



DAS MR. STEAM CONVENIENCE-SORTIMENT

Tiefgekühlt, hochwertig, gelingsicher & genussvoll



**MR.
STEAM**
Perfekt für den Kombidämpfer

VIelfalt und Qualität Treffen Zeitersparnis



INHALT

MR. STEAM.....	4
Lachs-Knuspersticks.....	8
Fisch natur, mariniert und mehliert	10
Fisch gefüllt oder mit Auflage	12
Fisch knusprig paniert	16
Fisch Bites	24
Geflügel	27
Schwein, Rind und Lamm	30
Fleischersatz-Produkte	32
Pfannengerichte	36
Pasta	38
Kartoffelbeilagen	40
Zum Füllen und Belegen	41
Vegetarisches	42
Gemüsemischungen	44
Dessert	45
MR. STEAM für die Krankenhausverpflegung	46

LIEBE KÜCHENCHEFIN, LIEBER KÜCHENCHEF,

Gastronomie und Food-Service stehen vor großen Herausforderungen: viele Tischgäste, wenige Fachkräfte – und hohe Ansprüche an die Vielfalt und Qualität der Speisen.

Wir als Deutsche See bieten Ihnen deshalb mit MR. STEAM TK-Convenience-Produkte, die Ihnen den Arbeitsalltag durch einfaches und schnelles Handling erleichtern, bei garantiert bester Qualität der Produkte.

So sparen Sie Zeit und Aufwand bei der Vorbereitung, während Ihre Gäste sich über die Vielfalt freuen können. Denn wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Fisch aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei, von mariniert bis paniert, als Gourmetwürfel oder Kibbelinge, mit Rezepturen für kleine Snacks und vollwertige Mahlzeiten. Neben klassischen Geschmacksrichtungen aus der Heimatküche finden sich nordische, mediterrane und exotisch verfeinerte Gerichte. Und auch für Fleischliebhaber oder Fans vegetarischer Küche ist einiges dabei.

MR. STEAM Produkte lassen sich zudem aufgrund verschiedener Convenience-Grade sehr flexibel einsetzen: in verschiedenen Küchensystemen und für unterschiedliche Anlässe von à la carte bis Bankett. Und das bei einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis.

Überzeugen Sie sich selbst!

Ihr Team von Deutsche See



MIT MR. STEAM LEICHTER DURCH IHREN ARBEITSALLTAG



Convenience

- TK-Produkte in unterschiedlichen Convenience-Stufen
- Für den flexiblen Einsatz in verschiedenen Küchensystemen

Kostenersparnis

- Einsparungen bei Personal-, Energie-, Zeit- und Produktionsaufwand
- Weniger Garverluste und Abfall

Gelingsichere Zubereitung

- Keine Vorbereitung: Produkte können sofort im Kombidämpfer oder anderen Garsystemen zubereitet werden
- Alle Rezepte für die Zubereitung im Kombidämpfer optimiert – zum Beispiel knusprige Panaden

Verschiedene Portionsgrößen

- Für unterschiedliche Zielgruppen und Anlässe
- Bis zu vier verschiedene Kalibrierungen

Sortimentsvielfalt

- Über 220 Produkte zur Auswahl
- Für vielfältige Kombinationsmöglichkeiten bei der Menü- und Speiseplanung

Standfestigkeit

- Garantierte Standzeit von 20 Minuten mit Wärmeplatte oder Wärmelampe

Nachhaltig & zertifiziert

- Fischsortiment mit Produkten aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei und ASC-zertifizierter verantwortungsvoller Zucht

Kalkulations- und Planungssicherheit

- Exakte Kalibrierung von +/- 10 g
- Angabe des prozentualen Fischanteils und Stückzahlen pro Verkaufseinheit
- Geringes Abschriftenrisiko dank tiefgekühlter Produkte



WARUM MIT UNS?

- Alles aus einer Hand für eine komplette Speise- und Menüplanung
- Mit Fischrezepturen aus unserer Manufaktur
- Garantierte Qualität und Produktsicherheit durch lückenlose Kontrolle von Wareneingang bis Auslieferung
- Schnelle Lieferung – in 48 Stunden bei Ihnen in der Küche
- Beratung und Betreuung durch 19 regionale Niederlassungen

WO?

- Restaurants, Hotellerie
- Seminar- und Tagungsgastronomie
- Event & Catering, Sportveranstaltungen
- System- und Verkehrsgastronomie
- Betriebsrestaurants, Mensen
- Cafeteria, Imbiss, Bistro, Bar
- Gastronomie im Einzelhandel
- Kliniken, Senioren-, Pflegeeinrichtungen
- Bildungseinrichtungen, Kita, Schule

WOFÜR?

- À la carte
- Bankett und Buffet
- Catering und Veranstaltungsverpflegung
- Mittagsverpflegung
- Mitarbeiterverpflegung
- Pausen- und Zwischenverpflegung
- Snackkarte und Roomservice
- Gerichte für Take-away
- Patientenverpflegung (Vollkost)
- Kita- und Schulverpflegung

DIE FÜNF CONVENIENCE-STUFEN

Für eine schnellere Orientierung und Navigation in den Sortimentslisten haben wir alle Produkte mit dem jeweiligen Convenience-Grad für Sie gekennzeichnet.

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.



FÜR JEDEN ANLASS



MITTAGSGESCHÄFT

- Anforderungen**
- Abwechslung im Wochenspeiseplan
 - Menü-Wahlmöglichkeiten
 - Getrennte Vorbereitungs- und Servierzeiten
 - Schnelle Essensausgabe

- Produkte**
- Verschiedene Hauptkomponenten zur Wahl: Fisch, Fleisch, vegetarisch, vegan

- Portionsgröße der Hauptkomponente**
- Als Vorspeise: bis 100 g
 - Als Hauptgericht: bis 200 g



IMBISS, BISTRO, SNACKGESCHÄFT

- Anforderungen**
- Ganztägige Frequenz
 - Auswahlmöglichkeiten
 - Kurze Verweildauer der Gäste
 - Schnelle Zubereitung und Ausgabe

- Produkte**
- Kleinkalibrierte Produkte
 - Snacks mit und ohne Beilage
 - Fingerfood und To-go-Produkte
 - Produkte für Brötchen, Wraps und Co.

DAS PASSENDE ANGEBOT



BANKETT

- Anforderungen**
- Große Anzahl gleicher Menüs
 - Zeitunabhängige Vorbereitungs- und Servierphasen
 - Einfache, schnelle Zubereitung
 - Längere Standzeit

- Portionsgröße der Hauptkomponente**
- Als Vorspeise: 50-100 g
 - Als Hauptgericht: bis 180 g



BUFFET

- Anforderungen**
- Größere Zahl unterschiedlicher warmer und kalter Speisen
 - Eventuell mit Themenbezug wie mediterran, asiatisch, nordisch usw.
 - Fingerfood und Snacks
 - Lange Standzeiten

- Produkte**
- Verschiedene Hauptkomponenten zur Wahl: Fisch, verschiedene Fleischsorten und vegetarisch
 - Rezepturen passend zum Themenbuffet
 - Leichte Entnehmbarkeit durch den Gast

- Portionsgröße der Hauptkomponente**
- Als Vorspeise: bis 100 g
 - Als Hauptgericht: bis 200 g



LACHS- KNUSPERSTICKS

Neu & exklusiv
bei Deutsche See



SO HABEN IHRE GÄSTE LACHS NOCH NIE ERLEBT:

Für die neuen Knuspersticks in den Sorten „Pesto“ und „Rauchpaprika“ verfeinern wir filigrane Lachsstäbe mit einer würzigen Marinade und umhüllen sie mit einem dünnen Bricketeig. Knusprig und goldbraun gebacken bieten Ihnen diese handgefertigten Unikate aus unserer Manufaktur vielfältige Kombinationsmöglichkeiten. Sie sind echte Hingucker auf jedem Buffet, punkten als ausgefallenes Fingerfood oder verleihen Tellergerichten das gewisse Etwas. Optisch und erst recht am Gaumen sorgen sie damit bei Ihren Gästen garantiert für einen Wow-Effekt.

**Ideal für Buffet, Bankett und Catering sowie
in der Event- und Freizeitgastronomie**

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Innovative, einzigartige Rezeptur
- Hochwertige, gastronomische Optik
- Echte Handarbeit – wie von Ihnen selbstgemacht
- TK-Produkt: einzeln entnehmbar, einfaches Handling
- Sofort garfertig im Kombidämpfer, ohne Auftauen
- Servierfertig in nur 17 Minuten

TK Lachs-Knusperstick Garfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
NEU 89710	Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“ Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Rauchpaprika-Würzmarinade, umhüllt von Bricketeig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g (45%)	ca. 2,5 kg (50-55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °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 Bricketeig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g (45%)	ca. 2,5 kg (50-55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



89710 Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“
mit Maissuppe



88793 Lachs-Knusperstick „Pesto“
mit Risotto und Pilzen



Lachs-Knuspersticks mit verschiedenen Dips im Glas



88793 Lachs-Knusperstick „Pesto“
mit Tomaten-Burrata-Salat

FISCH NATUR, MARINIERT & MEHLIERT



Für vollen Fischgenuss

- Die leichtere Alternative zu paniertem Fisch
- Variantenreich: von der kleinkalibrierten Bankettportion bis zur ganzen Forelle
- Fischanteil von 80 % und mehr bei einem Großteil der aufgeführten Produkte

TK Fisch natur, mehliert & mariniert

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück/ Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
82605	Forelle „Müllerin“ Aufbereitet Ganze Forelle, entgrätet (ohne Mittel- und Steitengräten, Stehgräten können teilweise vorhanden sein), zitronig-frisch mehliert, mit Petersilie verfeinert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	210-250 g (85 %)	5 kg (20-23 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
82722 MSC	Kabeljaufilet „Tomate-Basilikum“ Aufbereitet Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, mehliert, in einem mediterranen Tomaten-Basilikum-Öl, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (80 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82723 MSC		160-180 g (80 %)	5 kg (27-31 Stück)	
85041	Pazifisches Limandafilet „Provençal“ Aufbereitet Naturfilet, praktisch grätenfrei, in einer mediterranen Mehlierung aus typischen Kräutern der Provence und feinen getrockneten Paprikastückchen, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (80 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82416 MSC	Pazifisches Schollenfilet „Müllerin“ Aufbereitet Naturfilet, ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei, doppelt gelegt, zitronig-frisch mehliert, mit Petersilie verfeinert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (73 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft), ca. 10 Min. garen.
82417 MSC		160-180 g (73 %)	5 kg (27-31 Stück)	
83591 MSC	Seelachsfilet „Lemon-Basilikum“ Garfertig Naturfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Grillstreifen und einer feinen Basilikum-Zitronen-Glasur, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	150-180 g (90 %)	5 kg (27-33 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, abgedeckt, bei ca. 180 °C (Heißluft), 18 Min. garen.
82466 MSC	Seelachsfilet „Müllerin“ Aufbereitet Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, zitronig-frisch mehliert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g (80 %)	5 kg (50-62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
85042 MSC	Seelachsfilet „Müllerin“ Aufbereitet Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, zitronig-frisch mehliert, mit Petersilienstückchen verfeinert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (80 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
81832 MSC		160-180 g (80 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



85041 Pazifisches Limandafilet „Provençal“



83591 Seelachsfilet „Lemon-Basilikum“



82605 Forelle „Müllerin“



82722 Kabeljaufilet „Tomate-Basilikum“ mit 29593 Schlemmerpfanne „Gnocchi-Spinat“



82466 Seelachsfilet „Müllerin“



FISCH GEFÜLLT ODER MIT AUFLAGE



Filets voller Geschmack

- Fisch mit beliebten Auflagen und Füllungen
- Von Schlemmerfilet bis Lachs im Blätterteig
- Gourmetwürfel und Fischrouladen exklusiv aus unserer Manufaktur

TK Fischrouladen Garfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
83209 MSC	Fischroulade „Bruschetta“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, mit einer Füllung aus getrockneten Tomaten, Mozzarella und typischen mediterranen Kräutern, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (77 %)	6 kg (37-42 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 21 Min. garen.
83220 MSC	Fischroulade „Julienne“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, gefüllt mit knackigen Gemüse-juliennes und Kräutern, mild gewürzt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	180-200 g (57 %)	6 kg (30-33 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 26 Min. garen.
87089 MSC	Fischroulade „Mykonos“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, gefüllt mit Blattspinat und Kuhmilchkäse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (77 %)	6 kg (37-42 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 21 Min. garen.
83210	Fischroulade „Lachs-Parmesan“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, mit einer Füllung aus Lachsfiletstreifen und Parmesan, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (93 %)	6 kg (37-42 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 21 Min. garen.
83219	Fischroulade „Bruschetta“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, mit einer Füllung aus getrockneten Tomaten, Mozzarella und typischen mediterranen Kräutern, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	180-200 g (57 %)	6 kg (30-33 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 26 Min. garen.
87088 MSC	Fischroulade „Mykonos“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, gefüllt mit Blattspinat und Kuhmilchkäse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (76 %)	6 kg (37-42 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 21 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

TK Fisch gefüllt oder mit Auflage Garfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
83311 MSC	Alaska-Seelachs „Napoli“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer Tomaten-Kräuterauflage mit Basilikum, Oregano und Thymian, mit Emmentaler Käse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g (71 %)	7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87327 MSC	Alaska-Seelachs „Chilli-Cheese“ Aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Chilli-Cheese-Auflage, getoppt mit einer Tortillakruste, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g (71 %)	7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft), ca. 15 Min. garen.
87326 MSC	Alaska-Seelachs „Quinoa-Mango“ Aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Quinoa-Mango-Auflage mit Paprikastückchen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g (71 %)	7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft), ca. 15 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



87326 Alaska-Seelachs „Quinoa-Mango“

TK Fisch gefüllt oder mit Auflage

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
83310 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Bruschetta“ Garfertig 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 (66 %)	8,1 kg (81-101 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82496 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Spinat“ Garfertig 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	180-200 g (66 %)	7,6 kg (38-42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Heißluft) ca. 29 Min. garen.
83309 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Spinat“ Garfertig 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 (67 %)	8,1 kg (81-101 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83299 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Bruschetta“ Garfertig 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	180-200 g (67 %)	7,6 kg (38-42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Heißluft) ca. 29 Min. garen.
83224	Lachsfilet in Blätterteig „Lord Nelson“ Garfertig Naturfilet vom frischen, norwegischen Fjordlachs, praktisch grätenfrei, portioniert, umgeben von einer Kabeljau-Brokkoli-Farce und Blätterteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	220-240 g (53 %)	6 kg (25-27 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 38 Min. garen.
86732	Lachsfilet „Verde“ Garfertig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfilets, praktisch grätenfrei, mit cremiger Spinat-Käse-Auflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	180-200 g (61 %)	9,5 kg (47-52 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.
83403 MSC	Fischfilet „Bordelaise“ Garfertig Alaska-Seelachsfilet aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit herzhafter Kräuterauflage, tiefgefroren	ca. 130 g (68 %)	4,55 kg (ca. 35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.
87241 MSC	Fischfilet „Bordelaise“ Garfertig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer pikanten Auflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g (62 %)	6,12 kg (ca. 34 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
83284 MSC	Fischfilet „Bordelaise“ Garfertig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer pikanten Auflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g (62 %)	6,12 kg (ca. 34 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen.
83285 MSC	Fischfilet „Bordelaise“ Garfertig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer pikanten Auflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 200 g (56 %)	6 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 30 Min. garen.
87950 MSC	Schlemmerfilet „Brokkoli“ Garfertig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, mit einer Brokkoliauflage, abgerundet durch eine cremige Käsenote, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g (62 %)	6,12 kg (ca. 34 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 23 Min. garen.
87243 MSC	Schlemmerfilet „Italiano“ Garfertig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets praktisch grätenfrei, mit einer mediterran abgeschmeckten Auflage mit fruchtigen Tomatenstückchen und Paprika, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g (62 %)	6,12 kg (ca. 34 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
83602 MSC	Schlemmerschnitte „Narvik“ Aufbereitet Seelachsfiletstücke aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit pikanter Garnelen-Dill-Creme-Füllung, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g (44 %)	6,5 kg (ca. 36 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen.
83603 MSC	Schlemmerschnitte „Riviera“ Aufbereitet Seelachsfiletstücke aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit cremiger Sauce aus Brokkoli, Formfleisch-Schinken und Käse, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g (44 %)	6,5 kg (ca. 36 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



83299 + 83309 Gourmet-Würfel
Alaska-Seelachs „Spinat“

82496 + 83310 Gourmet-Würfel
Alaska-Seelachs „Bruschetta“

83224 Lachsfilet in Blätterteig
„Lord Nelson“



83403, 87241, 83284, 83285
Fischfilet „Bordelaise“

87243 Schlemmerfilet
„Italiano“

83602 Schlemmerschnitte
„Narvik“

87950 Schlemmerfilet
„Brokkoli“

83603 Schlemmerschnitte
„Riviera“

86732 Lachsfilet
„Verde“

FISCH KNUSPRIG PANIERT



Fisch mit dem gewissen Biss

- Für den Kombidämpfer optimierte knusprige Panaden
- Ideal für Backfischbrötchen und Imbiss
- Abwechslung garantiert - mit 15 verschiedenen Panaden von Vollkorn bis Taco

TK Fisch knusprig paniert Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
86719 MSC		80-90 g (65 %)	8 kg (ca. 95 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
82687 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (67 %)	8 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82688 MSC		ca. 160 g (62 %)	7,2 kg (ca. 45 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
82689 MSC		ca. 190 g (63 %)	7,98 kg (ca. 42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82026		ca. 120 g (70 %)	4,8 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
82792	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g (69 %)	6 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
82609		ca. 160 g (62,5 %)	7,2 kg (ca. 45 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
83447 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	50-70 g (75 %)	7 kg (ca. 115 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
87140 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, Trapezform, im Backteig, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g (65 %)	9 kg (ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82414 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in Trapez-Langform geschnitten, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g (58 %)	6 kg (2 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Kombidampf), ca. 15 Min. garen.
NEU 83594 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g (57 %)	6 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 230 °C (Kombidampf) ca. 9 Min garen.
87154 MSC		100-120 g (60 %)	5 kg (41-50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
87155 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Kartoffelmantel Naturfilet, praktisch grätenfrei, in einer Kartoffelpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
87157 MSC		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
86968 MSC		90-110 g (65 %)	7 kg (63-77 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
86966 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Quinoa-Panade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer knusprigen Panade aus Quinoasamen, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	8 kg (50-57 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
86967 MSC		180-200 g (60 %)	8 kg (40-44 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
83573 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Ciabattapanade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer Ciabattapanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90-110 g (60 %)	7 kg (63-77 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
83454 MSC		ca. 190 g (62 %)	7,98 kg (ca. 42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



86966 Alaska-Seelachsfilet in Quinoa-Panade mit 769 Farmersalat, Friséesalat und Granny Smith Apfelsticks



82414 Alaska-Seelachsfilet im Backteig



87140 Alaska-Seelachsfilet im Backteig



87155 Alaska-Seelachsfilet im Kartoffelmantel mit 22981 Grill-Gemüsemischung



83583 Alaska-Seelachsfilet in Vollkornpanade als Wrap mit
29903 Tortillas mit Grillstreifen,
825 Amerikanischem Picknick Cole Slaw und
Preiselbeeren

TK Fisch knusprig paniert Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
82860 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Eihülle Naturfilet, praktisch grätenfrei, ummantelt von einer Eihülle, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	120-140 g (65 %)	5 kg (35-41 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
81993 MSC		140-160 g (65 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82489 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade Naturfilet, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82490 MSC		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83351 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Kartoffelpanade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Kartoffelpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g (66,5 %)	6 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83352 MSC		ca. 190 g (70 %)	6 kg (ca. 32 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83582 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Vollkornpanade Aus fangfrischen tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Vollkornpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g (65 %)	5 kg (50-62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83583 MSC		140-160 g (65 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
87397 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Kräuter-Senf“ Naturfilet, praktisch grätenfrei, mit cremigem Kräuter-Senftopping, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (45 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87337 MSC		160-180 g (45 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83608 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Reis-Popper“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (65 %)	7 kg (43-50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82686 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Sesam“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit Sesampanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 160 g (62,5 %)	7,2 kg (ca. 45 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83137 MSC		ca. 190 g (63 %)	7,98 kg (ca. 42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 185 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
87658		140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
87676	Atlantisches Buttfilet in Petersilienpanade Doppelfilet von der Kliesche, praktisch grätenfrei, mit einer leichten Petersiliennote, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
89050		180-200 g (60 %)	5 kg (25-27 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



83573 Alaska-Seelachsfilet in
Ciabattapanade (S. 17) mit
26981 Antipasti-Salat

87676 Atlantisches Buttfilet in Petersilienpanade mit
7722 Schwenkkartoffeln

82686 Alaska-Seelachsfilet „Sesam“ und
23134 Basmatireis mit asiatischem Currygemüse und Mango



87175 Knusperfisch „Kräuter-Käse“ mit frischem Salat

87178 Knusperfisch „Tomate-Mozzarella“ mit 29723 Risotto „Pomodori“



82482 Rotbarschfilet, paniert mit 28586 Bratkartoffeln



87246 Merlanfilet, paniert



82494 Kabeljaufilet im Tempurateig mit 26907 Gurken-Wasabi-Salat

TK Fisch knusprig paniert Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück/ Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
87034 MSC	Kabeljaufilet Naturfilet, praktisch grätenfrei, portioniert, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87035 MSC		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82494 MSC	Kabeljaufilet im Tempurateig Saftige, portionierte Filets, praktisch grätenfrei, in einem gluten- und lactosefreien Tempurateig, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 90 g (64 %)	5 kg (ca. 55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87175 MSC	Knusperfisch „Kräuter-Käse“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer cremigen Kräuter-Käse-Füllung, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (50 %)	6 kg (ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.
87178 MSC	Knusperfisch „Tomate-Mozzarella“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer würzigen Tomaten-Mozzarella-Füllung, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (50 %)	6 kg (ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.
87246	Merlanfilet, paniert Naturfilet, mit Haut, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87247		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83319 ASC	Pangasiusfilet in Knusperpande Aus Aquakultur, Naturfilet, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.
83320 ASC		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
82481 MSC		120-140 g (60 %)	6 kg (42-50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82482 MSC	Rotbarschfilet, paniert Naturfilet, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	6 kg (37-42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82483 MSC		160-180 g (60 %)	6 kg (33-37 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82484 MSC		180-220 g (60 %)	6 kg (27-33 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
83135 MSC	Schellfischfilet Naturfilet, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (52 %)	6 kg (37-42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87107 MSC		160-180 g (52 %)	6 kg (33-37 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



82544 Südliches Blaues Wittlingsfilet in Knusperpanade mit Petersilie und 29722 Risotto „Gorgonzola-Spinat“



83632 Wildlachsfilet „Reis-Popper“ und 26904 Rote Bete-Salat mit Apfel



Spicy Backfischbrötchen mit Backfisch nach Wahl und 25894 Rote Chili Creme



88746 Seelachsfilet im Backteig mit 25916 Mango Chili Dip

TK Fisch knusrig paniert Aufbereitet

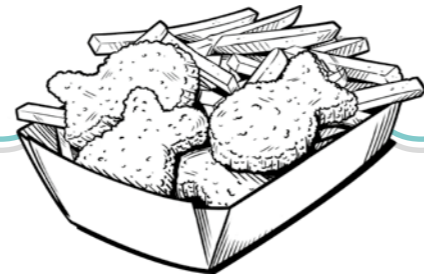
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
82674 MSC		140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
82672 MSC	Pazifisches Schollenfilet Naturfilet, ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei, doppelt gelegt, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82673 MSC		180-200 g (60 %)	5 kg (25-27 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82946 MSC		140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82947 MSC	Schollenfilet Naturfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, doppelt gelegt, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82948 MSC		180-200 g (60 %)	5 kg (25-27 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87340 MSC	Schollenfilet „Kräuter-Lemon“ Naturfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, doppelt gelegt, mit einer Zitronen-Petersilien-Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87274 MSC	Seelachsfilet im Tempurateig Naturfilets, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, umhüllt von einem dünnen Tempurateig, portioniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (65 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87664 MSC	Seelachsfilet in Bierteig Naturfilet, in einem Bierteig, verfeinert mit einer leichten Biernote und würzigen Kräutern, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87272 MSC	Seelachsfilet in Knusperpanade Saftige, portionierte Filets vom Seelachs, sorgfältig ausgesuchte, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, mit einer krossen, würzigen Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (65 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82697 MSC		160-180 g (65 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82544	Südliches Blaues Wittlingsfilet in knuspriger Panade Naturfilet, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, würzigen Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87680		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
83632 MSC	Wildlachsfilet „Reis-Popper“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g (60 %)	6 kg (ca. 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.

Fisch knusrig paniert, frisch Aufbereitet

83726 MSC	Seelachsfilet im Backteig Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einem Backteig, vorgebraten	ca. 150 g (55 %)	ca. 1,2 kg (ca. 8 Stück/ Schale)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6 Min. frittieren.
NEU 88746 MSC	Seelachsfilet im Backteig Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einem Backteig, vorgebraten	ca. 75 g (50 %)	ca. 1,2 kg (16 Stück/ Schale)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6 Min. frittieren.

Rechnungseinheit: kg

FISCH BITES



Kleine Fische zum Snacken

- Für Mini-Mahlzeiten, Buffet und Imbiss
- Als Fingerfood für Snacktüten und Fish 'n' Chips
- Als Topping für Salate
- Für Brötchen und Wraps

TK Fisch Bites

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
87052 MSC	Fischfrikadelle Aufbereitet Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs, nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g (52 %)	6 kg (ca. 80 Stück)	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 (60 %)	7 kg (ca. 175 Stück)	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 (62 %)	6,6 kg (3 x 2,2 kg/ ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 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 (70 %)	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
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 (60 %)	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
87025 MSC	Mini Kibbelinge Regenerierfertig Alaska-Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, geformt, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 10 g (55 %)	7 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen.
83461 MSC	Portinos „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 (65 %)	7 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



Fischbrötchen mit
83461 Portinos „Lemon-Pepper“
25916 Mango Chili Dip
26448 Tomatensalsa
25853 Wasabi Dip



1. 83024 Kibbelinge in Petersilienpanade
2. 87052 Fischfrikadellen
3. 83178 Jumbo Fischstäbchen „Reis-Popper“
4. 83461 Portinos „Lemon-Pepper“
5. 83489 Happy Fish



87147 Fischstäbchen als Bowl mit Vollkornreis, Gurke, Möhre, Zwiebel, Avocado, Paprika, Limette, Granatapfel und 25911 Dirty Umami Dip

TK Fisch Bites Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	VE	Zubereitungsempfehlung
87147 MSC	Fischstäbchen Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g (65 %)	6 kg (4 x 1,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.

Rechnungseinheit: kg

GEFLÜGEL



Geflügelter Genuss

- Beliebte Rezepturen
- Für jeden Hunger die richtige Portion: vom Snack bis zur Hähnchenroulade
- Ideal auch für Länder- und Themenwochen

TK Geflügel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
29374	Chicken Crossies Regenerierfertig Knusprige, gegarte Nuggets aus zum Teil fein zerkleinerter Hähnchenbrust zusammengefügt, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (4 x ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
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)	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)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
24662	Geflügelfrikadellen-Bällchen Regenerierfertig Aus Puten- und Hähnchenfleisch, Fleischanteil ca. 77 %, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	10 g	6 kg (2 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
24661	Geflügelfrikadelle Regenerierfertig Aus Puten- und Hähnchenfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	50 g	6 kg (2 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
24534	Geflügelfrikadelle Regenerierfertig Aus Putenfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	6 kg (2 x ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 12 Min. garen, danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24532		ca. 120 g	6 kg (2 x ca. 25 Stück)	
24541	Geflügelhacksteak mit Grillprägung Regenerierfertig Fleischanteil ca. 75 %, mit Grillprägung, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	6 kg (2 x ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen, danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24509		ca. 180 g	5,4 kg (2 x ca. 15 Stück)	
24608	Hähnchenbrustfilet Regenerierfertig Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, mit 8 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 120 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (10 % Luftfeuchtigkeit) ca. 15 Min. garen.
24606		ca. 160 g		
6001	Hähnchenbrustfilet Garfertig Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, mit 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig zubereitet, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 140 g	3 kg (ca. 22 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
24709	Hähnchenbrustfilet Regenerierfertig Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 140 g	3 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (0 % Luftfeuchtigkeit) ca. 10 Min. erhitzen.

Rechnungseinheit: kg



6152 Hähnchenbrustfilet-Spieß



6022 Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel



24662 Geflügelfrikadellen-Bällchen (S. 27)

TK Geflügel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
6022	Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel Aufbereitet Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, wie gewachsen, mit knuspriger Kartoffelpanade, mit 8 % Flüssigwürzung, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	3 kg (ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 22 Min. garen.
29385	Überbackenes Hähnchenbrustfilet „Tomate-Mozzarella“ Garfertig Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, mit einem Topping aus feinem Mozzarella, Tomatenscheiben und Pesto-Butter-Creme, roh, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	3 kg (ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 22 Min. garen.
6152	Hähnchenbrustfilet-Spieß Regenerierfertig Hähnchenbrustfilet, mit 5 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, auf einen Holzspieß gesteckt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g	6 kg (ca. 48 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.
29388	Hähnchenbrustroulade „Griechische Art“ Garfertig Roulade aus Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Kuhmilchkäse und Frühlingszwiebeln, mit gewürzter Hähnchenhaut umwickelt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g	3 kg (ca. 16 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 24 Min. garen.
29387	Hähnchenbrustroulade „Wirsing“ Garfertig Roulade aus Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Wirsing, geräuchertem Putenschinken und Frischkäse, mit gewürzter Hähnchenhaut umwickelt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g	3 kg (ca. 16 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 29 Min. garen.
6046	Hähnchenbrustroulade „Brokkoli“ Garfertig Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit einer Brokkoli-Käsecreme, mit gewürzter Hähnchenhaut umwickelt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g	3 kg (ca. 16 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.
6069	Hähnchenbrustroulade „Florentine“ Garfertig Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit einer Spinat-Käsecreme, mit gewürzter Hähnchenhaut umwickelt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g	3 kg (ca. 16 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.
24605	Hähnchenfiletstreifen Garfertig Hähnchenbrustfiletstreifen, mit 8 % Flüssigwürzung, frittiert, gegart, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (30% Luftfeuchtigkeit) ca. 5 Min. garen.
24360	Putensteak Aufbereitet Putenbrustfilet, in Scheiben, portioniert, gewürzt, vorgegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 120 g	3 kg (ca. 26 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Heißluft und Kombidampf) ca. 17 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



29385 Hähnchenbrustfilet „Tomate-Mozzarella“ mit 29722 Risotto „Gorgonzola-Spinat“

6046 Hähnchenbrustroulade „Brokkoli“ mit 7737 Potato Wedges



SCHWEIN, RIND & LAMM



Deftig & heiß geliebt

- Klassiker in der Mittagsverpflegung und im Imbissgeschäft
- Traditionelle Rezepturen
- Kleine Größen ideal für Catering und Buffet

TK Schwein, Rind & Lamm Regenerierfertig		Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
24877	Bayerischer Leberkäse Klassischer, bayerischer Leberkäse, nach altem Rezept ofengebacken, tiefgefroren	4 kg	8 kg (2 x 4 kg)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 110 °C (Heißluft) ca. 3 Std. garen.
29531	Cevapcici, gegart Aus z.T. fein zerkleinertem Rindfleisch, gewürzte Rohlinge, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (ca. 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
24530	Frikadelle - Pfannenfrikadelle Schweine- und Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g	6,25 kg (2 x 25 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24506		ca. 180 g	5,4 kg (2 x 15 Stück)	
24531	Frikadelle - Partyfrikadelle Schweine- und Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, fettarm gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 15 g	6 kg (2 x 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen.
24533	Frikadelle - Partyfrikadelle aus Rindfleisch Mit Rindfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (2 x 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen.
24652	Frikadelle - Rindfleischfrikadelle Aus Rindfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g	3,75 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (60% Luftfeuchtigkeit) ca. 20 Min. garen.
24653	Frikadelle - Pfannenfrikadelle aus Schweinefleisch Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g	3,75 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (60% Luftfeuchtigkeit) ca. 20 Min. garen.
24654	Westfälischer Hackbraten Schweinefleisch, Fleischanteil ca. 77 %, gewürzt, gegart und leicht gebräunt, in GN-gerechter Aluschale, tiefgefroren	ca. 2 kg	6 kg (3 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (100% Luftfeuchtigkeit) ca. 150 Min. garen.
24512	Hacksteak aus Lammfleisch mit Grillprägung Lammfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, mit Grillprägung, gegart, fettarm gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	6 kg (2 x 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24542		ca. 150 g	6 kg (2 x ca. 20 Stück)	
24508	Hacksteak aus Rindfleisch mit Grillprägung Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gewürzt, mit Grillprägung, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g	5,4 kg (2 x 15 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24511	Hacksteak aus Schweinefleisch mit Grillprägung Schweinefleisch, Fleischanteil ca. 75 %, mit Grillprägung, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g	5,4 kg (2 x 15 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
81858	Kohlroulade Gegarte Füllung aus grobem Schweine- und Rinderhackfleisch, würzig abgeschmeckt, umwickelt mit blanchierten, kräftig aromatischen Weißkohlblättern, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 220 g	4,4 kg (ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 145 °C (Kombidampf) ca. 35 Min. garen.
81864	Kohlroulade, vorgebräunt Rinderhackfleisch, würzig abgeschmeckt, umwickelt mit blanchierten, zarten Weißkohlblättern, vorgebräunt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 210 g	4,2 kg (ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Kombidampf) ca. 35 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



24508 Hacksteak aus Rindfleisch mit Grillprägung mit Spiegelei, Pommes und gebratener roter Zwiebel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
7341	Paprikaschote, gefüllt Garfertig Rote oder gelbe Paprikaschote, gefüllt mit rohem Schweine- und Rinderhackfleisch, mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 250 g	7,5 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Kombidampf) ca. 40 Min. garen.
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)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: bei ca. 99 °C (Nassdampf) ca. 20 Min. garen.
81859	Rinderroulade nach Hausfrauen Art Garfertig Füllung aus Gewürzgurkenstücken, Speckscheiben, Zwiebelstücken und Senf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 200 g	6,4 kg (ca. 32 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Kombidampf) ca. 150 Min. garen.
6083		ca. 110 g	5,5 kg (ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 195 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
6875	Schweinerückenschnitzel Aufbereitet Aus frischer Rohware, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	6 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 195 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
6874		ca. 180 g	5,4 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 195 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
6872	Schweinerückenschnitzel „Cordon-Bleu-Art“ Aufbereitet Aus frischer Rohware, wie gewachsen, mit Kochschinken und Käse belegt, mit 7 % Flüssigwürzung, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 160 g	6,4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
6960	Spareribs Regenerierfertig Kotelettrippe mit 10 % Flüssigwürzung, herzhaft gewürzt, gegart, tiefgefroren	ca. 360 g	ca. 5 kg (5-6 x 2 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
81862	Wirsingroulade mit Speckmantel Garfertig Roulade aus Wirsingblättern und einer rohen, würzigen Schweine- und Rindfleischfüllung, mit einer Speckscheibe umwickelt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 240 g	4,8 kg (ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Kombidampf) ca. 40 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

FLEISCHERSATZ-PRODUKTE



FLEISCHLOS GLÜCKLICH & IM TREND

Ob für den Klimaschutz, mehr Tierwohl oder aus gesundheitlichen Gründen: Mehr als 10 Mio. Menschen in Deutschland entschieden sich 2022 für eine Ernährung ohne Fleisch und Fisch. Dazu kommt die große Gruppe der Flexitarier (ca. 55% der Deutschen), die verstärkt vegetarische Produkte nachfragen. Besonders in der Zielgruppe der Millennials und bei Jüngeren ist die Nachfrage nach Fleischalternativen sehr hoch.

Veggie ist also auf Erfolgskurs. Darum haben wir bei Deutsche See unser MR. STEAM Sortiment um neue Produkte erweitert.

Und wie abwechslungsreich fleischlose Ernährung sein kann, beweisen unsere Serviervorschläge: ob als veganes oder vegetarisches Menüangebot in der Mittagsverpflegung oder als Veggie-Snack to go – Genuss geht auch ganz ohne Fleisch.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Beliebte Fleisch-Klassiker als vegane oder vegetarische Variante
- Auf Basis von Soja, Weizen oder Pilzen
- Regenerierfähige High-Convenience-Produkte
- Bedarfsgerechte Gebindegrößen, Stückartikel einzeln entnehmbar
- Kalkulations- und planungssicher durch exakte Portions- und Gebindegrößen

TK Fleischersatz-Produkte

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
28666	Veganer Burger Patty Regenerierfähig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. erhitzen.
NEU 28800	Vegane Champignon Bällchen Regenerierfähig Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 14,4 g	4 kg (ca. 277 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
NEU 28797	Veganer Champignon Bratling Regenerierfähig Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 80 g	4 kg (ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
NEU 28798	Veganer Champignon Patty Regenerierfähig Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. erhitzen.
28667	Vegetarisches Cordon Bleu Regenerierfähig Auf Basis von Weizeneiweiß, gefüllt mit Käse und vegetarischem Schinken auf Basis von Hühner- und Weizeneiweiß, paniert, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
28662	Veganes Hack Regenerierfähig Auf Basis von Sojaweiweiß, gebraten, tiefgefroren		4 kg	Produkt antauen lassen Bratpfanne: bei mittlerer Hitze mit wenig Öl ca. 5 Min. erhitzen.
28665	Vegane Hackbällchen Regenerierfähig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 21 g	4 kg (ca. 190 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. erhitzen.

Rechnungseinheit: kg

*Quelle: <https://veggieworld.eco/zahlen-fakten-vegan-trend-deutschland/>

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
28663	Vegane Nuggets Regenerierfähig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, mit einer Cornflakes-Panade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	4 kg (ca. 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
28664	Veganes Knusperschnitzel Regenerierfähig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, mit einer Cornflakes-Panade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
28838	Vegane Speckstreifen Aufbereitet Auf Basis von Sojaweiweiß, vorgekocht, tiefgefroren		4 kg	Produkt antauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



Vegane Curry-Pfanne mit 28800 Vegane Champignon Bällchen



28663 Vegane Nuggets mit frischem Salat und 25853 Wasabi Dip



28665 Vegane Hackbällchen als Bowl mit Amaranth, Süsskartoffel, Gurke, Tomate, Kichererbse, rote Bete und Spinat



Flammkuchen mit 28838 Vegane Speckstreifen, Birne, Feige und Walnüssen



Spaghetti Bolognese mit 28662 Veganes Hackfleisch



28666 Veganer Burger Patty mit Spinat, Tomate, Käse, Zwiebel und 25916 Mango Chili Dip



28798 Veganer Champignon Patty im Röstbrot



28664 Veganes Knusperschnitzel mit 26474 Kartoffel-Ratatouille-Salat



28667 Vegetarisches Cordon Bleu mit Gurken- oder Kartoffelsalat

PFANNENGERICHTE



Die Multitalente

- Je nach Portionsgröße als komplette Mahlzeit oder als Snack und Zwischenmahlzeit
- Als Beilage zu Fisch, Fleisch oder Salat
- Ideal auch für Take-away-Geschäft

TK Pfannengerichte Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
23134	Basmatireis mit Currygemüse und Mango Gegarter Basmatireis mit Mangostückchen und exotischen Gemüsekomponenten, Zuckerschoten, Bambussprossen, mit einer Currynote, lose rollend tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 11 Min. garen.
23133	Minischupfnudel-Gemüseallerlei mit Kürbiskernen Gegarte Minischupfnudeln mit gelben Karottenscheiben, Stockschwämmchen, Brokkoli und getrockneten Kürbiskernen, lose rollend, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 11 Min. garen.
6381	Nasi Goreng Indonesische Spezialität mit Reis, Huhn und Gemüse, lose rollend, tiefgefroren	9 kg (6 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 9 Min. garen.
87271	Paella Gegarter Reis nach spanischer Rezeptur mit gegarten Meeresfrüchten, Alaska-Seelachsfilet, gegartem Hähnchenbrustfilet und Gemüse, gewürzt, lose rollend tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
29721	Risotto „Funghi“ Gegarter Risottoreis mit Champignonscheiben, Parmesan und Weißwein, abgerundet mit Sahne und Kräutern, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Heißluft) ca. 23 Min. garen.
29722	Risotto „Gorgonzola-Spinat“ Gegarter Risottoreis mit Gorgonzola, Blattspinat und Weißwein, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Heißluft) ca. 23 Min. garen.
29723	Risotto „Pomodori“ Gegarter Risottoreis mit Tomatenwürfeln, Parmesan und Weißwein, abgerundet mit Sahne und Kräutern, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Heißluft) ca. 23 Min. garen.
29593	Schlemmerpfanne „Gnocchi-Spinat“ Gegarte Gnocchi aus Hartweizengrieß und Kartoffeln, nach mediterraner Art, sonnengetrockneten Tomaten, Spinat und Paprikawürfeln, lose rollend, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.
87113 MSC	Schlemmerpfanne „skandinavische Art“ Gegarte Bandnudeln mit saftigem Alaska-Seelachsfilet und Wildlachsstücken, kombiniert mit Brokkoli, Karotten und Pilzen, in cremiger Kräutersauce (21%), lose rollend, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Kombidampf) ca. 13 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



87271 Paella



1. 29723 Risotto „Pomodori“
2. 23134 Basmatireis mit Currygemüse und Mango
3. 29593 Schlemmerpfanne „Gnocchi-Spinat“
4. 23133 Minischupfnudel-Gemüseallerlei mit Kürbiskernen
5. 29722 Risotto „Gorgonzola-Spinat“
6. 29721 Risotto „Funghi“
7. 87113 Schlemmerpfanne „skandinavische Art“

PASTA



Pasta geht immer!

- Schnelle und einfache Zubereitung
- Als komplette Mahlzeit oder kombiniert mit Fisch, Fleisch oder Salat
- Ideal für italienische Themenwochen oder mediterrane Buffets

TK Pasta mit Rezeptur

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
7094	Lasagne „Bolognese“ Garfertig Lasagne mit herzhafter Hackfleischsauce und kleinen Karottenwürfeln, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren	ca. 330 g	9,9 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.
7879	Lasagne „Gemüse“ Garfertig Lasagne mit Gemüse aus Zuckerschoten, Kohlrabi, Karotten und Lauch mit einer cremigen Kräuter-Bechamel und Käse, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren	ca. 330 g	9,9 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.
7095	Lasagne „Lachs“ Garfertig Lasagne mit feinem Lachs, Spinat und Käse, abgerundet mit einer feinen Zitronen-Note, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren	ca. 350 g	10,5 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.
24201	Ravioli „Spinachi“ Garfertig Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer herzhaften Spinatfüllung, tiefgefroren		4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 95 °C (Kombidampf) ca. 8 Min. garen.
29567	Tagliatelle „Mediterrane Art“ Garfertig Breite Bandnudeln mit Gemüse nach mediterraner Art und getrockneten Tomaten, mit Olivenöl verfeinert, lose rollend tiefgefroren		4,5 kg (3 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Kombidampf) ca. 11 Min. garen.
29566	Tortelloni „Ricotta-Gemüse“ Garfertig Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer Ricotta-Spinat-Füllung in cremiger Käse-Sahnesauce mit Brokkoliröschen, Karottenscheiben und roten Paprikastreifen, lose rollend, tiefgefroren		6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Kombidampf) ca. 13 Min. garen.
7198	Tortelloni „Ricotta-Spinat“ Garfertig Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer herzhaften Käse-Spinat-Füllung, tiefgefroren		4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 95 °C (Dampf) ca. 8 Min. garen.
29974	Vollkorn Ravioli „Ricotta-Spinat“ Aufbereitet Vollkorn-Teigwaren mit Ricotta-Spinat (Füllung 33 %) vorgekocht, tiefgefroren		4 kg (2 x 2 kg)	Pasta mit wenig Öl mischen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 95 °C (Kombidampf) ca. 8 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



29566 Tortelloni „Ricotta-Gemüse“



7198 Tortelloni „Ricotta-Spinat“



29567 Tagliatelle „Mediterrane Art“



7879 Lasagne „Gemüse“



7094 Lasagne „Bolognese“



29974 Vollkorn Ravioli „Ricotta-Spinat“



7095 Lasagne „Lachs“



24201 Ravioli „Spinachi“

KARTOFFELBEILAGEN



Tolle Knolle!

- Der Beilagenklassiker und ultimative „Sattmacher“
- Ohne mühsames Kartoffelschälen, ohne Abfall
- Schnelle Zubereitung im Kombidämpfer

TK Kartoffelbeilagen* Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
7236	Gnocchi (natur) Teigklößchen aus Kartoffelpüree und Hartweizengrieß, vorgekocht, tiefgefroren		5 kg (2 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 95 °C (Dampf) ca. 10 Min. garen.
7737	Potato Wedges Herzhaft gewürzte Kartoffelspalten, mit Schale, vorfrittiert, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.

Kartoffelbeilagen, frisch

7689	Baked Potato (natur) Regenerierfertig Ganze Kartoffel in Schale, gegart	ca. 250 g	6 kg (6 x 4 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Kombidampf) in Alufolie gewickelt ca. 40 Min. garen.
7483	Bratkartoffeln Regenerierfertig Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Katenschinken, gegart, vakuumverpackt		12 kg (4 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) mit Fett besprüht ca. 15 Min. garen.
28586	Bratkartoffeln Aufbereitet Kartoffelscheiben mit Öl, vorgegart, vakuumverpackt		12 kg (6 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
7718	Kartoffelgratin Regenerierfertig Kartoffelscheiben in Käsecreme, pasteurisiert, gegart, vakuumverpackt		6 kg (3 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
7722	Schwenkkartoffeln (natur) Regenerierfertig Geschälte Kartoffeln, gegart		12 kg (4 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (Kombidampf) ca. 12 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

*Wir haben hier nur die für den Kombidämpfer geeigneten Produkte für Sie aufgelistet. Darüber hinaus führen wir natürlich noch weitere tiefgekühlte Kartoffelprodukte wie Fritten, Pommes, Wedges für die Zubereitung in der Fritteuse. Ihr Ansprechpartner bei Deutsche See erstellt Ihnen dazu gern ein Angebot.

7689 Baked Potato mit Räucherlachs oder Garnelen



28481 Lahmacun mit Dönerfleisch, 26448 Tomatensalsa und frischem Rotkohl

Seafood Tacos

ZUM FÜLLEN UND BELEGEN



Basics für Streetfood und Snacks

- Für kreative Wrap-Ideen
- Für orientalische und mexikanische Gerichte
- Ideal für Imbiss und Take-away

TK Lahmacun und Tortillas

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
28481	Lahmacun 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)	Produkt auftauen lassen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 5 Min. garen.
29903	Tortillas „Grillstreifen“ Verzehrfertig Gepresste Weizenmehlfladen, gebacken, mit Grillstreifenoptik, tiefgefroren	ca. 89 g	8,01 kg (6 x 1,34 kg / 90 Stück)	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
7887	Tortillas „Natur“ Verzehrfertig Gepresste Weizenmehlfladen, gebacken, tiefgefroren	ca. 90 g	8,64 kg (8 x 1,08 kg / 96 Stück)	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
7886	Tortillas „Tomato & Basil“ Verzehrfertig Gepresste Weizenmehlfladen mit Tomate und Basilikum, gebacken, tiefgefroren	ca. 90 g	8,64 kg (8 x 1,08 kg / 96 Stück)	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
7885	Tortillas „Spinach“ Verzehrfertig Gepresste Weizenmehlfladen mit Spinat, gebacken, tiefgefroren	ca. 90 g	8,64 kg (8 x 1,08 kg / 96 Stück)	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.

Rechnungseinheit: kg

VEGETARISCHES



Nicht nur für Vegetarier

- Als komplettes vegetarisches Menü, kombiniert mit Dip, Sauce oder Salat
- Als Beilage zu Fisch und Fleisch
- Als vegetarische Snacks für Imbiss oder Buffet



29616 Zucchini-Schiffchen

29618 Paprikaschote, gefüllt



1

2

4

3

1. 7387 Blumenkohl-Käse-Bratling
2. 28622 Guacamole-Bites
3. 29621 Falafel „Mediterran“
4. 28621 Gemüse Balls

TK Vegetarisches

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
7387	Blumenkohl-Käse-Bratling Aufbereitet Bratling aus Blumenkohl und Käse, mit Blumenkohlstücken, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 145 g	4,35 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
28483	Falafel „Gemüse“ Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	Produkt auftauen lassen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
29621	Falafel „Mediterran“ 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)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 7 Min. garen.
28683	Falafel vegetarisch Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28621	Gemüse Balls Aufbereitet Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen mit Gemüsestückchen und Sojaprotein, vorfrittiert und gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg 2 x 1,5 kg/ 15 Port. x 2 Stück	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
7851	Gemüseschnitzel Aufbereitet Veganes Gemüseschnitzel aus bunter Gemüsemischung, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 145 g	5,8 kg (2 x ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Kombidampf) ca. 17 Min. garen.
28622	Guacamole-Bites Aufbereitet Vegetarische, panierte Dreiecke mit einer Guacamole-Füllung und Frischkäse, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		6 kg (6 x 1 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen.
7751	Kartoffeltasche, gefüllt Aufbereitet Frischkäse-Kräuter-Füllung im Kartoffelmantel, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	5 kg (2 x ca. 33 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
29618	Paprikaschote, halbiert und gefüllt Garfertig Halbierte, gelbe Paprikaschote mit Strunk, roh, mit einer Füllung aus kernigem Ebley, Gemüse und Mozzarella und Hartkäse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 220 g	6,6 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen.
7848	Spinat-Käse-Medaillon Aufbereitet Blattspinat, kombiniert mit Goudakäse, Dinkelkörnern und Kartoffelflocken, gewürzt, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 130 g	6,5 kg (2 x ca. 25 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen.
29616	Zucchini-Schiffchen Garfertig Halbierte Zucchini, roh, mit einer gewürzten Füllung aus Zwiebel, Paprika, Champignon und Bulgur, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 240 g	6 kg (ca. 25 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

GEMÜSEMISCHUNGEN



Die richtige Mischung macht's!

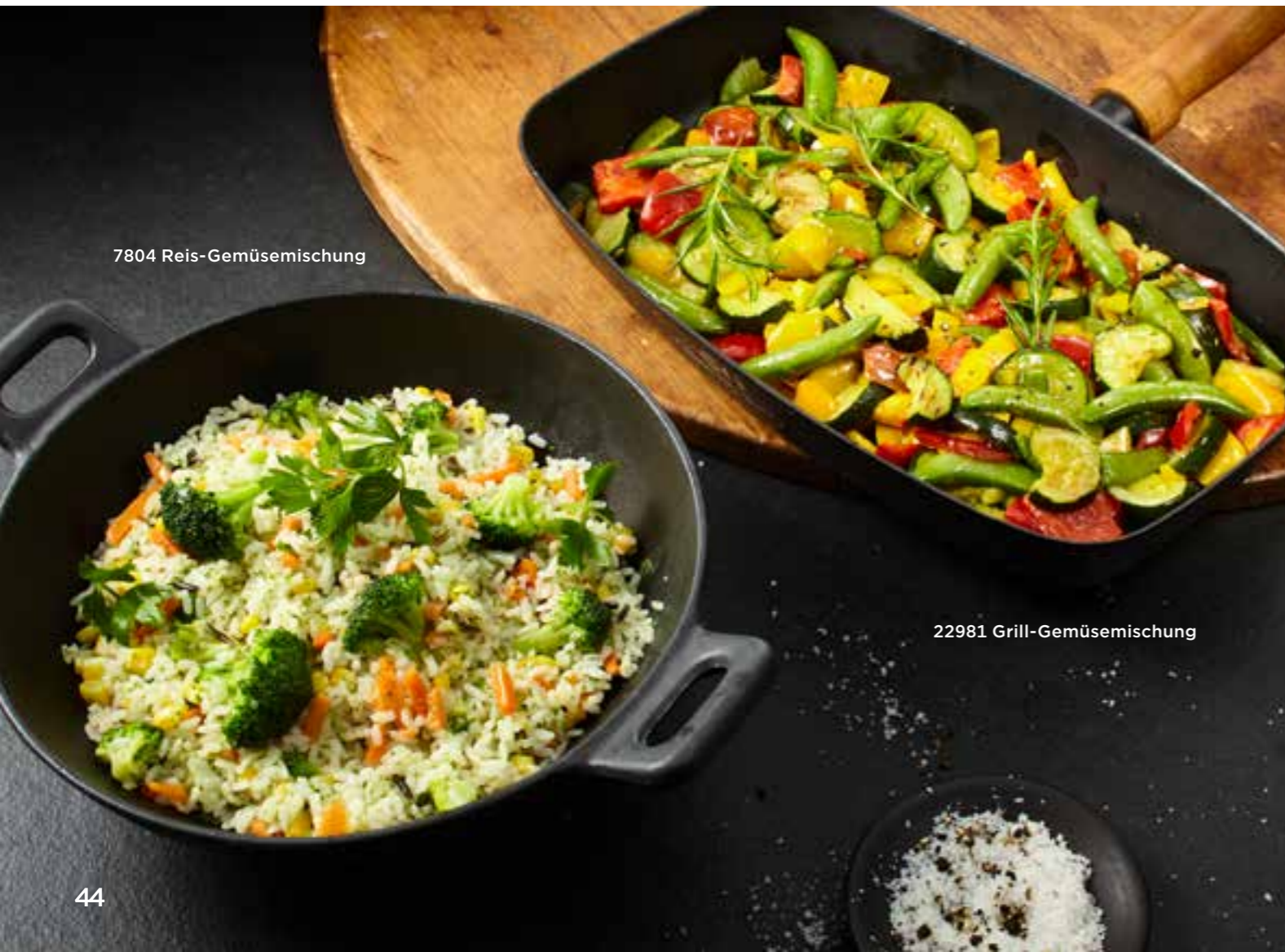
- Fix und fertig vorbereitet und abgeschmeckt
- Für maximale Zeitersparnis
- Flexible Mengenplanung durch praktische 1,5 kg Untergebände

TK Gemüse-mischungen Garfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
22981	Grill-Gemüse-mischung Grill-Gemüse-mischung mit Paprika, Zuckerschoten und gegrillter Zucchini, ummantelt mit einer mediterranen Sauce, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
7804	Reis-Gemüse-mischung Bunte Gemüse-mischung, kombiniert mit Patna- und Wildreis, fertig gewürzt, lose rollend, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

Noch mehr TK Gemüse gewünscht? Kein Problem. Wir schicken Ihnen gern ein Angebot zu weiteren Produkten.



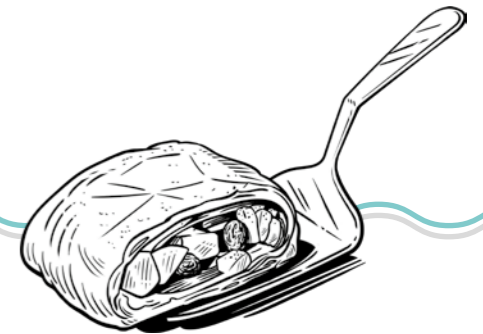
7804 Reis-Gemüse-mischung

22981 Grill-Gemüse-mischung



7423 Apfelstrudel mit Vanilleeis, Puderzucker und Minzblättchen

DESSERT



Das Beste zum Schluss

- Süßer Klassiker für einen runden Abschluss
- Einzeln entnehmbar und perfekt portionierbar

TK Dessert Regenerierfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
7423	Apfelstrudel Klassische Strudel Optik, mit grobstückigem Apfel, Rosinen und Gewürzen, fertig gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

Frische Rohkost- und Feinkostsalate als Beilagen oder zum Verfeinern von Brötchen, Wraps oder Burgern sowie Saucen, Dips, Dressings und Marinaden finden Sie in großer Auswahl in unseren BEECK Broschüren.



MR. STEAM FÜR DIE KRANKENHAUSVERPFLEGUNG

Die Arbeit in Krankenhausküchen bringt für Sie und Ihr Team täglich viele Herausforderungen mit sich: Fachkräfte- und Personalmangel, oft veraltete Küchen, Kostendruck auf der einen Seite, und der Wunsch nach hochwertigem Essen der Patienten auf der anderen Seite.

Hinzu kommen die Anforderungen aus anderen Verpflegungsbereichen wie der Mitarbeiterkantine oder weiterer sozialer Einrichtungen wie Kitas, Schulen oder Altersheime.

Der Strukturwandel, weg von der Eigenregie, hin zu anderen Bewirtschaftungsformen, vor allem zur eigenen Service-GmbH, hält daher weiter an.

Noch wird zwar vorwiegend frisch gekocht und warm serviert (Cook & Serve) – aber entkoppelte Produktionsformen wie Cook & Chill und Cook & Freeze, bei denen Zubereitung und Verzehr zeitunabhängig voneinander erfolgen, sind seit einigen Jahren stetig auf dem Vormarsch.

Klar ist:

Die Qualität des Essens in einer Klinik ist ein wichtiger Wettbewerbsvorteil, für den Sie und Ihr Küchenteam täglich Ihr Bestes geben. Hierbei wollen wir Sie mit den MR. STEAM Produkten unterstützen.

IMMER DIE RICHTIGE WAHL FÜR IHR KÜCHENSYSTEM

Egal, mit welchem Produktionssystem Sie arbeiten, mit den MR. STEAM Produkten bieten wir Ihnen auch hier maximale Flexibilität in der Menü- und Speiseplanung: ob als Vollkost in der Patientenverpflegung, für die Mitarbeiterkantine aber auch für Bistro, Cafeteria oder Zwischenverpflegung.

COOK & SERVE

Welche MR. STEAM Produkte können Sie hier einsetzen?

Für das normale Cook & Serve System und die bevorzugte Zubereitung im Kombidämpfer können Sie alle in der Broschüre aufgeführten Produkte einsetzen.

COOK & CHILL UND COOK & FREEZE

Welche MR. STEAM Produkte können Sie hier einsetzen?

Alle Produkte mit dem Hinweis **Aufbereitet** und **Regenerierfertig** und **Verzehrfertig** eignen sich für die Produktionssysteme Cook & Chill und Cook & Freeze besonders gut, da sie bereits einen höheren Vorbereitungsgrad aufweisen.

„Aufbereitet“ Produkte, die ja schon vorgekocht, vorgebraten, vorfrittiert oder vorgebacken sind, müssen noch zu Ende gegart werden. Dabei müssen die Produkte während des Zubereitungsprozesses für 2 Minuten auf mindestens 70 °C Kerntemperatur erhitzt werden, um die mikrobiologische Produktsicherheit zu erhalten.

„Regenerierfertig“ Produkte müssen nur noch regeneriert/erwärmt werden, da sie bereits gekocht, gebraten, frittiert oder gebacken sind.

(Achtung: Die Temperatur- und Zeitangaben können je nach Regeneriersystem und Gerät variieren. Beachten Sie daher immer die Vorgaben des Geräteherstellers.)



Die 3 wichtigsten Produktionssysteme der Krankenhausküche im Überblick:

Cook & Serve:

Bei der klassischen Warmverpflegung werden die zubereiteten Speisen sofort verzehrt oder zum Verzehr warmgehalten.

Cook & Chill:

Hierbei werden die Mahlzeiten gegart, portioniert, schnell heruntergekühlt (0-3 °C) und kurzzeitig 3-5 Tage gelagert.

Cook & Freeze:

Die Mahlzeiten werden gegart, portioniert, schnell tiefgekühlt (mind. -18 °C) und können bis zu 6 Monaten gelagert werden.

In beiden Systemen werden die Mahlzeiten dann bedarfsgerecht entnommen und in speziellen Wagen oder Schränken regeneriert/erhitzt und verteilt.

Sie beliefern auch Kitas oder Schulen?

Dann empfehlen wir Ihnen unsere Broschüre „Kids Kombüse“ mit allen Infos und Produkten für einen ausgewogenen Speiseplan für die Mittagsverpflegung von Kindern und Jugendlichen. Ihr Ansprechpartner bei Deutsche See berät Sie dazu gern.





Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

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

Internet: www.deutscheesee.de