



# 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 Zubereitungszeit 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
<b>Fischwürfel ohne Rezeptur, tiefgefroren</b>					
82418 MSC	<b>Alaska-Seelachsfilet-Würfel</b> 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	<b>Lachsfilet-Würfel</b> Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 34 g (4 x 4 x 2 cm)	5 kg	kg	
87630	<b>Lachsfilet-Würfel</b> 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	<b>Wildlachs-Würfel</b> Wildlachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 8 g	5 kg	kg	
<b>Fischriegel und Fischfilets mit Rezeptur, tiefgefroren</b>					
83246 MSC	<b>Fischriegel Alaska-Seelachs</b> 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	<b>Fischriegel Lachs</b> 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
<b>NEU!</b> 84063 MSC	<b>Kabeljaufilet „Zitronenpfeffer“</b> 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
<b>NEU!</b> 83678	<b>Lachsfilet „Grillbutter“</b> 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
<b>NEU!</b> 84077 MSC	<b>Seelachsfilet „Senf“</b> 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
<b>NEU!</b> 84079	<b>Viktoriasee-Barschfilet „Rosmarin-Salbei-Melisse“</b> 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
<b>Gourmet-Würfel, tiefgefroren</b>					
83310 MSC	<b>Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Bruschetta“</b> 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	<b>Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Spinat“</b> 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
<b>Fisch paniert, tiefgefroren</b>					
83571 MSC	<b>Alaska-Seelachsfilet in Amaranth-Quinoa-Panade</b> <b>Vorgebraten</b> 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	<b>Alaska-Seelachsfilet in Ciabattapanade</b> <b>Vorgebraten</b> 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	<b>Alaska-Seelachsfilet in Vollkornpanade</b> <b>Vorgebraten</b> 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	<b>Kabeljaufilet im Tempurateig</b> <b>Vorgebraten</b> <b>Laktosefrei</b> <b>Glutenfrei</b> 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	<b>Wildlachsfilet „Reis-Popper“</b> <b>Vorgebraten</b> 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
<b>Meeresfrüchte, tiefgefroren</b>					
82450 ASC	<b>Garnelen-Spieß</b> 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 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
<b>Gemüse, tiefgefroren</b>					
7021	<b>Brechbohnen</b> 30-40 mm, lose rollend tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	
7395	<b>Paprika „Gastro“</b> Gemischt (rot, gelb, grün), in Streifen, lose rollend tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	
<b>Vegetarische Hauptkomponenten und Beilagen</b>					
39922 BIO	<b>BIO-Drillingskartoffeln, halbiert</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> <span style="background-color: #c8e6c9; padding: 2px;">Vorgegart</span> 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	
<b>NEU!</b> 28621	<b>Gemüse Balls</b> <span style="background-color: #c8e6c9; padding: 2px;">Vegetarisch</span> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Proteinreich</span> <span style="background-color: #c8e6c9; padding: 2px;">Gegart</span> 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
<b>NEU!</b> 28620	<b>Green Power Balls</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> <span style="background-color: #c8e6c9; padding: 2px;">Gegart</span> 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
<b>NEU!</b> 28623	<b>Gemüse Tots</b> <span style="background-color: #c8e6c9; padding: 2px;">Vegetarisch</span> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vorgebraten</span> Vegetarische Gemüseheppen 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	<b>Paprikaschote, halbiert und gefüllt</b> 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
<b>BEECK Feinkostsalate</b>				
819	<b>Bunter Zucchini Salat</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> Knackige Zucchini mit Karotten, Äpfeln und Paprika, in einer pikant-würzigen Vinaigrette	1 kg	Schale	kg
25566		5 kg	Eimer	
26838	<b>Couscous-Salat mit Blatt Petersilie</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln, verfeinert mit Gewürzen und Olivenöl	1 kg	Schale	kg
25629	<b>Fruchtiger Quinoa Mix</b> <span style="background-color: #c8e6c9; padding: 2px;">Vegetarisch</span> 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	<b>Gurken-Wasabi-Salat</b> <span style="background-color: #c8e6c9; padding: 2px;">Vegetarisch</span> 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	<b>Kichererbsen-Karotten-Salat</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> 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	<b>Kichererbsen-Paprika-Tajine</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> Zarte Kichererbsen, knackige Paprika und Cherrytomaten mit einem würzigem Dressing, verfeinert mit Ras el-Hanout-Gewürzmischung	1 kg	Schale	kg
26574	<b>Linsensalat</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> 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	<b>Pastinaken-Linsen-Salat</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> Gebackene Pastinaken, schwarze Belugalinsen und halbtrocknete Tomaten, in einer feinen Balsamico-Vinaigrette, mit Schnittlauch verfeinert	1 kg	Schale	kg
26904	<b>Rote Bete-Salat mit Apfel</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> 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	
<b>BEECK Dips und Saucen</b>				
25914		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
26075	<b>Asia Dip</b> <span style="background-color: #c8e6c9; padding: 2px;">Vegetarisch</span> Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer	1,5 kg	Schale	kg
838		5 kg	Eimer	
25916	<b>Mango Chili Dip</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25985		5 kg	Eimer	kg
25894	<b>Rote Chili Creme</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995		5 kg	Eimer	kg
601		2 kg	Schale	
741	<b>Salatmayonnaise 60%</b> <span style="background-color: #c8e6c9; padding: 2px;">Vegetarisch</span> Salatmayonnaise mit 60 % Pflanzenöl	5 kg	Eimer	kg
611		10 kg		
25890	<b>Vegane Salatcreme</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> Salatcreme, vegan	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25807		5 kg	Eimer	kg
<b>Zur Deko und Abrundung</b>				
25658	<b>Oliven-Trio</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> 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	<b>Salicornes</b> 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
<b>Garnelen mit Rezeptur, tiefgefroren</b>					
83616	<b>Garnele im Kartoffelnest</b> 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	<b>Knoblauch-Garnele, paniert</b> 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
<b>Garnelen ohne Rezeptur, tiefgefroren</b>					
82450 ASC	<b>Garnelen-Spieß</b> 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	
<b>Fisch und Fleisch to pull</b>					
80097	<b>Lachs to pull</b> Lachs-Portionsfilet aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, zum Zupfen	ca. 105 g	ca. 1 kg (10 Stück)	kg	
24410	<b>Pulled Chicken <span style="color: red;">Gegart</span></b> 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	<b>Pulled Pork <span style="color: red;">Gegart</span></b> 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.
<b>Asia-Snacks, tiefgefroren</b>					
29961	<b>Edamame</b> Sojabohnen in Schale, ungesalzen, blanchiert, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg)	kg	
7246	<b>Frühlingsrolle <span style="color: green;">Vegetarisch</span> <span style="color: red;">Vorgebraten</span></b> 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	<b>Frühlingsrolle <span style="color: red;">Vorgebraten</span></b> 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	<b>Mini-Frühlingsrolle <span style="color: green;">Vegetarisch</span> <span style="color: red;">Vorgebraten</span></b> 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
<b>Burger Buns, tiefgefroren</b>					
29795	<b>Burger Bun „Brioche“ Large</b> 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	<b>Burger Bun „Brioche“ Medium</b> 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
<b>BEECK Feinkostsalate</b>				
25080	<b>Algensalat „Sesam“ <span style="color: green;">Vegan</span></b> Aromatische Seealgen in einem pikanten Dressing mit Sojasauce und geröstetem Sesam, aufgetaut	1 kg	Schale	kg
25766	<b>Asia-Salat <span style="color: green;">Vegan</span></b> 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	<b>Asia-Salat mit Garnelen</b> 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	<b>Asiatischer Nudelsalat mit Mu-Err-Pilzen <span style="color: green;">Vegetarisch</span></b> Nudeln mit Paprika, Mungobohnenkeimlingen und Mu-Err-Pilzen, in einem Dressing mit Sesamöl	1 kg	Schale	kg
26471	<b>Glasnudelsalat <span style="color: green;">Vegetarisch</span></b> Glasnudeln mit Karotten, Paprika, Cashewkernen, Mu-Err-Pilzen und Mandarinen, in einem klaren Dressing mit Sesamöl	1 kg	Schale	kg
25633	<b>Quinoasalat <span style="color: green;">Vegan</span></b>	1 kg	Schale	kg
25771	Salat aus rotem und weißem Quinoa, gelber und roter Paprika, Karotten und Mango in fruchtig pikantem Dressing	5 kg	Eimer	kg
26910	<b>Rindfleischsalat „Thai“</b> 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
<b>BEECK Dips, Dressings und Saucen</b>				
25914		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
26075	<b>Asia Dip <span style="color: green;">Vegetarisch</span></b> Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer	1,5 kg	Schale	kg
838		5 kg	Eimer	kg
25913	<b>Asia Vinaigrette <span style="color: green;">Vegan</span></b>	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25998	Dressing mit Sojasauce, Zitronensaft und Senfkörnern	5 kg	Eimer	kg
25911	<b>Dirty Umami Dip <span style="color: green;">Vegetarisch</span></b>	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25983	Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili	5 kg	Eimer	kg
25903	<b>Honig Ingwer Dressing <span style="color: green;">Vegetarisch</span></b>	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25991	Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinote	5 kg	Eimer	kg
25916	<b>Mango Chili Dip <span style="color: green;">Vegan</span></b>	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25985	Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	5 kg	Eimer	kg
25918	<b>Miso Dip <span style="color: green;">Vegan</span></b>	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25986	Vegane Salatcreme mit Misopaste	5 kg	Eimer	kg
25894	<b>Rote Chili Creme <span style="color: green;">Vegan</span></b>	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995	Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	5 kg	Eimer	kg
25921	<b>Teriyakisauce <span style="color: green;">Vegetarisch</span></b>	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25997	Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl	5 kg	Eimer	kg
25853	<b>Wasabi Dip <span style="color: green;">Vegan</span></b>	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25961	Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	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

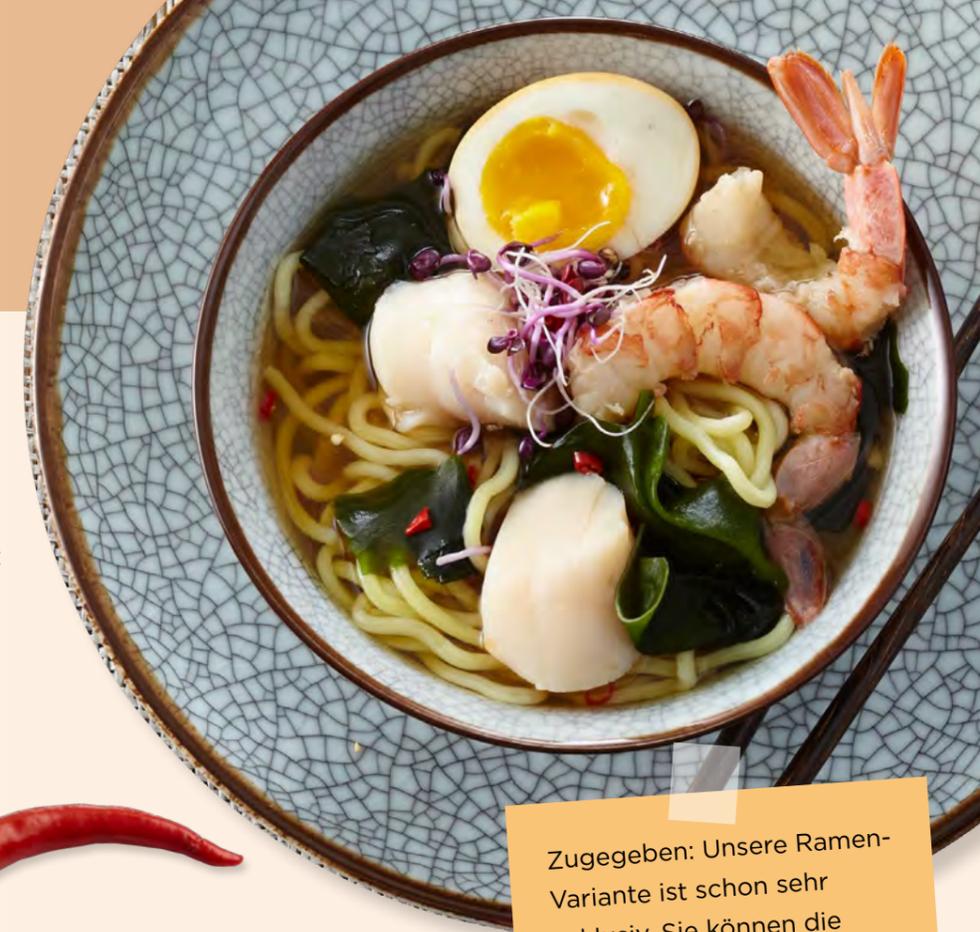
Brühe aus Ochschwanz und Knochen ansetzen, mit Sternanis, Zimt und Fischesauce abschmecken. Rinderbrust darin weich kochen und anschließend in Scheiben schneiden. Gekochtes Fleisch, gekochte Reisnudeln, Frühlingszwiebel, Pak Choi, Kräuter, Sprossen, Chili in der heißen Brühe servieren. Frische Limette 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
<b>Meeresfrüchte, tiefgefroren</b>				
83266	<b>Argentinische Rotgarnelenschwänze „Easy peel“</b> 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	<b>Riesengarnelenschwänze</b> 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	<b>Riesengarnelenschwänze</b> 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	<b>Jakobsmuschelfleisch</b> 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
<b>Fleisch, frisch</b>				
24447	<b>Rinder-Zungenstück HQB</b> Aus Uruguay, sauber zugeschnitten, einzeln vakuumverpackt	ca. 5 kg	ca. 20 kg (4 Stück)	kg
24371	<b>Schweinebauch</b> Aus Deutschland, vakuumverpackt	4-5 kg	12-20 kg (3-4 Stück)	kg
6701	<b>Schweinenacken</b> Aus Deutschland, ohne Knochen, sauber pariert	2,2-2,8 kg	ca. 19 kg	kg
<b>Geflügel, frisch</b>				
24540	<b>Hähnchenschenkel</b> Hähnchenschenkel mit Rückenstück, unter Schutzatmosphäre verpackt	290-350 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
<b>Fleisch- und Geflügelteile, tiefgefroren</b>				
24389	<b>Rinderfleisch-Knochen</b> Aus der Keule/ Bug, gleichmäßig gesägt, tiefgefroren		10 kg	kg
24505	<b>Hähnchenkarkassen</b> Hähnchenrücken, tiefgefroren	ca. 140 g	10 kg	kg
24453	<b>Hähnchenkeule mit Haut, entbeint</b> 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	<b>Suppenhühner</b> Mit Knochen, ohne Hals, ohne Innereien, Handelsklasse A, tiefgefroren	ca. 3 kg	18 kg (6 x 3 kg)	kg
<b>Sonstiges</b>				
81685	<b>Alge „Wakame“</b> Aus Frankreich		ca. 1 kg	kg
29843	<b>Sojasauce Kikkoman</b> Salzreduziert	250 ml	1,704 kg (6 Flaschen)	FL



### Zutaten für Pho

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
<b>Meeresfrüchte, tiefgefroren</b>				
66546 ASC	<b>Riesengarnelenschwänze</b> 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	<b>Riesengarnelenschwänze</b> 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	<b>Riesengarnelenschwänze</b> 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
<b>Geflügel, frisch</b>				
24540	<b>Hähnchenschenkel</b> Hähnchenschenkel mit Rückenstück, unter Schutzatmosphäre verpackt	290-350 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
24640	<b>Kikok-Hähnchenschenkel</b> Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, Handelsklasse A, ohne Rückenstück, unter Schutzatmosphäre verpackt	220-270 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
24641	<b>Kikok-Hähnchenschenkel „Steak“</b> Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, ohne Knochen, mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt	150-180 g	4 kg (2 x 2 kg)	kg
24642	<b>Kikok-Hähnchenflügel</b> Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, Handelsklasse A, ohne Spitze, unter Schutzatmosphäre verpackt		6 kg (2 x 3 kg)	kg
24643	<b>Kikok-Hähnchenbrustfilet „Supreme“</b> Vom „Kikok“-Maishähnchen, 5D, mit Haut, mit Flügelknochen, unter Schutzatmosphäre verpackt	260-300 g	6 kg (2 x 3 kg)	kg
<b>Geflügel, tiefgefroren</b>				
24505	<b>Hähnchenkarkassen</b> Hähnchenrücken, tiefgefroren	ca. 140 g	10 kg	kg
24453	<b>Hähnchenkeule mit Haut, entbeint</b> Hähnchenkeule, sauber ausgelöst vom Knochen, mit Haut, ohne Knochen oder Knochensplitter, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 200 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg
<b>Fleisch, frisch</b>				
6180	<b>Rinderbrust</b> Aus Deutschland, kurant geschnitten	ca. 2,5 kg	ca. 17,5 kg (7 Stück)	kg
24507	<b>Rinderfärsen Querrippe</b> Querrippe aus der Färs, sauber pariert, 3-7 Rippen geschnitten, vakuumverpackt	3-6 kg	stückweise	kg
24325	<b>Rinderfilet, Deutsche Färs</b> Von der Norddeutschen Küste überwiegend aus Freilandhaltung auf saftigen, fetten Weiden, akkurat pariert, gute Marmorierung, kräftiger Geschmack	ca. 1,5 kg	stückweise	kg
24151	<b>Rindersteakhüfte</b> Aus Deutschland, akkurat pariert, gute Marmorierung, kräftiger Geschmack	2,5-3 kg	18-24 kg (6-8 Stück)	kg
24371	<b>Schweinebauch</b> Aus Deutschland, vakuumverpackt	4-5 kg	12-20 kg (3-4 Stück)	kg
<b>Fleisch, tiefgefroren</b>				
24401	<b>Ochsenschwanz</b> Gedrittelt, Spitze entfernt, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,5 kg	ca. 9 kg	kg
24389	<b>Rinderfleisch-Knochen</b> Aus der Keule/ Bug, gleichmäßig gesägt, tiefgefroren		10 kg	kg
24388	<b>Rindermark-Knochen</b> 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
<b>Sushi-Gastro-Boxen mit Fisch</b>				
63351	<b>Sushi Maki-California-Mixbox</b> 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	<b>Sushi Nigiri-Maki-California-Mixbox</b> 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	<b>Sushi Maki-California, ganze Rollen</b> 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	<b>Sushi Maki-California, ohne Thunfisch</b> Ganze Rollen, 2 California Rolls Räucherlachs/Frischkäse/Sesam, 3 California Rolls Zucchini/Surimi/Masago, 3 Hosomaki Lachs		1,46 kg (8 Rollen)	SC
63347	<b>Sushi Nigiri Lachs</b> sortenrein	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63346	<b>Sushi Nigiri Kräuterheilbutt</b> sortenrein	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63357	<b>Sushi Nigiri Graved Lachs Honig-Senf</b> sortenrein	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63345	<b>Sushi Nigiri Ebi</b> sortenrein	ca. 29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63389	<b>Sushi Nigiri-Mix</b> 12 Nigiri Lachs, 6 Nigiri Graved Lachs Honig-Senf, 6 Nigiri Kräuterheilbutt, 6 Nigiri Ebi	29 g	0,87 kg (30 Stück)	SC
63348	<b>Sushi California Roll Räucherlachs-Frischkäse-Sesam</b> sortenrein	ca. 28 g	0,84 kg (30 Stück)	SC
63352	<b>Sushi California Roll Zucchini-Surimi-Masago</b> sortenrein	ca. 28 g	0,84 kg (30 Stück)	SC
63404	<b>Sushi California Roll Furikake-Soja</b> sortenrein	ca. 33 g	0,99 kg (30 Stück)	SC
63359	<b>Sushi Futomaki gekochter Thunfisch</b> sortenrein	ca. 26 g	0,78 kg (30 Stück)	SC
63356	<b>Sushi Futomaki Tofu-Masago-Surimi-Zucchini</b> sortenrein	ca. 26 g	0,78 kg (30 Stück)	SC
63355	<b>Sushi Hosomaki Lachs</b> Hosomaki Norwegischer Lachs	ca. 14 g	0,88 kg (63 Stück)	SC
63419	<b>Sushi Matjes Mix-Box</b> <span style="background-color: #ADD8E6; padding: 2px;">Juni - Juli</span> 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
<b>Vegetarische Sushi-Gastro-Boxen</b>				
63358	<b>Sushi Hosomaki Algensalat</b> <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">Vegetarisch</span> sortenrein	ca. 14 g	0,88 kg (63 Stück)	SC
63392	<b>Sushi Vegetarischer-Mix</b> <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">Vegetarisch</span> 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
<b>BEECK Dips, Dressings und Saucen</b>					
25913	<b>Asia Vinaigrette</b> <span style="background-color: #FFD700; padding: 2px;">Vegan</span>		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25998	Dressing mit Sojasauce, Zitronensaft und Senfkörnern		5 kg	Eimer	kg
25911	<b>Dirty Umami Dip</b> <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">Vegetarisch</span>		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25983	Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili		5 kg	Eimer	kg
25916	<b>Mango Chili Dip</b> <span style="background-color: #FFD700; padding: 2px;">Vegan</span>		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25985	Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote		5 kg	Eimer	kg
25918	<b>Miso Dip</b> <span style="background-color: #FFD700; padding: 2px;">Vegan</span>		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25986	Vegane Salatcreme mit Misopaste		5 kg	Eimer	kg
25894	<b>Rote Chili Creme</b>		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995	Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote		5 kg	Eimer	kg
25896	<b>Rote Bete Sesam Dressing</b> <span style="background-color: #FFD700; padding: 2px;">Vegan</span>		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25988	Klares Dressing mit intensiver Sesamnote		5 kg	Eimer	kg
25921	<b>Teriyakisauce</b> <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">Vegetarisch</span>		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25997	Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl		5 kg	Eimer	kg
25856	<b>Trüffelmayonnaise</b> <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">Vegetarisch</span>		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25996	Salatmayonnaise mit Trüffel		5 kg	Eimer	kg
<b>Sushi Zusatzsortiment</b>					
29632	<b>Esstäbchen</b> Vollverpackt, 21 cm lang		40 Beutel à 100 Stück	Karton	Btl
4108	<b>Eingelegter Ingwer (Yamau)</b> Aus Japan, Ingwerscheiben, eingelegt in einer süßlich-sauren Flüssigkeit. Mit Zuckerarten und Süßungsmittel.	125 g	10 kg (80 Beutel)	Karton	Btl
39959	<b>Eingelegter Ingwer (Gari)</b> Aus China, Ingwerscheiben, eingelegt in einer süßlich-sauren Flüssigkeit. Mit Süßungsmittel.	1 kg	10 kg (10 Beutel)	Karton	Btl
29843	<b>Sojasauce Kikkoman</b> Salzreduziert	250 ml	1,704 kg (6 Flaschen)	Karton	FL
29936		1 Liter	7,02 kg (6 Flaschen)		
29631	<b>Sojasauce</b> Im Kunststoff-Fischchen	ca. 4 ml	1 kg (250 Stück)	Beutel	Btl
29694	<b>Wasabi Paste</b> Meerrettichpaste mit Wasabi, scharf	43 g	0,43 kg (10 Tuben)	Karton	Tube
39953	<b>Wasabi Paste</b> Meerrettichpaste mit Wasabi, scharf	2,5 g	10 kg (8 Beutel/ 500 Stück)	Karton	KA
29426	<b>Wasabi Pulver</b> 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 Lachswürfeln, 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
<b>Poke-Würfel, Sushi-Qualität, tiefgefroren</b>				
<b>NEU!</b> 82406	<b>Lachs Poke-Würfel</b> Aus Aquakultur in Norwegen, aus Filetblöcken gesägt, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, Sushi-Qualität		5 kg (2 x 2,5 kg)	kg
<b>NEU!</b> 82405	<b>Thunfisch Poke-Würfel</b> Aus Filetblöcken gesägt, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, Sushi-Qualität		5 kg (2 x 2,5 kg)	kg
<b>Fischfilet, frisch</b>				
81105	<b>Lachsfilet</b> Aus Aquakultur in Norwegen, praktisch grätenfrei, mit Haut	0,9-1,2 kg	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
80480	<b>Lachsfilet</b> Aus Aquakultur in Norwegen, praktisch grätenfrei, tiefenthäutet, vakuumverpackt	1-1,3 kg	5 kg	kg
<b>Fischfilet, tiefgefroren</b>				
82584	<b>Lachsfilet</b> Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,2 kg	12 kg (10 Stück)	kg
83374	<b>Lachsfilet</b> Praktisch grätenfrei, tiefenthäutet, E-Trim, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 890 g	10,68 kg (12 Stück)	kg
51699	<b>Thunfisch-Loin</b> Thunfisch-Rückenfilet, praktisch grätenfrei, ohne Haut, Leinenfang, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	1-2 kg	22 kg	kg
83295 MSC	<b>Thunfisch-Loin</b> 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
<b>Meeresfrüchte, tiefgefroren</b>				
67935 ASC	<b>Garnelen</b> 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	<b>Garnelen-Spieß</b> 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	<b>Octopusscheiben</b> Gekochter Pulpo, geschnitten, ohne Kopfstücke, einzeln entnehmbar, glasiert, tiefgefroren		10 x 1 kg (10 x 0,9 kg ATG)	kg
<b>Räucherfisch</b>				
84486	<b>Räucherlachs „Classic“</b> Lachsfilet, kaltgeräuchert, geschnitten	1-1,3 kg	1 Seite	kg
84348	<b>Graved Lachs „Classic“</b> Lachsfilet, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität.	1-1,4 kg	1 Seite	kg
<b>Geflügel, tiefgefroren</b>				
39232	<b>Hähnchenbrustfiletstreifen</b> <b>Gegart</b> Zarte, saftige Hähnchenbrustfiletstreifen, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, anfrittiert, gegart, tiefgefroren		3 kg (2 x 1,5 kg)	kg
24535	<b>Hähnchenfiletscheiben</b> <b>Gegart</b> Zarte, saftige Hähnchenbrustfilet-Scheiben, gebräunt, gegart, unpaniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		4 kg (16 Beutel)	kg
<b>Schwein</b>				
29823	<b>Bacon</b> Rohes 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
29973	<b>Baconscheiben</b> 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
<b>Algen, Gemüse und Reis</b>				
28733	<b>Algensalat</b> Aromatische Seelagen in einem pikanten Dressing mit Sojasauce und geröstetem Sesam, tiefgefroren	12 kg (12 x 1 kg)	Karton	kg
29961	<b>Edamame</b> Sojabohnen in Schale, ungesalzen, blanchiert, tiefgefroren	10 kg	Karton	kg
86324	<b>Salicornes</b> Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss	1 kg	Kiste	kg
29963	<b>Sojabohnenkerne</b> Sojabohnenkerne, lose rollend, tiefgefroren	5 kg (10 x 0,5 kg)	Karton	kg
29962		10 kg	Karton	kg
39950	<b>Sushi Reis „Selenio“</b> Aus Italien, weißer Selenio-Reis, Rundkorn Klebe-Reis, poliert, Sushi-Qualität	10 kg	Karton	kg
<b>BEECK Feinkostsalate</b>				
25080	<b>Algensalat „Sesam“</b> <b>Vegan</b> Aromatische Seelagen in einem pikanten Dressing mit Sojasauce und geröstetem Sesam, aufgetaut	1 kg	Schale	kg
26907	<b>Gurken-Wasabi-Salat</b> Erfrischender Salat mit knackigen Salatgurken, frischer Blatt Petersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraiche-Dressing	1 kg	Schale	kg
26982	<b>Süßkartoffeln Ahorn-Ingwer-Marinade</b> <b>Vegan</b> Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer-Marinade	1 kg	Schale	kg
25633	<b>Quinoasalat</b> <b>Vegan</b> Salat aus rotem und weißem Quinoa, gelber und roter Paprika, Karotten und Mango in fruchtig pikantem Dressing	1 kg	Schale	kg
<b>BEECK Dips, Dressings und Saucen</b>				
25913	<b>Asia Vinaigrette</b> <b>Vegan</b> Dressing mit Sojasauce, Zitronensaft und Senfkörnern	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25998		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
26065	<b>Balsamico Dressing</b> <b>Vegan</b> Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Olivenöl	2 kg	Schale	FL
894			5 kg	Eimer
25911	<b>Dirty Umami Dip</b> <b>Vegetarisch</b> Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25983		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25903	<b>Honig Ingwer Dressing</b> 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	<b>Mango Chili Dip</b> <b>Vegan</b> Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25985			5 kg	Eimer
25918	<b>Miso Dip</b> <b>Vegan</b> Vegane Salatcreme mit Misopaste	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25986		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25920	<b>Pflaumen-Zimt-Sauce</b> <b>Vegan</b> Sauce mit Zwetschgenpüree, Curry und Zimt	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25987		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25894	<b>Rote Chili Creme</b> <b>Vegan</b> Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995			5 kg	Eimer
25921	<b>Teriyakisauce</b> <b>Vegetarisch</b> Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25997		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25853	<b>Wasabi Dip</b> <b>Vegan</b> Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25961		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
<b>Sojasauce (weitere Artikel: siehe Sushi)</b>				
29936	<b>Sojasauce Kikkoman</b> 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
<b>Fisch, tiefgefroren</b>					
82418 MSC	<b>Alaska-Seelachsfilet-Würfel</b> 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	<b>Wildlachs-Würfel</b> Wildlachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 8 g	5 kg	kg	
<b>Meeresfrüchte, tiefgefroren</b>					
83504	<b>Meeresfrüchtemix</b> 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	<b>Frutti di Mare mit Garnelen</b> Tintenfischtentakel, Tintenfischringe, Riesenkalmarscheiben, Tintenfischstreifen und Garnelen, blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
83496	<b>Frutti di Mare</b> Meeresfrüchtemix (Tintenfischringe, Archenmuschel, Tintenfischtentakel, Tintenfischstreifen, Garnelen), blanchiert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	
<b>Rind, Lamm und Geflügel</b>					
39232	<b>Hähnchenbrustfiletstreifen</b> <span style="background-color: #f96;">Gegart</span> Zarte, saftige Hähnchenbrustfiletstreifen, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, anfrittiert, gegart, tiefgefroren		3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	
6735	<b>Lammgulasch</b> Aus Neuseeland, aus der Keule, mit wenig Fettanteil, handgeschnitten, vakuumverpackt, tiefgefroren		7,5 kg (3 x 2,5 kg)	kg	
6194	<b>Rindergulasch</b> Aus Deutschland, wenig Fettanteil		ca. 20 kg (4 x ca. 5 kg)	kg	
24476	<b>Rindergulasch</b> Von der Färse aus Deutschland. Aus der Keule, vakuumverpackt		20 kg (8 x 2,5 kg)	kg	
<b>Vegetarisches und Beilagen, tiefgefroren</b>					
29621	<b>Falafel „Mediterran“</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegetarisch</span> <span style="background-color: #f96;">Vorgebraten</span> 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	<b>Brotselektion „Mediterran“</b> 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	<b>Falafel Fritten</b> 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	<b>Grill-Gemüsemischung</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegan</span> 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
<b>BEECK Feinkostsalate</b>				
26184 BIO	<b>BIO-Garnelensalat mit 3erlei Linsen</b> 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	<b>Bulgur mit Gemüse</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegan</span> Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing	1 kg	Schale	kg
26838	<b>Couscous-Salat mit Blatt Petersilie</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegan</span> Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln, verfeinert mit Gewürzen und Olivenöl	1 kg	Schale	kg
26905	<b>Kichererbsen-Karotten-Salat</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegan</span> 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	<b>Kichererbsen-Paprika-Tajine</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegan</span> Zarte Kichererbsen, knackige Paprika und Cherrytomaten mit einem würzigem Dressing, verfeinert mit Ras el-Hanout-Gewürzmischung	1 kg	Schale	kg
26574	<b>Linsensalat</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegan</span> 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	<b>Orientalischer Couscous-Salat mit Minze</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegetarisch</span> Couscous mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini und Auberginen, in einem orientalisch gewürzten Dressing	1 kg	Schale	kg
26415		5 kg	Eimer	
25689	<b>Pastinaken-Linsen-Salat</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegan</span> Gebackene Pastinaken, schwarze Belugalinsen und halbgetrocknete Tomaten, in einer feinen Balsamico-Vinaigrette, mit Schnittlauch verfeinert	1 kg	Schale	kg
26922	<b>Rotes Blumenkohl-Kichererbsen-Curry</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegetarisch</span> 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
<b>BEECK Dips und Saucen</b>				
25855	<b>Crema Aioli</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegetarisch</span> Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
735		1 kg	Schale	kg
715		5 kg	Eimer	
25597	<b>Hummus</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegetarisch</span> Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert	1 kg	Schale	kg
25894	<b>Rote Chili Creme</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegan</span> Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995		5 kg	Eimer	kg
25890	<b>Vegane Salatcreme</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegan</span> Salatcreme, vegan	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25807		5 kg	Eimer	kg
<b>BEECK Gegrillte Antipasti mit wenig Öl</b>				
26078	<b>Gegrillte Auberginen</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegan</span> Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26094	<b>Gegrillte Paprika</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegan</span> 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)**

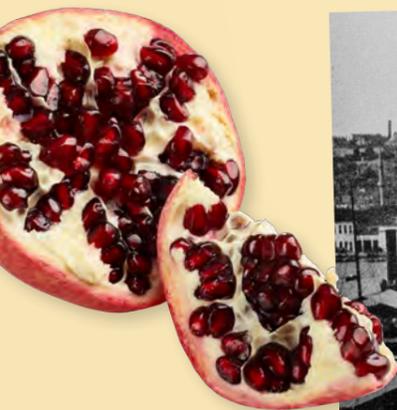
# TÜRKISCH? EINFACH KÖSTLICH!

Döner, Kumpir & Co.

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

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

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



## 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!

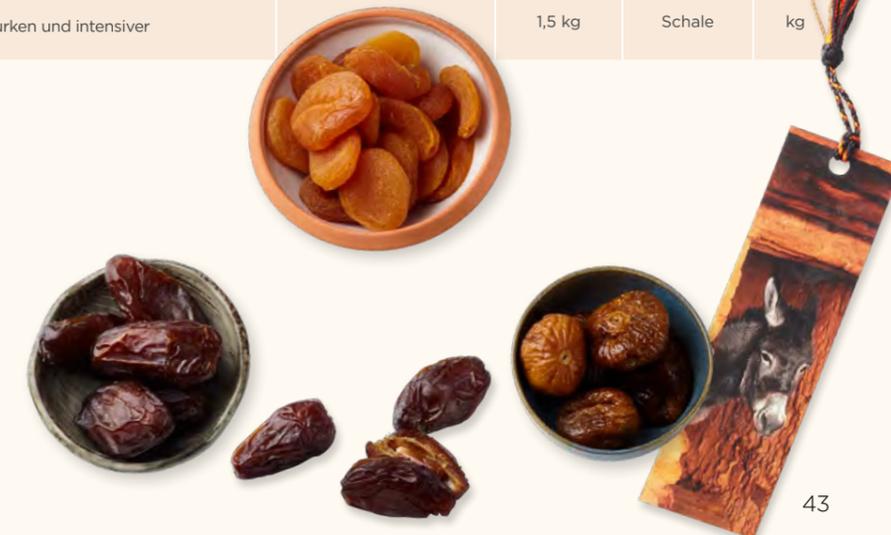
## Döner, Kumpir & Co.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit	Zubereitungsempfehlung
<b>Räucherlachs und Meeresfrüchte</b>					
84486	<b>Räucherlachs „Classic“</b> Lachsfilet, kaltgeräuchert, geschnitten	1-1,3 kg	1 Seite	kg	
84348	<b>Graved Lachs „Classic“</b> Lachsfilet, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität.	1-1,4 kg	1 Seite	kg	
67935 ASC	<b>Garnelen</b> 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	
<b>Rind und Kalb</b>					
<b>NEU!</b> 24666	<b>Adana Kebab</b> <b>Ohne Schweinefleisch</b> 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
<b>NEU!</b> 24667	<b>Efendi Döner</b> <b>Ohne Schweinefleisch</b> <b>Gegart</b> 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
<b>NEU!</b> 24664	<b>Izgara Köfte</b> <b>Ohne Schweinefleisch</b> 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
<b>NEU!</b> 28481	<b>Lahmacun</b> <b>Ohne Schweinefleisch</b> <b>Gegart</b> 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
<b>Geflügel, tiefgefroren</b>					
<b>NEU!</b> 24610	<b>Hähnchen-Dönerfleisch</b> <b>Gegart</b> 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
<b>NEU!</b> 24634	<b>Hähnchensteak</b> <b>Gegart</b> 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
<b>Vegetarisches</b>					
7689	<b>Baked Potato</b> <b>Gegart</b> 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
<b>NEU!</b> 28444	<b>Bulgur „Pilavi“</b> <b>Gegart</b> Fertiggekochte Weizengrütze, gewürzt, tiefgefroren		10 kg (2 x 5 kg)		Kombidämpfer: aufgetaut bei ca. 100 °C, ca. 10 Min
<b>NEU!</b> 28483	<b>Falafel „Gemüse“</b> <b>Vegetarisch</b> <b>Gegart</b> 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
<b>NEU!</b> 28492	<b>Guacamole</b> <b>Vegan</b> Leicht stückige Avocado-creme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren		12 kg (4 x 3 kg)	kg	
29707	<b>Rucola</b> Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Btl	
<b>Backwaren, tiefgefroren</b>					
<b>NEU!</b> 28440	<b>Döner-Fladenbrot</b> 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
<b>NEU!</b> 28485	<b>Pita Brot</b> 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
<b>BEECK Gegrillte Antipasti</b>				
26078	<b>Gegrillte Auberginen</b> <b>Vegan</b> Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26079	<b>Gegrillte Champignons</b> <b>Vegan</b> Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26094	<b>Gegrillte Paprika</b> <b>Vegan</b> Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, in einem fein gewürzten Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
26092	<b>Gegrillte Zucchini</b> <b>Vegan</b> Gegrillte Zucchinischeiben eingelegt in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg
<b>BEECK Feinkostsalate</b>				
819	<b>Bunter Zucchini Salat</b> <b>Vegan</b> Knackige Zucchini mit Karotten, Äpfeln und Paprika, in einer pikant-würzigen Vinaigrette	1 kg	Schale	kg
25566	<b>Orientalischer Couscous-Salat mit Minze</b> <b>Vegetarisch</b> Couscous mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini und Auberginen, in einem orientalisch gewürzten Dressing	5 kg	Eimer	kg
25110	<b>Pikanter Weisskrautsalat</b> <b>Vegan</b> 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
<b>BEECK Dips, Saucen und Aufstriche</b>				
25912	<b>Cocktailsauce</b> <b>Vegetarisch</b> 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	<b>Dirty Umami Dip</b> <b>Vegetarisch</b> 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	<b>Paprika-Frischkäse-Aufstrich</b> <b>Vegetarisch</b> Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt		1 kg	Schale kg
25894	<b>Rote Chili Creme</b> <b>Vegan</b> Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote		4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25995			5 kg	Eimer kg
26448	<b>Tomatensalsa</b> <b>Vegan</b> Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenöl- note, verfeinert mit frischem Koriander		1 kg	Schale kg
701	<b>Sour Cream</b> <b>Vegetarisch</b> Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert		1 kg	Schale kg
452			5 kg	Eimer kg
703	<b>Tzatziki</b> <b>Vegetarisch</b> 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
<b>Antipasti</b>			
539	<b>Champignonköpfe mit Rucola-Frischkäsecreme</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegetarisch</span> Zarte Champignonköpfe mit Rucola-Frischkäsecreme gefüllt, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl	1,55 kg (1 kg ATG)	kg
158	<b>Papirini mit Frischkäsecreme</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegetarisch</span> Papirini, gefüllt mit herzhafter Frischkäsecreme, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl	1,55 kg (1 kg ATG)	kg
577	<b>Grüne Peperoni mit Frischkäsecreme</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegetarisch</span> Grüne Peperoni, gefüllt mit cremigem Frischkäse, in feinem Kräuteröl	1,55 kg (1 kg ATG)	kg
26066	<b>Getrocknete Tomaten „Frischkäse-Rucola“</b> <span style="background-color: #90EE90;">Vegetarisch</span> Sonngetrocknete Tomaten mit einer Frischkäsefüllung, verfeinert mit Rucola, in fein gewürztem Öl	1,55 kg (1 kg ATG)	kg
573	<b>Grüne Mammut-Oliven</b> <span style="background-color: #FFD700;">Vegan</span> Kernlose Mammut-Oliven, in fein gewürztem Öl	1,55 kg (1 kg ATG)	kg
572	<b>Schwarze Kalamata-Oliven</b> <span style="background-color: #FFD700;">Vegan</span> Kernlose schwarze Oliven, in herzhaft gewürztem Kräuteröl mit Knoblauch	1,55 kg (1 kg ATG)	kg
<b>Gegrillte Antipasti mit wenig Öl</b>			
26078	<b>Gegrillte Auberginen</b> <span style="background-color: #FFD700;">Vegan</span> Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	kg
26079	<b>Gegrillte Champignons</b> <span style="background-color: #FFD700;">Vegan</span> Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl	1,1 kg (1 kg ATG)	kg
26094	<b>Gegrillte Paprika</b> <span style="background-color: #FFD700;">Vegan</span> Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, in einem fein gewürzten Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	kg
26092	<b>Gegrillte Zucchini</b> <span style="background-color: #FFD700;">Vegan</span> Gegrillte Zucchinischnitten eingelegt in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	kg
<b>Antipasti-Spieße</b>			
25667	<b>Antipasti-Spieß Classic</b> <span style="background-color: #FFD700;">Vegan</span> <span style="background-color: #808080;">Ohne Knoblauch</span> Gebratene Zucchini, Papirini (Krischpaprika) und schwarze Olive (naturlassend/ungeschwärzt) auf einem Flaggenspieß	400 g (25 Stück)	ST
25666	<b>Pasta-Spieß</b> <span style="background-color: #808080;">Ohne Knoblauch</span> <span style="background-color: #90EE90;">Vegetarisch</span> 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
<b>Salate und Antipasti di Mare</b>				
26063	<b>Calamaretti in Tomatensauce</b> 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	<b>Meeresfrüchte „Capri“</b> 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
<b>NEU!</b> 25348	<b>Meeresfrüchtesalat „Maracuja“</b> 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	<b>Pulpo mit Chorizo und weissen Bohnen</b> Feiner Pulpo (25%), kombiniert mit pikanter Chorizo, weißen Bohnen und halbtrocknen Tomaten, in Olivenöl, mit Rosmarin		1 kg	kg
26364	<b>Sardellenfilets in Kräuteröl</b> Zarte Sardellen-Doppelfilets (64,5%), mit Haut, verfeinert mit aromatischem Kräuteröl und Knoblauch		1,55 kg (1 kg ATG)	kg
<b>SB-Seafood-Tapas</b>				
83979 ASC	<b>Party Shrimps mit Aioli-Dip</b> 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	<b>Party Shrimps mit Cocktail-Dip</b> 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	<b>Party Shrimps mit Sweet Chili-Dip</b> 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	<b>Party Shrimps mit Trüffel-Dip</b> 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	<b>Party Shrimps mit Wasabi-Dip</b> 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
<b>Backwaren, tiefgefroren</b>					
29410	<b>Baguette „Classico“</b> 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	<b>Brotsselektion „Mediterran“</b> Selektion verschiedener Brotsorten aus feurigem Weizenbaguette mit leicht scharfen Pepperonis (Pain Pompiere), typisch mediterranem Weißbrot mit Rosmarin (Focaccia) und Weizenabatta mit ganzen griechischen Kalamata-Oliven, handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 300 g	4,5 kg (15 Stück / ca. 5 Stück/ Sorte)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 175 °C (Heißluft), 10-12 Min
29411	<b>Brotsselektion „Rustikal“</b> Selektion verschiedener Brotsorten aus Weizenmischbaguette mit Körnern und Saaten (Bouchette Céréalia), herzhaftem Vollkornbaguette mit Roggenflocken und vollwürzigem Weizenbaguette mit Röstzwiebel-Käsedekor (Piccantine), handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 300 g	5,4 kg (18 Stück / 6 Stück/ Sorte)	kg	Kombidämpfer: bei ca. 175 °C (Heißluft), 10-12 Min

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
<b>Fisch, Meeresfrüchte und Fleisch</b>					
26506 MSC	<b>Eismeergarnelen in Lake</b> 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	<b>Lachs to pull</b> 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	<b>Matjesfilet „Orange-Basilikum“</b> 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	<b>Der Sizilianer</b> IKARIMI-Lachsfilet, mit Dill und feinen Zitronenraspeln gebeizt, geschnitten	1-1,3 kg	1 Seite	Beutel	kg
24472	<b>Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“</b> Gepökelt und geräuchertes Rindfleisch, mit Gewürzen verfeinert, einzeln vakuumverpackt	ca. 1 kg	10 kg (10 Stück)	Karton	kg
<b>BECK Feinkostsalate</b>					
26981	<b>Antipasti-Salat</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> 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	<b>Garnelen „Mediterran“</b> 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	<b>Meeresfrüchtesalat „Mediterran“</b> 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	<b>Ratatouille-Salat</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> Mediterraner Gemüsesalat mit frischer Paprika, Zucchini und sonnengereiften Tomaten, in einem Dressing aus Essig und Öl, verfeinert mit Kräutern der Provence		1 kg	Schale	kg
882			5 kg	Eimer	
26904	<b>Rote Bete-Salat mit Apfel</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> 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	
<b>BECK Dips, Saucen und Aufstriche</b>					
25915			Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25892	<b>Aioli Sauce</b> <span style="background-color: #2e8b57; color: white; padding: 2px;">Vegetarisch</span> 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	<b>Asia Dip</b> <span style="background-color: #2e8b57; color: white; padding: 2px;">Vegetarisch</span> Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer			1,5 kg	Schale kg
838				5 kg	Eimer
28492	<b>Guacamole</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> Leicht stückige Avocado-Creme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren		12 kg (4 x 3 kg)	Karton	kg
26460	<b>Paprika-Frischkäse-Aufstrich</b> <span style="background-color: #2e8b57; color: white; padding: 2px;">Vegetarisch</span> Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt		1 kg	Schale	kg
25894	<b>Rote Chili Creme</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25995				5 kg	Eimer kg
26457	<b>Rucolafrischkäse</b> <span style="background-color: #2e8b57; color: white; padding: 2px;">Vegetarisch</span> Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken		1 kg	Schale	kg
25588	<b>Thunfischcreme</b> Thunfisch (50%), Frühlingslauch und Kapern		1 kg	Schale	kg
26448	<b>Tomatensalsa</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">Vegan</span> Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander		1 kg	Schale	kg
<b>Frische Keltenhof-Salate</b>					
29698	<b>Baby Leaf roter Mangold</b> Ungeschnitten, verzehrfertig		1 kg (4 x 250 g)	Karton	SC
29707	<b>Rucola</b> Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Karton	Btl
29709	<b>Wasabi Rauke</b> Ungeschnitten, verzehrfertig		1 kg (4 x 250 g)	Karton	SC
29914	<b>Wasserkresse</b> Ungeschnitten, verzehrfertig		1 kg (4 x 250 g)	Karton	SC

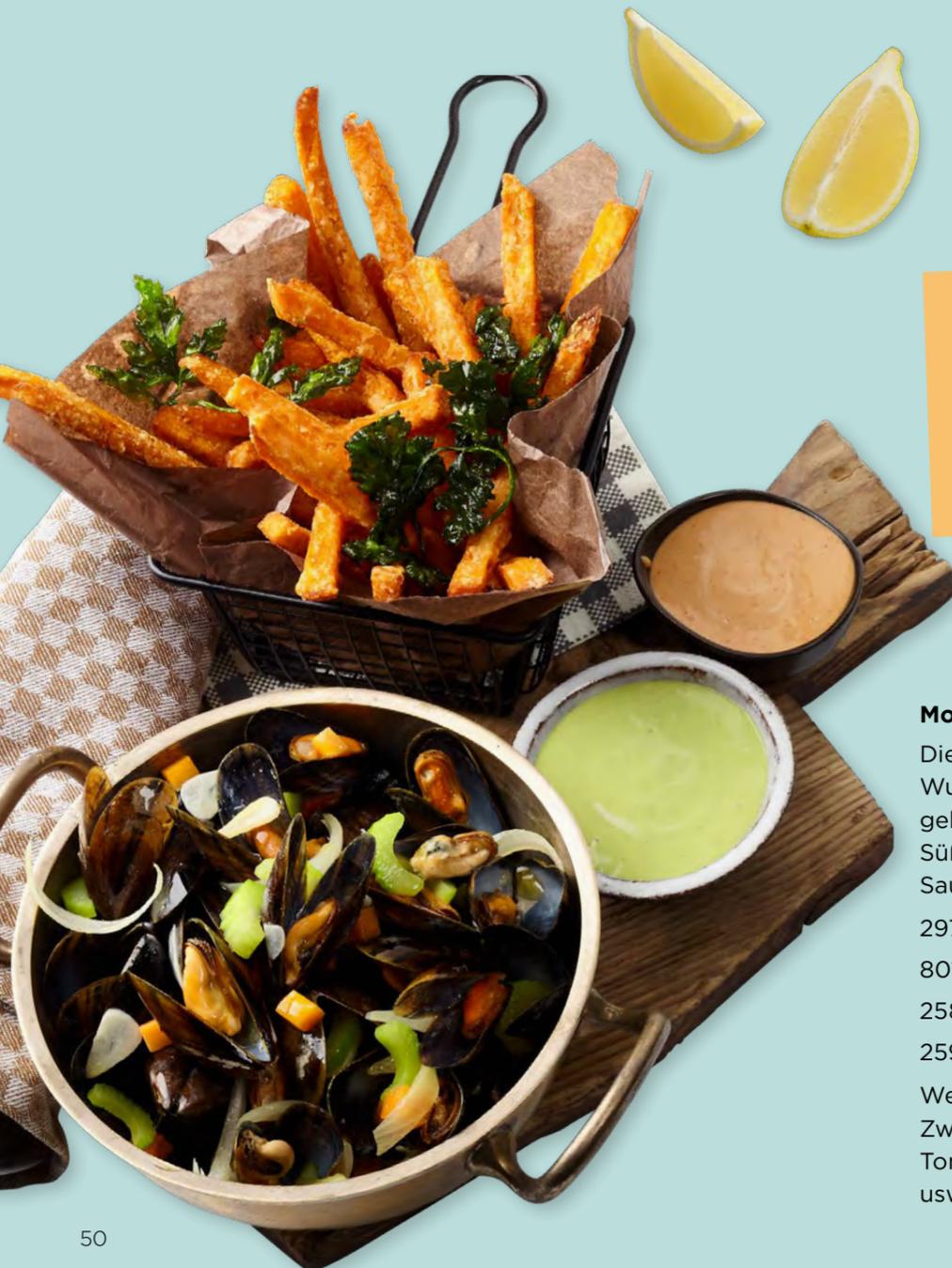
# SEAFOOD TRIFFT STREETFOOD

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

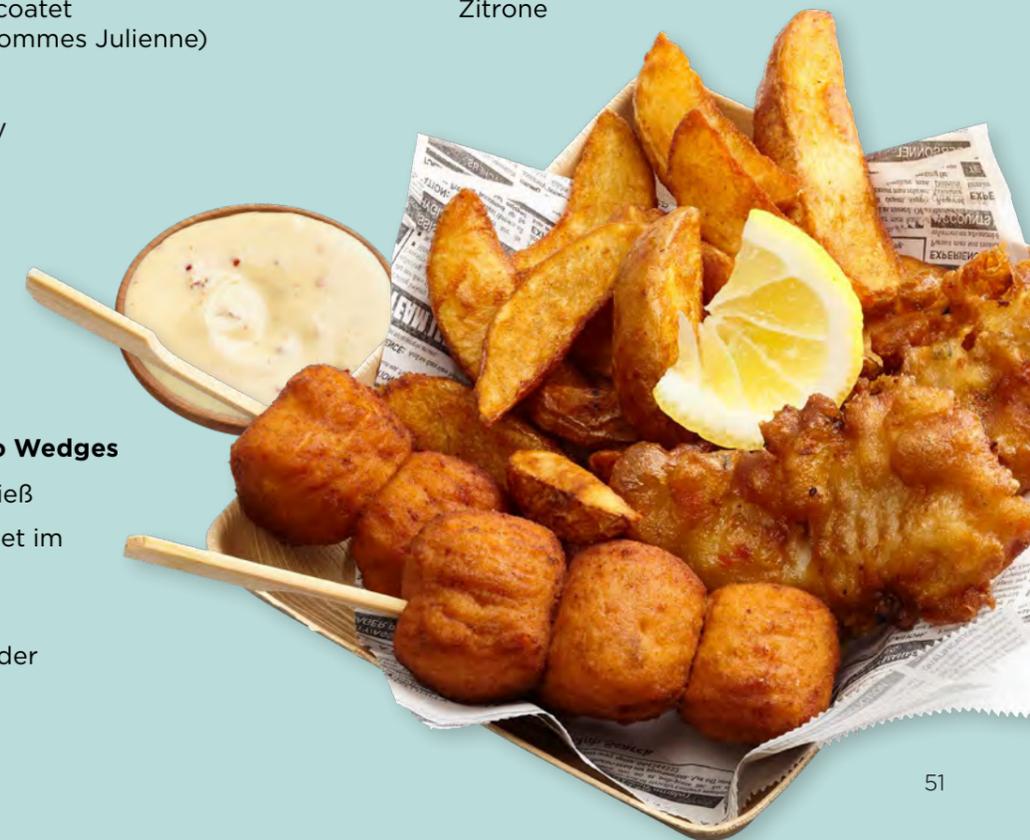
- 87203 Calamares a la Romana
- 82660 Knoblauch-Garnele, paniert
- 23041 Pommes frites gecoatet (alternativ 7370 Pommes Julienne)
- 25912 Cocktailsauce
- 25927 Barbecue Chutney

## 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
<b>Meeresfrüchte</b>					
87203	<b>Calamares a la Romana</b> Backteig mit Tintenfischringen aus zarter Rohware kurz vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	
87637	<b>Rabas „Empanadas“</b> 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	<b>Knoblauch-Garnele, paniert</b> 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	<b>Miesmuscheln, Extra</b> 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		
<b>Fisch mit Rezeptur</b>					
83429 MSC	<b>Alaska-Seelachsfilet im Backteig</b> <span style="color: red;">Vorgebraten</span> 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
<b>NEU!</b> 86580 MSC	<b>Alaska-Seelachsfilet im Gemüsebackteig</b> <span style="color: red;">Vorgebraten</span> 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	<b>Kibbelinge</b> <span style="color: red;">Vorgebraten</span> 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)	Kombidämpfer: bei 200-220 °C (Heißluft), ca. 12 Min / Fritteuse: bei ca. 180 °C, ca. 4 Min
83024 MSC	<b>Kibbelinge in Petersilienpanade</b> <span style="color: red;">Vorgebraten</span> 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	Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), ca. 12 Min / Fritteuse: bei ca. 170 °C, 4-5 Min
<b>NEU!</b> 86573	<b>Lachsbällchen-Spieß</b> <span style="color: red;">Vorgebraten</span> 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	<b>Omas frischer Seelachs Backfisch</b> 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
82397 MSC			ca. 1,53 kg (9 Stück)		
83461 MSC	<b>Portinos „Lemon-Pepper“</b> <span style="color: red;">Vorgebraten</span> 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	Kombidämpfer: bei ca. 220 °C (Heißluft), ca. 15 Min / Fritteuse: bei ca. 175 °C, 5-6 Min
<b>Pommes und Wedges, tiefgefroren</b>					
7370	<b>Pommes Julienne</b> Feinschnitt, tiefgefroren	7 mm Schnitt	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: bei ca. 175 °C, 4-5 Min
7737	<b>Potato Wedges</b> 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	<b>Süßkartoffel-Pommes</b> 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
<b>BEECK Dips und Saucen</b>				
25915		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25892	<b>Aioli Sauce</b> <span style="color: green;">Vegetarisch</span> 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	<b>Asia Dip</b> <span style="color: green;">Vegetarisch</span> Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer		1,5 kg	Schale kg
838			5 kg	Eimer
25927	<b>Barbecue Chutney</b> <span style="color: green;">Vegetarisch</span> 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
25912		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25804	<b>Cocktailsauce</b> <span style="color: green;">Vegetarisch</span> Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch		2 kg	Schale kg
25966		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25911	<b>Dirty Umami Dip</b> <span style="color: green;">Vegetarisch</span> Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili		4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25983		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer kg
28582	<b>Joppiesauce*</b> <span style="color: green;">Vegetarisch</span> Kräutersauce mit Zwiebeln, gesüßt mit Zucker und Süßungsmittel		2,5 kg	Eimer EI
25902		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
710	<b>Honig-Senf-Sauce</b> <span style="color: green;">Vegetarisch</span> Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill		1 kg	Schale kg
26651		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer
25916	<b>Mango Chili Dip</b> <span style="color: green;">Vegan</span> Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote		4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25985			5 kg	Eimer kg
25918	<b>Miso Dip</b> <span style="color: green;">Vegan</span> Vegane Salatcreme mit Misopaste		4 x 0,95 l	4 Flaschen FL
25986		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer kg
25894	<b>Rote Chili Creme</b> <span style="color: green;">Vegan</span> Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote		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	<b>Remoulade</b> <span style="color: green;">Vegetarisch</span> Klassiker aus Salatmayonnaise mit Gewürzgurken, 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	<b>Remoulade mit Ei</b> <span style="color: green;">Vegetarisch</span> Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt		1,5 kg	Schale kg
606			5 kg	Eimer
601			2 kg	Schale
741	<b>Salatmayonnaise 60%</b> <span style="color: green;">Vegetarisch</span> Salatmayonnaise mit 60% Pflanzenöl		5 kg	Eimer kg
611			10 kg	Eimer
25853	<b>Wasabi Dip</b> <span style="color: green;">Vegan</span> 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



# 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	
<b>Backfisch und Co.</b>						
<b>NEU!</b> 86580 MSC	<b>Alaska-Seelachsfilet im Gemüsebackteig</b> <b>Vorgebraten</b> 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	<b>Alaska-Seelachsfilet „Sesam“</b> <b>Vorgebraten</b> 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	<b>Fischfrikadelle</b> <b>Gegart</b> Seelachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Praktisch grätenfrei, gegart.	100 g	0,9 kg (9 Stück)	ST	Zum sofortigen Verzehr geeignet	
81905 MSC	<b>Omas frischer Seelachs Backfisch</b> 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)			
<b>NEU!</b> 86261 MSC	<b>Omas frischer Seelachs Backfisch „Vollkorn“</b> 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	<b>Seelachsfilet im Backteig</b> <b>Vorgebraten</b> 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	
<b>Meeresfrüchte</b>						
83713 MSC	<b>Nordseekrabbenfleisch</b> Nordseekrabbe aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.		5 kg (10 x 0,5 kg)	kg		
80275 MSC	Gefangen im Nordostatlantik, gekocht, handgepult.		6 kg (6 x 1 kg)			
81686 ASC	<b>Räuchergarnele „Naturell“</b> Garnele (Seawater) aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, geschält, entdarmt, heißgeräuchert.	51/60 p.lb	1 kg	kg		
26495 ASC	<b>Riesengarnelen in Lake</b> 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		
<b>Fischfeinkost</b>						
33670 MSC	<b>Alaska-Seelachsschnitzel</b> 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	<b>Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise</b> Feine Seelachsschnitzel (49%), in würziger Delikatessmayonnaise		1 kg	kg		
4187 MSC	<b>Bismarckhering</b> 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	<b>Bratheringsfilets</b> 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	<b>Frisch filetierter Matjes</b> 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	<b>Matjes-Doppelfilets „Primtjes“</b> 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	<b>Matjesfilet „Orange-Basilikum“</b> 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	<b>Rauchmatjesfilets</b> 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
<b>Räucherfisch</b>						
83703	<b>Rote Bete-Wacholder-Lachs</b> 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	
<b>Brötchen, tiefgefroren</b>						
7812	<b>Bäckerbrötchen</b> 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	<b>Baguettebrötchen</b> 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	<b>Baguettebrötchen</b> 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	<b>Frühstücksbrötchen-Selektion</b> 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
<b>BEECK Dips, Saucen und Aufstriche</b>				
25912	<b>Cocktailsauce</b> <b>Vegetarisch</b>		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l
25804	Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch	2 kg		4 Flaschen
25966		5 kg	Neu ab Herbst 2021	Eimer
26460	<b>Paprika-Frischkäse-Aufstrich</b> <b>Vegetarisch</b> Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt	1 kg		Schale
25916	<b>Mango Chili Dip</b> <b>Vegan</b>	4 x 0,95 l		4 Flaschen
25985	Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	5 kg		Eimer
25901		4 x 0,95 l		4 Flaschen
25710	<b>Rauchmayonnaise</b> <b>Vegetarisch</b> Cremige Mayonnaise, verfeinert mit Schmelzkäsezubereitung und feiner Rauchnote	1 kg		Schale
25969		5 kg		Eimer
25894	<b>Rote Chili Creme</b> <b>Vegan</b>	4 x 0,95 l		4 Flaschen
25995	Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	5 kg		Eimer
25899		4 x 0,95 l	Neu ab Herbst 2021	4 Flaschen
25025	<b>Remoulade</b> <b>Vegetarisch</b> Klassiker aus Salatmayonnaise mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern	2 kg		Schale
25837		5 kg		Eimer
25900		4 x 0,95 l	Neu ab Herbst 2021	4 Flaschen
604	<b>Remoulade mit Ei</b> <b>Vegetarisch</b> Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt	1,5 kg		Schale
606		5 kg		Eimer
26457	<b>Rucolafrischkäse</b> <b>Vegetarisch</b> Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken	1 kg		Schale
25853	<b>Wasabi Dip</b> <b>Vegan</b>	4 x 0,95 l	Neu ab Herbst 2021	4 Flaschen
25961	Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	5 kg	Neu ab Herbst 2021	Eimer
28492	<b>Guacamole</b> Leicht stückige Avocadocreme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren	12 kg (4 x 3 kg)		Karton
<b>Frisches Grünzeug</b>				
29699	<b>Baby Spinat</b> Blattspinat, ungeschnitten, verzehrfertig	1,5 kg (6 x 250 g)		Karton
29774	<b>Grüner Feldsalat</b> Ungeschnitten, verzehrfertig	1,5 kg (6 x 250 g)		Karton
29707	<b>Rucola</b> Ungeschnitten, verzehrfertig	1,5 kg (6 x 250 g)		Karton
86324	<b>Salicornes</b> Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss	1 kg		Kiste

# 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
- Essiggurken, Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln, Cheddar



# KANADISCHE GESCHMACKSBOMBE!

## Poutine neu interpretiert

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
<b>Fritten, Pommes und Co., tiefgefroren</b>					
29836	<b>Black Truffle Fritten</b> 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	<b>Falafel Fritten</b> 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	<b>Kartoffelrösti Fritten</b> 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	<b>Pastinakenspalten mit Honig</b> 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	<b>Pommes frites</b> Normalschnitt, tiefgefroren	10 mm Schnitt	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: bei ca. 175 °C, 3-4 Min
28470	<b>Pommes Stealth Fries</b> 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	<b>Süßkartoffel-Pommes</b> 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
<b>NEU</b> 28469	<b>Süßkartoffel-Pommes „Crispy“</b> Pommes Frites aus Süßkartoffeln, gewürzt, vorfrittiert, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: bei ca. 175 °C, 2-3 Min
<b>Fisch</b>					
84486	<b>Räucherlachs „Classic“</b> Lachsfilet, kaltgeräuchert, geschnitten	1-1,3 kg	1 Seite	kg	
80097	<b>Lachs to pull</b> Lachs-Portionsfilet aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, zum Zupfen	ca. 105 g	ca. 1 kg (10 Stück)	kg	
<b>Schwein und Geflügel</b>					
29823	<b>Bacon</b> 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	<b>Hähnchenbrustfiletstreifen</b> <b>Gegart</b> Zarte, saftige Hähnchenbrustfiletstreifen, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, anfrittiert, gegart, tiefgefroren		3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	
24410	<b>Pulled Chicken</b> <b>Gegart</b> 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	<b>Pulled Pork</b> <b>Gegart</b> 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
<b>Vegetarisches</b>						
29621	<b>Falafel „Mediterran“</b> <b>Vegetarisch</b> <b>Vorgebraten</b> 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	<b>Gegrillte Paprika</b> <b>Vegan</b> Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in einem fein gewürzten Dressing		1,1 kg (1 kg ATG)	Schale	kg	
29707	<b>Rucola</b> Ungeschnitten, verzehrfertig		1,5 kg (6 x 250 g)	Karton	Btl	

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	
<b>BEECK Cole Slaw, Dips und Saucen</b>					
25831	<b>Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“</b> <b>Vegetarisch</b> Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise	1,5 kg	Schale	kg	
825		5 kg	Eimer		
<b>25927</b>		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25593	<b>Barbecue Chutney</b> <b>Vegetarisch</b> Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	1,5 kg	Schale	kg	
<b>25982</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
<b>25855</b>		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
735	<b>Crema Aioli</b> <b>Vegetarisch</b> Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand	1 kg	Schale	kg	
<b>715</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
<b>28492</b>	<b>Guacamole</b> <b>Vegan</b> Leicht stückige Avocadocreme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren	12 kg (4 x 3 kg)	Karton	kg	
25597	<b>Hummus</b> <b>Vegetarisch</b> Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert	1 kg	Schale	kg	
<b>25916</b>	<b>Mango Chili Dip</b> <b>Vegan</b> Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL	
<b>25985</b>		5 kg	Eimer	kg	
609	<b>Mayonnaise 80%</b> <b>Vegetarisch</b> Mayonnaise mit 80% Pflanzenöl	10 kg	Eimer	kg	
<b>25901</b>		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25710	<b>Rauchmayonnaise</b> <b>Vegetarisch</b> Cremige Mayonnaise, verfeinert mit Schmelzkäsezubereitung und feiner Rauchnote	1 kg	Schale	kg	
<b>25969</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
26448	<b>Tomatensalsa</b> <b>Vegan</b> Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander	1 kg	Schale	kg	
<b>25856</b>		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
<b>25996</b>	<b>Trüffelmayonnaise</b> <b>Vegetarisch</b> 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 &amp; Co.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
<b>Fisch mit Rezeptur</b>					
87570 MSC	<b>Kibbelinge</b> <span>Vorgebraten</span> 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	<b>Kibbelinge in Petersilienpanade</b> <span>Vorgebraten</span> 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	<b>Lachs Patty PREMIUM Mini</b> 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	<b>Lachsspieß „Hawaii“</b> 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	<b>Portinos „Lemon-Pepper“</b> <span>Vorgebraten</span> 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
<b>Meeresfrüchte mit Rezeptur, tiefgefroren</b>					
87203	<b>Calamares a la Romana</b> Backteig mit Tintenfischringen aus zarter Rohware kurz vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	
87637	<b>Rabas „Empanadas“</b> 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
<b>Schwein und Rind</b>					
29823	<b>Bacon</b> 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	<b>Pulled Pork</b> <span>Gegart</span> 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	<b>Pulled Pork</b> <span>Gegart</span> 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	<b>Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“</b> Gepökeltes und geräuchertes Rindfleisch, mit Gewürzen verfeinert, einzeln vakuumverpackt	ca. 1 kg	10 kg (10 Stück)	kg	
6960	<b>Spareribs</b> <span>Gegart</span> 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
<b>Geflügel, tiefgefroren</b>					
29374	<b>Chicken Crossies</b> <span>Gegart</span> 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	<b>Chicken Crossies im Cornflakes-Knuspermantel</b> <span>Vorgebraten</span> 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	<b>Chicken Wings</b> <span>Gegart</span> 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	<b>Crispy Chicken Patty</b> <span>Vorgebraten</span> 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	<b>Pulled Chicken</b> <span>Gegart</span> 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
<b>Backwaren, tiefgefroren</b>						
24253	<b>Baguettebrötchen</b> 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	<b>Burger Bun „Rustikal“ Large</b> Weizenkleingebäck, geschnitten, fertig gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (2 x 20 Stück)	Karton	KA	Nach dem Auftauen verzehrfertig.
29814	<b>Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large</b> 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	<b>Mini-Brötchenselektion „Mediterran“</b> 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
<b>Pommes und Wedges, tiefgefroren</b>						
23041	<b>Pommes frites</b> Mit knusprigem Überzug, vorgebacken, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	Karton	kg	Fritteuse: bei 170-175 °C, 4-5 Min
7737	<b>Potato Wedges</b> 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
<b>Frischer Keltenhof-Salat</b>						
29812	<b>Kale, grün</b> Küchenfertig, ungeschnitten, verzehrfertig		1 kg (4 x 250 g)	Karton	Btl	
<b>BEECK Feinkostsalate</b>						
25831	<b>Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“</b> <span>Vegetarisch</span> 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	<b>Farmersalat</b> <span>Vegetarisch</span> Feiner Karottensalat mit Sellerie, in einer würzigen Salatmayonnaise		1,5 kg	Schale	kg	
338			5 kg	Eimer		
26756	<b>Hähnchenbrust mit Caesardressing</b> Gebratene Hähnchenbrust (41%) mit herzhaften Speckwürfeln und frischem Rucola, in einem cremigen Dressing mit Parmesan und Knoblauch		1 kg	Schale	kg	
26898	<b>Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade</b> <span>Vegan</span> 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		
<b>BEECK Dips, Dressings &amp; Saucen</b>						
25915		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL	JETZT MIT NEUEN SORTEN UND GEBINDEGRÖSSEN! (farbige Artikelnummer)
25892	<b>Aiolsauce</b> <span>Vegetarisch</span> 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	<b>Crème Aioli</b> <span>Vegetarisch</span> Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand		1 kg	Schale	kg	
715		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer		
25927	<b>Barbecue Chutney</b> <span>Vegetarisch</span> 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	<b>Mango Chili Dip</b> <span>Vegan</span> Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL	
25985			5 kg	Eimer	kg	
25901	<b>Rauchmayonnaise</b> <span>Vegetarisch</span> 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	<b>Rucolafrischkäse</b> <span>Vegetarisch</span> Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken		1 kg	Schale	kg	
601			2 kg	Schale		
741	<b>Salatmayonnaise 60%</b> <span>Vegetarisch</span> Salatmayonnaise mit 60% Pflanzenöl		5 kg	Eimer	kg	
611			10 kg			
701	<b>Sour Cream</b> <span>Vegetarisch</span> Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert		1 kg	Schale	kg	
452			5 kg	Eimer		
26848	<b>Thousand Island Dressing</b> <span>Vegetarisch</span> Pikantes Dressing mit Gewürzgurken verfeinert		2 kg	Schale	kg	
26448	<b>Tomatensalsa</b> <span>Vegan</span> Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander		1 kg	Schale	kg	
25853	<b>Wasabi Dip</b> <span>Vegan</span> 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, orientalisch 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
<b>Fisch-Patties, tiefgefroren</b>					
83458 MSC	<b>Kabeljau-Alaska-Seelachs Patty Large</b> 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	<b>Lachs Patty PREMIUM Large</b> 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	<b>Lachs Patty PREMIUM Medium</b> 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	<b>Lachs Patty PREMIUM Mini</b> 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
<b>Fleisch-Patties, tiefgefroren</b>					
24488	<b>Hirschfleisch Patty Large</b> <span style="background-color: #008080; color: white; padding: 2px;">Oktober - Februar</span> 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	<b>Rindfleisch Patty Large</b> 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	<b>Rindfleisch Patty Mini</b> 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	<b>Pulled Pork</b> <span style="background-color: #800000; color: white; padding: 2px;">Gegart</span> 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.
<b>Burger Buns, tiefgefroren</b>					
29795	<b>Burger Bun „Brioche“ Large</b> 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	<b>Burger Bun „Brioche“ Medium</b> 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	<b>Burger Bun „Brioche“ Mini</b> 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	<b>Burger Bun „Lauge“ Medium</b> Laugengebäck, geschnitten, fertig gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80 g	3,36 kg (2 x 21 Stück)	KA	Nach dem Auftauen verzehrfertig.
28421	<b>Burger Bun „Rustikal“ Large</b> Weizenkleingebäck, geschnitten, fertig gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100 g	4 kg (2 x 20 Stück)	KA	Nach dem Auftauen verzehrfertig.
29814	<b>Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large</b> 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.



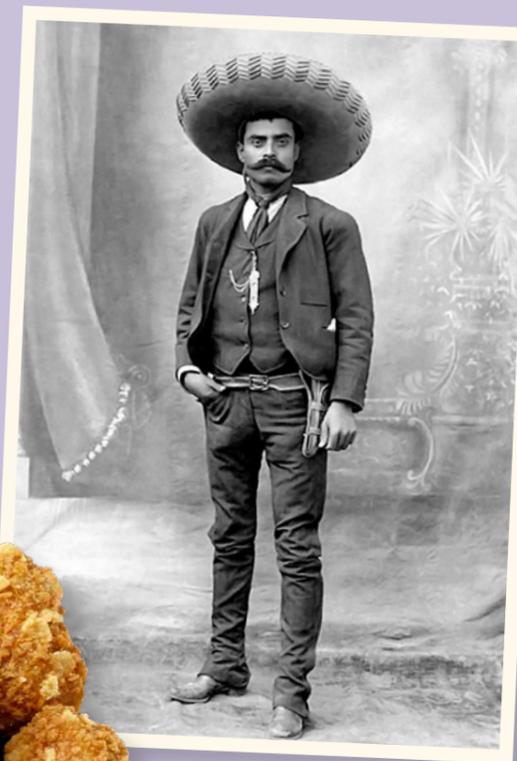
# FIESTA MEXICANA!

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
<b>Fisch, tiefgefroren</b>					
82418 MSC	<b>Alaska-Seelachsfilet-Würfel</b> 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	<b>Fischriegel Alaska-Seelachs</b> 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	<b>Fischriegel Lachs</b> 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	<b>Lachsfilet-Würfel</b> Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 34 g	5 kg	kg	
82462 MSC	<b>Wildlachs-Würfel</b> Wildlachs aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	ca. 8 g	5 kg	kg	
<b>Meeresfrüchte</b>					
67935 ASC	<b>Garnelen</b> 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	<b>Räucher-garnelle „Naturell“</b> Garnelle (Seawater) aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Aus Aquakultur, geschält, entdarmt, heißgeräuchert.	51/60 p.lb	ca. 1 kg	kg	
<b>Geflügel, tiefgefroren</b>					
24605	<b>Hähnchenbrustfiletstreifen</b> <span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">Gegart</span> 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	<b>Hähnchenfiletscheibe „Mexiko“</b> 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	<b>Hähnchenoberkeule „Mexiko“</b> 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	<b>Pulled Chicken</b> <span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">Gegart</span> 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.
<b>Schwein, tiefgefroren</b>					
24411	<b>Pulled Pork</b> <span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">Gegart</span> 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	<b>Pulled Pork</b> <span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">Gegart</span> 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
<b>Vegetarische Snacks und Tortillas, tiefgefroren</b>						
<b>NEU!</b> 28622	<b>Guacamole-Bites</b> <span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">Vegetarisch</span> 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	<b>Tortilla „Grillstreifen“</b> Gepresste Weizenmehlfäden, gebacken, mit Grillstreifenoptik, tiefgefroren	ca. 89 g	8,01 kg (6 Beutel/ 15 Stück)	Karton	KA	
7887	<b>Tortilla „Natur“</b> Gepresste Weizenmehlfäden, gebacken, tiefgefroren	ca. 90 g	8,64 kg (8 Beutel/ 12 Stück)	Karton	KA	
<b>BEECK Feinkostsalate</b>						
26573	<b>Bunter Bohnensalat</b> <span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">Vegan</span> 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	<b>Garnelen „Mexiko“</b> 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	<b>Mexikanischer Krautsalat</b> <span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">Vegan</span> Herzhaftes Weißkraut, Mais, knackige grüne und rote Paprika und Zwiebeln, in pikanter Vinaigrette		1 kg	Schale	kg	
<b>BEECK Dips und Saucen</b>						
25915	<b>Aioli</b> <span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">Vegetarisch</span> 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	<b>Crème Aioli</b> <span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">Vegetarisch</span> Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand			1 kg	Schale	kg
715			Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
28492	<b>Guacamole</b> <span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">Vegan</span> Leicht stückige Avocado-creme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren			12 kg (4 x 3 kg)	Karton	kg
701	<b>Sour Cream</b> <span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">Vegetarisch</span> Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert			1 kg	Schale	kg
452				5 kg	Eimer	
26448	<b>Tomatensalsa</b> <span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">Vegan</span> Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander			1 kg	Schale	
<b>Zur Deko</b>						
86324	<b>Salicornes</b> 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
<b>Fisch mit Rezeptur</b>					
<b>NEU!</b> 86580 MSC	<b>Alaska-Seelachsfilet im Gemüsebackteig</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Vorgebraten</span> 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	<b>Fischfrikadelle</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Vorgebraten</span> 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	<b>Fischfrikadelle</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Gegart</span> 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	<b>Fisch-Nuggets</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Vorgebraten</span> 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	<b>Happy Fish</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Vorgebraten</span> 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	<b>Jumbo Fischsticks „Reis-Popper“</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Vorgebraten</span> 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	<b>Kibbelinge</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Vorgebraten</span> 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	<b>Kibbelinge in Petersilienpanade</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Vorgebraten</span> 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
<b>NEU!</b> 86573	<b>Lachsbällchen-Spieß</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Vorgebraten</span> 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	<b>Lachs Patty PREMIUM Mini</b> 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	<b>Portinos „Lemon-Pepper“</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Vorgebraten</span> 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	<b>Wildlachsfilet „Reispopper“</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Vorgebraten</span> 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
<b>Gekühlte Fisch-Convenience</b>					
84514	<b>Lachs-Hörnchen „Parmesan“</b> 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
<b>Meeresfrüchte ohne Rezeptur, tiefgefroren</b>					
82450 ASC	<b>Garnelen-Spieß</b> 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	<b>Garnelen-Spieß</b> 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)		
<b>Meeresfrüchte mit Rezeptur, tiefgefroren</b>					
87203	<b>Calamares a la Romana</b> Backteig mit Tintenfischringen aus zarter Rohware kurz vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	11-17 g	8 kg (4 x 2 kg)	kg	
83616	<b>Garnele im Kartoffelnest</b> 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	<b>Knoblauch-Garnele, paniert</b> 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	<b>Rabas „Empanadas“</b> 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
<b>Fleisch mit Rezeptur, tiefgefroren</b>					
29531	<b>Cevapcici</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Gegart</span> <span style="background-color: #0070c0; color: white; padding: 2px;">Ohne Schweinefleisch</span> 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	<b>Frikadelle - Partyfrikadelle</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Gegart</span> 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	<b>Frikadelle - Partyfrikadelle aus Rindfleisch</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Gegart</span> <span style="background-color: #0070c0; color: white; padding: 2px;">Ohne Schweinefleisch</span> 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
<b>Geflügel mit Rezeptur, tiefgefroren</b>					
29374	<b>Chicken Crossies</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Gegart</span> 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	<b>Chicken Crossies im Cornflakes-Knuspermantel</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Vorgebraten</span> 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	<b>Chicken Wings</b> <span style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Gegart</span> 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
<b>Vegetarische Snacks, tiefgefroren</b>						
<b>NEU!</b> 28483	<b>Falafel „Gemüse“</b> <span>Vegetarisch</span> <span>Gegart</span> 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	<b>Falafel „Mediterran“</b> <span>Vegetarisch</span> <span>Vorgebraten</span> 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
<b>NEU!</b> 28622	<b>Guacamole-Bites</b> <span>Vegetarisch</span> <span>Vorgebraten</span> 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	<b>Mini-Frühlingsrolle</b> <span>Vorgebraten</span> 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
<b>NEU!</b> 28621	<b>Gemüse Balls</b> <span>Vegetarisch</span> <span>Proteinreich</span> <span>Gegart</span> 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
<b>NEU!</b> 28620	<b>Green Power Balls</b> <span>Vegan</span> <span>Gegart</span> 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
<b>NEU!</b> 28623	<b>Gemüse Tots</b> <span>Vegetarisch</span> <span>Vorgebraten</span> 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	
<b>BEECK Mayonnaisen &amp; Remouladen</b>					
609	<b>Mayonnaise 80%</b> <span>Vegetarisch</span> Mayonnaise mit 80% Pflanzenöl	10 kg	Eimer	kg	
601		2 kg	Schale		
741	<b>Salatmayonnaise 60%</b> <span>Vegetarisch</span> Salatmayonnaise mit 60% Pflanzenöl	5 kg	Eimer	kg	
611		10 kg			
<b>25901</b>	<b>Rauchmayonnaise</b> <span>Vegetarisch</span> 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
<b>25969</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
<b>25856</b>	<b>Trüffelmayonnaise</b> <span>Vegetarisch</span> Salatmayonnaise mit Trüffel	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
<b>25996</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	kg
<b>25890</b>	<b>Vegane Salatcreme</b> <span>Vegan</span> Salatcreme, vegan		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25807			5 kg	Eimer	kg
<b>25899</b>		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25025	<b>Remoulade</b> <span>Vegetarisch</span> Klassiker aus Salatmayonnaise mit Gewürzgerurken, Zwiebeln und Kräutern		2 kg	Schale	kg
25837			5 kg	Eimer	
<b>25900</b>		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
604	<b>Remoulade mit Ei</b> <span>Vegetarisch</span> 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	
<b>BEECK Dips und Saucen</b>					
<b>25915</b>		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25892	<b>Aiolisauce</b> <span>Vegetarisch</span> Aus Crème fraîche und Sahne, mit intensiver Knoblauchnote		2 kg	Schale	kg
<b>26970</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
<b>25914</b>		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
26075	<b>Asia Dip</b> <span>Vegetarisch</span> Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer		1,5 kg	Schale	kg
838			5 kg	Eimer	
<b>25927</b>	<b>Barbecue Chutney</b> <span>Vegetarisch</span> 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
<b>25982</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
<b>25912</b>	<b>Cocktailsauce</b> <span>Vegetarisch</span> 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
<b>25966</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
<b>25855</b>		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
735	<b>Crema Aioli</b> <span>Vegetarisch</span> Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand		1 kg	Schale	kg
715		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
<b>25911</b>	<b>Dirty Umami Dip</b> <span>Vegetarisch</span> Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
<b>25983</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	kg
<b>25905</b>		Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
25475	<b>Graved-Saucendip</b> <span>Vegan</span> Ein Kräuter-Senf-Dip, der hervorragend zu Lachs passt		1 kg	Schale	kg
<b>25510</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
<b>28492</b>	<b>Guacamole</b> <span>Vegan</span> Leicht stückige Avocadocreme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren		12 kg (4 x 3 kg)	Karton	kg
<b>25902</b>	<b>Honig-Senf-Sauce</b> <span>Vegetarisch</span> 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
<b>26651</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	
<b>28582</b>	<b>Joppiesauce*</b> <span>Vegetarisch</span> Kräutersauce mit Zwiebeln, gesüßt mit Zucker und Süßungsmittel		2,5 kg	Eimer	EI
<b>25916</b>	<b>Mango Chili Dip</b> <span>Vegan</span> Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinode		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
<b>25985</b>			5 kg	Eimer	kg
<b>25918</b>	<b>Miso Dip</b> <span>Vegan</span> Vegane Salatcreme mit Misopaste		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
<b>25986</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	kg
<b>25920</b>	<b>Pflaumen-Zimt-Sauce</b> <span>Vegan</span> Sauce mit Zwetschgenpüree, Curry und Zimt	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
<b>25987</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	kg
25711	<b>Preiselbeerdip</b> <span>Oktober - Februar</span> <span>Vegan</span> Fruchtiger Dip mit Preiselbeeren und feinen Gewürzen		1 kg	Schale	kg
<b>25894</b>	<b>Rote Chili Creme</b> <span>Vegan</span> Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinode		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
<b>25995</b>			5 kg	Eimer	kg
701	<b>Sour Cream</b> <span>Vegetarisch</span> Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert		1 kg	Schale	kg
452			5 kg	Eimer	
<b>25884</b>	<b>Sweet Curry Sauce</b> <span>Vegetarisch</span> 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	
<b>25921</b>	<b>Teriyakisauce</b> <span>Vegetarisch</span> Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl		4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
<b>25997</b>		Neu ab Herbst 2021	5 kg	Eimer	kg
25845	<b>Tomaten-Kräuter-Sauce</b> <span>Vegan</span> Aus Tomaten-, Paprika- und Zwiebelstücken, mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt, kochstabil, ideal zu Fisch und Pasta		2 kg	Schale	kg
26448	<b>Tomatensalsa</b> <span>Vegan</span> Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander		1 kg	Schale	kg
703	<b>Tzatziki</b> <span>Vegetarisch</span> Quark-Joghurt-Zubereitung, mit frischen Salatgerurken und intensiver Knoblauchnote		1,5 kg	Schale	kg
<b>25853</b>	<b>Wasabi Dip</b> <span>Vegan</span> Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	Neu ab Herbst 2021	4 x 0,95 l	4 Flaschen	FL
<b>25961</b>		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
<b>Farm Wraps – gekühlt lagern bei +2 bis +7° C</b>				
27764	<b>Farm Wrap „Curry-Chicken“</b> Tortilla mit Currysauce, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Endiviensalat und Radicchio	200 g	0,2 kg	SC
27807	<b>Farm Wrap „Chicken Sweet Chili“</b> Tortilla mit Chilicreme, Endiviensalat, Maiskörnern, roter Paprika und gebratenen Hähnchenbruststreifen	200 g	0,2 kg	SC
27851	<b>Farm Wrap „Tuna“</b> Tortilla mit Thunfischaustrich, roten Paprikawürfeln und Endiviensalat	200 g	0,2 kg	SC
27762	<b>Farm-Wrap „Tomate-Mozzarella“</b> <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">Vegetarisch</span> Tomaten-Tortilla mit Endiviensalat, Tomate und Mozzarella	200 g	0,2 kg	SC
<b>Farm Wraps Saisonal – gekühlt lagern bei +2 bis +7° C</b>				
<b>NEU!</b> 27854	<b>Farm Wrap „Backfisch“</b> <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">April – September</span> Spinat-Tortilla gefüllt mit Mini-Backfisch, Remouladencreme und Endiviensalat	200 g	0,2 kg	SC
<b>NEU!</b> 27861	<b>Farm Wrap „Couscous“</b> <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">Vegan April – September</span> Tortilla mit Endiviensalat und Couscous-Füllung	200 g	0,2 kg	SC
<b>NEU!</b> 27855	<b>Farm Wrap „Ham &amp; Cheese“</b> <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">Oktober – März</span> Tortilla gefüllt mit Käse, Schinken und Krautsalat	200 g	0,2 kg	SC
<b>NEU!</b> 27860	<b>Farm Wrap „Burrito“</b> <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">Vegetarisch Oktober – März</span> Tortilla mit Endiviensalat und einer pikanten Füllung mit Bohnen, Mais und Reis	200 g	0,2 kg	SC
<b>Farm Sandwiches – gekühlt lagern bei +2 bis +7° C</b>				
<b>NEU!</b> 27863	<b>Sandwich „Falafel Minze“</b> <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">Vegan</span> 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
<b>NEU!</b> 27865	<b>Sandwich „Chili Chicken“</b> Mehrkornbrot mit flüssig gewürzten, gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, Sauce mit Salatcreme und Chili, Karotten und Frühlingszwiebeln, verzehrfertig belegt	180 g	0,18 kg	SC
<b>Bowls – gekühlt lagern bei +2 bis +7° C</b>				
28438	<b>Protein Bowl</b> Reis mit mariniertem gebratener Hähnchenbrust, mariniertem Rotkohl, Mango, Sojabohnenkernen und French Dressing	300 g	0,3 kg	SC
<b>NEU!</b> 27862	<b>Oriental Bowl</b> <span style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">Vegetarisch</span> Reis mit Hummus, Kichererbsen, Zucchini, gelben Paprika, Walnüssen, Olivenscheiben und Joghurt dressing	300 g	0,3 kg	SC
<b>Sushi – gekühlt lagern bei 0 bis +7° C</b>				
63403	<b>Sushi-Box Ayaka</b> 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	<b>Sushi-Box Ayami</b> 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	<b>Sushi-Box Midori</b> 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	<b>Sushi-Box Miaka</b> 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	<b>Sushi-Box Makoto</b> 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	<b>Algensalat Wakame</b> Algensalat Wakame mit Sesam verfeinert, aufgetaut	100 g	0,2 kg (2 Schalen)	SC

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>SB-Tapas – gekühlt lagern bei 0 bis +7° C</b>				
83975 ASC	<b>Party Shrimps mit Wasabi-Dip</b> 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	<b>Party Shrimps mit Trüffel-Dip</b> 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	<b>Party Shrimps mit Cocktail-Dip</b> 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	<b>Party Shrimps mit Sweet Chili-Dip</b> 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	<b>Party Shrimps mit Aioli-Dip</b> 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	<b>Garnelen Spieße „Chili Kokos“</b> 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	<b>Garnelen Spieße „Lemon Pepper“</b> 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	<b>Garnelen „Chili Knoblauch“</b> 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	<b>Garnelen „Tomate Chili“</b> Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Tomaten-Chili-Ölmarinade.	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83974	<b>Spanischer Meeresfrüchtemix</b> Frutti di Mare nach spanischer Art. Gekocht, in mediterraner Marinade, mit grünen Oliven und Kapern	100 g	0,4 kg (4 Schalen)	SC
83984	<b>Sardellen in Zitronenöl</b> 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](mailto:info@deutscheese.de) | Internet: [www.deutscheese.de](http://www.deutscheese.de)

São Paulo (BR)