünglich eine Konservierungsmethode. Den Reis warf man später weg. Erst im 16. Jahrhundert begannen die Japaner damit, den Reis mit Essig zu säuern. Dann belegten sie ihn mit gesalzenen Fischescheiben und pressten ihn in Holzschachteln. So konnte man den Reis mitessen.

Der Siegeszug dieses Snacks außerhalb Asiens begann in den 60er Jahren in Los Angeles. Seitdem entstehen immer neue Sushi-Variationen und das japanische Traditionessen ist längst ein Dauerbrenner unter den Foodtrends.



Bei Deutsche See produzieren wir unser Sushi selbst. Vom selbstgekochten Reis bis zur handwerklichen Fertigung der Maki, Nigiri, California Rolls usw. haben wir jeden einzelnen Schritt perfektioniert.

Echte Handarbeit aus Bremerhaven.

Kleiner Sushi-Knigge

Bitte niemals ...

- ... Sushi in mehreren Bissen essen
- ... Wasabi mit der Sojasauce vermischen
- ... eingelegten Ingwer direkt auf das Sushi legen

SB-Sushi to go
auf Seite 81



Rezept-Tipp: Frittiertes Sushi

Ziehen Sie das Sushi einfach durch Tempurateig und backen Sie es anschließend aus. Am besten eignen sich hierfür Maki.



Sushi Gastro-Boxen



NEU!
Sushi mit Fleisch



63470 Sushi-Box Fleisch-Mix

Ihre Kunden lieben Abwechslung?

Dann sollten Sie Ihnen unbedingt die neue Sushi-Mix-Box mit Fleisch servieren:
 6 California Roll Ente „Peking-Style“ mit Schnittlauch
 6 California Roll Hähnchen-Teriyaki mit Karotte
 6 California Roll Hähnchen-Curry mit Paprika
 6 Futomaki Hähnchen „Pollo-Tonnato“ mit Thunfisch und Kapern
 6 Futomaki Rindfleisch-Barbecue mit Paprika



63345 Sushi-Box Nigiri Ebi



63357 Sushi-Box Nigiri Graved Lachs Honig-Senf



63346 Sushi-Box Nigiri Kräuterheilbutt



63347 Sushi-Box Nigiri Lachs



63389 Sushi-Box Nigiri-Mix



63460 Sushi-Box Nigiri-Maki-California-Mix



63404 Sushi-Box California Roll Furikake-Soja



63348 Sushi-Box California Roll Räucherlachs-Frischkäse-Sesam



63457 Sushi-Box Maki-California-Mixbox



63459 Sushi-Box California Roll Zucchini-Surimi-Masago



63359 Sushi-Box Futomaki gekochter Thunfisch



63461 Sushi-Box Futomaki Gebackener Tofu-Masago-Surimi-Zucchini



63355 Sushi-Box Hosomaki Lachs



63480 Sushi Selektion I



63481 Sushi Selektion II



63462 Sushi-Box Maki-California, ohne Thunfisch, ganze Rollen



63458 Sushi-Box Maki-California-Mix, ganze Rollen

Zum Selberschneiden und Portionieren oder auch für frittiertes Sushi



Vegetarisches Sushi



63358 Sushi-Box Hosomaki Algensalat



63392 Sushi-Box Veggie-Mix

Vegane und vegetarische Produkte liegen voll im Trend – auch und gerade bei jüngeren Menschen, die immer größeren Wert auf den achtsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen legen. Die Veggie-Sushi-Boxen bieten Ihnen genau für diese Zielgruppe zwei Alternativen zum Sushi mit Fisch. Aber auch Fischfans freuen sich über noch mehr Auswahl.

HAUPTROLLE FÜR REIS UND FISCH!

Frisches Sushi aus Bremerhaven

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Kategori Sushi-Gastro-Box mit Fleisch				
NEU 63470	Sushi-Box Fleisch-Mix* California Roll Ente „Peking-Style“ mit Schnittlauch, 6 California Roll Hähnchen-Teriyaki mit Karotte, 6 California Roll Hähnchen-Curry mit Paprika, 6 Futomaki Hähnchen „Pollo-Tonnato“ mit Thunfisch und Kapern, 6 Futomaki Rindfleisch-Barbecue mit Paprika		0,99 kg (30 Stück)	SC
Sushi-Gastro-Boxen mit Fisch				
63480	Sushi Selektion I 6 Nigiri Lachs, 6 California Roll Räucherlachs-Trüffel-Zuckerschote, 6 California Roll Lachs-Salicornes-Kornblumenblüten, 6 Futomaki Teriyaki-Lachs-Karotte, 15 Hosomaki Avocado		0,99 kg (39 Stück)	SC
63481	Sushi Selektion II 6 Nigiri Lachs, 6 California Roll Furikake-Soja, 6 California Roll Rote Bete-Thunfisch-gelbe Paprika, 6 California Roll Teriyaki Lachsfüllung-grüner Spargel-Masago, 6 Futomaki Lachs-Avocado		0,984 kg (30 Stück)	SC
63345	Sushi-Box Nigiri Ebi 30 Nigiri Ebi	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63357	Sushi-Box Nigiri Graved Lachs Honig-Senf 30 Nigiri Graved Lachs Honig-Senf	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63346	Sushi-Box Nigiri Kräuterheibutt 30 Nigiri Kräuterheibutt	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63347	Sushi-Box Nigiri Lachs 30 Nigiri Lachs	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63389	Sushi-Box Nigiri-Mix 12 Nigiri Lachs, 6 Nigiri Graved Lachs Honig-Senf, 6 Nigiri Kräuterheibutt, 6 Nigiri Ebi	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63460	Sushi-Box Nigiri-Maki-California-Mix 6 Nigiri Lachs, 6 Nigiri Ebi, 6 Futomaki Gebackener Tofu-Masago-Surimi-Zucchini, 6 California Roll Räucherlachs-Frischkäse-Sesam, 15 Hosomaki Lachs		0,88 kg (39 Stück)	SC
63404	Sushi-Box California Roll Furikake-Soja 30 California Roll Furikake-Soja	ca. 33 g	0,99 kg (30 Stück)	SC
63348	Sushi-Box California Roll Räucherlachs-Frischkäse-Sesam 30 California Roll Räucherlachs-Frischkäse-Sesam	ca. 28 g	0,84 kg (30 Stück)	SC
63457	Sushi-Box Maki-California-Mixbox 6 Futomaki gekochter Thunfisch, 6 California Roll Räucherlachs-Frischkäse-Sesam, 6 California Roll Surimi-Zucchini-Masago, 15 Hosomaki Lachs, 12 Hosomaki Algensalat		0,87 kg (45 Stück)	SC
63459	Sushi-Box California Roll Zucchini-Surimi-Masago 30 California Roll Zucchini-Surimi-Masago	ca. 28 g	0,84 kg (30 Stück)	SC
63359	Sushi-Box Futomaki gekochter Thunfisch 30 Futomaki gekochter Thunfisch	ca. 26 g	0,78 kg (30 Stück)	SC
63461	Sushi-Box Futomaki Gebackener Tofu-Masago-Surimi-Zucchini 30 Futomaki gebackener Tofu-Masago-Surimi-Zucchini	ca. 26 g	0,78 kg (30 Stück)	SC
63355	Sushi-Box Hosomaki Lachs 63 Hosomaki Lachs	ca. 14 g	0,88 kg (63 Stück)	SC
63462	Sushi-Box Maki-California, ohne Thunfisch, ganze Rollen 2 California Rolls Räucherlachs-Frischkäse-Sesam, 3 California Rolls Zucchini-Surimi-Masago, 3 Hosomaki Lachs		1,46 kg (8 Rollen)	SC
63458	Sushi-Box Maki-California-Mix, ganze Rollen 2 California Roll Räucherlachs-Frischkäse-Sesam, 2 California Roll Zucchini-Surimi-Masago-Tofu, 2 Futomaki gekochter Thunfisch, 2 Hosomaki Lachs		1,53 kg (8 Rollen)	SC
Vegetarische Sushi-Gastro-Boxen				
63358	Sushi-Box Hosomaki Algensalat Vegetarisch 63 Hosomaki Algensalat	ca. 14 g	0,88 kg (63 Stück)	SC
63392	Sushi-Box Veggie-Mix Vegetarisch 6 California Roll Sojabohne-Furikake, 12 Mini California Roll Algensalat, 12 Mini Hosomaki rote Paprika, 6 Nigiri Zuckerschote, 4 Nigiri Tofutasche		0,88 kg (40 Stück)	SC

*Hinweis: Aktuell produzieren wir diese Box nur Mittwoch und Donnerstag, bei erhöhter Nachfrage können wir weitere Produktionstage aufschalten.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Salate					
NEU 25429	Algensalat „Ingwer“ Aromatische Meeressalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Ingwer verfeinert, aufgetaut		1 kg	Schale	kg
25622	Algensalat „Sesam“ Vegan Aromatische Seealgen in einem pikanten Dressing mit Sojasauce, Mu-Err Pilzen und geröstetem Sesam, aufgetaut		1 kg	Schale	kg
25302 ASC	Garnelensalat mit Salicornes Garnelen mit knackigen Salicornes und frischer, roter Paprika in leicht pikanter Vinaigrette aus Sojasauce und geröstetem Sesam		1 kg	Schale	kg
Sushi Zusatzsortiment					
39959	Ingwer (Gari) Aus China, Ingwerscheiben, eingelegt in einer süßlich-sauren Flüssigkeit, mit Süßungsmittel	1 kg	1,782 kg	Karton	kg
29843	Sojasauce Kikkoman Salzreduziert	250 ml	1,782 kg (6 Flaschen)	Karton	FL
29694	Wasabi Paste Meerrettichpaste mit Wasabi, scharf	43 g	0,43 kg (10 Tuben)	Karton	Tube
29426	Wasabi Pulver Meerrettich-Senfpuver-Zubereitung mit Wasabi, scharf, zum Anrühren mit Wasser	1 kg	10 kg (10 Beutel)	Karton	Btl



ALOHA, SUPER-BOWL!

Hawaiianische Poke Bowls

Poke (zu Deutsch: „in kleine Stücke schneiden“) ist ein hawaiianisches Nationalgericht. Die traditionellen Zutaten: roher Fisch, Gemüse, Algen, Reis, Toppings wie Sesam und eine würzige Sauce. Alles wird zwar zusammen in einer Schale serviert, aber nicht miteinander vermischt. Seit einigen Jahren sind Poke Bowls auch in Deutschland eine beliebte Mahlzeit. Kein Wunder – denn dank vieler frischer Zutaten steckt jede Bowl voller Dinge, die einfach gut für uns sind. Bei den Zutatenkombinationen sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Neben der ganz traditionellen Art, Poke zu servieren, gibt es die bunten Bowls außerhalb ihres Heimatlandes in schier unendlicher Vielfalt: mit Fleisch statt Fisch, vegetarisch oder vegan. Statt Reis können auch Süßkartoffeln, Zoodles aus Zucchini, Quinoa oder Salat zum Einsatz kommen. Und: Es gibt sogar süße Bowls.



Es soll besonders schnell gehen?

Wir liefern Ihnen fertige Poke-Würfel und trendige Saucen aus der eigenen Feinkostmanufaktur.

Übrigens:

Manche Hawaiianer ärgern sich über die weitverbreitete falsche Schreibweise „Poké“. Wir genießen darum lieber akzentfrei.

Das Beste für Ihre Reste!

Poke Bowls sind nicht nur wahnsinnig lecker, sondern auch ideal um Reste zu verwerten.



VARIANTENREICH:
Ein Genuss, ob mit Lachswürfeln, Graved Lachs oder Räucherlachs.



Spicy Lachs Bowl

- 82406 Lachs Poke-Würfel
- 39950 Sushi Reis „Selenio“
- 29962 Sojabohnenkerne
- 26907 Gurken-Wasabi-Salat
- 25903 Honig Ingwer Dressing
- 86324 Salicornes
- Avocado, Mango

Tuna Bowl mit Bacon

- 82405 Thunfisch Poke-Würfel
- 39950 Sushi Reis „Selenio“
- 29823 Bacon
- 25633 Quinoasalat
- 25622 Algensalat „Sesam“
- 25853 Wasabi Dip
- Pflaumen-Zimt-Sauce
- Rotkohl, Radieschen, Röstzwiebel

Fruchtige Frühstücksbowl

- 39950 Sushi Reis „Selenio“
- 25351 Grapefruitscheiben
- 25352 Orangenscheiben
- 25353 Ananaswürfel
- 25737 Melonenmix
- Mango, Kokosmilch, Limette, Minze, Nüsse



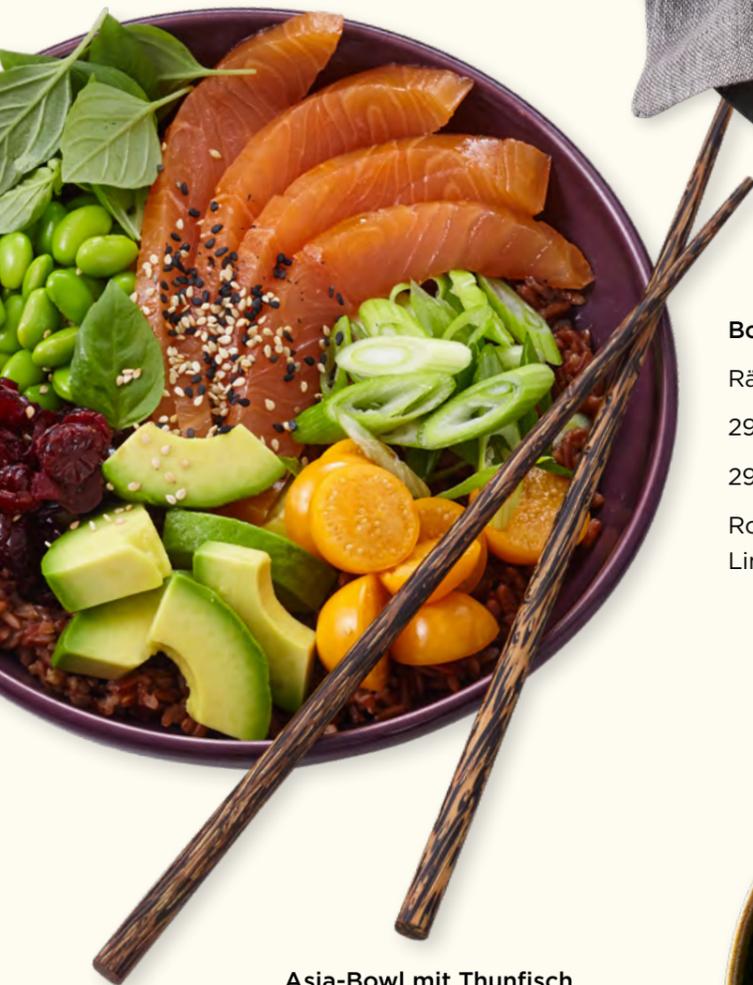
ALOHA, SUPER-BOWL!

Noch mehr farbenfrohe Bowls

Poke Bowl mit Graved Lachs

84348 Graved Lachs „Classic“

Linsen, Wassermelone, Papaya, Mango, Avocado, Gurke, rote Zwiebelringe



Bowl mit Räucherlachs

Räucherlachs nach Wahl (siehe Sortimentsliste)

29962 Sojabohnenkerne oder

29961 Edamame

Roter Reis, Physalis, Avocado, Frühlingslauch, Limetten, Cranberries, Thai Basilikum



Asia-Bowl mit Thunfisch

28657 Thunfisch in Aufguss

39950 Sushi Reis „Selenio“

29565 Algensalat

29699 Blattspinat

25351 Grapefruitscheiben

25921 Teriyakisauce

Rotkohl, Papaya, Noriblatt, Ringelbeete, Sesam



Bowl mit Pulpo

87550 Pulpo

28694 Radieschen

29707 Rucola

Quinoa, Avocado, Zuckerschoten



Bowl mit Garnelen, Avocado & Hummus

67935 Garnelen

39950 Sushi Reis „Selenio“

25597 Hummus

Avocado, Granatapfel
Granola (Knuspermüsli)



ALOHA, SUPER-BOWL!

Hawaiianische Poke Bowls



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungs-empfehlung
Poke-Würfel, Sushi-Qualität, tiefgefroren					
82406	Lachs Poke-Würfel Aus Aquakultur in Norwegen, aus Filetblöcken gesägt, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, Sashimi-Qualität		5 kg (5 x 1 kg)	kg	
82405	Thunfisch Poke-Würfel Aus Filetblöcken gesägt, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, Sashimi-Qualität		5 kg (5 x 1 kg)	kg	
Fischfilet, frisch					
81105	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei	0,9-1,2 kg	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg	
80480	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	1-1,3 kg	5 kg	kg	
Fischfilet, tiefgefroren					
82584	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,2 kg	12 kg (10 Stück)	kg	
83374	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, E-Trim, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 890 g	10,68 kg (12 Stück)	kg	
51699	Thunfisch-Loin Leinenfang, Thunfisch-Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	1-2 kg	22 kg	kg	
Meeresfrüchte, tiefgefroren					
67935 ASC	Garnelen Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80/100 p.lb	14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg	
82450 ASC	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (10-13 Garn/ Sp)	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	
87550	Octopusscheiben Gekochter Pulpo, geschnitten, ohne Kopfstücke, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 x 1 kg (10 x 0,9 kg ATG)	kg	
Räucherlachs & Graved Lachs					
84486	Räucherlachs „Classic“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	1-1,3 kg	1 Seite	kg	
84348	Graved Lachs „Classic“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität	1-1,4 kg	1 Seite	kg	
Thunfisch					
28657 MSC	Thunfisch in Aufguss Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in einem Aufguss aus Wasser und Salz		6 kg (5,7 kg ATG) (6 Beutel)	kg	
28658 MSC	Thunfisch in Sonnenblumenöl Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in Sonnenblumenöl		6 kg (5,7 kg FE) (6 Beutel)	kg	
Schwein & Geflügel					
29823	Bacon Roher Bauchspeck, ohne Knorpel und Schwarte, mild geräuchert, auf Backpapier vorgelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar. Unter Schutzatmosphäre verpackt		5 kg (2 x 2,5 kg) (ca. 147 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
29973	Baconscheiben Roher Bauchspeck, ohne Knorpel und Schwarte, mild geräuchert, nicht gelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt		6 kg (6 x 1 kg)	kg	
24869	Hähnchenbrustfiletstreifen Regenerierfertig Hähnchenbrustfiletstreifen, mit 8% Flüssigwürzung, frittiert, gegart, tiefgefroren		3 kg	kg	

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Reis				
39950	Sushi Reis „Selenio“ Aus Italien, weißer Selenio-Reis, Rundkorn Klebe-Reis, poliert, Sushi-Qualität	10 kg		kg
Für mehr Biss - Algen, Salicornes, Radieschen & Co.				
29565	Algensalat, tiefgefroren Feine Seealgenstreifen mit Agar-Agar-Streifen und Mu-Err-Pilzen in Streifen geschnitten, mit Sesamsamen und Chili garniert, mariniert, tiefgefroren	12 kg (12 x 1 kg)		kg
29961	Edamame Sojabohnen in Schale, ungesalzen, blanchiert, tiefgefroren	10 kg		kg
28694	Mini Radieschen Ungeschnitten, verzehrfertig	960 g (8 x 120 g)		kg
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig	1,5 kg (6 x 250 g)		Btl
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss	1 kg		kg
29962	Sojabohnenkerne Sojabohnenkerne, lose rollend, tiefgefroren	10 kg (10 x 1 kg)		kg
29963		5 kg (10 x 0,5 kg)		
BEECK Feinkostsalate und Hummus				
25622	Algensalat „Sesam“ Vegan Aromatische Seealgen in einem pikanten Dressing mit Sojasauce, Mu-Err-Pilzen und geröstetem Sesam, aufgetaut	1 kg	Schale	kg
26907	Gurken-Wasabi-Salat Vegetarisch Erfrischender Salat mit knackigen Salatgurken, frischer Blatt Petersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing	1 kg	Schale	kg
26982	Süßkartoffeln Ahorn-Ingwer-Marinade Vegan Frisch gekochte Süßkartoffelwürfel, kombiniert mit frischen Frühlingszwiebeln und einer pikant-süßlichen Ahorn-Ingwer-Marinade	1 kg	Schale	kg
25633	Quinoasalat Vegan Salat aus rotem und weißem Quinoa, gelber und roter Paprika, Karotten und Mango in fruchtig pikantem Dressing	1 kg	Schale	kg
25597	Hummus Vegetarisch Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert	1 kg	Schale	kg
Obst				
26073	Obstsalat „Vital“ Vegan Eine Zusammenstellung aus frischer Zucker- und Wassermelone, Ananas, blauen Weintrauben, Orange und knackigen, grünen Äpfeln	5 kg (3,3 kg ATG)	Eimer	kg
25619	Obstsalat „Wellness“ Vegan Eine fruchtige Komposition aus knackigen grünen Äpfeln, Ananas, Mango, Honig- und Wassermelone, blauen Weintrauben und Orange	5 kg (3,3 kg ATG)	Eimer	kg
25351	Grapefruitscheiben Vegan Grapefruitscheiben ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg	Eimer	kg
25737	Melonenmix Vegan Melonenmix aus frischer Zuckermelone und Wassermelone, gewaschen, mit Aufguss	3 kg (2 kg ATG)	Eimer	kg
25352	Orangenscheiben Vegan Orangenscheiben ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg	Eimer	kg
25353	Ananaswürfel Vegan Ananaswürfel ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg	Eimer	kg

LET'S SNACK AMERICA!

Von Spare Ribs bis Smoky Stripes

Vom Soul Food bis zum Südstaaten-BBQ: Die Küche der USA ist so vielfältig wie das Land selbst. Denn im traditionellen Einwandererland Amerika kommen zahlreiche Einflüsse zusammen, die diesen besonderen Melting Pot ausmachen – in der Kultur, im „American way of life“ und natürlich auch am Herd. Kurz gesagt: Die USA können kulinarisch viel mehr als nur Fast Food.

Nicht umsonst schwappen viele der neuesten Food- und Genusstrends über den Atlantik nach Deutschland und Europa. Auf unserer Snack-Reise um die Welt sind die USA also unbedingt einen Stopp wert.



BBQ

- 1) 86837 Smoky Stripes „Greek Spices“
- 2) 86846 Smoky Stripes „Roasty Redwood“
- 3) 25392 Red Coleslaw
- 4) Zwiebelring mit 29823 Bacon
- 5) 81165 Lachssteak
- 6) 25831 Coleslaw
- 7) 24558 Flanksteak
- 8) 25927 BBQ Chutney
- 9) 6960 Spareribs
- 10) Mac'n Cheese mit 28691 Cheddarsauce und Smoky Stripes

Pastrami Burger

- 29805 Burger Bun „Brioche“ Medium
- 25174 Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“
- 25927 Barbecue Chutney
- 29823 Bacon
- 25855 Creme Aioli oder
- 601 Salatmayonnaise 60%
- Kale oder Salat, saure Gurke, Kartoffelchips, rote Zwiebel in Essig

Lust auf mehr Burger?
Einfach weiterblättern.



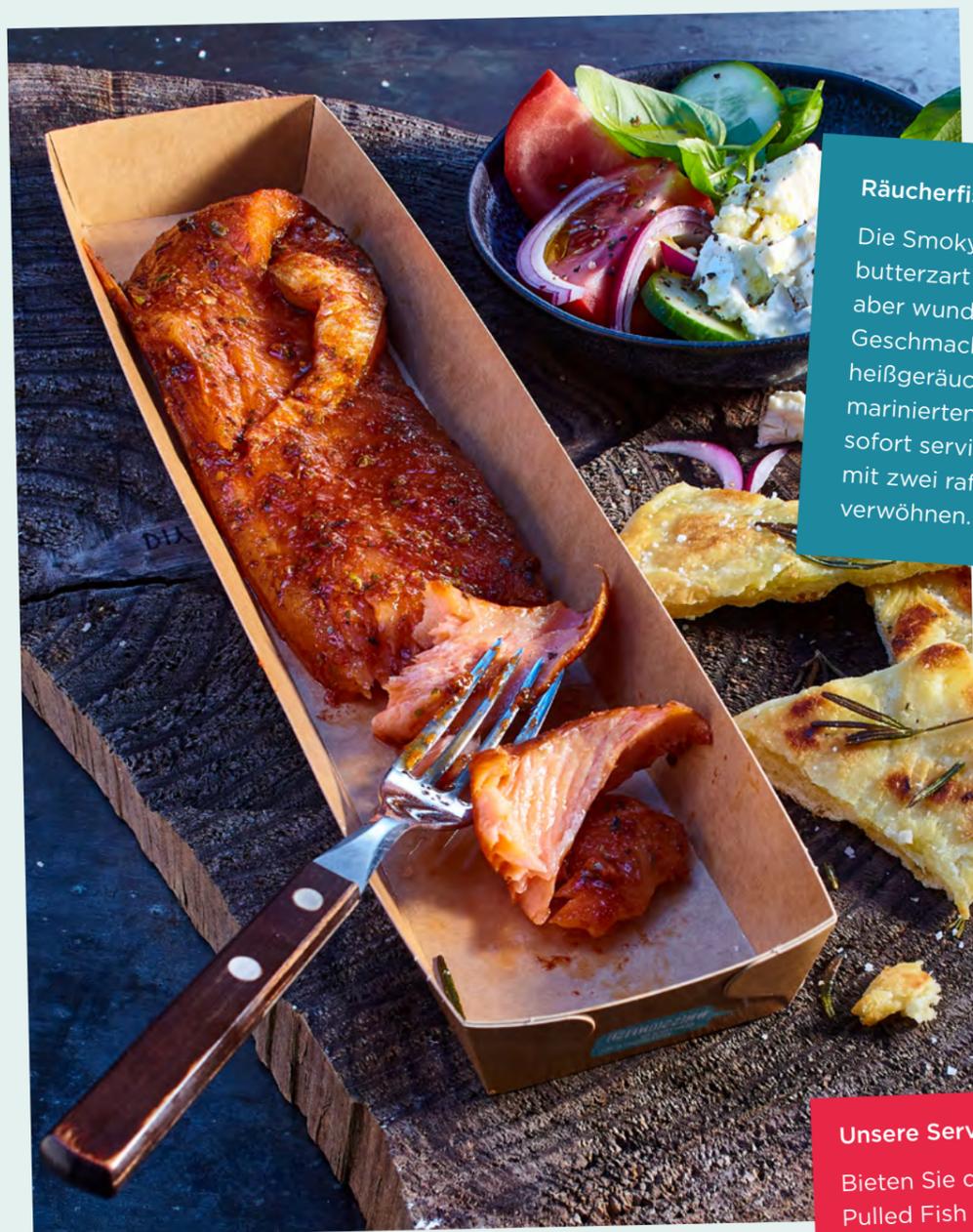
Shrimp-Roll

- 84500 Garnele Kokos, paniert
- 25884 Sweet Curry Sauce
- 28836 Kleiner Koriander
- Curry-Bun oder anderes Bun/Baguette, Ananas, Mayonnaise, Chili, schwarzer Sesam

LET'S SNACK AMERICA!

Von Spare Ribs bis Smoky Stripes

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Smoky Stripes – Fischstreifen heißgeräuchert				
NEU 86837	Smoky Stripes „Greek Spices“ Streifen vom Lachs-Bauchlappen, mit Haut, leicht scharf mariniert mit Chili, Oregano und Honig, heißgeräuchert	160-260 g	ca. 1,05 kg (5 Stück/Karton)	kg
NEU 86846	Smoky Stripes „Roasty Redwood“ Streifen vom Lachs-Bauchlappen, mit Haut, süß-würzig mariniert mit Honig, Paprika und Rotholz, heißgeräuchert	160-260 g	ca. 1,05 kg (5 Stück/Karton)	kg



Räucherfisch mit Wow-Effekt:

Die Smoky Stripes sind butterzart auf der Zunge – aber wundervoll kräftig im Geschmack. Sie können die heißgeräucherten, würzig-marinierten Lachsstreifen sofort servieren und Ihre Gäste mit zwei raffinierten Sorten verwöhnen.

Unsere Serviertipps:

Bieten Sie die Smoky Stripes als Pulled Fish auf Brot an oder als ganzes Stück in der Snackschale.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fisch					
81165	Lachsteak Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, portioniert	50-350 g	nach Wunsch	kg	
87570 MSC	Kibbelinge Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 4 Min. frittieren.
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	20-40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
83461 MSC	Portinos „Lemon-Pepper“ Fischstücke aus Alaska-Seelachs in einer leichten, goldgelben Mehlierung, verfeinert mit einer Zitronen-Pfeffer-Note, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	15-35 g	7 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5 Min. frittieren.
Meeresfrüchte mit Rezeptur, tiefgefroren					
87203	Typ Calamares à la Romana Backteigerzeugnis mit Tintenfischringen mit zugesetztem Wasser, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 170 °C, ca. 4 Min. frittieren.
NEU 84500	Garnele Kokos, paniert Regenerierfertig Garnelen, gekocht, geschält, in einer Panade mit Kokosnuss, frittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	71/90 p.lb	10 kg (10 x 1 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 180 °C, ca. 2 Min. frittieren.
82660	Knoblauch-Garnelen, paniert Garnelen, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, in Knoblauchpanade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/45 p.lb	10 kg	kg	Fritteuse: Bei ca. 170 °C, ca. 3 Min. frittieren.
87637	Rabas „Empanadas“ Aufbereitet Zarte Tintenfischstreifen in einer würzigen Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		8 kg (4 x 2 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 190 °C ca. 2 Min. frittieren.
Schwein und Rind					
29823	Bacon Roher Bauchspeck, ohne Knorpel und Schwarte, mild geräuchert, auf Backpapier vorgelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar. Unter Schutzatmosphäre verpackt		5 kg (2 x 2,5 kg/ ca. 147 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
24558	Rinder-Flanksteak Aus Australien, die Rinder stammen aus einer Kreuzung zwischen Wagyu und Mitchel-Rind, BMS-Score 4-5, zwei Stück vakuumverpackt		2 kg (2 x 1 kg)	kg	
24411	Pulled Pork Regenerierfertig Schweineschulter gewürzt, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,8 kg	ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
25174	Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“ Gepökelt und geräuchertes Rindfleisch, mit Gewürzen verfeinert, einzeln vakuumverpackt	ca. 1 kg	10 kg (10 Stück)	kg	
6960	Spareribs Regenerierfertig Kotelettrippe, mit 10% Flüssigwürzung, gewürzt, gegart, tiefgefroren	ca. 360 g	ca. 5 kg (5-6 Beutel/ 2 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
Geflügel					
29374	Chicken Crossies Regenerierfertig Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (4 Beutel/ 50 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
6605	Chicken Crossies im Cornflakes-Knuspermantel Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, in knuspriger Cornflakespanade, anfrisiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	3 kg (2 Beutel/ 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
29377	Chicken Wings Regenerierfertig Hähnchenflügel ohne Spitzen, geteilt, flüssig gewürzt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.

LET'S SNACK AMERICA!

Von Spare Ribs bis Smoky Stripes

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Backwaren						
24253	Baguettebrötchen, vorgeschnitten Weizenbrötchen, vorgeschnitten, verzehrfertig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	7,2 kg (3 x 40 Stück)		KA	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29814	Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large Burger-Brötchen aus Weizenvollkornmehl, bestreut mit Haferflocken, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 84 g	4,536 kg (54 Stück)		kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29521	Mini-Brötchenselektion „Mediterran“ Selektion mediterraner Mini-Weizenbrötchen aus schwarzen Olivenbrötchen, Tomatenbrötchen mit Basilikum, pikanten Peperoni-Brötchen und milden Naturbrötchen mit Maismehl bestreut, handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 35 g	4,9 kg (4 x 35 Stück)		kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 5 Min. garen.
Pommes & Wedges						
23041	Pommes frites Mit knusprigem Überzug, vorgebacken, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)		kg	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 5 Min. frittieren.
28470	Pommes Stealth Fries Pommes frites, gewürzt, vorfrittiert, tiefgefroren	6 mm Schnitt	10 kg (4 x 2,5 kg)		kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren
7737	Potato Wedges Herzhaft gewürzte Kartoffelspalten, mit Schale, vorfrittiert, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)		kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
Keltenhof-Salate & Co.						
29812	Kale, grün Küchenfertig, ungeschnitten, verzehrfertig		1 kg (4 x 250 g)		Btl	
28836	Kleiner Koriander Ungeschnitten, verzehrfertig	250 g/Beutel	800 g (4 x 200 g)		Btl	
28694	Mini Radieschen Ungeschnitten, verzehrfertig	15 Stück/Schale	ca. 960 g (8 x 120 g)		SC	
28917	Wasabiblätter Ungeschnitten	10 Stück/Schale	400 g (4 x 100 g)		SC	
BEECK Feinkostsalate						
25831	Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“ Vegetarisch Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise		1,5 kg	Schale	kg	
825			5 kg	Eimer		
300	Farmersalat Feiner Karottensalat mit Sellerie, in einer würzigen Salatmayonnaise		1,5 kg	Schale	kg	
338			5 kg	Eimer		
26756	Hähnchenbrust mit Caesar-Dressing Gebratene Hähnchenbrust (41%) mit herzhaften Speckwürfeln und frischem Rucola, in einem cremigen Dressing mit Parmesan und Knoblauch		1 kg	Schale	kg	
26898	Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade Vegan September - Dezember Gebackener Hokkaido-Kürbis mit zarter Schale, in einer aromatischen Marinade aus einer eigenen Curry-Mischung und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit gerösteten Kürbiskernen		1 kg	Schale	kg	
26979			5 kg	Eimer		
NEU 25392	Red Cole Slaw Vegan Knackiger Salat mit fein geschnittenem Rotkohl und Karotten, in einer veganen Salatcreme		1 kg	Schale	kg	



Amerikanische Snacks

- 29377 Chicken Wings
- 25927 Barbecue Chutney
- 87203 Typ Calamares à la Romana
- 7737 Potato Wedges
- 25831 Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“

Fish Dog

- 24253 Baguettebrötchen
- 83461 Portinos „Lemon-Pepper“
- 25916 Mango Chili Dip
- 26448 Tomatensalsa
- 25853 Wasabi Dip
- Tomate, Kresse, Jalapenos, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln optional, Salat (Rucola und Kale)



NOCH EIN US-KLASSIKER!

Neue Ideen für Ihr Burger-Menü

Sie sind lecker, vielseitig, schnell zubereitet und der Star auf jeder Grillparty. Denn wir alle lieben Burger. Ob klassisch amerikanisch, mediterran mit frischen Kräutern oder orientalisch mit Couscous und Minzjoghurt. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Exklusiv aus der Fischmanufaktur Bremerhaven sind unsere Fischpatties. Für noch mehr Burgervielfalt!

Burger „Den Haag“

- 83254 Lachs Patty PREMIUM Large
- 29795 Burger Bun „Brioche“ Large
- 25683 Pastinaken-Karotten-Salat
- 29774 Grüner Feldsalat
- 701 Sour Cream oder 25918 Miso Dip

Ihr Burger-Baukasten

Bei uns bekommen Sie alles für Ihren perfekten Burger: eine große Auswahl an Patties, Buns, sowie alle Zutaten zum Belegen – wie Feinkostsalate, Saucen und frische Keltenhofsalate.



Burger „Acapulco“

- 28837 Veganer Jackfrucht-Algen Patty
- 29795 Burger Bun „Brioche“ Large
- 28585 Junge Blattsalat Mischung
- 30935 Avocado Pulpe
- 25894 Rote Chili Creme
- Rote Jalapeño, Rote Bete Spaghetti



Jetzt NEU!

Für eine neue Geschmacksdimension mit leichtem Umami-Effekt.



Ihre Vorteile

- > Zutaten in bester Qualität
- > Für jeden Geschmack der passende Patty
- > Verschiedene Größen zur Auswahl
- > Tiefgefroren und einzeln entnehmbar
- > Einfaches Handling bei der Zubereitung
- > Patties direkt tiefgefroren zubereiten
- > Buns auftauen, aufbacken, fertig
- > Kalkulationssicher



Noch mehr Produkte und Ideen finden Sie in unserem Burger-Folder.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fisch-Patties					
83458 MSC	Kabeljau-Alaska-Seelachs Patty Large Grobstückig, saftiger Rohling mit ca. 60% Kabeljau und ca. 39% Alaska-Seelachs, jeweils aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 130 g ca. 11 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	7 kg (54 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 9 Min. grillen.
83254	Lachs Patty PREMIUM Large Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 130 g ca. 11 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	7 kg (54 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 8 Min. braten. Grill: Unter mehrmaligem Wenden ca. 9 Min. grillen.
83293	Lachs Patty PREMIUM Medium Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, tiefgefroren	ca. 90 g ca. 9 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	5,4 kg (60 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 8 Min. braten. Grill: Unter mehrmaligem Wenden ca. 9 Min. grillen.
83294	Lachs Patty PREMIUM Mini Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g ca. 6 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	7,2 kg (180 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7 Min. braten. Grill: Unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Min. grillen.
Fleisch-Patties					
24419	Rindfleisch Patty Large Zarter Rohling aus artgerechter deutscher Aufzucht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, unverfälschter und purer Fleischgeschmack, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g ca. 12 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	5,4 kg (ca. 30 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 8 Min. braten. Grill: Unter mehrmaligem Wenden ca. 7 Min. grillen.
29907	Rindfleisch Patty Mini Zarter Rohling aus artgerechter deutscher Aufzucht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, unverfälschter und purer Fleischgeschmack, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 140 g ca. 12 cm Ø ca. 1 cm Höhe	8,4 kg (ca. 60 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8 Min. grillen.
24420	Pulled Pork Regenerierfertig Schweineschulter gewürzt, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 62 g ca. 6 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	6,2 kg (ca. 100 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8 Min. grillen.
24411	Pulled Pork Regenerierfertig Schweineschulter gewürzt, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,8 kg	ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
Vegane Patties					
NEU	Veganer Jackfrucht-Algen Patty Vegan Auf Basis von Jackfrucht, Weizenweiß und Algen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 130 g	3,9 kg	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 8 Min. braten. Grill: Unter mehrmaligem Wenden ca. 7 Min. grillen.
NEU	Veganer Champignon Patty Vegan Regenerierfertig Auf Basis von Champignons, gebraten, regenerierfertig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (40 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
NEU	Veganer Patty Medium Vegan Regenerierfertig Auf Basis von Weizen- und Sojaprotein, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100 g	4 kg (40 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Minuten garen. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 4 Min. braten. Backofen: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10 Min. backen.
Burger Buns					
29795	Burger Bun „Brioche“ Large Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 84 g	4,536 kg (54 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29805	Burger Bun „Brioche“ Medium Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 55 g	3,3 kg (60 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29950	Burger Bun „Brioche“ Mini Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 41 g	3,44 kg (84 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29814	Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large Burger-Brötchen aus Weizenvollkornmehl, bestreut mit Haferflocken, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 84 g	4,536 kg (54 Stück)	KA	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.

Für Aufstriche, Saucen und Dips: siehe Seite 78

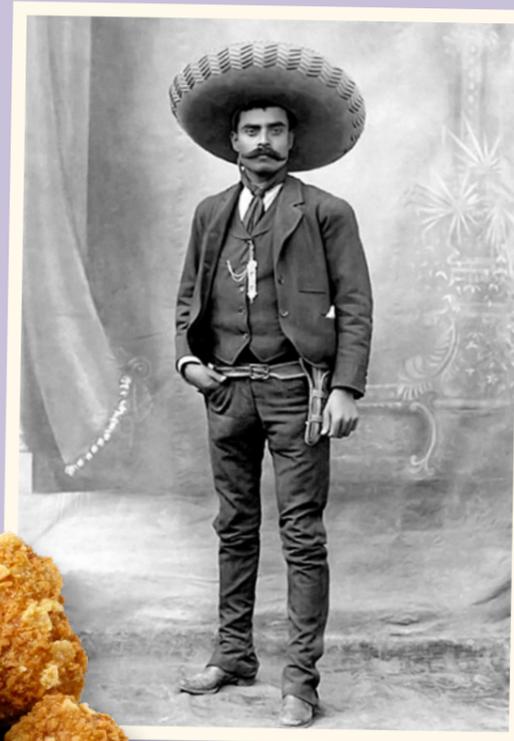
FIESTA MEXICANA!

Bunt gefüllte Tacos und mehr

Typisch mexikanisch? Gibt es nicht! Denn die Küche Mexikos ist von Region zu Region sehr unterschiedlich: Im Süden des Landes herrschen indigene Einflüsse vor, während der Norden viele spanische Geschmäcker und Aromen aus der Kolonialzeit übernommen hat. Noch einmal anders wird an der mexikanischen Küste gekocht: Hier lieben die Menschen Fischgerichte und Meeresfrüchte und würzen mit Limetten und Koriander. Doch trotz aller Unterschiede – eines haben (fast) alle Gerichte aus Mexiko gemeinsam: ihre unverwechselbare Schärfe aus Chili und Jalapeño.

Übrigens: Auch Tortillas, eine Art mexikanisches Grundnahrungsmittel, sind nicht gleich Tortillas. Es gibt sie aus Mais- oder Weizenmehl. Maistortillas sind von festerer Konsistenz im Gegensatz zu den in kaltem Zustand biegsamen Weizentortillas. Je nach Verwendung und Füllung entstehen daraus dann beliebte Tex-Mex-Klassiker wie z.B. Burritos, Fajitas, Quesadillas, Enchiladas oder Tacos.

Unbedingt probieren: unsere Seafood-Tacos!



Snackteller Mexiko

- 28622 Guacamole-Bites
- 701 Sour Cream
- 26448 Tomatensalsa



Küchentrick: Taco-Shells selber machen

Mit weichen Tortilla-Fladen kann man Taco-Shells auch selber machen. Einfach die Fladen dünn mit Fett bepinseln, im Ofen über zwei Gitter des Rostes hängen und bei ca. 180 Grad 6 bis 8 Minuten rösten. Die Shells aus dem Ofen nehmen, bevor sie Farbe annehmen.

Seafood-Tacos

1) Taco mit Lachs und Salicornes

86769 Lachsfilet-Würfel

86324 Salicornes

28492 Guacamole

Limette, Chili, Meersalz

2) Taco mit Alaska-Seelachs und Rotkohl

83246 Fischriegel Alaska-Seelachs (je nach Geschmack vor dem Garen marinieren)

701 Sour Cream

Rotkohl mit Essig mariniert, Granatapfelkerne, Basilikum

3) Taco mit Garnelen

67935 Garnelen

25855 Creme Aioli

Avocado, Blattsalat, Jalapeño

Chili con Carne – (k)ein mexikanischer Klassiker?

Schon gewusst: Chili con Carne stammt nicht aus Mexiko, sondern gehört zur sogenannten Tex-Mex-Küche – eine Fusion aus mexikanischen Gerichten und der Südstaatenküche der USA.



FIESTA MEXICANA!

Bunt gefüllte Tacos und mehr

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fischwürfel, tiefgefroren					
82418 MSC	Alaska-Seelachsfilet-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 7,5 g	7 kg	kg	
NEU 87630	Lachswürfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 45 g	5 kg	kg	
86769	Lachsfilet Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 34 g	5 kg	kg	
82462 MSC	Wildlachs-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 8 g	5 kg	kg	
Meeresfrüchte					
67935 ASC	Garnelen Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80/100 p.lb	14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg	
NEU 84500	Garnele Kokos, paniert Regenerierfertig Garnelen, gekocht, geschält, in einer Panade mit Kokosnuss, frittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	71/90 p.lb	10 kg (10 x 1 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 180 °C, ca. 2 Min. frittieren.
88374 ASC	Räuchergarnele „Naturell“ Garnele (Seawater) aus Aquakultur, geschält, entdarnt, heißgeräuchert	51/60 p.lb	ca. 1 kg	kg	
Geflügel					
24869	Hähnchenbrustfiletstreifen Regenerierfertig Hähnchenbrustfiletstreifen, mit 8% Flüssigwürzung, frittiert, gegart, tiefgefroren		3 kg	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
Schwein					
24411	Pulled Pork Gegart Schweineschulter gewürzt, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,8 kg	ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	VE	RE- Einheit	Zubereitungsempfehlung
Vegetarische Snacks und Tortillas						
28622	Guacamole-Bites Vegetarisch Vegetarische, panierte Dreiecke mit einer Guacamole-Füllung und Frischkäse, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 22 g	6 kg (6 x 1 kg)		kg	Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 3 Min. frittieren.
29903	Tortilla „Grillstreifen“ Gepresste Weizenmehlfäden, gebacken, mit Grillstreifenoptik, tiefgefroren	ca. 89 g	8,01 kg (6 Beutel/ 15 Stück)		KA	
7887	Tortilla „Natur“ Gepresste Weizenmehlfäden, gebacken, tiefgefroren	ca. 90 g	8,64 kg (8 Beutel/ 12 Stück)		KA	
BEECK Feinkostsalate						
26573	Bunter Bohnensalat Vegan Würziger Bohnensalat aus grünen Sojabohnenkernen, sowie weißen Riesenbohnen und roten Kidneybohnen, roten Zwiebelwürfelchen, in einem klaren Dressing mit Bohnenkraut verfeinert		1 kg	Schale	kg	
26131 ASC	Garnelen „Mexico“ ASC-Garnelen Knackige Riesengarnelen (60%) in einem würzigen Öl, mit feurigen Jalapeños		1 kg	Schale	kg	
461	Mexikanischer Krautsalat Vegan Herzhaftes Weißkraut, Mais, knackige grüne und rote Paprika und Zwiebeln, in pikanter Vinaigrette		1 kg	Schale	kg	
Salicornes						
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss		1 kg		kg	



26131 Garnelen Mexiko

26573 Bunter Bohnensalat

FINGERFOOD GESAMTÜBERSICHT

Alle Fingerfood-Produkte im Schnelldurchlauf

SIE WOLLEN EINEN SCHNELLEN ÜBERBLICK ZUM THEMA FINGERFOOD?

Dann finden Sie hier alle Produkte, für die man kein Besteck braucht und mit einer Kalibrierung bis 100 Gramm, sowie die dazu passenden Saucen und Dips.



Schnell auf die Hand:
KÖSTLICHES
FINGERFOOD

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Meeresfrüchte mit und ohne Rezeptur, tiefgefroren					
82450 ASC	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater), geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (10-13 Garn/ Spieß)	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	
87203	Typ Calamares à la Romana Aufbereitet Backteigerzeugnis mit Tintenfischringen mit zugesetztem Wasser, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
NEU 84500	Garnele Kokos, paniert Regenerierfertig Garnelen, gekocht, geschält, in einer Panade mit Kokosnuss, frittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	71/90 p.lb	10 kg (10 x 1 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 180 °C, ca. 2 Min. frittieren.
82660	Knoblauch-Garnelen, paniert Garnelen, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, in Knoblauchpanade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/45 p.lb	10 kg	kg	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
87637	Rabas „Empanadas“ Aufbereitet Zarte Tintenfischstreifen in einer würzigen Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		8 kg (4 x 2 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 190 °C ca. 2 Min. frittieren.
Fisch mit Rezeptur					
84514	Lachs-Hörnchen „Parmesan“ Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Füllung aus Lachsfilet, ohne Haut, Parmesan-Zitronen-Crème fraîche und Basilikum umhüllt mit dünnem Brickeit, handgewickelt	80-100 g	ca. 0,9 kg (10 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen. Backofen: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10 Min. backen.
88746 MSC	Seelachsfilet Backteig Aufbereitet Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einem Backteig, vorgebraten	ca. 75 g	1,2 kg (12-13 Stück/ Schale)	kg	Backofen: Vorheizen, bei ca. 175 °C ca. 6 Min. backen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
Fisch mit Rezeptur, tiefgefroren					
87052 MSC	Fischfrikadelle Aufbereitet Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs, nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	6 kg (ca. 80 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
83489 MSC	Happy Fish Aufbereitet Fangfrisch tiefgefrorene Alaska-Pollackfiletstücke, grob zerkleinert, zu Fischfiguren geformt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g	7 kg (155-200 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83178 MSC	Jumbo Fischsticks „Reis-Popper“ Aufbereitet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, mit einer gold-gelben Panade mit Puffreis, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 55 g	6,6 kg (3 x 2,2 kg/ 40 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
NEU 88793	Lachs-Knusperstick „Pesto“ Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Pesto-Würzmarinade, umhüllt von Brickeit, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g	ca. 2,5 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
NEU 89710	Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“ Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Rauchpaprika-Würzmarinade, umhüllt von Brickeit, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g	ca. 2,5 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83294	Lachs Patty PREMIUM Mini Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g ca. 6 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	7,2 kg (180 Stück)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8 Min. grillen.
83461 MSC	Portionos „Lemon-Pepper“ Aufbereitet Fischstücke aus Alaska-Seelachs in einer leichten, goldgelben Mehlurung, verfeinert mit einer Zitronen-Pfeffer-Note, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	15-35 g	7 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6 Min. frittieren.
83632 MSC	Wildlachsfilet „Reispopper“ Aufbereitet Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	6 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6 Min. frittieren.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Mini-Kibbelinge					
87025 MSC	Mini Kibbelinge Regenerierfertig Alaska-Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, geformt, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 10 g	7 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen.
87570 MSC	Kibbelinge Aufbereitet Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 4 Min. frittieren.
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Aufbereitet Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	20-40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 5 Min. frittieren.
Fleisch mit Rezeptur, tiefgefroren					
29531	Cevapcici, gegart Regenerierfertig Aus z.T. fein zerkleinertem Rindfleisch, gewürzte Rohlinge, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (ca. 200 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
24531	Frikadelle - Partyfrikadelle Regenerierfertig Schweine- und Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75%, gegart, fettarm gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 15 g	6 kg (2 x 200 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
24533	Frikadelle - Partyfrikadelle aus Rindfleisch Regenerierfertig Ohne Schwein Rindfleisch, Fleischanteil ca. 70%, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (2 x 100 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen.
Geflügel mit Rezeptur, tiefgefroren					
29374	Chicken Crossies Regenerierfertig Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (4 x ca. 50 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
6605	Chicken Crossies im Cornflakes-Knuspermantel Aufbereitet Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, in knuspriger Cornflakespanade, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
29377	Chicken Wings Regenerierfertig Hähnchenflügel ohne Spitzen, geteilt, flüssig gewürzt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
Vegetarische Snacks					
28483	Falafel „Gemüse“ Vegetarisch Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29621	Falafel „Mediterran“ Vegetarisch Aufbereitet Vegetarisches Bällchen aus Kichererbsen, mit einer mediterranen Füllung aus Weichkäse, grünen Oliven, Chili und Kräutern, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 45 g	4 kg (ca. 88 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 7 Min. garen.
28683	Falafel vegetarisch Vegetarisch Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	kg	Kombidämpfer: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 100 °C ca. 10 Minuten garen.
28622	Guacamole-Bites Vegetarisch Aufbereitet Vegetarische, panierte Dreiecke mit einer Guacamole-Füllung und Frischkäse, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 22 g	6 kg (6 x 1 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 3 Min. frittieren.
28621	Gemüse Balls Vegetarisch Proteinreich Aufbereitet Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen aus Gemüsestückchen und Sojaprotein, vorfrittiert und gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.

VON AIOLI BIS WASABI!

Dips & Saucen



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Dips und Saucen				
25892	Aiolisauce Vegetarisch Aus Crème fraîche und Sahne, mit intensiver Knoblauchnote	2 kg	Schale	kg
26075		1,5 kg	Schale	kg
838	Asia Dip Vegetarisch Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer	5 kg	Eimer	kg
25914		0,92 l	3,7 l (4 Flaschen)	FL
25982	Barbecue Chutney Vegetarisch Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	5 kg	Eimer	kg
25927		1,08 l	4,3 l (4 Flaschen)	FL
25804		2 kg	Schale	kg
25966	Cocktailsauce Vegetarisch Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch	5 kg	Eimer	kg
25912		0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
735		1 kg	Schale	kg
715	Crema Aioli Vegetarisch Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand	5 kg	Eimer	kg
25855		0,91 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL
25519	Dillsauce mit Limette Vegetarisch Erwärmbar Mit Dill und Limettensaft verfeinert, kochstabil	2 kg	Schale	kg
25983		5 kg	Eimer	kg
25911	Dirty Umami Dip Vegetarisch Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili	0,98 l	3,9 l (4 Flaschen)	FL
25510		5 kg	Eimer	kg
25905	Graved-Saucendip Vegan Ein Kräuter-Senf-Dip, der hervorragend zu Lachs passt	1,06 l	4,2 l (4 Flaschen)	FL
28492	Guacamole Vegan Leicht stückige Avocado-creme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren		12 kg (4 x 3 kg)	kg
710		1 kg	Schale	kg
26651	Honig-Senf-Sauce Vegetarisch Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill	5 kg	Eimer	kg
25902		0,90 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL
25985		5 kg	Eimer	kg
25916	Mango Chili Dip Vegan Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und leichter Chillinote	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25995		5 kg	Eimer	kg
25894	Rote Chili Creme Vegan Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chillinote	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25844	Sahnetunke Vegetarisch Mit Sahne, Saurer Sahne, Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln	5 kg	Eimer	kg
25875	Senfsauce mit Kräutern Erwärmbar Mit Senf, Sahne und Kräutern verfeinert, kochstabil, ideal zu Fisch und Fleisch	2 kg	Schale	kg
701		1 kg	Schale	kg
452	Sour Cream Vegetarisch Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert	5 kg	Eimer	kg

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Dips und Saucen				
25967	Sweet Curry Sauce Vegetarisch	5 kg	Eimer	kg
25884	Cremige Salatmayonnaise verfeinert mit Curry und Zwiebeln	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25997		5 kg	Eimer	kg
25921	Teriyakisauce Vegetarisch Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl	1,12 l	4,5 l (4 Flaschen)	FL
25845	Tomaten-Kräuter-Sauce Vegan Erwärmbar Aus Tomaten-, Paprika- und Zwiebelstücken, mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt, kochstabil, ideal zu Fisch und Pasta	2 kg	Schale	kg
26448	Tomatensalsa Vegan Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander	1 kg	Schale	kg
25996		5 kg	Eimer	kg
25856	Trüffelmayonnaise Vegetarisch Salatmayonnaise mit Trüffel	0,89 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL
703		1,5 kg	Schale	kg
25961		5 kg	Eimer	kg
25853	Wasabi Dip Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
Mayonnaisen				
609	Mayonnaise 80% Vegetarisch Mayonnaise mit 80% Pflanzenöl	10 kg	Eimer	kg
601		2 kg	Schale	kg
741		5 kg	Eimer	kg
611	Salatmayonnaise 60% Vegetarisch Salatmayonnaise mit 60% Pflanzenöl	10 kg	Eimer	kg
25807	Vegane Salatcreme Vegan Salatcreme, vegan	5 kg	Eimer	kg
Remouladen				
604		1,5 kg	Schale	kg
606	Remoulade mit Ei Vegetarisch Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt	5 kg	Eimer	kg
26454	Remouladencreme Vegetarisch Salatmayonnaise, Gewürzgurken und Zwiebeln pikant abgeschmeckt	5 kg	Eimer	kg
25095		2 kg	Schale	kg
25096	Vegane Remouladencreme Vegan Vegane Salatcreme mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern	5 kg	Eimer	kg





25176 Tomate Basilikum Aufstrich

25396 Rote Bete Aufstrich

25175 Räucherlachs-aufstrich

25097 Thunfischcreme

26457 Rucolafrischkäse

26460 Paprika-Frischkäse-Aufstrich

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Aufstriche				
25597	Hummus Vegetarisch Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert	1 kg	Schale	kg
26460	Paprika-Frischkäse-Aufstrich Vegetarisch Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt	1 kg	Schale	kg
NEU 25175	Räucherlachs-aufstrich Fisch Cremiger Aufstrich mit zarten, kaltgeräucherten Lachsstücken (20%) und knackigen Porreestreifen	1 kg	Schale	kg
NEU 25396	Rote Bete Aufstrich Vegetarisch Cremiger Aufstrich mit Frischkäse, Rote Bete und Joghurt, pikant abgeschmeckt	1 kg	Schale	kg
26457	Rucolafrischkäse Vegetarisch Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken	1 kg	Schale	kg
26144	Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise Fisch Feine Seelachsschnitzel (49%) in würziger Delikatessmayonnaise	1 kg	Schale	kg
25097 MSC	Thunfischcreme Vegetarisch Aufstrich aus Thunfisch (50%), Frühlingszwiebeln und Kapern	1 kg	Schale	kg
NEU 25176	Tomate Basilikum Aufstrich Vegan Vegane, cremige Aufstrich mit Tomaten und Basilikum, pikant abgeschmeckt mit Knoblauch und Chili	1 kg	Schale	kg
Dressings				
NEU 25415	Ceviche Dressing „Klassik“ Vegetarisch Säuerlich, würziges Dressing mit Limettensaftkonzentrat, abgeschmeckt mit Ingwer, Koriander und Chili, zur Zubereitung des Gerichtes Ceviche	1,03 l	4,1 l (4 Flaschen)	FL
NEU 25414	Ceviche Dressing „Mango-Passionsfrucht“ Vegetarisch Fruchtig, säuerliches Dressing aus Mango- und Passionsfruchtpüree mit Limettensaftkonzentrat, verfeinert mit Ingwer, Chili und Koriander, zur Zubereitung des Gerichtes Ceviche	1,02 l	4,1 l (4 Flaschen)	FL
894	Balsamico Dressing Vegan Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Olivenöl	5 kg	Eimer	kg
25989	Caesar Dressing Vegetarisch Cremiges Dressing mit Mayonnaise und einer leichten Knoblauchnote	5 kg	Eimer	kg
25923	French Dressing Vegetarisch Cremiges Dressing mit Senf und Dill	0,91 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL
579	French Dressing Vegetarisch Cremiges Dressing mit Senf und Dill	5 kg	Eimer	kg
25906	French Dressing Vegetarisch Cremiges Dressing mit Senf und Dill	0,93 l	3,7 l (4 Flaschen)	FL
26849	Hausdressing Vegetarisch Klare Salatsauce mit Zwiebeln und Kräutern	2 kg	Schale	kg
25984	Himbeer Balsamico Dressing Vegan Fruchtiges Dressing aus weißem Balsamico-Essig und Öl mit Himbeerpüree	5 kg	Eimer	kg
25904	Himbeer Balsamico Dressing Vegan Fruchtiges Dressing aus weißem Balsamico-Essig und Öl mit Himbeerpüree	0,97 l	3,9 l (4 Flaschen)	FL
25991	Honig Ingwer Dressing Vegetarisch Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinote	5 kg	Eimer	kg
25903	Honig Ingwer Dressing Vegetarisch Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinote	1,02 l	4,1 l (4 Flaschen)	FL
25854	Joghurt Dressing Vegetarisch Salatsauce aus Joghurt, verfeinert mit Zitrone und Senf	2 kg	Schale	kg
25020	Joghurt Dressing Vegetarisch Salatsauce aus Joghurt, verfeinert mit Zitrone und Senf	5 kg	Eimer	kg
25929	Kräuter Dressing mit Senf Vegan Klare Salatsauce mit Zwiebeln, Kräutern und Zitronensaft, mit feiner Senfnote	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25841	Kräuter Dressing mit Senf Vegan Klare Salatsauce mit Zwiebeln, Kräutern und Zitronensaft, mit feiner Senfnote	2 kg	Schale	kg

FRISCHE FÜR UNTERWEGS & TO GO

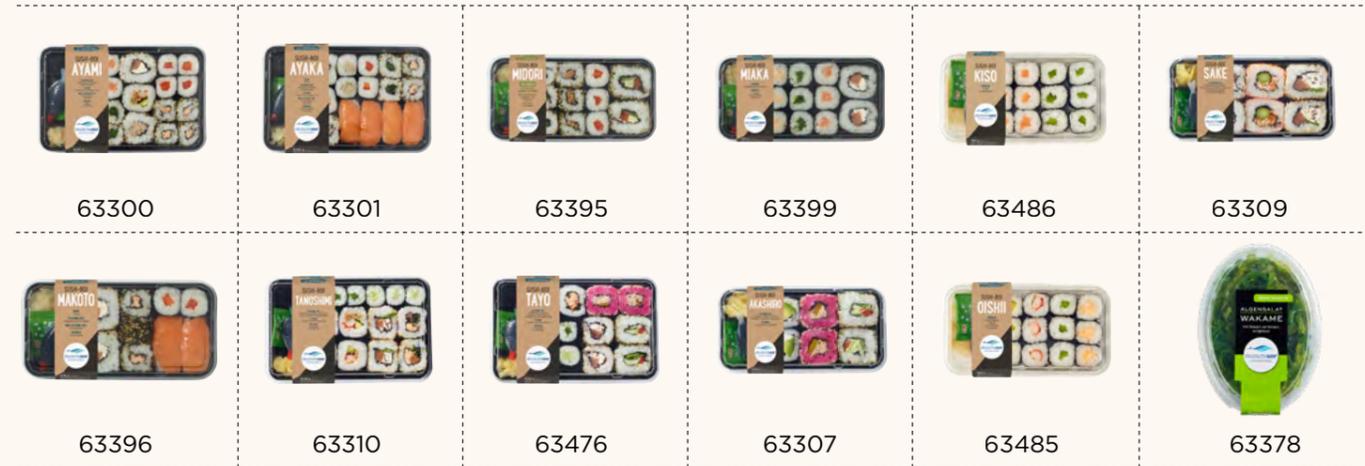
Sushi & Tapas

Manchmal muss es besonders schnell und praktisch sein. Wer dennoch nicht auf guten Geschmack verzichten will, findet bei Deutsche See verkaufs- und verzehrfertige To Go-Produkte – wie Sushiboxen in verschiedenen Größen und Seafood-Tapas. Ideal für die Pausen- und Zwischenverpflegung, für Lunchboxen im Hotel, für Veranstaltungen, in Cafeterias, für Food-Automaten und Take-away. Fix und fertig verpackt in kleinen Verkaufseinheiten mit je 4 Schalen. Sofort verkaufsfertig und verzehrfertig.

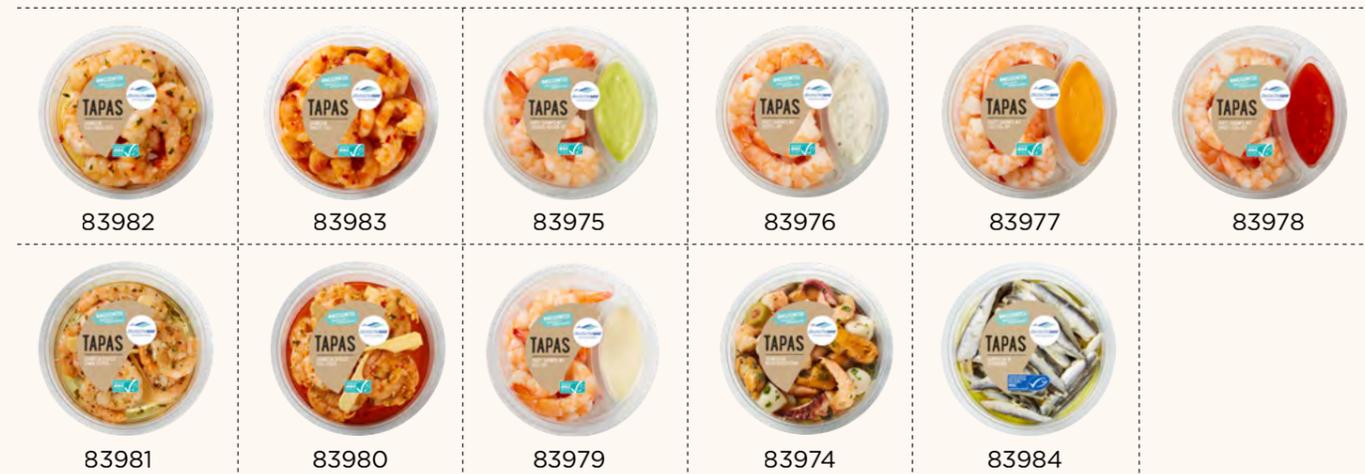
Frische & Vielfalt zum Mitnehmen

- > täglich frisch aus der Manufaktur
- > Sushiboxen mit Fisch oder Veggie
- > von Foodtrends inspirierte Rezepturen
- > volle Produktsicht durch transparente Verpackung

Sushiboxen



Seafood-Tapas



FRISCHE FÜR UNTERWEGS & TO GO

Sushi & Tapas

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Sushi to go – große Boxen				
63301	Sushi-Box „AYAKA“ 2 Hosomaki rote Paprika, 2 Hosomaki Thunfischfüllung, 2 Mini California Roll Lachsfüllung, 2 Mini California Roll Algensalat, 1 California Roll Thunfischfüllung, 1 California Roll Räucherlachs-Frischkäse, 1 Futomaki Surimi-Zucchini-Masago-Tofu, 4 Nigiri Lachs	ca. 340 g	1,36 kg (4 Schalen)	Schale
63300	Sushi-Box „AYAMI“ 4 Hosomaki rote Paprika, 4 Hosomaki Lachs, 4 Mini California Roll Lachsfüllung, 4 Mini California Roll Algensalat, 1 California Roll Thunfischfüllung, 1 California Roll Räucherlachs-Frischkäse, 1 Futomaki Surimi-Zucchini-Masago-Tofu	ca. 340 g	1,36 kg (4 Schalen)	Schale
63310	Sushi-Box „TANOSHIMI“ 2 California Roll Räucherlachs-Trüffel-Zuckerschote, 2 California Roll Lachs-Salicornes-Kornblumenblüten, 4 Futomaki Surimi-Zucchini-Masago-Tofu, 3 Hosomaki Algensalat, 3 Hosomaki Avocadocreme	ca. 340 g	1,36 kg (4 Schalen)	Schale
63476	Sushi-Box „TAYO“ 2 California Roll Räucherlachs-Frischkäse, 2 California Roll Sojabohne-Wasabi-Furikake, 2 California Roll Rote Bete-Thunfisch-gelbe Paprika, 2 Futomaki Teriyaki Lachsfüllung-Karotte, 2 Hosomaki Algensalat, 2 Hosomaki Avocadocreme	ca. 335 g	1,34 kg (4 Schalen)	Schale
Sushi to go – kleine Boxen				
63307	Sushi-Box „AKASHIRO“ 2 California Roll Sojabohne-Wasabi-Furikake, 2 California Roll Rote Bete-Thunfisch-gelbe Paprika, 2 Futomaki Lachs-Avocado-Frischkäse	ca. 215 g	0,86 kg (4 Schalen)	Schale
63396	Sushi-Box „MAKOTO“ 2 Hosomaki rote Paprika, 3 Mini California Roll Lachsfüllung, 2 California Roll Räucherlachs-Frischkäse, 2 Nigiri Lachs	ca. 210 g	0,84 kg (4 Schalen)	Schale
63399	Sushi-Box „MIAKA“ 3 Hosomaki Lachs, 3 Hosomaki Lachsfüllung, 3 Hosomaki Algensalat, 2 Futomaki Räucherlachs-Frischkäse	ca. 210 g	0,84 kg (4 Schalen)	Schale
63395	Sushi-Box „MIDORI“ Vegetarisch 3 Hosomaki rote Paprika, 3 Mini California Roll gebackener Tofu, 3 Mini California Roll Algensalat, 2 California Roll Sojabohne-Frischkäse	ca. 210 g	0,84 kg (4 Schalen)	Schale
63309	Sushi-Box „SAKE“ 2 California Roll Räucherlachs-Frischkäse, 2 California Roll Räucherlachs-Trüffel-Zuckerschote, 2 California Roll Teriyaki Lachsfüllung-grüner Spargel-Masago	ca. 205 g	0,82 kg (4 Schalen)	Schale
63486	Sushi-Box „KISO“ 6 Hosomaki mit rohem Lachs, 6 Hosomaki mit grüner Paprika	ca. 195 g	0,78 kg (4 Schalen)	Schale
63485	Sushi-Box „OISHII“ 3 Hosomaki mit gelber Paprika, 3 Hosomaki mit Surimi-Krebstfleisch-imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt, 3 Hosomaki mit grüner Paprika, 3 Hosomaki mit Lachssalat	ca. 195 g	0,78 kg (4 Schalen)	Schale

Alle Boxen inklusive:

- > Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln
- > Sojasauce
- > Meerrettichpaste mit Wasabi



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Algensalat to go				
63378	Salat WAKAME „Algensalat mit Sesam“ Vegetarisch Algensalat Wakame mit Sesam verfeinert, aufgetaut	100 g	2 Schalen/ Karton	Schale
Tapas mit Seafood to go				
83982 ASC	Garnelen „Chili Knoblauch“ Gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Chili-Knoblauch-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83983 ASC	Garnelen „Tomate Chili“ Gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Tomaten-Chili-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83981 ASC	Garnelen Spieße „Lemon Pepper“ Gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspieße gesteckt, in einer Zitronen-Pfeffer-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83980 ASC	Garnelen Spieße „Chili Kokos“ Gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspieße gesteckt, in einer Chili-Kokos-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83975 ASC	Party Shrimps mit Wasabi-Dip Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Joghurt-Wasabi-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83976 ASC	Party Shrimps mit Trüffel-Dip Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Trüffel-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83977 ASC	Party Shrimps mit Cocktail-Dip Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Cocktail-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83978 ASC	Party Shrimps mit Sweet Chili-Dip Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Sweet Chili-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83979 ASC	Party Shrimps mit Aioli-Dip Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Knoblauch-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83974	Spanischer Meeresfrüchtemix Frutti di Mare nach spanischer Art, gekocht, in mediterraner Marinade, mit grünen Oliven und Kapern, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale
83984	Sardellen in Zitronenöl Marinierte Sardellenfilets in Zitronenöl eingelegt, unter Schutzatmosphäre verpackt	100 g	4 Schalen/ Karton	Schale





brador-see

ANTISCHER
OZEAN



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: info@deutscheesee.de

São Paulo
www.deutscheesee.de

DES/25/23, Stand: März 2024