



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 - Minimahlzeiten mit maximalem Genuss**
 - 16** **Gehen Sie mit Deutsche See auf Snackreise**
 - 18** Kleine Köstlichkeiten aus Asien
 - 22** Japanische Ramen & vietnamesische Pho
 - 26** Frisches Sushi aus Bremerhaven
 - 32** Hawaiianische Poke Bowls
 - 36** Mezze und mehr – aus dem Orient und der Levante
 - 40** Döner, Kumpir & Co.
 - 44** Mediterrane Antipasti, Tapas & Bruschetta
 - 50** Von Fish'n'Chips bis Calamares
 - 54** Fischbrötchen, Stullen & Sandwiches
 - 58** Poutine neu interpretiert
 - 62** Fischdog, Chicken Wings & Co.
 - 66** Neue Ideen für Ihr Burger-Menü
 - 68** Bunt gefüllte Tacos und mehr
 - 72** **Alle Fingerfood Produkte im Schnelldurchlauf**
 - 76** **To go & Take-away**

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

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

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

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?

Nachhaltig 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

Gegart Das Produkt ist verzehrfertig und muss lediglich aufgetaut oder regeneriert werden

Vorgegart Die Zubereitungsdauer des Produktes ist deutlich verkürzt

Vorgebraten Das panierte Produkt ist bereits vorgebraten und erreicht im Ofen/ Kombidämpfer eine optimale Knusprigkeit

100% **ohne Schweinefleisch**

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 mit Hülsenfrüchten.

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

39922 Bio Drillingskartoffeln, halbiert
Chorizo als Scheiben

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



Unsere Fisch-Minis für Ihre MiMa-Kreationen

84063 Kabeljaufilet „Zitronenpfeffer“ mit
26907 Gurken-Wasabi-Salat

83678 Lachsfilet „Grillbutter“

84077 Seelachsfilet „Senf“

84079 Victoriasee-Barschfilet
„Rosmarin-Salbei-Melisse“

83571 Alaska-Seelachsfilet in
Amaranth-Quinoa-Panade

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

83310 Gourmetwürfel Mini Bruschetta

86324 Salicornes



Curry mit Reis und 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, 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: YouGov/ Statista)

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.



Veggie-Power für coole Veggie-Snacks

28620 Green Power Balls

Salat mit weißen Riesenbohnen, frischen Tomaten, Rucola, Feta, roter Zwiebel, 25658 Oliven-Trio und Dressing nach Wahl

25688 Kichererbsen-Paprika-Tajine

28623 Gemüse Tots mit Ringelbete und Kresse

28621 Gemüse Balls in der Snacktüte mit 601 Salatmayonnaise 60%

25894 Rote Chili Creme

25914 Asia Dip



MIMAS

Alles für die schnelle Mini-Mahlzeit

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungs-empfehlung
Fischwürfel ohne Rezeptur, tiefgefroren					
82418 MSC	Alaska-Seelachsfilet-Würfel Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. 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 (4 x 4 x 2 cm)	5 kg	kg	
87630	Lachsfilet-Würfel 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 Wildlachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 8 g	5 kg	kg	
Fischriegel und Fischfilets mit Rezeptur, tiefgefroren					
83246 MSC	Fischriegel Alaska-Seelachs Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Kombidampf), 8-10 Min
83251	Fischriegel Lachs Saftige Lachsportionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filetstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Kombidampf), 8-10 Min
NEU! 84063 MSC	Kabeljaufilet „Zitronenpfeffer“ Kabeljau aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Kabeljaufilet, Schwanzstück, praktisch grätenfrei, ohne Haut, in einer aromatischen Marinade mit intensiver Zitronen-Pfeffer-Note, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	60-80 g	5 kg (63-83 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), 14-16 Min
NEU! 83678	Lachsfilet „Grillbutter“ Lachsfilet, praktisch grätenfrei, portioniert, ohne Haut, in einer würzigen Grillbutter-Marinade mit Currynote, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	50-70 g	5 kg (71-100 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), 13-15 Min
NEU! 84077 MSC	Seelachsfilet „Senf“ Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Seelachsrückenfilet, praktisch grätenfrei, ohne Haut, in einer feinen Senf-Marinade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	70-90 g	5 kg (55-71 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), 15-17 Min
NEU! 84079	Viktoriasee-Barschfilet „Rosmarin-Salbei-Melisse“ Praktisch grätenfrei, portioniert, ohne Haut, in einer aromatischen Marinade mit feiner Rosmarin-Salbei-Melissenote, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	50-70 g	5 kg (71-100 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), 14-16 Min
Gourmet-Würfel, tiefgefroren					
83310 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Bruschetta“ Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. 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: bei ca. 160 °C (Heißluft), 16-18 Min
83309 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Spinat“ Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. 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: bei ca. 160 °C (Heißluft), 16-18 Min



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungs-empfehlung
Fisch paniert, tiefgefroren					
83571 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Amaranth-Quinoa-Panade Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer knusprigen Panade mit Amaranthmehl und Quinoasamen, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	90-110 g	7 kg (63-77 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 10-12 Min
83573 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Ciabattapanade Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer knusprigen Ciabattapanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	90-110 g	7 kg (63-77 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 10-12 Min
83582 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Vollkornpanade Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus fangfrischen tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer knusprigen Vollkornpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	80-100 g	5 kg (50-62 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 13-15 Min
82494 MSC	Kabeljaufilet im Tempurateig Vorgebraten Laktosefrei Glutenfrei Kabeljau aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. 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: bei ca. 220 °C (Heißluft), 16-18 Min
83632 MSC	Wildlachsfilet „Reis-Popper“ Vorgebraten Wildlachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer knusprigen Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 60 g	6 kg (ca. 100 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 170 °C (Heißluft), 18-20 Min
Meeresfrüchte, tiefgefroren					
82450 ASC	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater) aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, roh, ohne Kopf, ohne Schale, entdarnt, auf einen Spieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 100 g (10-13 Stk./Spieß)	12 x 1 kg (12 x 0,8 kg ATG)	kg	

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



MIMAS

Alles für die schnelle Mini-Mahlzeit

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungsempfehlung
Gemüse, tiefgefroren					
7021	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	
Vegetarische Hauptkomponenten und Beilagen					
39922 BIO	BIO-Drillingskartoffeln, halbiert Vegan Vorgegart Aus ökologischer Landwirtschaft. Angebaut, geerntet und verarbeitet auf dem Kiebitzhof in Gütersloh. Halbiert, gesalzen, gegart, pasteurisiert, vakuumverpackt, zertifiziert durch die DE-ÖKO-001 Kontrollstelle.		8 kg (4 x 2 kg)	kg	
NEU! 28621	Gemüse Balls Vegetarisch Proteinreich Gegart 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: bei ca. 180 °C (Heißluft), 8-10 Min Fritteuse: bei 170 °C, ca. 6 Min
NEU! 28620	Green Power Balls Vegan Gegart Vegane Gemüsebällchen mit grüner Gemüsepaprika, Sojabohnenerzeugnis und Spinat, vorfrittiert und gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 8-10 Min Fritteuse: bei 170 °C, ca. 6 Min
NEU! 28623	Gemüse Tots Vegetarisch Vorgebraten Vegetarische Gemüsehäppchen mit einer Blumenkohl- oder Broccoli-Kartoffel-Füllung, ummantelt mit Kartoffelflocken, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 10-12 Min
29618	Paprikaschote, halbiert und gefüllt Halbierte, gelbe Paprikaschote mit Strunk, roh, mit einer aromatischen Füllung aus kernigem Ebly, knackigen Gemüse und mildem Mozzarella und italienischem Hartkäse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 220 g	6,6 kg (ca. 30 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), ca. 25 Min



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE- Einheit
BEECK Feinkostsalate				
819	Bunter Zucchini-Salat Vegan Knackige Zucchini mit Karotten, Äpfeln und Paprika, in einer pikant-würzigen Vinaigrette	1 kg	Schale	kg
25566		5 kg	Eimer	
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		5 kg	Eimer	
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 Cherrytomaten 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	
25689	Pastinaken-Linsen-Salat Vegan Gebackene Pastinaken, schwarze Belugalinsen und halbtrocknete Tomaten, in einer feinen Balsamico-Vinaigrette, mit Schnittlauch verfeinert	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		5 kg	Eimer	
BEECK Dips und Saucen				
25914		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
26075	Asia Dip Vegetarisch Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer	1,5 kg	Schale	kg
838		5 kg	Eimer	
25916	Mango Chili Dip Vegan Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25985		5 kg	Eimer	kg
25894	Rote Chili Creme Vegan Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995		5 kg	Eimer	kg
601		2 kg	Schale	
741	Salatmayonnaise 60% Vegetarisch Salatmayonnaise mit 60 % Pflanzenöl	5 kg	Eimer	kg
611		10 kg		
25890	Vegane Salatcreme Vegan Salatcreme, vegan	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25807		5 kg	Eimer	kg
Zur Deko und Abrundung				
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	Schale	kg

**JETZT MIT NEUEN SORTEN
UND GEBINDEGRÖSSEN!**
(farbige Artikelnummer)

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,
kanadische Art:
**SÜNDHAFTE
POUTINE**

United Snacks of
America:
von Burger bis
BBQ

**ALOHA
GESCHMACK:
Poke
aus Hawaii**

**SUSHI,
SUPPEN,
SUPER:
Asiens
Genusswelt**



Mezze & Co.:
Orientalische
Schätze

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

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

Pro Antipasti:
Feines vom
Mittelmeer

NÄCHSTER SNACK-STOPP: FERNOST!

Kleine Köstlichkeiten 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 neuen Snack-Begeisterung: Wir lieben Essen, das schnell geht, aber dennoch warm und nahrhaft ist.



IDEAL FÜR
 > Asiatische Themenwochen und Buffets
 > Snackboxen oder -teller
 > Take-away-Geschäft



Asia-Snacks

- 82450 Garnelen-Spieß
- 82660 Knoblauch-Garnele, paniert
- 25894 Rote Chili Creme
- 25080 Algensalat „Sesam“
- 83616 Garnele im Kartoffelnest
- 25914 Asia Dip
- 29003 Mini-Frühlingsrolle
- 25853 Wasabi Dip
- 25911 Dirty Umami Dip

Burger Gua-Bao-Style mit Pulled Lachs

- 29805 Burger Bun „Brioche“ Medium
 - 80097 Lachs to pull
 - 25918 Miso Dip
 - 25894 Rote Chili Creme
- Rotkohl, Koriander, Salatgurke, Chili, Röstzwiebel

Tipp: Statt Lachs to pull können Sie natürlich auch Pulled Pork verwenden.



Gua Bao

Der Gua-Bao-Burger ist ein taiwanesischer Street-Food-Klassiker. Er besteht aus einer gedämpften Hefetasche, geschmortem Schweinebauch, eingelegtem Chinakohl und verschiedenen Toppings wie Erdnüssen, Gurke, Sprossen und Minze. Abwechslung ist aber natürlich erlaubt: Wir haben den Gua-Bao-Burger leicht abgewandelt.



NÄCHSTER SNACK-STOPP: FERNOST!

Kleine Köstlichkeiten aus Asien



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Garnelen mit Rezeptur, tiefgefroren					
83616	Garnele im Kartoffelnest Garnele mit zugesetztem Wasser mit einer Fischzubereitung, ummantelt von knusprigen Kartoffelstreifen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (20 x 0,3 kg)	kg	Fritteuse: bei ca: 180 °C, 4-5 Min
82660	Knoblauch-Garnele, paniert Roh, teilgeschält, Darm gezogen, mit Schwanzsegment, in Knoblauchpanade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/45 p.lb	10 kg	kg	Fritteuse: bei ca: 170 °C, 3-4 Min
Garnelen ohne Rezeptur, tiefgefroren					
82450 ASC	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater) aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, roh, ohne Kopf, ohne Schale, 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	
Fisch und Fleisch to pull					
80097	Lachs to pull Lachs-Portionsfilet aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, zum Zupfen	ca. 105 g	ca. 1 kg (10 Stück)	kg	
24410	Pulled Chicken Gegart Sous-Vide gegartes Hähnchenoberkeulenfleisch, ohne Haut, ohne Knochen, gewürzt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Den Beutel bei 90 °C (Nassdampf) auf dem Rost, 12-15 Min im aufgetauten Zustand, 15-20 Min im tiefgefrorenen Zustand erhitzen. Nach dem Erhitzen das Produkt im Beutel zerdrücken.
24411	Pulled Pork Gegart Gewürzte Schweineschulter, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-Vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren		ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg	Produkt aufgetaut regenerieren. Kombidämpfer: bei ca. 99 °C (Nassdampf), ca. 20 Min, vor Gebrauch schütteln, im Beutel walken oder mit der Gabel zerreißen.
Asia-Snacks, tiefgefroren					
29961	Edamame Sojabohnen in Schale, ungesalzen, blanchiert, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg)	kg	
7246	Frühlingsrolle Vegetarisch Vorgebraten Mit Mungobohnenkeimen, Weißkohl, Porree, Karotten und Paprika gefüllt, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	3,6 kg (ca. 24 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 230 °C (Heißluft), 14-16 Min / Fritteuse: bei ca. 175 °C, ca. 13 Min
7789	Frühlingsrolle Vorgebraten Huhn-Gemüse-Füllung nach asiatischer Art, würzig abgeschmeckt, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 200 g	4 kg (ca. 20 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 230 °C (Heißluft), 14-16 Min / Fritteuse: bei ca. 180 °C, ca. 12 Min
29003	Mini-Frühlingsrolle Vegetarisch Vorgebraten In einer goldgelben Knusperhülle, mit einer knackigen, typisch asiatischen Gemüsefüllung, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	6 kg (6 Beutel/ ca. 50 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), ca. 7 Min / Fritteuse: bei ca. 180 °C, ca. 4 Min
Burger Buns, tiefgefroren					
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	Nach dem Auftauen verzehrfertig.
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	Nach dem Auftauen verzehrfertig.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
BEECK Feinkostsalate				
25080	Algensalat „Sesam“ Vegan Aromatische Seealgen in einem pikanten Dressing mit Sojasauce und geröstetem Sesam, aufgetaut	1 kg	Schale	kg
25766	Asia-Salat Vegan Knackige Mischung aus Bambusstreifen, Sojabohnenkernen, Karotten, Paprika, Mu-Err-Pilzen und Mungobohnenkeimlingen in einem klaren, typisch asiatischen, süß-sauren Dressing	1 kg	Schale	kg
25035 ASC	Asia-Salat mit Garnelen Garnelen (31%) mit Ananas, Bambusstreifen, Mungobohnenkeimlingen, Zuckerschoten und Mu-Err-Pilzen, in einem typisch asiatischen, süß-sauren Dressing. Die Garnelen in diesem Produkt stammen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht.	1 kg	Schale	kg
1202	Asiatischer Nudelsalat mit Mu-Err-Pilzen Vegetarisch Nudeln mit Paprika, Mungobohnenkeimlingen und Mu-Err-Pilzen, in einem Dressing mit Sesamöl	1 kg	Schale	kg
26471	Glasnudelsalat Vegetarisch Glasnudeln mit Karotten, Paprika, Cashewkernen, Mu-Err-Pilzen und Mandarinen, in einem klaren Dressing mit Sesamöl	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
25771		5 kg	Eimer	
26910	Rindfleischsalat „Thai“ Zartes Fleisch aus der Oberschale von norddeutschen Rindern (35%), kombiniert mit knackigem Gemüse wie Paprika, Zuckerschoten und Sojabohnenkernen, abgerundet mit einem thailändischen Koriander-Ingwer-Chili-Dressing	1 kg	Schale	kg
BEECK Dips, Dressings und Saucen				
25914		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
26075	Asia Dip Vegetarisch Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer	1,5 kg	Schale	kg
838		5 kg	Eimer	
25913	Asia Vinaigrette Vegan Dressing mit Sojasauce, Zitronensaft und Senfkörnern	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25998		5 kg	Eimer	kg
25911	Dirty Umami Dip Vegetarisch Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25983		5 kg	Eimer	kg
25903	Honig Ingwer Dressing Vegetarisch Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25991		5 kg	Eimer	kg
25916	Mango Chili Dip Vegan Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25985		5 kg	Eimer	kg
25918	Miso Dip Vegan Vegane Salatcreme mit Misopaste	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25986		5 kg	Eimer	kg
25894	Rote Chili Creme Vegan Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995		5 kg	Eimer	kg
25921	Teriyakisauce Vegetarisch Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25997		5 kg	Eimer	kg
25853	Wasabi Dip Vegan Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25961		5 kg	Eimer	kg

JETZT MIT NEUEN SORTEN UND GEBINDEGRÖSSEN!
(farbige Artikelnummer)



ZWEI LÄNDER, ZWEI SUPPEN

Japanische Ramen und vietnamesische Pho



Ramen: eine chinesische Erfindung Ursprünglich stammt die Nudelsuppe aus China. Erst im 19. Jahrhundert haben die Japaner sie übernommen und zu einem eigenen Nationalgericht weiterentwickelt.

Ran an die Schüsseln: Ramen und Pho erobern Deutschland. Aber was ist was?

Die japanische Nudelsuppe Ramen kann mit unterschiedlichen Brühen wie zum Beispiel Miso, Shio (Fisch-Dashi) oder Tonkotsu (aus Schweine- oder Rinderknochen) zubereitet werden. Nur die Nudeln dürfen dabei niemals fehlen. Schließlich leitet sich der Begriff „Ramen“ vom chinesischen Wort „la-liem“ ab – zu Deutsch: handgezogene Nudeln. Die übrigen Zutaten können variieren.

Die vietnamesische Pho ist eine Reisnudelsuppe mit Gemüse und Fleisch, die in ihrer asiatischen Heimat vor allem zum Frühstück sehr beliebt ist. Traditionellerweise wird sie auf zwei verschiedene Arten serviert: als Pho Bo mit Rind oder Pho Ga mit Hühnerfleisch. In den Suppenbars weltweit gibt es aber inzwischen zahlreiche andere Varianten, zum Beispiel mit knackigen Meeresfrüchten, knusprig gebratenem Fleisch oder vegetarische und vegane Versionen.

Pho - nur die Suppe?

Hätten Sie's gewusst? Als Pho wird nicht nur die vietnamesische Suppe bezeichnet – auch die flachen Reisbandnudeln tragen diesen Namen.

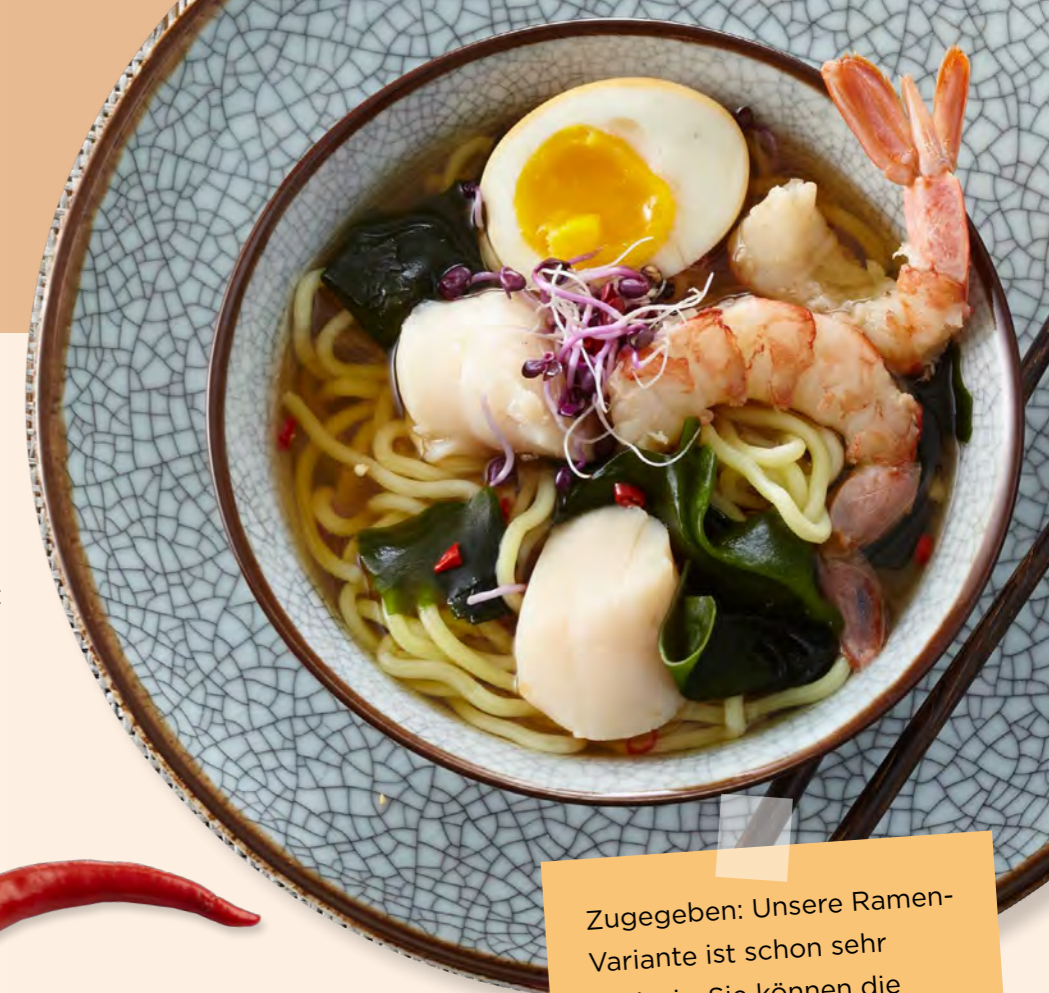
Ramen mit Garnelen und Jakobsmuscheln

Hühnerbrühe, Ramennudeln, Ei, Frühlingszwiebeln, Chili, Rettichsprossen, Limette, Salz
Garnelenschwänze nach Wahl (siehe Sortimentsliste)
81685 Alge „Wakame“
81979 Jakobsmuschelfleisch
29843 Sojasauce Kikkoman

Vietnamesische Pho

Brühe aus Ochschwanz und Knochen ansetzen, mit Sternanis, Zimt und Fischesauce abschmecken. Rinderbrust darin weich kochen und anschließend in Scheiben schneiden. Gekochtes Fleisch, gekochte Reisnudeln, Frühlingszwiebel, Pak Choi, Kräuter, Sprossen, Chili in der heißen Brühe servieren. Frische Limette dazu reichen.

6180 Rinderbrust
24388 Rindermark-Knochen
24401 Ochschwanz
Reisnudeln, Pak Choi, Frühlingszwiebel, Sojasprossen, Koriander, Thai-Basilikum, Chili, Sternanis, Zimt, optional Fischesauce



Zugegeben: Unsere Ramen-Variante ist schon sehr exklusiv. Sie können die Garnelen oder Muscheln auch weglassen oder durch andere Zutaten ersetzen.



ZWEI LÄNDER, ZWEI SUPPEN

Japanische Ramen und vietnamesische Pho



Zutaten für Ramen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Meeresfrüchte, tiefgefroren				
83266	Argentinische Rotgarnelenschwänze „Easy peel“ Argentinische Rotgarnele (Seawater) aus Wildfang vor der Patagonischen Küste, roh, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
83268		13/15 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	
66530 ASC	Riesengarnelenschwänze Garnelen (Seawater) aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, roh, geschält, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	31/40 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
85924	Riesengarnelenschwänze Garnelen (Seawater), roh, ohne Kopf, ohne Schale, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	16/20 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
81979	Jakobsmuschelfleisch Von der Küste Schottlands oder Frankreichs, ohne Rogen, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	15/25 p.lb	6 x 1 kg (6 x 0,9 kg ATG)	kg
Fleisch, frisch				
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
Geflügel, frisch				
24540	Hähnchenschenkel Hähnchenschenkel mit Rückenstück, unter Schutzatmosphäre verpackt	290-350 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
Fleisch- und Geflügelteile, tiefgefroren				
24389	Rinderfleisch-Knochen Aus der Keule/ Bug, gleichmäßig gesägt, tiefgefroren		10 kg	kg
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 Knochensplitter, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 200 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg
29933	Suppenhühner Mit Knochen, ohne Hals, ohne Innereien, Handelsklasse A, tiefgefroren	ca. 3 kg	18 kg (6 x 3 kg)	kg
Sonstiges				
81685	Alge „Wakame“ Aus Frankreich		ca. 1 kg	kg
29843	Sojasauce Kikkoman Salzreduziert	250 ml	1,704 kg (6 Flaschen)	FL



Zutaten für Pho

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Meeresfrüchte, tiefgefroren				
66546 ASC	Riesengarnelenschwänze Garnelen (Seawater) aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, roh, mit Schale, ohne Kopf, einzeln entnehmbar, glasiert, tiefgefroren.	8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
66530 ASC	Riesengarnelenschwänze Garnelen (Seawater) aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, roh, geschält, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	31/40 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
85924	Riesengarnelenschwänze Garnelen (Seawater), roh, ohne Kopf, ohne Schale, entdarnt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	16/20 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg
Geflügel, frisch				
24540	Hähnchenschenkel Hähnchenschenkel mit Rückenstück, unter Schutzatmosphäre verpackt	290-350 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
24640	Kikok-Hähnchenschenkel Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, Handelsklasse A, ohne Rückenstück, unter Schutzatmosphäre verpackt	220-270 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
24641	Kikok-Hähnchenschenkel „Steak“ Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, ohne Knochen, mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	150-180 g	4 kg (2 x 2 kg)	kg
24642	Kikok-Hähnchenflügel Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, Handelsklasse A, ohne Spitze, unter Schutzatmosphäre verpackt		6 kg (2 x 3 kg)	kg
24643	Kikok-Hähnchenbrustfilet „Supreme“ Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, mit Haut, mit Flügelknochen, unter Schutzatmosphäre verpackt	260-300 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
Geflügel, tiefgefroren				
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 Knochensplitter, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 200 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg
Fleisch, frisch				
6180	Rinderbrust Aus Deutschland, kurant geschnitten	ca. 2,5 kg	ca. 17,5 kg (7 Stück)	kg
24507	Rinderfärsen Querrippe Querrippe aus der Färs, sauber pariert, 3-7 Rippen geschnitten, vakuumverpackt	3-6 kg	stückweise	kg
24325	Rinderfilet, Deutsche Färs Von der Norddeutschen Küste überwiegend aus Freilandhaltung auf saftigen, fetten Weiden, akkurat pariert, gute Marmorierung, kräftiger Geschmack	ca. 1,5 kg	stückweise	kg
24151	Rindersteakhüfte Aus Deutschland, akkurat pariert, gute Marmorierung, kräftiger Geschmack	2,5-3 kg	18-24 kg (6-8 Stück)	kg
24371	Schweinebauch Aus Deutschland, vakuumverpackt	4-5 kg	12-20 kg (3-4 Stück)	kg
Fleisch, tiefgefroren				
24401	Ochsenschwanz Gedrittelt, Spitze entfernt, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,5 kg	ca. 9 kg	kg
24389	Rinderfleisch-Knochen Aus der Keule/ Bug, gleichmäßig gesägt, tiefgefroren		10 kg	kg
24388	Rindermark-Knochen Aus der Keule, gesägt, sauber geputzt, ohne Fleischreste, tiefgefroren		10 kg	kg

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 77



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 mit Fisch



63351
Sushi Maki-California-Mixbox



63353
Sushi Nigiri-Maki-California-Mix-
box



63350
Sushi Maki-California,
ganze Rollen



63359
Sushi Futomaki
gekochter Thunfisch



63356
Sushi Futomaki
Tofu-Masago-Surimi-Zucchini



63355
Sushi Hosomaki Lachs



63423
Sushi Maki-California,
ohne Thunfisch



63347
Sushi Nigiri Lachs



63346
Sushi Nigiri Kräuterheilbutt



63357
Sushi Nigiri Graved Lachs
Honig-Senf



63345
Sushi Nigiri Ebi



63389
Sushi Nigiri-Mix



63348
Sushi California Roll
Räucherlachs-Frischkäse-Sesam



63352
Sushi California Roll
Zucchini-Surimi-Masago



63404
Sushi California Roll
Furikake-Soja

Vegetarisches Sushi

Vegane und vegetarische Produkte liegen voll im Trend und sind gerade bei jüngeren Menschen ganz selbstverständlich Bestandteil ihrer Ernährung. Dabei spielen vor allem das gewachsene Umweltbewusstsein und der achtsame Umgang mit natürlichen Ressourcen eine wichtige Rolle.

Mit unseren Veggie-Sushi-Boxen bieten wir Ihnen genau für diese Zielgruppe zwei leckere Alternativen zum Sushi mit Fisch. Verschiedene Kombinationen mit Gemüse oder Ei begeistern jedoch nicht nur Vegetarier - auch Fischfans freuen sich über eine größere Auswahl, die den Sushiteller geschmacklich und optisch bereichert.



63358
Sushi Hosomaki Algensalat



63392
Sushi Vegetarischer-Mix

HAUPTROLLE FÜR REIS UND FISCH!

Frisches Sushi aus Bremerhaven

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Sushi-Gastro-Boxen mit Fisch				
63351	Sushi Maki-California-Mixbox 6 Futomaki gekochter Thunfisch, 6 California Rolls Räucherlachs/Frischkäse/Sesam, 6 California Rolls Zucchini/Surimi/Masago, 15 Hosomaki Lachs, 12 Hosomaki Algensalat		0,87 kg (45 Stück)	SC
63353	Sushi Nigiri-Maki-California-Mixbox 6 Nigiri Lachs, 6 Nigiri Ebi, 6 Futomaki gebackener Tofu/ Masago/Surimi/Zucchini, 6 California Rolls Räucherlachs/Frischkäse/Sesam, 15 Hosomaki Lachs		0,88 kg (39 Stück)	SC
63350	Sushi Maki-California, ganze Rollen 2 California Rolls Räucherlachs/Frischkäse/Sesam, 2 California Rolls Zucchini/Surimi/Masago, 2 Futo-Maki gekochter Thunfisch, 2 Hosomaki Lachs		1,53 kg (8 Rollen)	SC
63423	Sushi 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
63347	Sushi Nigiri Lachs sortenrein	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63346	Sushi Nigiri Kräuterheilbutt sortenrein	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63357	Sushi Nigiri Graved Lachs Honig-Senf sortenrein	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63345	Sushi Nigiri Ebi sortenrein	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63389	Sushi Nigiri-Mix 12 Nigiri Lachs, 6 Nigiri Graved Lachs Honig-Senf, 6 Nigiri Kräuterheilbutt, 6 Nigiri Ebi	29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63348	Sushi California Roll Räucherlachs-Frischkäse-Sesam sortenrein	ca. 28 g	0,84 kg (30 Stück)	SC
63352	Sushi California Roll Zucchini-Surimi-Masago sortenrein	ca. 28 g	0,84 kg (30 Stück)	SC
63404	Sushi California Roll Furikake-Soja sortenrein	ca. 33 g	0,99 kg (30 Stück)	SC
63359	Sushi Futomaki gekochter Thunfisch sortenrein	ca. 26 g	0,78 kg (30 Stück)	SC
63356	Sushi Futomaki Tofu-Masago-Surimi-Zucchini sortenrein	ca. 26 g	0,78 kg (30 Stück)	SC
63355	Sushi Hosomaki Lachs Hosomaki Norwegischer Lachs	ca. 14 g	0,88 kg (63 Stück)	SC
63419	Sushi Matjes Mix-Box Juni - Juli 6 California Roll Rauchmatjes nach nordischer Art, grüne Bohne, Rote Bete, 6 California Roll Rauchmatjes nach nordischer Art, Rote Bete, Frischkäse, 6 Futomaki Rauchmatjes nach nordischer Art Hausfrauenart, 12 Mini California Roll Rauchmatjes nach nordischer Art, Furikake, 6 Nigiri Rauchmatjes nach nordischer Art		0,966 kg (36 Stück)	SC
Vegetarische Sushi-Gastro-Boxen				
63358	Sushi Hosomaki Algensalat Vegetarisch sortenrein	ca. 14 g	0,88 kg (63 Stück)	SC
63392	Sushi Vegetarischer-Mix Vegetarisch Bestehend aus: 12 Mini-California Algensalat, 12 Hosomaki Paprika, 6 Nigiri Zuckerschote, 6 California Roll Furikake-Soja, 4 Tofutaschen		0,88 kg (40 Stück)	SC



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
BEECK Dips, Dressings und Saucen					
25913	Asia Vinaigrette Vegan		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25998	Dressing mit Sojasauce, Zitronensaft und Senfkörnern		5 kg	Eimer	kg
25911	Dirty Umami Dip Vegetarisch		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25983	Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili		5 kg	Eimer	kg
25916	Mango Chili Dip Vegan		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25985	Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote		5 kg	Eimer	kg
25918	Miso Dip Vegan		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25986	Vegane Salatcreme mit Misopaste		5 kg	Eimer	kg
25894	Rote Chili Creme		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995	Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote		5 kg	Eimer	kg
25896	Rote Bete Sesam Dressing Vegan		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25988	Klares Dressing mit intensiver Sesamnote		5 kg	Eimer	kg
25921	Teriyakisauce Vegetarisch		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25997	Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl		5 kg	Eimer	kg
25856	Trüffelmayonnaise Vegetarisch		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25996	Salatmayonnaise mit Trüffel		5 kg	Eimer	kg
Sushi Zusatzsortiment					
29632	Esstäbchen Vollverpackt, 21 cm lang		40 Beutel à 100 Stück	Karton	Btl
4108	Eingelegter Ingwer (Yamau) Aus Japan, Ingwerscheiben, eingelegt in einer süßlich-sauren Flüssigkeit. Mit Zuckerarten und Süßungsmittel.	125 g	10 kg (80 Beutel)	Karton	Btl
39959	Eingelegter Ingwer (Gari) Aus China, Ingwerscheiben, eingelegt in einer süßlich-sauren Flüssigkeit. Mit Süßungsmittel.	1 kg	10 kg (10 Beutel)	Karton	Btl
29843	Sojasauce Kikkoman Salzreduziert	250 ml	1,704 kg (6 Flaschen)	Karton	FL
29936		1 Liter	7,02 kg (6 Flaschen)		
29631	Sojasauce Im Kunststoff-Fischchen	ca. 4 ml	1 kg (250 Stück)	Beutel	Btl
29694	Wasabi Paste Meerrettichpaste mit Wasabi, scharf	43 g	0,43 kg (10 Tuben)	Karton	Tube
39953	Wasabi Paste Meerrettichpaste mit Wasabi, scharf	2,5 g	10 kg (8 Beutel/ 500 Stück)	Karton	KA
29426	Wasabi Pulver Meerrettich-Senfpuver-Zubereitung mit Wasabi, scharf, zum Anrühren mit Wasser	1 kg	10 kg (10 Beutel)	Karton	Btl

JETZT MIT NEUEN SORTEN UND GEBINDEGRÖSSEN!
(farbige Artikelnummer)



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 Lachs-würfeln, Graved Lachs oder Räucherlachs.

Fruchtige Lachs Bowl

84348 Graved Lachs „Classic“
25916 Mango Chili Dip
Linsen, Wassermelone, Papaya, Mango, Avocado, Gurke, rote Zwiebel,
26065 Balsamico Dressing, Salz, Pfeffer

Tuna Bowl mit Bacon

82405 Thunfisch Poke-Würfel
39950 Sushi Reis „Selenio“
29823 Bacon
25633 Quinoasalat
25080 Algensalat „Sesam“
25920 Pflaumen-Zimt-Sauce
25853 Wasabi Dip
Rotkohl, Radieschen, Röstzwiebel

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



ALOHA, SUPER-BOWL!

Hawaiianische Poke Bowls



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Poke-Würfel, Sushi-Qualität, tiefgefroren				
NEU! 82406	Lachs Poke-Würfel Aus Aquakultur in Norwegen, aus Filetblöcken gesägt, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, Sushi-Qualität		5 kg (2 x 2,5 kg)	kg
NEU! 82405	Thunfisch Poke-Würfel Aus Filetblöcken gesägt, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, Sushi-Qualität		5 kg (2 x 2,5 kg)	kg
Fischfilet, frisch				
81105	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, praktisch grätenfrei, mit Haut	0,9-1,2 kg	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
80480	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, praktisch grätenfrei, tiefenthäutet, 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 Praktisch grätenfrei, tiefenthäutet, E-Trim, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 890 g	10,68 kg (12 Stück)	kg
51699	Thunfisch-Loin Thunfisch-Rückenfilet, praktisch grätenfrei, ohne Haut, Leinenfang, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	1-2 kg	22 kg	kg
83295 MSC	Thunfisch-Loin Weißer Thun aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Gefangen vor den Fidschi-Inseln, elfenbeinfarbenes Rückenfilet, praktisch grätenfrei, ohne Haut, einzeln verpackt, tiefgefroren.	2-4 kg	5 kg	kg
Meeresfrüchte, tiefgefroren				
67935 ASC	Garnelen Aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, ohne Kopf, gekocht, geschält, Darm gezogen, 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) aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, roh, ohne Kopf, ohne Schale, entdarnt, 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, einzeln entnehmbar, glasiert, tiefgefroren		10 x 1 kg (10 x 0,9 kg ATG)	kg
Räucherfisch				
84486	Räucherlachs „Classic“ Lachsfilet, kaltgeräuchert, geschnitten	1-1,3 kg	1 Seite	kg
84348	Graved Lachs „Classic“ Lachsfilet, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität.	1-1,4 kg	1 Seite	kg
Geflügel, tiefgefroren				
39232	Hähnchenbrustfiletstreifen Gegart Zarte, saftige Hähnchenbrustfiletstreifen, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, anfrittiert, gegart, tiefgefroren		3 kg (2 x 1,5 kg)	kg
24535	Hähnchenfiletscheiben Gegart Zarte, saftige Hähnchenbrustfilet-Scheiben, gebräunt, gegart, unpaniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		4 kg (16 Beutel)	kg
Schwein				
29823	Bacon Rohes Bauchspeck, mild geräuchert, ohne Knorpel und Schwarte, auf Backpapier vorgelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar. Unter Schutzatmosphäre verpackt.	Zubereitungsempfehlung: Kombidämpfer: auf einem Bleich bei ca. 180 °C (Heißluft), 14-16 Min	5 kg (2 x 2,5 kg) (ca. 147 Stück)	kg
29973	Baconscheiben Rohes Bauchspeck, mild geräuchert, ohne Knorpel und Schwarte, nicht gelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt		6 kg (6 x 1 kg)	kg

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Algen, Gemüse und Reis				
28733	Algensalat Aromatische Seelagen in einem pikanten Dressing mit Sojasauce und geröstetem Sesam, tiefgefroren	12 kg (12 x 1 kg)	Karton	kg
29961	Edamame Sojabohnen in Schale, ungesalzen, blanchiert, tiefgefroren	10 kg	Karton	kg
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss	1 kg	Kiste	kg
29963	Sojabohnenkerne Sojabohnenkerne, lose rollend, tiefgefroren	5 kg (10 x 0,5 kg)	Karton	kg
29962		10 kg	Karton	kg
39950	Sushi Reis „Selenio“ Aus Italien, weißer Selenio-Reis, Rundkorn Klebe-Reis, poliert, Sushi-Qualität	10 kg	Karton	kg
BEECK Feinkostsalate				
25080	Algensalat „Sesam“ Vegan Aromatische Seelagen in einem pikanten Dressing mit Sojasauce und geröstetem Sesam, aufgetaut	1 kg	Schale	kg
26907	Gurken-Wasabi-Salat 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 Süßkartoffeln in 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
BEECK Dips, Dressings und Saucen				
25913	Asia Vinaigrette Vegan Dressing mit Sojasauce, Zitronensaft und Senfkörnern	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25998		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
26065	Balsamico Dressing Vegan Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Olivenöl	2 kg	Schale	FL
894			5 kg	Eimer
25911	Dirty Umami Dip Vegetarisch Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25983		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25903	Honig Ingwer Dressing Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25991		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25916	Mango Chili Dip Vegan Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25985			5 kg	Eimer
25918	Miso Dip Vegan Vegane Salatcreme mit Misopaste	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25986		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25920	Pflaumen-Zimt-Sauce Vegan Sauce mit Zwetschgenpüree, Curry und Zimt	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25987		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25894	Rote Chili Creme Vegan Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995			5 kg	Eimer
25921	Teriyakisauce Vegetarisch Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25997		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25853	Wasabi Dip Vegan Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25961		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
Sojasauce (weitere Artikel: siehe Sushi)				
29936	Sojasauce Kikkoman Salzreduziert	6 x 1 l	7,02 kg (6 Flaschen)	FL

**JETZT MIT NEUEN SORTEN
UND GEBINDEGRÖSSEN!**
(farbige Artikelnummer)

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

Schale 1: 26574 Linsensalat, geschälte Salatgurke, rote Zwiebel, Minze

Schale 2: 29621 Falafel „Mediterran“, 25110 Orientalischer Couscous-Salat mit Minze

Schale 3: 25688 Kichererbsen-Paprika-Tajine, 39232 Hähnchenbrustfiletstreifen

Schale 4: 25597 Hummus, 26094 gegrillte Paprika, 26448 Tomatensalsa, Kräuter

Schalen vorn: 26448 Tomatensalsa, 25658 Oliven-Trio

Sauciere: 25894 Rote Chili Creme

Tajine mit Meeresfrüchten

83495 Frutti di Mare mit Garnelen

22981 Grill-Gemüsemischung

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



GENUSS, ÖFFNE DICH!

Mezze und mehr – aus dem Orient und der Levante

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fisch, tiefgefroren					
82418 MSC	Alaska-Seelachsfilet-Würfel Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 7,5 g	7 kg	kg	
82462 MSC	Wildlachs-Würfel Wildlachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 8 g	5 kg	kg	
Meeresfrüchte, tiefgefroren					
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	
83495	Frutti di Mare mit Garnelen Tintenfischentakel, Tintenfischringe, Riesenkalmarscheiben, Tintenfischstreifen und Garnelen, blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
83496	Frutti di Mare Meeresfrüchtemix (Tintenfischringe, Archenmuschel, Tintenfischentakel, Tintenfischstreifen, Garnelen), blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
Rind, Lamm und Geflügel					
39232	Hähnchenbrustfiletstreifen Gegart Zarte, saftige Hähnchenbrustfiletstreifen, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, anfrittiert, gegart, tiefgefroren		3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	
6735	Lammgulasch Aus Neuseeland, aus der Keule, mit wenig Fettanteil, handgeschnitten, vakuumverpackt, tiefgefroren		7,5 kg (3 x 2,5 kg)	kg	
6194	Rindergulasch Aus Deutschland, wenig Fettanteil		ca. 20 kg (4 x ca. 5 kg)	kg	
24476	Rindergulasch Von der Färse aus Deutschland. Aus der Keule, vakuumverpackt		20 kg (8 x 2,5 kg)	kg	
Vegetarisches und Beilagen, tiefgefroren					
29621	Falafel „Mediterran“ Vegetarisch Vorgebraten 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: bei ca. 180 °C (Heißluft), 6-8 Min
29413	Brotselektion „Mediterran“ Selektion verschiedener Brotsorten aus feurigem Weizenbaguette mit leicht scharfen Pepperonis (Pain Pompiere), 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: bei ca. 175 °C (Heißluft), 10-12 Min
29892	Falafel Fritten Geformte Stäbchen aus einer Kichererbsen-Zubereitung, in typischer Fritten-Form, tiefgefroren	ca. 17 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: bei ca. 175 °C, 2-3 Min
22981	Grill-Gemüsemischung Vegan Grill-Gemüsemischung mit Paprika, Zuckerschoten und gegrillter Zucchini, ummantelt mit einer mediterranen Sauce, tiefgefroren		6 kg (4 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 175 °C (Heißluft), 9-10 Min



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
BEECK Feinkostsalate				
26184 BIO	BIO-Garnelensalat mit 3erlei Linsen Feine Garnelen (25%) mit grünen, schwarzen und braunen Linsen, in einem klaren Dressing. Zutaten aus ökologischer Aquakultur in Ecuador oder Vietnam und aus ökologischer Landwirtschaft (DE-ÖKO-001).	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 Cherrytomaten 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	
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	
25689	Pastinaken-Linsen-Salat Vegan Gebackene Pastinaken, schwarze Belugalinsen und halbgetrocknete Tomaten, in einer feinen Balsamico-Vinaigrette, mit Schnittlauch verfeinert	1 kg	Schale	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 Dips und Saucen				
25855	Crema Aioli Vegetarisch Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
735		1 kg	Schale	kg
715		5 kg	Eimer	
25597	Hummus Vegetarisch Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert	1 kg	Schale	kg
25894	Rote Chili Creme Vegan Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995		5 kg	Eimer	kg
25890	Vegane Salatcreme Vegan Salatcreme, vegan	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25807		5 kg	Eimer	kg
BEECK Gegrillte Antipasti mit 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

**JETZT MIT NEUEN SORTEN
UND GEBINDEGRÖSSEN!
(farbige Artikelnummer)**

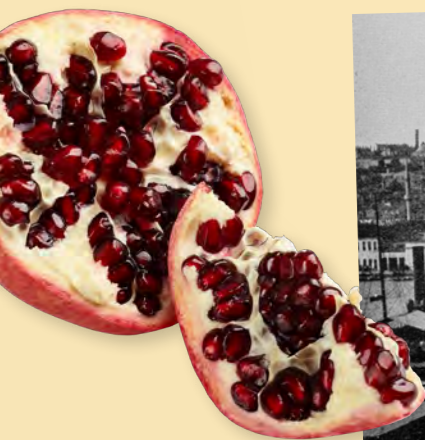
TÜRKISCH? EINFACH KÖSTLICH!

Döner, Kumpir & Co.

Er ist aus der deutschen Fast-Food-Landschaft längst nicht mehr wegzudenken: der Döner Kebab. „Erfinden“ 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.



Köstliche Kumpir

Kumpir ist ein typisch türkisches Streetfood. Eine Art türkische Ofenkartoffel, die aufgeschnitten und mit Butter sowie Käse vermengt wird. Verfeinert wird die Ofenkartoffel anschließend mit diversen Toppings wie Gemüse, Salat, Cremes und Dips oder Oliven, Feta und Eingelegtem. Für Seafood-Fans servieren wir die Kumpir mit Lachs und Garnelen.

Kumpir mit Räucherlachs

- 7689 Baked Potato
- 701 Sour Creme
- 84486 Räucherlachs „Classic“
- 819 Bunter Zucchini Salat
- Pfeffer, Meersalz, Dill, Kresse

Kumpir mit Garnelen

- 7689 Baked Potato
- 67935 Garnelen
- 28492 Guacamole
- 26448 Tomatensalsa
- Pfeffer, Meersalz, Rucola, Rote Zwiebel, Chiliflocken

Türkische Kleinigkeiten

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



TÜRKISCH? EINFACH KÖSTLICH!

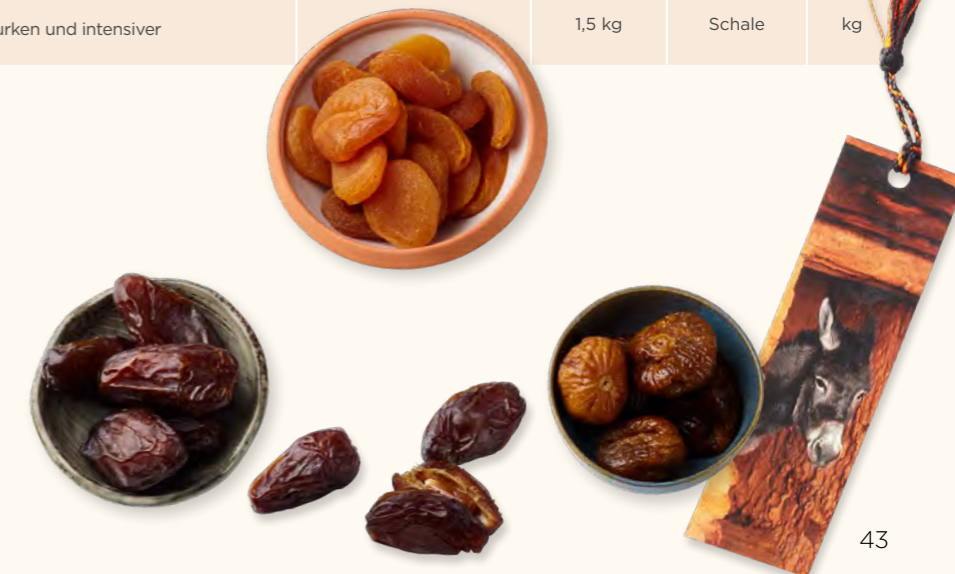
Döner, Kumpir & Co.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungsempfehlung
Räucherlachs und Meeresfrüchte					
84486	Räucherlachs „Classic“ Lachsfilet, kaltgeräuchert, geschnitten	1-1,3 kg	1 Seite	kg	
84348	Graved Lachs „Classic“ Lachsfilet, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität.	1-1,4 kg	1 Seite	kg	
67935 ASC	Garnelen Aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, ohne Kopf, gekocht, geschält, Darm gezogen, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	80/100 p.lb	14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg	
Rind und Kalb					
NEU! 24666	Adana Kebab Ohne Schweinefleisch Hackfleischzubereitung aus Rind- und Kalbsfleisch, traditionell nach türkischer Rezeptur gewürzt, vakuumverpackt, tiefgefroren	90 g	9 kg (2 x 4,5 kg/ 50 Stück)	kg	Kombidämpfer: aufgetaut bei ca. 180 °C, ca. 15 Min
NEU! 24667	Efendi Döner Ohne Schweinefleisch Gegart Dönerfleisch aus Kalbfleisch und Kalbshackfleisch, vom Spieß geschnitten, gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren		10 kg (2 x 5 kg)	kg	Kombidämpfer: aufgetaut bei ca. 180 °C (15% Dampf), ca. 15 Min
NEU! 24664	Izgara Köfte Ohne Schweinefleisch Hackfleischbouletten aus Rind- und Kalbfleisch nach türkischer Rezeptur, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	40 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg	Kombidämpfer: aufgetaut bei ca. 120 °C, ca. 20 Min
NEU! 28481	Lahmacun Ohne Schweinefleisch Gegart 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	Backofen: aufgetaut bei ca. 100 °C, ca. 5 Min
Geflügel, tiefgefroren					
NEU! 24610	Hähnchen-Dönerfleisch Gegart Gegrilltes Hähnchen-Dönerfleisch, vom Spieß geschnitten, gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren		10 kg (2 x 5 kg)	kg	Kombidämpfer: aufgetaut bei ca. 180 °C (15% Dampf), ca. 15 Min
NEU! 24634	Hähnchensteak Gegart Aus saftigem Hähnchenschenkel-Fleisch (mit Haut, ohne Knochen), gewürzt, fertig gebraten, vakuumverpackt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90-120 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg	Kombidämpfer: aufgetaut bei ca. 180 °C (5% Dampf), ca. 15 Min
Vegetarisches					
7689	Baked Potato Gegart Ganze Kartoffel in Schale, gegart	ca. 250 g	6 kg (6 x 4 Stück)		Kombidämpfer: Kartoffel in Alufolie wickeln, bei ca. 180 °C (Kombidampf), 35-40 Min
NEU! 28444	Bulgur „Pilavi“ Gegart Fertiggekochte Weizengrütze, gewürzt, tiefgefroren		10 kg (2 x 5 kg)		Kombidämpfer: aufgetaut bei ca. 100 °C, ca. 10 Min
NEU! 28483	Falafel „Gemüse“ Vegetarisch Gegart Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	kg	Backofen: aufgetaut bei ca. 100 °C, ca. 10 Min
NEU! 28492	Guacamole Vegan Leicht stückige Avocado-creme 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	
Backwaren, tiefgefroren					
NEU! 28440	Döner-Fladenbrot Gebackenes Fladenbrot mit Sesamkörnern, geviertelt und geschnitten, ideal für Dönergerichte, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	6 kg (10 x 6 Stück)	kg	Kombidämpfer: aufgetaut bei ca. 100 °C, ca. 7 Min
NEU! 28485	Pita Brot Goldgelbes Fladenbrot, fertig gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 56 g	4 kg (4 x 1 kg/ 15 Stück)	kg	Kombidämpfer: aufgetaut bei ca. 100 °C, ca. 7 Min



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE- Einheit
BEECK Gegrillte 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				
819	Bunter Zucchini Salat Vegan Knackige Zucchini mit Karotten, Äpfeln und Paprika, in einer pikant-würzigen Vinaigrette	1 kg	Schale	kg
25566	Orientalischer Couscous-Salat mit Minze Vegetarisch Couscous mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini und Auberginen, in einem orientalisch gewürzten Dressing	5 kg	Eimer	kg
25110	Pikanter Weiskrautsalat Vegan Herzhaftes Weißkraut, verfeinert mit frischer Paprika und Zwiebeln, in einer würzigen Vinaigrette aus Essig und Öl	1 kg	Schale	kg
26415		5 kg	Eimer	kg
317		1,5 kg	Schale	kg
430		5 kg	Eimer	kg
BEECK Dips, Saucen und Aufstriche				
25912	Cocktailsauce Vegetarisch Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25804			2 kg	Schale kg
25966		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer kg
25911	Dirty Umami Dip Vegetarisch Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili		4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25983		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer kg
26460	Paprika-Frischkäse-Aufstrich Vegetarisch Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt		1 kg	Schale kg
25894	Rote Chili Creme Vegan Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote		4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25995			5 kg	Eimer kg
26448	Tomatensalsa Vegan Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenöl- note, verfeinert mit frischem Koriander		1 kg	Schale kg
701	Sour Cream Vegetarisch Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert		1 kg	Schale kg
452			5 kg	Eimer kg
703	Tzatziki Vegetarisch Quark-Joghurt-Zubereitung, mit frischen Salatgurken und intensiver Knoblauchnote		1,5 kg	Schale kg

**JETZT MIT NEUEN SORTEN
UND GEBINDEGRÖSSEN!**
(farbige Artikelnummer)



FEINE KLEINIGKEITEN VOM MITTELMEER

Antipasti

Frische Zutaten, viele aromatische Kräuter, Gewürze wie Basilikum oder Rosmarin – und immer ein guter Schuss Olivenöl: Die mediterrane Küche hat viel zu bieten. Und das nicht nur in Form von Hauptgerichten, sondern auch und gerade als Tapas, Antipasti und Co.

Denn am Mittelmeer gehört das stundenlange, gemütliche Beieinandersitzen zu jeder Mahlzeit dazu. Aber auch, wenn zum Beispiel in der Mittagspause mal etwas weniger Zeit zum Schlemmen ist, sind mediterranes Fingerfood oder ein an der Salatbar zusammengestellter Vorspeiseteller ideal für eine kleine Auszeit.



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 berechnigte Ehre.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	RE-Einheit
Antipasti			
539	Champignonköpfe mit Rucola-Frischkäsecreme Vegetarisch Zarte Champignonköpfe mit Rucola-Frischkäsecreme gefüllt, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl	1,55 kg (1 kg ATG)	kg
158	Papirini mit Frischkäsecreme Vegetarisch Papirini, gefüllt mit herzhafter Frischkäsecreme, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl	1,55 kg (1 kg ATG)	kg
577	Grüne Peperoni mit Frischkäsecreme Vegetarisch Grüne Peperoni, gefüllt mit cremigem Frischkäse, in feinem Kräuteröl	1,55 kg (1 kg ATG)	kg
26066	Getrocknete Tomaten „Frischkäse-Rucola“ Vegetarisch Sonngetrocknete Tomaten mit einer Frischkäsefüllung, verfeinert mit Rucola, in fein gewürztem Öl	1,55 kg (1 kg ATG)	kg
573	Grüne Mammut-Oliven Vegan Kernlose Mammut-Oliven, in fein gewürztem Öl	1,55 kg (1 kg ATG)	kg
572	Schwarze Kalamata-Oliven Vegan Kernlose schwarze Oliven, in herzhaft gewürztem Kräuteröl mit Knoblauch	1,55 kg (1 kg ATG)	kg
Gegrillte Antipasti mit wenig Öl			
26078	Gegrillte Auberginen Vegan Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	kg
26079	Gegrillte Champignons Vegan Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl	1,1 kg (1 kg ATG)	kg
26094	Gegrillte Paprika Vegan Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, in einem fein gewürzten Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	kg
26092	Gegrillte Zucchini Vegan Gegrillte Zucchinischnitten eingelegt in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	kg
Antipasti-Spieße			
25667	Antipasti-Spieß Classic Vegan Ohne Knoblauch Gebratene Zucchini, Papirini (Krischpaprika) und schwarze Olive (naturlassend/ungeschwärzt) auf einem Flaggenspieß	400 g (25 Stück)	ST
25666	Pasta-Spieß Ohne Knoblauch Vegetarisch Gefülltes Nudelsäckchen (Füllung: Mozzarella, Ricotta, Tomate), getrocknete Tomate und Minimozzarella auf einem Flaggenspieß	700 g (25 Stück)	ST

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.



FEINE KLEINIGKEITEN VOM MITTELMEER

Antipasti di Mare & Tapas



Antipasti di Mare



Seafood-Tapas

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
Salate und Antipasti di Mare				
26063	Calamaretti in Tomatensauce Mini-Tintenfischtuben mit zugesetztem Wasser (30%), Oliven, getrocknete Tomaten, in einem pikanten Tomaten-Basilikum-Dressing und feiner Knoblauchnote		1,55 kg (1 kg ATG)	kg
194	Meeresfrüchte „Capri“ Tintenfischtakeln (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)	kg
NEU! 25348	Meeresfrüchtesalat „Maracuja“ Knackige Riesengarnelen (15%), zarte Pulposcheiben (12%) und Mini Tintenfischtuben mit zugesetztem Wasser (12%) kombiniert mit frischer roter und gelber Paprika und frischen Gurken in einem fruchtig sommerlichen Maracuja Dressing mit Limettensaft, Chili und frischer Petersilie. Die Garnelen in diesem Produkt stammen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht.		1 kg	kg
26366	Pulpo mit Chorizo und weissen Bohnen Feiner Pulpo (25%), kombiniert mit pikanter Chorizo, weißen Bohnen und halbtrocknen Tomaten, in Olivenöl, mit Rosmarin		1 kg	kg
26364	Sardellenfilets in Kräuteröl Zarte Sardellen-Doppelfilets (64,5%), mit Haut, verfeinert mit aromatischem Kräuteröl und Knoblauch		1,55 kg (1 kg ATG)	kg
SB-Seafood-Tapas				
83979 ASC	Party Shrimps mit Aioli-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Knoblauch-Dip.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83977 ASC	Party Shrimps mit Cocktail-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Cocktail-Dip.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83978 ASC	Party Shrimps mit Sweet Chili-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Sweet Chili-Dip.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83976 ASC	Party Shrimps mit Trüffel-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Trüffel-Dip.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83975 ASC	Party Shrimps mit Wasabi-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Joghurt-Wasabi-Dip.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC

Alle SB-Tapas auf Seite 77



SB-Seafood-Tapas

Ideal zur Selbstbedienung und für Food-Automaten, aber auch für Take-away.

FEINE KLEINIGKEITEN VOM MITTELMEER

Bruschetta

Bruschetta

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 29640 Matjesfilet „Orange-Basilikum“, 26457 Rucolafrischkäse, Dill
- 4 24472 Rinder-Pastrami, 25894 Rote Chili Creme, Kapernäpfel, getrocknete Aprikose, Schnittlauch
- 5 25588 Thunfischcreme, Gurke, Kresse, Radieschen
- 6 26506 Eismeergarnelen in Lake, 26448 Tomatensalsa, Rucola

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Backwaren, tiefgefroren					
29410	Baguette „Classico“ Weizenbaguette nach französischer Art, rustikal-klassisch im Geschmack, handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 250 g	3,5 kg (14 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 175 °C (Heißluft), 10-12 Min
29413	Brotsselektion „Mediterran“ Selektion verschiedener Brotsorten aus feurigem Weizenbaguette mit leicht scharfen Pepperonis (Pain Pompiere), 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: bei ca. 175 °C (Heißluft), 10-12 Min
29411	Brotsselektion „Rustikal“ Selektion verschiedener Brotsorten aus Weizenmischbaguette mit Körnern und Saaten (Bouchette Cerealia), herzhaftem Vollkornbaguette mit Roggenflocken und vollwürzigem Weizenbaguette mit Röstzwiebel-Käsedekor (Piccantine), handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 300 g	5,4 kg (18 Stück / 6 Stück/ Sorte)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 175 °C (Heißluft), 10-12 Min

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Fisch, Meeresfrüchte und Fleisch					
26506 MSC	Eismeergarnelen in Lake Große Eismeergarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake. Eismeergarnelen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.		1,5 kg (0,9 kg ATG)	Schale	SC
80097	Lachs to pull Lachs-Portionsfilet aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, zum Zupfen	ca. 105 g	ca. 1 kg (10 Stück)	Karton	kg
29640 MSC	Matjesfilet „Orange-Basilikum“ Hering aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Zarte Matjesfilets nach Nordischer Art, kombiniert mit Orangenseiben und Basilikum.	ca. 58 g	1,9 kg (0,95 kg ATG) (20 Stück)	Schale	kg
84816	Der Sizilianer IKARIMI-Lachsfilet, mit Dill und feinen Zitronenraspeln gebeizt, geschnitten	1-1,3 kg	1 Seite	Beutel	kg
24472	Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“ Gepökelt und geräuchertes Rindfleisch, mit Gewürzen verfeinert, einzeln vakuumverpackt	ca. 1 kg	10 kg (10 Stück)	Karton	kg
BECK 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“ Garnelen (55%) mit Tomaten und Zwiebeln, in einem herzhaften Knoblauchdressing mit Basilikum. Die Garnelen in diesem Produkt stammen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht.		1 kg	Schale	kg
26954 ASC	Meeresfrüchtesalat „Mediterran“ Knackige Riesengarnelen (20%), zarte Pulposcheiben (15%) und Mini-Tintenfischtuben mit zugesetztem Wasser (15%), kombiniert mit halbtrocknen Tomaten und frischem Rucola in einer mediterranen Kräutervinaigrette. Die Garnelen in diesem Produkt stammen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht.		1 kg	Schale	kg
52059	Ratatouille-Salat Vegan Mediterrane 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	
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			5 kg	Eimer	
BECK Dips, Saucen und Aufstriche					
25915			Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25892	Aioli Sauce Vegetarisch Aus Crème fraîche und Sahne, mit intensiver Knoblauchnote			2 kg	Schale kg
26970			Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25914				4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
26075	Asia Dip Vegetarisch Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer			1,5 kg	Schale kg
838				5 kg	Eimer
28492	Guacamole Vegan Leicht stückige Avocado-Creme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren		12 kg (4 x 3 kg)	Karton	kg
26460	Paprika-Frischkäse-Aufstrich Vegetarisch Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt		1 kg	Schale	kg
25894	Rote Chili Creme Vegan Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995				5 kg	Eimer kg
26457	Rucolafrischkäse Vegetarisch Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken		1 kg	Schale	kg
25588	Thunfischcreme Thunfisch (50%), Frühlingslauch und Kapern		1 kg	Schale	kg
26448	Tomatensalsa Vegan Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander		1 kg	Schale	kg
Frische Keltenhof-Salate					
29698	Baby Leaf roter Mangold Ungeschnitten, verzehrfertig		1 kg (4 x 250 g)	Karton	SC
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Karton	Btl
29709	Wasabi Rauke Ungeschnitten, verzehrfertig		1 kg (4 x 250 g)	Karton	SC
29914	Wasserkresse Ungeschnitten, verzehrfertig		1 kg (4 x 250 g)	Karton	SC

SEAFOOD TRIFFT STREETFOOD

Von Fish 'n' Chips bis Calamares



Ob britische Fish 'n' Chips oder typisch mediterrane Calamares: Fisch und Meeresfrüchte gewinnen auch im Snackbereich immer mehr an Bedeutung - in Deutschland und auf der ganzen Welt. Für uns keine große Überraschung, sind sie doch einfach besonders vielfältig und abwechslungsreich.

Lassen Sie sich zum Beispiel mal von aktuellen Foodtrends aus Fischnationen wie Belgien, Frankreich oder auch Amerika inspirieren und gönnen Sie Ihren Kunden echtes Soul Food zum Wohlfühlen - mit Pommes oder Wedges, begleitet von köstlichen Saucen.



Moules frites

Typisch belgisch: Frische Miesmuscheln mit Pommes sind das wohl beliebteste Snack-Gericht des Landes.

Moules frites

Die Muscheln werden mit dem Wurzelgemüse und Weißwein gekocht und danach mit den Süßkartoffel-Pommes und den Saucen serviert.

- 29792 Süßkartoffel-Pommes
- 80133 Miesmuscheln, Extra
- 25853 Wasabi Dip
- 25911 Dirty Umami Dip

Weißwein, Staudensellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Tomaten, Kräuter (Dill, Estragon usw.), Zitrone



Snacktüte Bocadillo del Mar

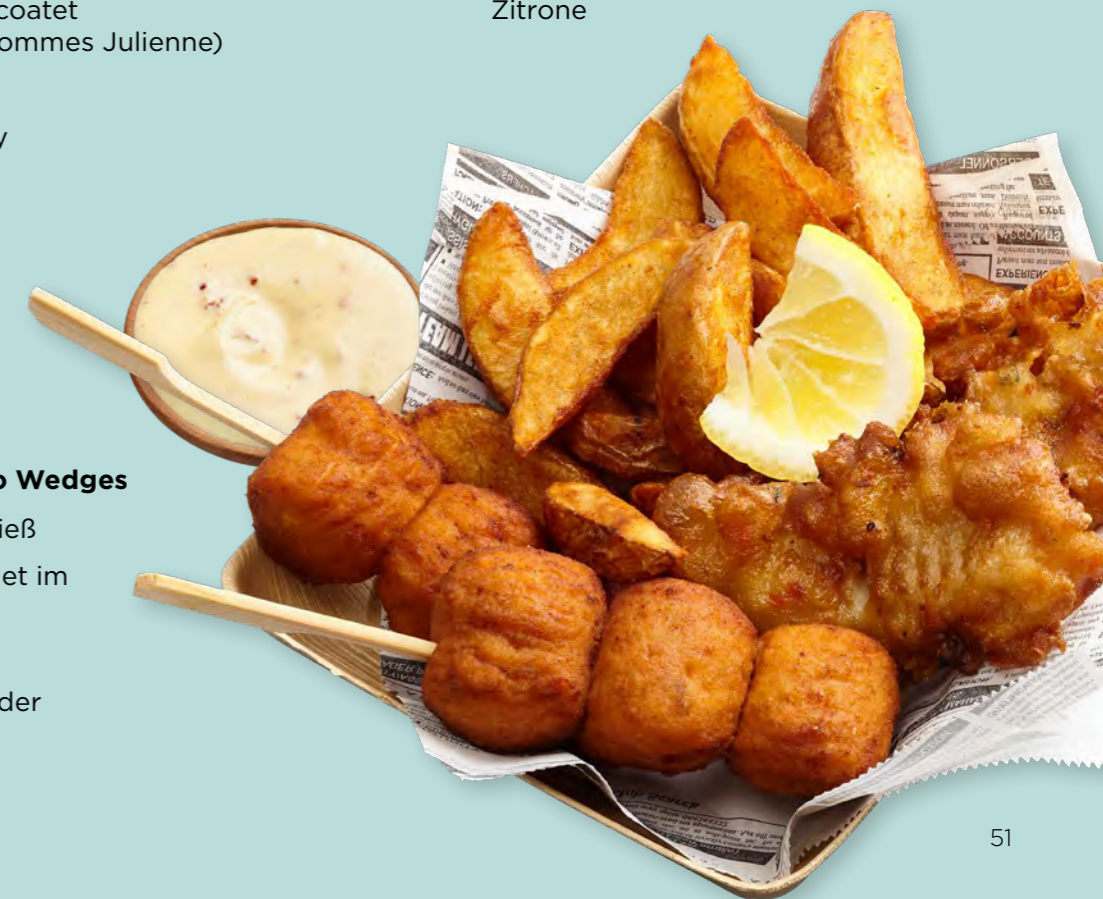
- 87203 Calamares a la Romana
- 82660 Knoblauch-Garnele, paniert
- 23041 Pommes frites gecoatet (alternativ 7370 Pommes Julienne)
- 25912 Cocktailsauce
- 25927 Barbecue Chutney

Snacktüte Rabas

- 87637 Rabas „Empanadas“
- 25912 Cocktailsauce
- Zitrone

Backfischkorb mit Potato Wedges

- 86573 Lachsbällchen-Spieß
- 86580 Alaska-Seelachsfilet im Gemüsebackteig
- 7737 Potato Wedges
- 25916 Mango Chili Dip oder
- 25914 Asia Dip



SEAFOOD TRIFFT STREETFOOD

Von Fish 'n' Chips bis Calamares

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungs- empfehlung
Meeresfrüchte					
87203	Calamares a la Romana Backteig mit Tintenfischringen aus zarter Rohware kurz vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	
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, 1-2 Min
82660	Knoblauch-Garnele, paniert Roh, teilgeschält, Darm gezogen, mit Schwanzsegment, in Knoblauchpanade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/45 p.lb	10 kg	kg	Fritteuse: bei ca. 170 °C, 3-4 Min
80133 MSC	Miesmuscheln, Extra Frische Miesmuscheln aus Aquakultur mit Setzlingen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei aus dem deutschen Wattenmeer. Unter Schutzatmosphäre verpackt.	75-95 Stück/kg	6 x 1 kg	SC	Kochtopf: 4-5 Min Muscheln, die nach dem Kochen geschlossen sind, bitte wegwerfen!
80134 MSC			4 x 1,5 kg		
Fisch mit Rezeptur					
83429 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. 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	Kombidämpfer: bei ca. 235 °C, 10-12 Min / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze in heißem Fett, 8-10 Min, mehrmals wenden / Fritteuse: bei ca. 175 °C, 6-8 Min
NEU! 86580 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Gemüsebackteig Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Zartes Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, ohne Haut, in einem Backteig mit Sellerie, Karotten, Porree und Zwiebeln, vorgebacken.	Neu ab September	ca. 70 g	1 kg (14 Stück/ Schale)	Backofen: bei 200 °C (Heißluft), 12-14 Min / Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-12 Min / Fritteuse: bei 175 °C, 5-6 Min
87570 MSC	Kibbelinge Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	kg	Kombidämpfer: bei 200-220 °C (Heißluft), ca. 12 Min / Fritteuse: bei ca. 180 °C, ca. 4 Min
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Naturfilet, praktisch grätenfrei, portioniert, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	20-40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), ca. 12 Min / Fritteuse: bei ca. 170 °C, 4-5 Min
NEU! 86573	Lachsbällchen-Spieß Vorgebraten Lachs und Wildlachs, praktisch grätenfrei, zu Bällchen geformt, vorgebacken, auf einem Holzspieß, tiefgefroren	Neu ab September	ca. 64 g	450 g (7 Stück)	Backofen: bei 180 °C (Ober- und Unterhitze), 15-17 Min Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 14-16 Min
81905 MSC	Omas frischer Seelachs Backfisch Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Zartes Seelachsfilet, praktisch grätenfreies Schwanzstück, klassisch paniert mit Mehl, Ei und Paniermehl.	140-200 g	ca. 6,12 kg (36 Stück)	kg	Bratpfanne: in tiefem Fett, bei mittlerer Hitze, 9-11 Min
82397 MSC			ca. 1,53 kg (9 Stück)		
83461 MSC	Portinos „Lemon-Pepper“ Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. 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: bei ca. 220 °C (Heißluft), ca. 15 Min / Fritteuse: bei ca. 175 °C, 5-6 Min
Pommes und Wedges, tiefgefroren					
7370	Pommes Julienne Feinschnitt, tiefgefroren	7 mm Schnitt	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: bei ca. 175 °C, 4-5 Min
7737	Potato Wedges Herzhaft gewürzte Kartoffelspalten, mit Schale, vorfrittiert, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 16-18 Min
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, 3-4 Min

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE- Einheit
BEECK Dips und Saucen				
25915		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen
25892	Aiolisauce Vegetarisch Aus Crème fraîche und Sahne, mit intensiver Knoblauchnote	Neu ab Herbst 2021	2 kg	Schale
26970		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25914		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen
26075	Asia Dip Vegetarisch Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer		1,5 kg	Schale
838			5 kg	Eimer
25927	Barbecue Chutney Vegetarisch Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen
25593		Neu ab Herbst 2021	1 kg	Schale
25982		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25912		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen
25804	Cocktailsauce Vegetarisch Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch		2 kg	Schale
25966		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25911	Dirty Umami Dip Vegetarisch Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili		4 x 0,95 l	4 Flaschen
25983		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
28582	Joppiesauce* Vegetarisch Kräutersauce mit Zwiebeln, gesüßt mit Zucker und Süßungsmittel		2,5 kg	Eimer
25902		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen
710	Honig-Senf-Sauce Vegetarisch Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill		1 kg	Schale
26651		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25916	Mango Chili Dip Vegan Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote		4 x 0,95 l	4 Flaschen
25985			5 kg	Eimer
25918	Miso Dip Vegan Vegane Salatcreme mit Misopaste		4 x 0,95 l	4 Flaschen
25986		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25894	Rote Chili Creme Vegan Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote		4 x 0,95 l	4 Flaschen
25995			5 kg	Eimer
25899		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen
25025	Remoulade Vegetarisch Klassiker aus Salatmayonnaise mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern		2 kg	Schale
25837			5 kg	Eimer
25900		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen
604	Remoulade mit Ei Vegetarisch Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt		1,5 kg	Schale
606			5 kg	Eimer
601			2 kg	Schale
741	Salatmayonnaise 60% Vegetarisch Salatmayonnaise mit 60% Pflanzenöl		5 kg	Eimer
611			10 kg	Eimer
25853	Wasabi Dip Vegan Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen
25961		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer

JETZT MIT NEUEN SORTEN
UND GEBINDEGRÖSSEN!
(farbige Artikelnummer)

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“, 25901 Rauchmayonnaise, 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: 81686 Räuchergarnele, 25853 Wasabi Dip, Zitronenmelisse
- 2: 26364 Sardellenfilets in Kräuteröl (siehe S. 47), Gurke, Staudensellerie, Röstzwiebel
- 3: 29640 Matjesfilet „Orange-Basilikum“, Karotte, Thai-Basilikum
- 4: 81686 Räuchergarnele, Staudensellerie, Ei, 25853 Wasabi Dip, Pfeffer
- 5: 81686 Räuchergarnele, Staudensellerie, 25856 Trüffelmayonnaise, Röstzwiebel
- 6: 5777 Matjes-Doppelfilets „Primtjes“, 25892 Aiolisauce, frischer Rotkohl
- 7: 80097 Lachs to pull (siehe S. 49), 25918 Miso Dip, Erbsensprossen
- 8: 81686 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, AHOII

Fischbrötchen, Stullen & Sandwiches



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungs-empfehlung	
Backfisch und Co.						
NEU! 86580 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Gemüsebackteig Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Zartes Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, ohne Haut, in einem Backteig mit Sellerie, Karotten, Porree und Zwiebeln, vorgebacken.	ca. 70 g	1 kg (14 Stück / Schale)	kg	Backofen: bei 200 °C (Heißluft), 12-14 Min / Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-12 Min / Fritteuse: bei 175°C, 5-6 Min	
82686 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Sesam“ Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. 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: bei ca. 210 °C (Heißluft), 13-15 Min	
84165 MSC	Fischrikadelle Gegart Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Praktisch grätenfrei, gegart.	100 g	0,9 kg (9 Stück)	ST	Zum sofortigen Verzehr geeignet	
81905 MSC	Omas frischer Seelachs Backfisch Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Zartes Seelachsfilet, praktisch grätenfreies Schwanzstück, klassisch paniert mit Mehl, Ei und Paniermehl.	140-200 g	ca. 6,12 kg (36 Stück)	kg	Bratpfanne: in tiefem Fett, bei mittlerer Hitze, 9-11 Min	
82397 MSC			ca. 1,53 kg (9 Stück)			
NEU! 86261 MSC	Omas frischer Seelachs Backfisch „Vollkorn“ Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Zartes Seelachsfilet, praktisch grätenfreies Schwanzstück, paniert mit Mehl, Ei und einer Vollkornmischung.	Neu ab September	150-210 g	ca. 1,62 kg (9 Stück / Schale)	kg	Bratpfanne: in tiefem Fett, bei mittlerer Hitze, 9-11 Min
83726 MSC	Seelachsfilet im Backteig Vorgebraten Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Zartes Seelachsfilet, praktisch grätenfreies Schwanzstück, ohne Haut, in einem goldgelben Backteig, vorgebacken	ca. 150 g	ca. 1,2 kg (8 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 11-13 Min / Backofen: bei ca. 200 °C (Umluft), 15-17 Min / Fritteuse: bei ca. 175 °C, 5-7 Min	
Meeresfrüchte						
83713 MSC	Nordseekrabbenfleisch Nordseekrabbe aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Gefangen im Nordostatlantik, gekocht, handgepult.		5 kg (10 x 0,5 kg)	kg		
80275 MSC			6 kg (6 x 1 kg)			
81686 ASC	Räuchergarnele „Naturell“ Garnele (Seawater) aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, geschält, entdarmt, heißgeräuchert.	51/60 p.lb	1 kg	kg		
26495 ASC	Riesengarnelen in Lake Knackige Riesengarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake. Die Garnelen in diesem Produkt stammen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht.		1,5 kg (0,9 kg ATG)	SC		
Fischfeinkost						
33670 MSC	Alaska-Seelachsschnitzel Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. 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	kg		
4187 MSC	Bismarckhering Hering aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Mildsauer, im Aufguss. Mit Zucker und Süßungsmitteln.	ca. 60 g	10,1 kg (8 kg ATG) (124-140 Stück)	EI		
4179 MSC	Bratheringsfilets Hering aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Mildsauer, praktisch grätenfrei, mit Zuckern und Süßungsmitteln.		5,8 kg (3 kg ATG) (60-65 Stück)	EI		
29958 MSC	Frisch filetierter Matjes Hering aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. 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 Schalen / 12 Stück)			
5777 MSC	Matjes-Doppelfilets „Primtjes“ Hering aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Matjesdoppelfilets, mild gesalzen, besonders zart, tiefgefroren.	ca. 55 g	4,4 kg (8 Schalen / 10 Stück)	SC		
29640 MSC	Matjesfilet „Orange-Basilikum“ Hering aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Zarte Matjesfilets nach Nordischer Art, kombiniert mit Orangenscheiben und Basilikum.	ca. 58 g	1,9 kg (0,95 kg ATG) (20 Stück)	kg		
27473 MSC	Rauchmatjesfilets Hering aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. 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	VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Räucherfisch						
83703	Rote Bete-Wacholder-Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, mit Rote Bete-Pulver gebeizt und kaltgeräuchert, mit einer aromatischen Note von Wacholder, Dill und Senf, geschnitten	ca. 950 g	1 Seite		kg	
Brötchen, tiefgefroren						
7812	Bäckerbrötchen Weizenbrötchen, oval, mit Längsschnitt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 70 g	7 kg (4 Beutel á 25 Stück)	Karton	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Min
7811	Baguettebrötchen Vorgebackenes Weizenbrötchen, im Handumdrehen bedarfsgerecht aufbacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 65 g	7,8 kg (4 Beutel á 30 Stück)	Karton	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Min / Backofen: bei 200 °C (Umluft), 10-12 Min
24253	Baguettebrötchen Weizenbrötchen, verzehrfertig, vorgeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	7,2 kg (3 x 40 Stück)	Karton	KA	Kombidämpfer: Brötchen ca. 30-60 Min auftauen. Bei ca. 180 °C (Heißluft), ca. 3 Min
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)	Karton	kg	Kombidämpfer: bei ca. 170 °C (Heißluft), 6-8 Min

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
BEECK Dips, Saucen und Aufstriche				
25912	Cocktailsauce Vegetarisch Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25804			2 kg	Schale kg
25966		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer kg
26460	Paprika-Frischkäse-Aufstrich Vegetarisch Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt		1 kg	Schale kg
25916	Mango Chili Dip Vegan Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinode		4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25985			5 kg	Eimer kg
25901			4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25710	Rauchmayonnaise Vegetarisch Cremige Mayonnaise, verfeinert mit Schmelzkäsezubereitung und feiner Rauchnote		1 kg	Schale kg
25969			5 kg	Eimer kg
25894	Rote Chili Creme Vegan Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinode		4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25995			5 kg	Eimer kg
25899		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25025	Remoulade Vegetarisch Klassiker aus Salatmayonnaise mit Gewürzgerken, Zwiebeln und Kräutern		2 kg	Schale kg
25837			5 kg	Eimer kg
25900		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
604	Remoulade mit Ei Vegetarisch Salatmayonnaise, Gewürzgerken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt		1,5 kg	Schale kg
606			5 kg	Eimer kg
26457	Rucolafrischkäse Vegetarisch Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken		1 kg	Schale kg
25853	Wasabi Dip Vegan Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25961		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer kg
28492	Guacamole Leicht stückige Avocadocreme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren		12 kg (4 x 3 kg)	Karton kg
Frisches Grünzeug				
29699	Baby Spinat Blattspinat, ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Karton Btl
29774	Grüner Feldsalat Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Karton Btl
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Karton Btl
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss		1 kg	Kiste kg

KANADISCHE GESCHMACKSBOMBE!

Poutine neu interpretiert

In Kanada gehört sie seit den 1950er Jahren zu den beliebtesten Fast-Food-Gerichten und ist so etwas wie ein Nationalgericht: die Poutine. Ganz klassisch wird sie aus dick geschnittenen, oft doppelt frittierten Pommes, geschmolzenem Käse und kräftiger Bratensauce zubereitet. Klingt nach Kalorien? Schmeckt nach purem Glück!

Wir von Deutsche See haben die Grundidee einfach weitergesponnen und sorgen mit vier ganz neuen Poutines für echte Geschmacksexplosionen. Ob vegetarisch, mit Hähnchen, Pulled Pork oder Fisch: Hier kommen Ihre Gäste garantiert auf ihre Kosten. Einfach nur yummy!



Deluxe

- 29836 Black Truffle Fritten
- 80097 Lachs to pull
- 26448 Tomatensalsa
- 609 Mayonnaise 80%
- Rucola, Limette, rote Zwiebel

Oriental Style

- 29892 Falafel Fritten
- 29621 Falafel „Mediterran“
- 26094 Gegrillte Paprika
- 25916 Mango Chili Dip
- Petersilie, rote Essigzwiebeln, Sesam

Mexican Style

- 29199 Pommes frites
- 39232 Hähnchenbrustfiletstreifen
- 28492 Guacamole
- 26448 Tomatensalsa
- 25915 Aiolisauce
- Jalapenos, Minze, Koriander, Chili

American Style

- 29792 Süßkartoffel-Pommes
- 24411 Pulled Pork
- 25927 Barbecue Chutney
- Essigurken, Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln, Cheddar



KANADISCHE GESCHMACKSBOMBE!

Poutine neu interpretiert

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fritten, Pommes und Co., tiefgefroren					
29836	Black Truffle Fritten Schwarze, geformte Stäbchen aus einer Kichererbsen-Zubereitung, mit einer feinen Trüffelnote, in typischer Fritten-Form, bestäubt mit Kichererbsenmehl, tiefgefroren	ca. 19 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: bei ca. 175 °C, 2-3 Min
29892	Falafel Fritten Geformte Stäbchen aus einer Kichererbsen-Zubereitung, in typischer Fritten-Form, tiefgefroren	ca. 17 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: bei ca. 175 °C, 2-3 Min
29838	Kartoffelrösti Fritten Geformte Stäbchen aus einer Kartoffel-Zubereitung, fein gewürzt, in typischer Fritten-Form, tiefgefroren	ca. 16 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: bei ca. 175 °C, ca. 3 Min
29949	Pastinakenspalten mit Honig Geschnittene Pastinake, süßlich ummantelt mit Honig, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: bei ca. 175 °C, 4-5 Min
29199	Pommes frites Normalschnitt, tiefgefroren	10 mm Schnitt	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: bei ca. 175 °C, 3-4 Min
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
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, 3-4 Min
NEU 28469	Süßkartoffel-Pommes „Crispy“ Pommes Frites aus Süßkartoffeln, gewürzt, vorfrittiert, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: bei ca. 175 °C, 2-3 Min
Fisch					
84486	Räucherlachs „Classic“ Lachsfilet, kaltgeräuchert, geschnitten	1-1,3 kg	1 Seite	kg	
80097	Lachs to pull Lachs-Portionsfilet aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, zum Zupfen	ca. 105 g	ca. 1 kg (10 Stück)	kg	
Schwein und Geflügel					
29823	Bacon Roher Bauchspeck, mild geräuchert, ohne Knorpel und Schwarte, auf Backpapier vorgelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar. Unter Schutzatmosphäre verpackt.		5 kg (2 x 2,5 kg) (ca. 147 Stück)	kg	Kombidämpfer: auf einem Blech bei ca. 180 °C (Heißluft), 14-16 Min
39232	Hähnchenbrustfiletstreifen Gegart Zarte, saftige Hähnchenbrustfiletstreifen, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, anfrittiert, gegart, tiefgefroren		3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	
24410	Pulled Chicken Gegart Sous-Vide gegartes Hähnchenoberkeulenfleisch, ohne Haut, ohne Knochen, gewürzt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Den Beutel bei 90 °C (Nassdampf) auf dem Rost 12-15 Min im aufgetauten Zustand / 15-20 Min im tiefgefrorenen Zustand erhitzen. Nach dem Erhitzen das Produkt im Beutel zerdrücken.
24411	Pulled Pork Gegart Gewürzte Schweineschulter, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-Vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren		ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg	Produkt aufgetaut regenerieren. Kombidämpfer: bei ca. 99 °C (Nassdampf), ca. 20 Min, vor Gebrauch schütteln, im Beutel walken oder mit der Gabel zerreißen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	Zubereitungs-empfehlung
Vegetarisches						
29621	Falafel „Mediterran“ Vegetarisch Vorgebraten 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)	Karton	kg	Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 6-8 Min
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	
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Karton	Btl	

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
BEECK Cole Slaw, Dips und Saucen				
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	
25927		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen
25593	Barbecue Chutney Vegetarisch Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	1,5 kg	Schale	kg
25982		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25855		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen
735	Crema Aioli Vegetarisch Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand	1 kg	Schale	kg
715		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
28492	Guacamole Vegan Leicht stückige Avocadocreme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren	12 kg (4 x 3 kg)	Karton	kg
25597	Hummus Vegetarisch Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert	1 kg	Schale	kg
25916	Mango Chili Dip Vegan Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25985		5 kg	Eimer	kg
609	Mayonnaise 80% Vegetarisch Mayonnaise mit 80% Pflanzenöl	10 kg	Eimer	kg
25901		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen
25710	Rauchmayonnaise Vegetarisch Cremige Mayonnaise, verfeinert mit Schmelzkäsezubereitung und feiner Rauchnote	1 kg	Schale	kg
25969		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
26448	Tomatensalsa Vegan Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander	1 kg	Schale	kg
25856		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen
25996	Trüffelmayonnaise Vegetarisch Salatmayonnaise mit Trüffel	5 kg	Eimer	kg

JETZT MIT NEUEN SORTEN UND GEBINDEGRÖSSEN!
(farbige Artikelnummer)



LET'S SNACK AMERICA!

Fish Dog, Chicken Wings & Co.

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.



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)

Amerikanische Snacks

- 29377 Chicken Wings
- 25927 Barbecue Chutney
- 87203 Calamares a la Romana
- 87637 Rabas „Empanadas“
- 80772 Lachsspieß „Hawaii“
- 7737 Potatoe Wedges
- 25831 Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“
- 6960 Spareribs

Pastrami Burger

- 29805 Burger Bun „Brioche“ Medium
- 24472 Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“
- 25927 Barbecue Chutney
- 29823 Bacon
- 25915 Aiolisauce oder
- 601 Salatmayonnaise 60%

Kale oder Salat, saure Gurke, Kartoffelchips, rote Zwiebel in Essig



Lust auf mehr Burger?
Einfach weiterblättern.

LET'S SNACK AMERICA!

Fish Dog, Chicken Wings & Co.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fisch mit Rezeptur					
87570 MSC	Kibbelinge Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	kg	Kombidämpfer: bei 200-220 °C (Heißluft), ca. 12 Min / Fritteuse: bei ca. 180 °C, ca. 4 Min
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Naturfilet, praktisch grätenfrei, portioniert, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	20-40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), ca. 12 Min / Fritteuse: bei ca. 170 °C, 4-5 Min
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	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-7 Min / Grill: 7-9 Min
80772	Lachsspieß „Hawaii“ Saftige Lachsfiletschwanzstücke, praktisch grätenfrei, ohne Haut, mit Ananas, Zucchini und roter Paprika, auf einem Holzspieß, mariniert mit rotem Curry	95-125 g	ca. 1,74 kg (15 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 6-8 Min / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Min / Grill: 8-10 Min. Wir empfehlen die Zubereitung in einer Alugrillschale
83461 MSC	Portinos „Lemon-Pepper“ Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. 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: bei ca. 220 °C (Heißluft), ca. 15 Min / Fritteuse: bei ca. 175 °C, 5-6 Min
Meeresfrüchte mit Rezeptur, tiefgefroren					
87203	Calamars a la Romana Backteig mit Tintenfischringen aus zarter Rohware kurz vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	
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, 1-2 Min
Schwein und Rind					
29823	Bacon Roher Bauchspeck, mild geräuchert, ohne Knorpel und Schwarte, auf Backpapier vorgelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar. Unter Schutzatmosphäre verpackt		5 kg (2 x 2,5 kg/ ca. 147 Stück)	kg	Kombidämpfer: auf einem Blech bei ca. 180 °C (Heißluft), 14-16 Min
24411	Pulled Pork Gegart Gewürzte Schweineschulter, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-Vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren		ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg	Produkt aufgetaut regenerieren. Kombidämpfer: bei ca. 99 °C (Nassdampf), ca. 20 Min, vor Gebrauch schütteln, im Beutel walken oder mit der Gabel zerreißen.
24603	Pulled Pork Gegart Schweinebratenfleisch, mariniert, gegart und fertig zerkleinert, tiefgefroren		6 kg (6 x 1 kg)	kg	Nach dem Auftauen verzehrfertig. Eine Erhitzung dient ggf. dem Erreichen der Verzehrttemperatur.
24472	Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“ Gepökeltes und geräuchertes Rindfleisch, mit Gewürzen verfeinert, einzeln vakuumverpackt	ca. 1 kg	10 kg (10 Stück)	kg	
6960	Spareribs Gegart Kotelettrippe mit 10% Flüssigwürzung, herzhaft gewürzt, gegart, tiefgefroren	ca. 360 g	ca. 5 kg (5-6 Beutel/ 2 Stück)	kg	Kombidämpfer: auf einem Backblech bei ca. 200 °C (Heißluft), 10-12 Min
Geflügel, tiefgefroren					
29374	Chicken Crossies Gegart Knusprige, gegarte Nuggets aus zum Teil fein zerkleinerter Hähnchenbrust zusammengefügt, mit 8% Flüssigwürzung, mit einer goldbraunen Panade, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (4 Beutel/ 50 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), ca. 10 Min
6605	Chicken Crossies im Cornflakes-Knuspermantel Vorgebraten Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, in knuspriger Cornflakespanade, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	3 kg (2 Beutel/ 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), ca. 10 Min
29377	Chicken Wings Gegart Hähnchenflügel ohne Spitzen, geteilt, flüssig gewürzt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 12-14 Min
24644	Crispy Chicken Patty Vorgebraten Knusprig paniertes Patty aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, flüssig gewürzt, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	6 kg (4 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 160 °C, ca. 8 Min / Fritteuse: bei 140-160 °C, ca. 5 Min / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, unter mehrmaligem Wenden 6-8 Min
24410	Pulled Chicken Gegart Sous-Vide gegartes Hähnchenoberkeulenfleisch, ohne Haut, ohne Knochen, gewürzt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Den Beutel bei 90 °C (Nassdampf) auf dem Rost 12-15 Min im aufgetauten Zustand / 15-20 Min im tiefgefrorenen Zustand erhitzen. Nach dem Erhitzen das Produkt im Beutel zerdrücken.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Backwaren, tiefgefroren						
24253	Baguettebrötchen Weizenbrötchen, verzehrfertig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	7,2 kg (3 x 40 Stück)	Karton	KA	Kombidämpfer: Brötchen ca. 30-60 Min auftauen, bei ca. 180 °C (Heißluft), ca. 3 Min
28421	Burger Bun „Rustikal“ Large Weizenkleingebäck, geschnitten, fertig gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (2 x 20 Stück)	Karton	KA	Nach dem Auftauen verzehrfertig.
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)	Karton	kg	Nach dem Auftauen verzehrfertig.
29521	Mini-Brötchenselektion „Mediterran“ Selektion mediterraner Mini-Weizenbrötchen aus schwarzen Olivenbrötchen, Tomatenbrötchen mit Basilikum, pikanten Peperoni-Brötchen und milden Naturbrötchen mit Weizenmehl bestreut, handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 35 g	4,9 kg (4 x 35 Stück)	Karton	kg	Kombidämpfer: bei ca. 170 °C (Heißluft), 4-6 Min
Pommes und Wedges, tiefgefroren						
23041	Pommes frites Mit knusprigem Überzug, vorgebacken, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	Karton	kg	Fritteuse: bei 170-175 °C, 4-5 Min
7737	Potato Wedges Herzhaft gewürzte Kartoffelspalten, mit Schale, vorfrittirt, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	Karton	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 16-18 Min / Fritteuse: bei 170-175 °C, ca. 4 Min
Frischer Keltenhof-Salat						
29812	Kale, grün Küchenfertig, ungeschnitten, verzehrfertig		1 kg (4 x 250 g)	Karton	Btl	
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		
769			1 kg	Schale		
300	Farmersalat Vegetarisch Feiner Karottensalat mit Sellerie, in einer würzigen Salatmayonnaise		1,5 kg	Schale	kg	
338			5 kg	Eimer		
26756	Hähnchenbrust mit Caesardressing 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 Gebackener Hokkaido-Kürbis mit zarter Schale, in einer aromatischen Marinade aus einer eigenen Curry-Mischung und kanadischem Ahorn-sirup, abgerundet mit gerösteten Kürbiskernen		1 kg	Schale	kg	
26979			5 kg	Eimer		
BEECK Dips, Dressings & Saucen						
25915		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL	JETZT MIT NEUEN SORTEN UND GEBINDEGRÖSSEN! (farbige Artikelnummer)
25892	Aiolsauce Vegetarisch Aus Crème fraîche und Sahne, mit intensiver Knoblauchnote		2 kg	Schale	kg	
26970		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer		
25855		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL	
735	Crème Aioli Vegetarisch Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand		1 kg	Schale	kg	
715		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer		
25927	Barbecue Chutney Vegetarisch Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL	
25593			1 kg	Schale	kg	
25982		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer		
25916	Mango Chili Dip Vegan Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL	
25985			5 kg	Eimer	kg	
25901	Rauchmayonnaise Vegetarisch Cremige Mayonnaise, verfeinert mit Schmelzkäsezubereitung und feiner Rauchnote	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL	
25710			1 kg	Schale	kg	
25969		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer		
26457	Rucolafrischkäse Vegetarisch Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken		1 kg	Schale	kg	
601			2 kg	Schale		
741	Salatmayonnaise 60% Vegetarisch Salatmayonnaise mit 60% Pflanzenöl		5 kg	Eimer	kg	
611			10 kg			
701	Sour Cream Vegetarisch Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert		1 kg	Schale	kg	
452			5 kg	Eimer		
26848	Thousand Island Dressing Vegetarisch Pikantes Dressing mit Gewürzgurken verfeinert		2 kg	Schale	kg	
26448	Tomatensalsa Vegan Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander		1 kg	Schale	kg	
25853	Wasabi Dip Vegan Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL	
25961		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	kg	

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, orientalisches mit Couscous und Minzjoghurt – und auf jeden Fall mit unseren Fisch-Patties aus Lachs oder Kabeljau-Alaska-Seelachs: Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Ihr Burger-Baukasten

Bei uns bekommen Sie alles für Ihren perfekten Burger: eine große Auswahl an Patties und Buns sowie sämtliche Zutaten zum individuellen Belegen.

Fisch-Patties aus der Fischmanufaktur Bremerhaven

99,2 % saftiger Fisch und eine Prise Salz – mehr braucht es nicht, um unsere Fisch-Patties so lecker zu machen.

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

Alles aus einer Hand

- > BEECK Feinkostsalate, Dips, Saucen & Aufstriche
- > Frische Keltenhof-Salate für den Frischekick auf jedem Burger

Alle Produkte und viele Rezeptideen, von unseren Köchen für Sie kreiert, finden Sie in unserem Burger-Folder und auf unserer Website.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Fisch-Patties, tiefgefroren					
83458 MSC	Kabeljau-Alaska-Seelachs Patty Large Kabeljau und Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. 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	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Min / Grill: 8-10 Min
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	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Min / Grill: 8-10 Min
83293	Lachs Patty PREMIUM Medium Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 90 g ca. 9 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	5,4 kg (60 Stück)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Min / Grill: 8-10 Min
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	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-7 Min / Grill: 7-9 Min
Fleisch-Patties, tiefgefroren					
24488	Hirschfleisch Patty Large Oktober - Februar Zarter, saftiger Rohling mit Salz und Pfeffer gewürzt, aus Farmwildfleisch z.T. fein zerkleinert, unverfälschter und purer Geschmack, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g ca. 12 cm Ø ca. 0,8 cm Höhe	9,72 kg (ca. 54 Stück)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: bei mittlerer Hitze 12-14 Min / Grill: Je nach Geschmack mehrmals auf dem Grill wenden
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	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 8-9 Min / Grill: 8-10 Min
29907		ca. 140 g ca. 12 cm Ø ca. 1 cm Höhe	8,4 kg (ca. 60 Stück)		
24420	Rindfleisch Patty Mini Zarter Rohling aus artgerechter deutscher Aufzucht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, unverfälschter und purer Fleischgeschmack, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 62 g ca. 6 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	6,2 kg (ca. 100 Stück)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. / Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Min / Grill: 7-9 Min
24603	Pulled Pork Gegart Schweinebratenfleisch, mariniert, gegart und fertig zerkleinert, tiefgefroren		6 kg (6 x 1 kg)	kg	Nach dem Auftauen verzehrfertig. Eine Erhitzung dient ggf. dem Erreichen der Verzehrtemperatur.
Burger Buns, tiefgefroren					
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	Nach dem Auftauen verzehrfertig.
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	Nach dem Auftauen verzehrfertig.
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	Nach dem Auftauen verzehrfertig.
28420	Burger Bun „Lauge“ Medium Laugengebäck, geschnitten, fertig gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80 g	3,36 kg (2 x 21 Stück)	KA	Nach dem Auftauen verzehrfertig.
28421	Burger Bun „Rustikal“ Large Weizenkleingebäck, geschnitten, fertig gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100 g	4 kg (2 x 20 Stück)	KA	Nach dem Auftauen verzehrfertig.
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	Nach dem Auftauen verzehrfertig.



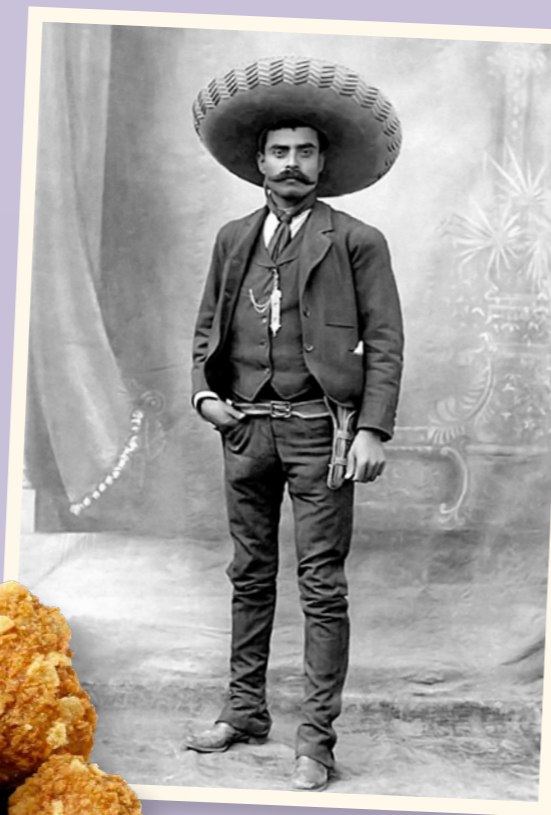
FIESTA MEXICANA!

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!



Guacamole-Bites

- 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

Taco 1:

- 86769 Lachsfilet-Würfel
- 86324 Salicornes
- 28492 Guacamole
- Limette, Chili, Meersalz

Taco 2:

- 83246 Fischriegel Alaska-Seelachs (je nach Geschmack vor dem Garen marinieren)
- 701 Sour Cream
- Rotkohl mit Essig mariniert, Granatapfelkerne, Basilikum

Taco 3:

- 67935 Garnelen
- 25855 Creme Aioli alternativ
- 25915 Aiolisauce
- 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
Fisch, tiefgefroren					
82418 MSC	Alaska-Seelachsfilet-Würfel Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 7,5 g	7 kg	kg	
83246 MSC	Fischriegel Alaska-Seelachs Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Kombidampf), 8-10 Min
83251	Fischriegel Lachs Saftige Lachsportionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filetstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Kombidampf), 8-10 Min
86769	Lachsfilet-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 34 g	5 kg	kg	
82462 MSC	Wildlachs-Würfel Wildlachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 8 g	5 kg	kg	
Meeresfrüchte					
67935 ASC	Garnelen Aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, ohne Kopf, gekocht, geschält, Darm gezogen, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	80/100 p.lb	14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg	
81686 ASC	Räucher-garnelle „Naturell“ Garnelle (Seawater) aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, geschält, entdarmt, heißgeräuchert.	51/60 p.lb	ca. 1 kg	kg	
Geflügel, tiefgefroren					
24605	Hähnchenbrustfiletstreifen Gegart Zarte, saftige Hähnchenbrustfiletstreifen, mit 8% Flüssigwürzung, frittiert, gegart, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 130 °C (30% Luftfeuchtigkeit), 4-6 Min
29954	Hähnchenfiletscheibe „Mexiko“ Zartes Hähnchenbrustfilet in Scheiben geschnitten, mit einer feurigen Mexiko-Marinade, lagenweise entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	3 kg	kg	Kombidämpfer: Produkt auftauen lassen, bei ca. 180 °C (Heißluft), 14-16 Min
24503	Hähnchenoberkeule „Mexiko“ Hähnchenoberkeule ohne Haut, ohne Knochen, mit einer feurigen Mexiko-Marinade, lagenweise entnehmbar, tiefgefroren	90-110 g	3 kg	kg	Kombidämpfer: Produkt auftauen lassen, bei ca. 180 °C (Heißluft), 10-12 Min
24410	Pulled Chicken Gegart Sous-Vide gegartes Hähnchenoberkeulenfleisch, ohne Haut, ohne Knochen, gewürzt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Den Beutel bei 90 °C (Nassdampf) auf dem Rost 12-15 Min im aufgetauten Zustand / 15-20 Min im tiefgefrorenen Zustand erhitzen. Nach dem Erhitzen das Produkt im Beutel zerdrücken.
Schwein, tiefgefroren					
24411	Pulled Pork Gegart Gewürzte Schweineschulter, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-Vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren		ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg	Produkt aufgetaut regenerieren, Kombidämpfer: bei ca. 99 °C (Nassdampf), ca. 20 Min, vor Gebrauch schütteln, im Beutel walken oder mit der Gabel zerreißen.
24603	Pulled Pork Gegart Schweinebratenfleisch, mariniert, gegart und fertig zerkleinert, tiefgefroren		6 kg (6 x 1 kg)	kg	Nach dem Auftauen verzehrfertig. Eine Erhitzung dient ggf. dem Erreichen der Verzehrrtemperatur.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Vegetarische Snacks und Tortillas, tiefgefroren						
NEU! 28622	Guacamole-Bites Vegetarisch Guacamole-Dreiecke mit Frischkäse, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 22 g	6 kg (6 x 1 kg)	Karton	kg	Backofen: bei 200 °C für 8 Minuten erhitzen / Fritteuse: bei 180 °C für 2,5-3 Minuten frittieren
29903	Tortilla „Grillstreifen“ Gepresste Weizenmehlfäden, gebacken, mit Grillstreifenoptik, tiefgefroren	ca. 89 g	8,01 kg (6 Beutel/ 15 Stück)	Karton	KA	
7887	Tortilla „Natur“ Gepresste Weizenmehlfäden, gebacken, tiefgefroren	ca. 90 g	8,64 kg (8 Beutel/ 12 Stück)	Karton	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 „Mexiko“ Knackige Riesengarnelen (60%), in einem würzigen Öl, mit feurigen Jalapeños. Die Garnelen in diesem Produkt stammen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht.		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	
BEECK Dips und Saucen						
25915	Aioli Vegetarisch Aus Crème fraîche und Sahne, mit intensiver Knoblauchnote		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25892				2 kg	Schale	kg
26970			Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
25855			Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
735	Crème Aioli Vegetarisch Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand			1 kg	Schale	kg
715			Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
28492	Guacamole Vegan Leicht stückige Avocado-creme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren			12 kg (4 x 3 kg)	Karton	kg
701	Sour Cream Vegetarisch Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert			1 kg	Schale	kg
452				5 kg	Eimer	
26448	Tomatensalsa Vegan Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander			1 kg	Schale	
Zur Deko						
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss			1 kg	Kiste	kg

JETZT MIT NEUEN SORTEN UND GEBINDEGRÖßEN!
(farbige Artikelnummer)



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
Fisch mit Rezeptur					
NEU! 86580 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Gemüsebackteig Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Zartes Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, ohne Haut, in einem Backteig mit Sellerie, Karotten, Porree und Zwiebeln, vorgebacken.	ca. 70 g	1 kg (14 Stück / Schale)	kg	Backofen: bei 200 °C (Heißluft), 12-14 Min / Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-12 Min / Fritteuse: bei 175°C, 5-6 Min
87052 MSC	Fischfrikadelle Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 75 g	6 kg (ca. 80 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 12-14 Min
83280 MSC	Fischfrikadelle Gegart Kabeljau aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Gegarte Fischfrikadelle aus Kabeljaufilet, praktisch grätenfrei, mit Karotte, Zwiebel und einer würzigen Note von Petersilie, Dill und Senf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 75 g	7,95 kg (ca. 106 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 120 °C (Heißluft), 12-14 Min. Für den kalten Verzehr ca. 12 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und innerhalb eines Tages verzehren.
87099 MSC	Fisch-Nuggets Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, im knusprigen Backteig, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 13,5 g	7 kg	kg	Kombidämpfer: bei ca. 210 °C (Heißluft), 8-10 Min
83489 MSC	Happy Fish Vorgebraten Alaska-Pollack aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Fangfrisch tiefgefrorene Filetstücke, grob zerkleinert, zu Fischfiguren geformt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 40 g	7 kg (155-200 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 220 °C (Heißluft), ca. 17 Min
83178 MSC	Jumbo Fischsticks „Reis-Popper“ Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, 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: bei ca. 200 °C (Heißluft), 15-20 Min
87570 MSC	Kibbelinge Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	kg	Kombidämpfer: bei 200-220 °C (Heißluft), ca. 12 Min / Fritteuse: bei ca. 180 °C, ca. 4 Min
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Naturfilet, praktisch grätenfrei, portioniert, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	20-40 g	5 kg	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), ca. 12 Min / Fritteuse: bei ca. 170 °C, 4-5 Min
NEU! 86573	Lachsbällchen-Spieß Vorgebraten Lachs und Wildlachs, praktisch grätenfrei, zu Bällchen geformt, vorgebacken, auf einem Holzspieß, tiefgefroren	ca. 64 g	450 g (7 Stück)	Schale	Backofen: bei 180 °C (Ober- und Unterhitze), 15-17 Min / Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 14-16 Min
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	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: bei mittlerer Hitze 6-7 Min / Grill: 7-9 Min
83461 MSC	Portinos „Lemon-Pepper“ Vorgebraten Alaska-Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. 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: bei ca. 220 °C (Heißluft), ca. 15 Min / Fritteuse: bei ca. 175 °C, 5-6 Min
83632 MSC	Wildlachsfilet „Reispopper“ Vorgebraten Wildlachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer knusprigen Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 60 g	6 kg (ca. 100 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 170 °C (Heißluft), 18-20 Min / Fritteuse: bei ca. 175 °C, 5-6 Min

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Gekühlte Fisch-Convenience					
84514	Lachs-Hörnchen „Parmesan“ Saftige Füllung aus Lachsfilet, ohne Haut, Parmesan-Zitronen-Crème fraîche und Basilikum umhüllt mit dünnem Brickeig, handgewickelt	80-100 g	ca. 0,9 kg (10 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 190 °C (Heißluft), 7-9 Min / Backofen: bei ca. 210 °C (Ober- und Unterhitze), 9-11 Min
Meeresfrüchte ohne Rezeptur, tiefgefroren					
82450 ASC	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater) aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, roh, ohne Kopf, ohne Schale, 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)		
87482	Garnelen-Spieß Garnelen (Seawater), roh, ohne Schale, entdarmt, auf einen Bambusspieß gesteckt, glasiert, Spieße einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 80 g	12 x 1 kg (12 x 0,9 kg ATG)		
Meeresfrüchte mit Rezeptur, tiefgefroren					
87203	Calamares a la Romana Backteig mit Tintenfischringen aus zarter Rohware kurz vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	
83616	Garnele im Kartoffelnest Garnele mit zugesetztem Wasser mit einer Fischzubereitung, ummantelt von knusprigen Kartoffelstreifen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (20 x 0,3 kg)	kg	Fritteuse: bei ca. 180 °C, 4-5 Min
82660	Knoblauch-Garnele, paniert Roh, teilgeschält, Darm gezogen, mit Schwanzsegment, in Knoblauchpanade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	31/45 p.lb	10 kg	kg	Fritteuse: bei ca. 170 °C, 3-4 Min
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, 1-2 Min
Fleisch mit Rezeptur, tiefgefroren					
29531	Cevapcici Gegart Ohne Schweinefleisch Aus gegartem Rinderhackfleisch, pikant gewürzte Rohlinge, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (ca. 200 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), 8-10 Min
24531	Frikadelle - Partyfrikadelle Gegart Mit Schweine- und Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75%, gegart, fettarm gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 15 g	6 kg (2 x 200 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei 120 °C (Kombidampf), ca. 10 Min erwärmen, danach bei 150 °C (Heißluft), ca. 3 Min nachbräunen
24533	Frikadelle - Partyfrikadelle aus Rindfleisch Gegart Ohne Schweinefleisch Mit Rindfleisch, Fleischanteil ca. 70%, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (2 x 100 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 120 °C (Kombidampf), ca. 10 Min erwärmen, danach bei 150 °C (Heißluft), ca. 3 Min nachbräunen
Geflügel mit Rezeptur, tiefgefroren					
29374	Chicken Crossies Gegart Knusprige, gegarte Nuggets aus zum Teil fein zerkleinerter Hähnchenbrust zusammengefügt, mit 8% Flüssigwürzung, mit einer goldbraunen Panade, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (4 x ca. 50 Stück)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), ca. 10 Min
6605	Chicken Crossies im Cornflakes-Knuspermantel Vorgebraten 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: bei ca. 200 °C (Heißluft), ca. 10 Min
29377	Chicken Wings Gegart Hähnchenflügel ohne Spitzen, geteilt, flüssig gewürzt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 12-14 Min

FINGERFOOD

Alle Fingerfood-Produkte im Schnelldurchlauf

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	Zubereitungs-empfehlung
Vegetarische Snacks, tiefgefroren						
NEU! 28483	Falafel „Gemüse“ Vegetarisch Gegart Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	Karton	kg	Kombidämpfer: aufgetaut bei ca. 100 °C, ca. 10 Min
29621	Falafel „Mediterran“ Vegetarisch Vorgebraten 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)	Karton	kg	Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 6-8 Min
NEU! 28622	Guacamole-Bites Vegetarisch Vorgebraten Guacamole-Dreiecke mit Frischkäse, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 22 g	6 kg (6 x 1 kg)	Karton	kg	Backofen: bei 200 °C für 8 Minuten erhitzen / Fritteuse: bei 180 °C für 2,5-3 Minuten frittieren
29003	Mini-Frühlingsrolle Vorgebraten In einer goldgelben Knusperhülle, mit einer knackigen, typisch asiatische Gemüsefüllung, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	6 kg (6 Beutel/ ca. 50 Stück)	Karton	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), ca. 7 Min / Fritteuse: bei ca. 180 °C, ca. 4 Min
NEU! 28621	Gemüse Balls Vegetarisch Proteinreich Gegart Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen aus Gemüsestücken und Sojaprotein, vorfrittiert und gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	Karton	kg	Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 8-10 Min / Fritteuse: bei 170 °C, ca. 6 Min
NEU! 28620	Green Power Balls Vegan Gegart Vegane Gemüsebällchen mit grüner Gemüsepaprika, Sojabohnenerzeugnis und Spinat, vorfrittiert und gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	Karton	kg	Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 8-10 Min / Fritteuse: bei 170 °C, ca. 6 Min
NEU! 28623	Gemüse Tots Vegetarisch Vorgebraten Vegetarische Gemüsehapchen mit einer Blumenkohl-oder Broccoli-Kartoffel-Füllung, ummantelt mit Kartoffelflocken, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg)	Karton	kg	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 10-12 Min

Dips & Saucen zum Fingerfood

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	
BEECK Mayonnaisen & Remouladen					
609	Mayonnaise 80% Vegetarisch Mayonnaise mit 80% Pflanzenöl	10 kg	Eimer	kg	
601		2 kg	Schale		
741	Salatmayonnaise 60% Vegetarisch Salatmayonnaise mit 60% Pflanzenöl	5 kg	Eimer	kg	
611		10 kg			
25901	Rauchmayonnaise Vegetarisch Cremige Mayonnaise, verfeinert mit Schmelzkäsezubereitung und feiner Rauchnote	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25710			1 kg	Schale	kg
25969		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
25856	Trüffelmayonnaise Vegetarisch Salatmayonnaise mit Trüffel	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25996		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	kg
25890	Vegane Salatcreme Vegan Salatcreme, vegan		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25807			5 kg	Eimer	kg
25899		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25025	Remoulade Vegetarisch Klassiker aus Salatmayonnaise mit Gewürzgerurken, Zwiebeln und Kräutern		2 kg	Schale	kg
25837			5 kg	Eimer	
25900		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
604	Remoulade mit Ei Vegetarisch Salatmayonnaise, Gewürzgerurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt		1,5 kg	Schale	kg
606			5 kg	Eimer	

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	
BEECK Dips und Saucen					
25915		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25892	Aiolisauce Vegetarisch Aus Crème fraîche und Sahne, mit intensiver Knoblauchnote		2 kg	Schale	kg
26970		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
25914		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
26075	Asia Dip Vegetarisch Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer		1,5 kg	Schale	kg
838			5 kg	Eimer	
25927	Barbecue Chutney Vegetarisch Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgerurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25593			1 kg	Schale	kg
25982		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
25912	Cocktailsauce Vegetarisch Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25804			2 kg	Schale	kg
25966		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
25855		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
735	Crema Aioli Vegetarisch Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand		1 kg	Schale	kg
715		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
25911	Dirty Umami Dip Vegetarisch Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25983		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	kg
25905		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25475	Graved-Saucendip Vegan Ein Kräuter-Senf-Dip, der hervorragend zu Lachs passt		1 kg	Schale	kg
25510		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
28492	Guacamole Vegan Leicht stückige Avocadocreme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren		12 kg (4 x 3 kg)	Karton	kg
25902	Honig-Senf-Sauce Vegetarisch Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
710			1 kg	Schale	kg
26651		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
28582	Joppiesauce* Vegetarisch Kräutersauce mit Zwiebeln, gesüßt mit Zucker und Süßungsmittel		2,5 kg	Eimer	EI
25916	Mango Chili Dip Vegan Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinode		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25985			5 kg	Eimer	kg
25918	Miso Dip Vegan Vegane Salatcreme mit Misopaste		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25986		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	kg
25920	Pflaumen-Zimt-Sauce Vegan Sauce mit Zwetschgenpüree, Curry und Zimt	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25987		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	kg
25711	Preiselbeerdip Oktober - Februar Vegan Fruchtiger Dip mit Preiselbeeren und feinen Gewürzen		1 kg	Schale	kg
25894	Rote Chili Creme Vegan Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinode		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995			5 kg	Eimer	kg
701	Sour Cream Vegetarisch Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert		1 kg	Schale	kg
452			5 kg	Eimer	
25884	Sweet Curry Sauce Vegetarisch Cremige Salatmayonnaise verfeinert mit Curry und Zwiebeln	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
26049			1 kg	Schale	kg
25967			5 kg	Eimer	
25921	Teriyakisauce Vegetarisch Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25997		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	kg
25845	Tomaten-Kräuter-Sauce Vegan 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
703	Tzatziki Vegetarisch Quark-Joghurt-Zubereitung, mit frischen Salatgerurken und intensiver Knoblauchnote		1,5 kg	Schale	kg
25853	Wasabi Dip Vegan Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25961		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	kg

SNACKS TO GO!

Für alle, die auch unterwegs Lust auf was Gutes haben

Manchmal muss es besonders schnell und praktisch sein. Wer dennoch nicht auf guten Geschmack verzichten will, findet bei Deutsche See ein breites Sortiment an verkaufs- und verzehrfertigen SB-Produkten – wie frische Sandwiches, Wraps und Bowls aber auch Sushiboxen und Seafood-Tapas. Ideal für die Pausen- und Zwischenverpflegung, für Lunchboxen im Hotel, für Veranstaltungen, in Cafeterias, für Food-Automaten und Take-away.

Frische & Vielfalt zum Mitnehmen

- > täglich frisch aus der Manufaktur
- > große Auswahl: mit Fisch, Fleisch und in Veggie-Variationen
- > saisonale Produktwechsel, inspiriert von aktuellen Foodtrends
- > volle Produktsicht durch transparente Verpackung

city farming
by



Nachhaltige Verpackungslösungen

- > Bowls mit Göffel aus Holz
- > Wrap- und Bowlschalen aus 100 % rPET*
- > Sandwiches mit Easy-Peel-Verpackung für sortenreine Trennung von Papier und Folie

*= recycelter PET-Kunststoff, der in der Regel aus Abfällen wie Einwegflaschen hergestellt wird



27762



27764



63394



63395



63396



27807



27851



63403



63399



63455



27854



27855



83974



83975



83976



27860



27861



83977



83978



83979



27865



27863



83980



83981



83982



27862



28438



83983



83984

Reiche Vielfalt:
schnell & gut

SNACKS TO GO!

Für alle, die auch unterwegs Lust auf was Gutes haben

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Farm Wraps – gekühlt lagern bei +2 bis +7° C				
27764	Farm Wrap „Curry-Chicken“ Tortilla mit Currysauce, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Endiviensalat und Radicchio	200 g	0,2 kg	SC
27807	Farm Wrap „Chicken Sweet Chili“ Tortilla mit Chilicreme, Endiviensalat, Maiskörnern, roter Paprika und gebratenen Hähnchenbruststreifen	200 g	0,2 kg	SC
27851	Farm Wrap „Tuna“ Tortilla mit Thunfischauflage, roten Paprikawürfeln und Endiviensalat	200 g	0,2 kg	SC
27762	Farm-Wrap „Tomate-Mozzarella“ Vegetarisch Tomaten-Tortilla mit Endiviensalat, Tomate und Mozzarella	200 g	0,2 kg	SC
Farm Wraps Saisonal – gekühlt lagern bei +2 bis +7° C				
NEU! 27854	Farm Wrap „Backfisch“ April – September Spinat-Tortilla gefüllt mit Mini-Backfisch, Remouladencreme und Endiviensalat	200 g	0,2 kg	SC
NEU! 27861	Farm Wrap „Couscous“ Vegan April – September Tortilla mit Endiviensalat und Couscous-Füllung	200 g	0,2 kg	SC
NEU! 27855	Farm Wrap „Ham & Cheese“ Oktober – März Tortilla gefüllt mit Käse, Schinken und Krautsalat	200 g	0,2 kg	SC
NEU! 27860	Farm Wrap „Burrito“ Vegetarisch Oktober – März Tortilla mit Endiviensalat und einer pikanten Füllung mit Bohnen, Mais und Reis	200 g	0,2 kg	SC
Farm Sandwiches – gekühlt lagern bei +2 bis +7° C				
NEU! 27863	Sandwich „Falafel Minze“ Vegan Weizenbrot mit 11% Ölsaaten und 3% Chiasamen, Talern auf Basis von Kichererbsen, Würzsauce mit Minze, Zucchini und Karotten, verzehrfertig belegt	180 g	0,18 kg	SC
NEU! 27865	Sandwich „Chili Chicken“ Mehrkornbrot mit flüssig gewürzten, gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, Sauce mit Salatcreme und Chili, Karotten und Frühlingszwiebeln, verzehrfertig belegt	180 g	0,18 kg	SC
Bowls – gekühlt lagern bei +2 bis +7° C				
28438	Protein Bowl Reis mit mariniertem gebratener Hähnchenbrust, mariniertem Rotkohl, Mango, Sojabohnenkernen und French Dressing	300 g	0,3 kg	SC
NEU! 27862	Oriental Bowl Vegetarisch Reis mit Hummus, Kichererbsen, Zucchini, gelben Paprika, Walnüssen, Olivenscheiben und Joghurt dressing	300 g	0,3 kg	SC
Sushi – gekühlt lagern bei 0 bis +7° C				
63403	Sushi-Box Ayaka 2 Hosomaki rote Paprika, 2 Hosomaki Thunfischfüllung, 2 Mini-California Lachsfüllung, 2 Mini-California Algensalat, 1 California-Roll Thunfischfüllung, 1 California-Roll Räucherlachs-Frischkäse, 1 Futomaki Surimi-Zucchini-Masago-Tofu, 4 Nigiri Lachs, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 8 ml	340 g	1,36 kg (4 Schalen)	SC
63394	Sushi-Box Ayami 4 Hosomaki rote Paprika, 4 Hosomaki Lachs, 4 Mini-California Lachsfüllung, 4 Mini-California, Algensalat, 1 California-Roll Thunfischfüllung, 1 California-Roll Räucherlachs-Frischkäse, 1 Futomaki Surimi-Zucchini-Masago-Tofu, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 8 ml	340 g	1,36 kg (4 Schalen)	SC
63395	Sushi-Box Midori 3 Hosomaki rote Paprika, 3 Mini-California gebackener Tofu, 3 Mini-California Algensalat, 2 California-Rolls, Sojabohne Frischkäse, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 4 ml	210 g	0,84 kg (4 Schalen)	SC
63399	Sushi-Box Miaka 3 Hosomaki Lachs, 3 Hosomaki Lachsfüllung, 3 Hosomaki Algensalat, 2 Futomaki Räucherlachs-Frischkäse, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 4 ml	210 g	0,84 kg (4 Schalen)	SC
63396	Sushi-Box Makoto 2 Hosomaki rote Paprika, 3 Mini-California Lachsfüllung, 2 California-Roll Räucherlachs-Frischkäse, 2 Nigiri Lachs, Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln 8 g, Meerrettichpaste mit Wasabi 3 g, Sojasauce 4 ml	210 g	0,84 kg (4 Schalen)	SC
63455	Algensalat Wakame Algensalat Wakame mit Sesam verfeinert, aufgetaut	100 g	0,2 kg (2 Schalen)	SC

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
SB-Tapas – gekühlt lagern bei 0 bis +7° C				
83975 ASC	Party Shrimps mit Wasabi-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Joghurt-Wasabi-Dip.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83976 ASC	Party Shrimps mit Trüffel-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Trüffel-Dip.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83977 ASC	Party Shrimps mit Cocktail-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Cocktail-Dip.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83978 ASC	Party Shrimps mit Sweet Chili-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Sweet Chili-Dip.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83979 ASC	Party Shrimps mit Aioli-Dip Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Knoblauch-Dip.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83980 ASC	Garnelen Spieße „Chili Kokos“ Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspieße gesteckt, in einer Chili-Kokos-Ölmarinade.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83981 ASC	Garnelen Spieße „Lemon Pepper“ Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspieße gesteckt, in einer Zitronen-Pfeffer-Ölmarinade.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83982 ASC	Garnelen „Chili Knoblauch“ Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Chili-Knoblauch-Ölmarinade.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83983 ASC	Garnelen „Tomate Chili“ Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Tomaten-Chili-Ölmarinade.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83974	Spanischer Meeresfrüchtemix Frutti di Mare nach spanischer Art. Gekocht, in mediterraner Marinade, mit grünen Oliven und Kapern	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83984	Sardellen in Zitronenöl Marinierte Sardellenfilets in Zitronenöl eingelegt	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC





brador-see

ANTISCHER
OZEAN



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | Telefax: +49-471-13 4000

E-Mail: info@deutscheese.de | Internet: www.deutscheese.de

São Paulo (BR)

Stand: Juli 2024