



VIEL MEHR ALS NUR BEILAGE

Frische Salate, Dips, Saucen und mehr
aus der Feinkostmanufaktur



»Feinkost verlangt
Meisterschaft in jeder
Hinsicht. Von der kulinarischen
Inspiration über die kreative
Rezeptur und behutsame
Wahl der Rohwaren bis hin
zu äußerster Sorgfalt bei
Zubereitung und
Darreichung.«

Otto Beeck (Firmengründer)



Um Genießer glücklich zu machen, setzen wir bei BEECK auf einzigartige Qualität und absolute Frische - und das seit 1919.

So fertigen wir für Sie in unserer Manufaktur vielfältige Salate, von klassisch bis innovativ, Antipasti, Dips und vieles mehr - und zwar auch heute noch ganz traditionell: in liebevoller Handarbeit.

Das Ergebnis ist frische Feinkost mit echtem Geschmack.

UNSERE GESCHICHTE

Über 100 Jahre BEECK Feinkost



Wie alles begann

Absolute Frische und höchste Qualität – so lautet das Credo von Otto und Betty Beeck, als sie am **18. Juli 1919** die ersten Kunden in ihrem Feinkostgeschäft in Hamburg-Hamm begrüßen.



1920er bis 1940er Jahre

Drei Jahre nach Geschäftseröffnung gibt Otto Beeck den Einzelhandel auf und beginnt mit der fabrikmäßigen Herstellung von Feinkost.

Das Geschäft floriert und wächst. 1941 steigt Claus Viets als Teilhaber der BEECK-Feinkostfabrik ein.

Im Zweiten Weltkrieg werden die Fabrikgebäude zerstört. Doch schon ein halbes Jahr nach Kriegsende wird die Produktion wieder aufgenommen.

1945 verstirbt Gründer Otto Beeck, Claus Viets wird Alleinhaber und Betty Beeck stille Teilhaberin.



1950er bis 1960er Jahre

Viets erweitert erfolgreich das Sortiment – so gehört ab 1950 auch Fischfeinkost zum Angebot. Aufgrund der großen Nachfrage ist bald eine Erweiterung der Produktionsstätte in Hamburg nötig. Kurz darauf folgt der Bau des Zweitwerks in Cuxhaven.

Viets Söhne steigen Mitte der 60er Jahre ins Geschäft ein. 1969 werden erstmalig Salate ohne Konservierungsstoffe ins Sortiment aufgenommen.



1970er bis 1990er Jahre

In den 80er Jahren wird das Sortiment um Antipasti, Lachsspezialitäten und Desserts erweitert.

2003 übernimmt Deutsche See BEECK als Feinkostmarke. 2012 wird die BEECK Feinkostmanufaktur nach Bremerhaven überführt und ist seitdem im dortigen Fischereihafen angesiedelt.

Das BEECK-Sortiment wächst beständig und wird um neue Segmente ergänzt, wie z.B. das EXTRA FRISCH Sortiment. Klassische Rezepturen werden modernisiert und jedes Jahr kommt eine Vielzahl an Neuprodukten hinzu, bei denen wir stets Ihre Wünsche im Blick haben.

2000er Jahre



UNSERE PHILOSOPHIE SEIT 1919

Höchster Genuss für Ihre Kunden und Gäste bleibt unser Ziel bei allem, was wir tun: von der Auswahl der Rohstoffe über die Entwicklung der Rezepturen bis hin zur Fertigung und Auslieferung zu Ihnen in den Markt oder die Küche.

Handwerk & Erfahrung

Gemüse schneiden, Gewürze abwägen, Dressings anrühren – all das erfolgt, genauso wie bei Ihnen in der Küche, meist von Hand. Regelmäßige Qualitätskontrollen und Verkostungen durch unsere Mitarbeiter garantieren, dass nur Top-Produkte unsere Manufaktur verlassen.



Erstklassige Zutaten sind die Basis

Frische Kräuter, knackiges Gemüse, zartes Fleisch, echter Balsamico-Essig: Erstklassige Zutaten sind für uns wie Rohdiamanten – aus ihnen entstehen in sorgfältiger Handarbeit herausragende Salate.

Doch was bedeutet erstklassig?

Für uns sind das Zutaten, die Sie und uns in puncto Qualität, Frische, Genuss und Nachhaltigkeit überzeugen.

Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, arbeiten wir ausschließlich mit Lieferanten zusammen, die eine gleichbleibend hohe Qualität liefern, und das seit vielen Jahren.

Wenn irgend möglich, kooperieren wir mit regionalen Partnern und verwenden Rohwaren aus artgerechter Tierhaltung, bestandsschonender Fischerei und verantwortungsbewusster Aquakultur.

PRODUKTENTWICKLUNG

Leidenschaft zwischen Tradition & Innovation

Unsere Köche sind für Sie immer auf der Suche nach neuen Ideen und Inspirationen und finden diese auf den Märkten und in den Küchen dieser Welt. Mit viel Leidenschaft für die Produkte und einem einzigartigen Gespür für den Geschmack von Feinkostliebhabern entstehen so jedes Jahr neue Feinkostkreationen und bestehende Rezepturen werden regelmäßig überprüft und bei Bedarf verbessert.



»Wir halten immer die Augen und Ohren offen – für neue Ideen.«

Jürgen Graf,
Produktentwickler BEECK



HERVORRAGENDER SERVICE

Schnell, professionell & zuverlässig

Wir beliefern 35.000 Kunden in der Gastronomie, im Food Service und im Einzelhandel mit frischen Produkten.

Unser Anspruch dabei ist ganz klar, neben einem Top-Produkt auch einen Top-Service zu bieten, bei dem wir stets Ihre Wünsche vor Augen haben: angefangen bei einer schnellen, absolut zuverlässigen Lieferung mit unseren eigenen Kühlfahrzeugen über die persönliche Kundenberatung vor Ort oder die Bestellaufnahme durch unseren Telefonverkauf.



DIE BEECK MANUFAKTUR

Feinköstliches Handwerk

Natürlich stehen Frische und Genuss bei BEECK an oberster Stelle. Unsere Sorgfalt und unsere Leidenschaft garantieren Ihnen eine hohe und gleichbleibende Qualität aller Produkte. Warum wir in unserer Manufaktur so arbeiten, wie wir arbeiten? Unsere Produktionsschritte sind das Ergebnis von über hundert Jahren Erfahrung.



1 Qualitätssicherung

In unserem hauseigenen Labor werden die angelieferten Rohwaren sensorisch und mikrobiologisch überprüft. Auch die Qualität der fertigen Salate, Saucen oder Dressings wird durch regelmäßige interne Verkostungen und mikrobiologische Analysen sichergestellt. Letztere geben wir bei einem externen Labor in Auftrag.

2 Rohwaren-Ankunft

Nach der Anlieferung werden die Rohwaren von uns auf Herz und Nieren geprüft – und anschließend für die weitere Verarbeitung vorbereitet.



3 Gewürzverwiegung

Unsere Feinkost enthält von Anis bis Zimt nur natürliche Gewürze. An dieser Station wiegen wir die entsprechenden Gewürzmischungen für Dressings und Salate ab.



4 Rösten

Cashewkerne, Sesam und Kürbiskerne rösten wir ganz frisch vor Ort. So entfalten sie ihr Aroma am besten.

5 Schneiden

Für optimale Frische schneiden wir viele Zutaten, wie z.B. Karotten, Tomaten, Äpfel, Wurst, Schinken aber auch Lachs erst in der Manufaktur in ihre gewünschten Formen und Größen.



6 Dressing-Station

Aus Essig, Öl, Joghurt, Sahne, Kräutern und verschiedenen Gewürzen werden per Hand frische Dressings kreiert.



7 Mayonnaise-Herstellung

Die Mayonnaise für unsere Feinkost aber auch für Ihre Bestellungen wird nach einem Geheimrezept von BEECK täglich frisch hergestellt. Auch als vegane Variante.





8 Kochen und Blanchieren

Zutaten wie Nudeln oder Gemüse werden von uns gekocht bzw. blanchiert.



11 Verwiegung

Nach der Prüfung am Checkpoint werden die Salate in die jeweiligen Verpackungseinheiten gefüllt und etikettiert - oftmals von Hand.



9 Mischen

Um empfindliche Zutaten zu schonen, mischen wir einige Salate ausschließlich von Hand.



12 Vorbereitung für den Versand

Die Salatschalen werden auf Paletten gestapelt, gescannt und für den Versand vorbereitet.



10 Checkpoint

Am Checkpoint findet eine wichtige Qualitätsüberprüfung statt. Hier werden die fertigen Salate gewogen aber auch die Optik und Temperatur überprüft.



13 Eigene Frische-Logistik

Ausgehend von Bremerhaven über 19 regionale Deutsche See Niederlassungen liefern wir täglich und deutschlandweit frische Feinkost zu Ihnen.

Dank unserer eigenen Fahrer und moderner 2-Kammer-Kühl-LKWs sind wir auch immer schnell bei Ihnen.



DAS SORTIMENT

EXTRA FRISCH Spezialitäten

Seite 16

Feinkost mit Rohkost und Gemüse

Seite 28

Feinkost mit Kartoffeln, Nudeln, Käse und Ei

Seite 36

Feinkost mit Meeresfrüchten

Seite 44

Feinkost mit Fisch

Seite 54

Feinkost mit Fleisch, Wurst und Geflügel

Seite 68

Basis-Salate zum Selberverfeinern

Seite 76

BIO-Feinkostsalate

Seite 78

Antipasti

Seite 80

Dips, Saucen, Dressings und Aufstriche

Seite 86

Desserts und Obstsalate

Seite 96

Saisonale Feinkost im Jahresüberblick

Seite 100

Unsere Rezepttipps für Sie

Seite 104



EXTRA FRISCH

EXTRA FRISCH SPEZIALITÄTEN

Feinkost in einer neuen Dimension

Viele frische Zutaten und wenig Dressing: Das ist die Grundidee aller EXTRA FRISCH Produkte – für unverwechselbaren Genuss. Nicht fehlen dürfen dabei knackiges Gemüse, aromatische Kräuter sowie Fleisch und Fisch aus ausgesuchten Herkünften. Mit viel Leidenschaft haben unsere Köche in der Produktentwicklung auf diese Weise Feinkost für die hohen Ansprüche der Gastronomie entwickelt.

Kalt und warm ein Genuss

Noch mehr kreative Möglichkeiten bieten Ihnen die vielen EXTRA FRISCH Salate, die Sie sowohl kalt als auch warm servieren können. So zaubern Sie ruckzuck köstliche Beilagen zu Fisch oder Fleisch, ganze Pastagerichte oder wie wäre es mit einem warmen Kichererbsensalat als vegetarischer Snack für die Pause.

Ihre Vorteile im Überblick

- Von Profis für Profis: speziell für die Gastronomie entwickelt
- Klare Optik – viel Zutat, wenig Dressing
- Weniger Essigzugabe – dadurch knackiges Gemüse und zartes Fleisch
- Frische Kräuter und Gemüse in kräftigen Farben
- Verwendung von gebackenem Gemüse und besonderen Gewürzen
- Fleisch aus ausgesuchten Herkünften
- Fisch und Meeresfrüchte aus ausgesuchten Fanggebieten und Aquakulturen
- Große Auswahl veganer und vegetarischer Salate

Verwendung und Einsatzmöglichkeiten

- Als Snack, Vorspeise, Beilage oder zum Weiterveredeln
- Für Buffet, Bankett und à la carte
- Viele Produkte erwärmbar – für noch mehr Einsatzvarianten
- Für anspruchsvolles Catering und Plattenservice
- Für saisonale Themenwochen



26981 | Antipasti-Salat



25629 | Fruchtiger Quinoa Mix



25376 | Gnocchisalat „Mediterran“



25300 | Kale Salat mit Kürbis



26898 | Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade



26907 | Gurken-Wasabi-Salat



26905 | Kichererbsen-Karotten-Salat



26908 | Karottensalat mit Ahorn-Orangen-Chili-Marinade



25688 | Kichererbsen-Paprika-Tajine



25628 | Mediterraner Zartweizen Mix



25684 | Orangen-Hirten-Salat



25683 | Pastinaken-Karotten-Salat

EXTRA FRISCH - Vegetarisch

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26981	Antipasti-Salat 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	Schale	kg
25772	Fruchtiger Quinoa Mix Quinoa gemixt mit Karotten, Zucchini und Paprika, verfeinert mit Mandelstiften, Cashew- und Kürbiskernen sowie blauen Weintrauben, in einem klaren, lieblichen Dressing	5	Eimer	
	VEGAN ERWÄRMBAR			
25629	Fruchtiger Quinoa Mix Quinoa gemixt mit Karotten, Zucchini und Paprika, verfeinert mit Mandelstiften, Cashew- und Kürbiskernen sowie blauen Weintrauben, in einem klaren, lieblichen Dressing	1	Schale	kg
	VEGETARISCH			
NEU 25376	Gnocchisalat „Mediterran“ Gnocchi mit Paprika und Lauchzwiebeln, in einer mediterranen Tomatensauce mit Basilikum verfeinert	1	Schale	kg
	VEGETARISCH ERWÄRMBAR			
26907	Gurken-Wasabi-Salat Erfrischender Salat mit knackigen Salatgurken, frischer Blatt Petersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing	1	Schale	kg
26972	Gurken-Wasabi-Salat Erfrischender Salat mit knackigen Salatgurken, frischer Blatt Petersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing	5	Eimer	
	VEGETARISCH			
26898	Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade Gebackener Hokkaido-Kürbis mit zarter Schale, in einer aromatischen Marinade aus einer eigenen Curry-Mischung und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit gerösteten Kürbiskernen	1	Schale	kg
26979	Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade Gebackener Hokkaido-Kürbis mit zarter Schale, in einer aromatischen Marinade aus einer eigenen Curry-Mischung und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit gerösteten Kürbiskernen	5	Eimer	
	VEGAN SEPTEMBER - DEZEMBER			
NEU 25300	Kale Salat mit Kürbis Frischer Grünkohl mit knackigen Hokkaido-Kürbisstreifen und roter Paprika in einer klaren Vinaigrette aus süßlichem Ahornsirup und leicht pikantem, körnigem Senf	1	Schale	kg
	VEGETARISCH NOVEMBER - FEBRUAR			
26908	Karottensalat mit Ahorn-Orangen-Chili-Marinade Knackige Karottenwürfel aus dem Dithmarscher Land, kombiniert mit einer süßlich-pikanten Marinade aus kanadischem Ahornsirup, Orangensaft und Chili, verfeinert mit einem Hauch Ingwer	1	Schale	kg
	VEGAN ERWÄRMBAR			
26905	Kichererbsen-Karotten-Salat 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	Schale	kg
25979	Kichererbsen-Karotten-Salat 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	5	Eimer	
	VEGAN ERWÄRMBAR			
25688	Kichererbsen-Paprika-Tajine Zarte Kichererbsen, knackige Paprika und Cherry-Tomaten mit einem würzigen Dressing, verfeinert mit Ras el-Hanout-Gewürzmischung	1	Schale	kg
	VEGAN ERWÄRMBAR			
25628	Mediterraner Zartweizen Mix Zartweizen mit Curry gekocht und gemixt mit dicken Bohnen, getrockneten Tomaten, Zucchini und Zwiebeln, verfeinert mit einer mediterranen Kräutervinaigrette	1	Schale	kg
	VEGETARISCH			
25684	Orangen-Hirten-Salat Orangenfilets und Hirtenkäse (aus Kuhmilch), in einem Chili-Minz-Dressing	1	Schale	kg
	VEGETARISCH			
25683	Pastinaken-Karotten-Salat Gebackene Pastinaken, Karotten und Cherry-Tomaten in einem pikanten Tomaten-Chili-Dressing, mit Minze verfeinert	1	Schale	kg
	VEGAN ERWÄRMBAR			



26920 | Ravioli-Pfifferling-Salat



26904 | Rote Bete-Salat mit Apfel



26922 | Rotes Blumenkohl-Kichererbsen-Curry



26982 | Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer-Marinade



25685 | Spargel-Gin-Salat



26975 | Spargelsalat mit Zitronen-Crème fraîche-Dressing



26984 | Spinat-Ravioli in Tomatensahne



25686 | Pastasalat mit gebackenem Fenchel

EXTRA FRISCH - Vegetarisch

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26920	Ravioli-Pfifferling-Salat Eine Komposition aus herzhaften Ricotta-Spinat-Ravioli, zarten Wald-Pfifferlingen und aromatischen Mini-Roma-Tomaten, verfeinert mit einer mediterranen Vinaigrette aus aromatischen Ölen und weißem Aceto Balsamico VEGETARISCH ERWÄRMBAR	1	Schale	kg
26904	Rote Bete-Salat mit Apfel Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1	Schale	kg
26945	VEGAN	5	Eimer	
26922	Rotes Blumenkohl-Kichererbsen-Curry 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 VEGETARISCH	1	Schale	kg
25685	Spargel-Gin-Salat Knackiger deutscher Spargel (60%) und Gurkenwürfel mit Orangenzesten, in einer frischen Gin-Wacholder-Vinaigrette MAI-JUNI	1	Schale	kg
26975	Spargelsalat mit Zitronen-Crème fraîche-Dressing Knackiger deutscher Spargel (65%) in einem cremigen Zitronen-Crème fraîche-Dressing, abgerundet mit frischer Blatt Petersilie und frischem Schnittlauch VEGETARISCH MAI-JUNI	1	Schale	kg
26984	Spinat-Ravioli in Tomatensahne Herzhafte Spinat-Ravioli, halbtrocknete Tomaten und frische Blatt Petersilie, in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum VEGETARISCH ERWÄRMBAR	1	Schale	kg
25686	Pastasalat mit gebackenem Fenchel Geschwungene Pasta mit gebackenem Fenchel und halbtrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert ERWÄRMBAR	1	Schale	kg
26982	Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer-Marinade Frisch gekochte Süßkartoffelwürfel, kombiniert mit frischen Frühlingszwiebeln und einer pikant-süßlichen Ahorn-Ingwer-Marinade VEGAN ERWÄRMBAR	1	Schale	kg



26956 | Eismeergarnelen in
Kräuter-Crème fraîche-Dressing



25579 | Garnelen-Cocktail
„Kokos-Paprika“

26954 | Meeresfrüchtesalat
„Mediterran“



26969 | Garnelensalat
„Pesto Genovese“



25578 | Kürbis-Garnelen-Salat



26976 | Spargel-Garnelen-Salat mit
Zitronenmarinade

EXTRA FRISCH - Meeresfrüchtesalate

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26956 MSC	Eismeergarnelen in Kräuter-Crème fraîche-Dressing Zarte Eismeergarnelen (35%) in einem cremig-leichten Crème fraîche-Dressing, verfeinert mit frischen Salatgurkenwürfeln, roten Zwiebeln und frischen Kräutern	1	Schale	kg
25579 ASC	Garnelen-Cocktail „Kokos-Paprika“ Knackige Riesengarnelen (40%), kombiniert mit gebackener Paprika und frischem Frühlingslauch in einem lieblich-pikanten Cocktaildressing, verfeinert mit Kokossirup und frischer Blatt Petersilie	1	Schale	kg
NEU 25302 ASC	Garnelensalat mit Salicornes Garnelen mit knackigen Salicornes und frischer, roter Paprika in leicht pikanter Vinaigrette aus Sojasauce und geröstetem Sesam	1	Schale	kg
26969 ASC	Garnelensalat „Pesto Genovese“ Knackige Riesengarnelen (45%), kombiniert mit halbtrocknen Tomaten, echtem Parmigiano Reggiano, gerösteten Pinienkernen, Basilikum und Blatt Petersilie, leicht benetzt mit aromatischem Olivenöl	1	Schale	kg
25578 ASC	Kürbis-Garnelen-Salat Eine herbstliche Kombination aus knackigen Riesengarnelen (40%) und gebackenem Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit einer Curry-Zitronen-Vinaigrette, abgerundet mit frischer Blatt Petersilie SEPTEMBER - DEZEMBER	1	Schale	kg
26976 ASC	Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade Eine Kombination aus knackigem deutschen Spargel (45%) und Riesengarnelen (25%), in einer aromatischen Zitronenmarinade, verfeinert mit frischem Schnittlauch MAI-JUNI	1	Schale	kg
26954 ASC	Meeresfrüchtesalat „Mediterran“ Knackige Riesengarnelen (20%), zarte Pulposcheiben (15%) und Tintenfischringe mit zugesetztem Wasser (15%), kombiniert mit halbtrocknen Tomaten und frischem Rucola in einer mediterranen Kräutervinaigrette	1	Schale	kg



25302 | Garnelensalat mit Salicornes



25691 | Spargelsalat „Pulled Salmon“



25377 | Matjeshappen in Kräutervinaigrette



25682 | Kürbis-Orangen-Salat „Pulled Salmon“



26967 | Heringssalat mit Rote Bete-Vinaigrette



26968 | Heringshappen in Kräuter-Joghurt-Dressing



25378 | Matjeshappen „Birne-Bohne-Speck“



26953 | Stremellachs-Kartoffelsalat

EXTRA FRISCH - Fischsalate

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25682	Kürbis-Orangen-Salat „Pulled Salmon“ Heißgeräucherter, gezupfter Lachs (20%) mit Paprika und gebackenem Kürbis, in einem fruchtigen Orangen-Joghurt-Dressing, verfeinert mit Orangenzesten SEPTEMBER - DEZEMBER	1	Schale	kg
25377	Matjeshappen in Kräutervinaigrette Zarte, nach BEECK-eigenem Rezept veredelte Matjesfilethappen nach nordischer Art (60%), in einem Dressing mit frischen Kräutern, wie Blatt Petersilie, Schnittlauch und Lauchzwiebeln	1	Schale	kg
25378	Matjeshappen „Birne-Bohne-Speck“ Eine klassische Komposition aus zarten, nach BEECK-eigenem Rezept veredelten Matjesfilethappen nach nordischer Art (35%), frischen, gekochten Schnittbohnen, deftigen Speckwürfeln und fruchtigen Birnenstücken, verfeinert mit frischer Blatt Petersilie, Lauchzwiebeln, Bohnenkraut und einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1	Schale	kg
25691	Spargelsalat „Pulled Salmon“ Knackiger deutscher Spargel (60%) mit heißgeräuchertem und gezupftem Lachs (20%), in einem cremigen Dressing, mit Schnittlauch verfeinert MAI-JUNI	1	Schale	kg
26953	Stremellachs-Kartoffelsalat Herzhaft-deftiger Salat mit heißgeräucherten Mini-Lachsstremeln (30%) aus der eigenen Fischmanufaktur und Kartoffelspalten mit Schale, in einem Crème fraîche-Dressing, abgerundet mit frischem Schnittlauch	1	Schale	kg
26968 MSC	Heringshappen in Kräuter-Joghurt-Dressing Zarte Heringfilethappen (45%) und knackige Karottenstücke aus dem Dithmarscher Land, in einem cremigen Kräuter-Joghurt-Dressing, verfeinert mit frischen Kräutern	1	Schale	kg
26980 MSC		5	Eimer	
26967 MSC	Heringssalat mit Rote Bete-Vinaigrette Zarte Heringfilethappen (45%) vereint mit lieblich-aromatischen, frischen Rote Bete-Stücken und fruchtigen Apfelwürfeln aus dem Alten Land, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1	Schale	kg



26916 | Enten-Kürbis-Salat



26917 | Hähnchenbrustsalat mit Joghurt-Tandoori-Sauce

EXTRA FRISCH - Fleischsalate

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26916	Enten-Kürbis-Salat Zartes Fleisch der französischen Barbarie-Ente (30%) und gebackener Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit einer süßlichen Vinaigrette aus kanadischem Ahornsirup und weißem Aceto Balsamico ERWÄRMBAR SEPTEMBER - DEZEMBER	1	Schale	kg
26917	Hähnchenbrustsalat mit Joghurt-Tandoori-Sauce Ein leichter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen (35%), knackiger Paprika und süßlichen Früchten, kombiniert mit einer Joghurt-Tandoori-Sauce	1	Schale	kg
26910	Rindfleischsalat „Thai“ Zartes Fleisch aus der Oberschale von norddeutschen Rindern (35%), kombiniert mit knackigem Gemüse wie Paprika, Zuckerschoten und Sojabohnenkernen, abgerundet mit einem thailändischen Koriander-Ingwer-Chili-Dressing ERWÄRMBAR	1	Schale	kg



26910 | Rindfleischsalat „Thai“

FEINKOST MIT ROHKOST UND GEMÜSE

Vegetarische Vielfalt

Wie frisch vom Wochenmarkt: In unseren Salaten verwenden wir besonders viel knackiges Gemüse. Gurken, Tomaten, Paprika und Lauch werden täglich in unserer Manufaktur in Bremerhaven angeliefert. Um Geschmack und Nährstoffe zu erhalten, waschen, putzen und schneiden wir das meiste davon selbst. Dabei gehen wir immer individuell auf die jeweilige Rohware ein. So verwenden wir zum Beispiel beim Weißkohl nur die hellen Blätter, die besonders fein geschnitten werden.

Ihre Vorteile im Überblick

- Erhalt der Nährstoffe durch produktspezifische Verarbeitung
- Knackige Qualitäten: z.B. Weißkohl und Karotten aus dem Dithmarscher Land, gewachsen auf fruchtbaren Marschböden im milden Seeklima
- Große Rezepturvialtalt - vom Krautsalat in verschiedenen Varianten bis hin zu modernen Zutaten wie Quinoa oder Zartweizen

Verwendung und Einsatzmöglichkeiten

- Als Beilage oder zum Selberverfeinern für eigene Kreationen
- Als Belag für Sandwich, Burger, Brötchen, Wraps usw.
- Für á la carte, Buffet und Veranstaltungen
- Für Bistro, Cafeteria, Imbiss und Heiße Theke
- Für Selbstbedienungs-Salatbars
- Ideal auch für die Grillsaison



25622 | Algensalat „Sesam“



25831 | Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“



25818 | Cole Slaw Basis



25766 | Asia-Salat



26569 | Bulgur mit Gemüse



26573 | Bunter Bohnensalat



819 | Bunter Zucchini-salat



804 | Farmer-Rohkost-Salat

Feinkostsalate mit Rohkost und Gemüse

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25622	Algensalat „Sesam“ Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Mu-Err-Pilzen verfeinert, aufgetaut VEGAN	1	Schale	kg
25831	Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“ Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg
825	VEGETARISCH	5	Eimer	
25818	Cole Slaw Basis Fein geschnittener Weißkohl und Karotten in einer veganen Salatcreme VEGAN	5	Eimer	kg
25766	Asia-Salat Knackige Mischung aus Bambusstreifen, Sojabohnenkernen, Karotten, Paprika, Mu-Err-Pilzen und Mungobohnenkeimlingen in einem klaren, typisch asiatischen, süß-sauren Dressing VEGAN	1	Schale	kg
26569	Bulgur mit Gemüse Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing	1	Schale	kg
25417	VEGAN	5	Eimer	
26573	Bunter Bohnensalat Würziger Bohnensalat aus grünen Sojabohnenkernen, weißen Riesenbohnen, roten Kidneybohnen sowie roten Zwiebelwürfelchen, in einem klaren Dressing mit Bohnenkraut verfeinert VEGAN	1	Schale	kg
819	Bunter Zucchini-salat Knackige Zucchini mit Karotten, Äpfeln und Paprika, in einer pikant-würzigen Vinaigrette	1	Schale	kg
25566	VEGAN	5	Eimer	
26838	Couscous-Salat mit Blatt Petersilie Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln, verfeinert mit Gewürzen und Olivenöl	1	Schale	kg
25980	VEGAN	4	Eimer	
804	Farmer-Rohkost-Salat Sellerie und Karotten, in einem delikaten Dressing aus Joghurt und Salatmayonnaise VEGETARISCH	1	Schale	kg
300	Farmersalat Feiner Karottensalat mit Sellerie, in einer würzigen Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg
338	VEGETARISCH	5	Eimer	
689	Farmersalat „Klassik“ Karotten, Sellerie und Porree, in einer fein gewürzten Mayonnaise, hergestellt nach traditioneller Rezeptur VEGETARISCH	1	Schale	kg



26838 | Couscous-Salat mit Blatt Petersilie



333 | Fruchtiger Staudenselleriesalat



26570 | Fenchelsalat mit Orangen



243 | Gartensalat „Vital“



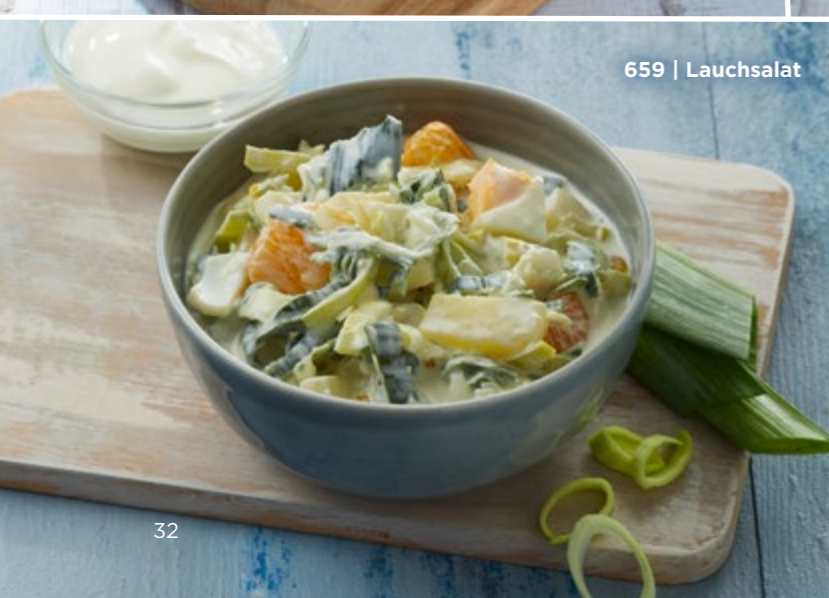
394 | Gemüse in French-Dressing



893 | Grüner Bohnensalat



308 | Gurkensalat in Joghurdressing



659 | Lauchsalat



26233 | Karottensalat



25815 | Kichererbsen Basis



26574 | Linsensalat

Feinkostsalate mit Rohkost und Gemüse

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26570	Fenchelsalat mit Orangen Fenchelstreifen mit ganzen Orangensegmenten, Staudenselleriestücken und gerösteten Pinienkernen, in einem fruchtigen Orangendressing mit Fenchelsamen VEGETARISCH	1	Schale	kg
333	Fruchtiger Staudenselleriesalat Knackiger Staudensellerie mit Ananas, Pfirsichen, Apfelstückchen und Mandelstiften, in Salatmayonnaise, verfeinert mit Joghurt	1	Schale	kg
26749	VEGETARISCH	5	Eimer	
243	Gartensalat „Vital“ Klarer Gemüsesalat mit frischem Gemüse, wie Salatgurke, Karotte und Paprika VEGAN	1,5	Schale	kg
394	Gemüse in French-Dressing Frische Paprika, frische Salatgurke und frische Karotte mit Mais und Sellerie, in pikanter Salatmayonnaise mit Knoblauch	1	Schale	kg
25418	VEGETARISCH	4,5	Eimer	
893	Grüner Bohnensalat Grüne Bohnen mit Zwiebeln, in einer herzhaften Vinaigrette, gewürzt mit Bohnenkraut VEGAN	1	Schale	kg
308	Gurkensalat in Joghurdressing Gurkenscheiben mit Zwiebeln, in einem mit Dillspitzen abgestimmten Joghurdressing VEGETARISCH	1	Schale	kg
659	Lauchsalat Frischer Porree mit Eiern, Äpfeln, Ananas und Mandarinen, in einem pikanten Dressing aus Joghurt und Salatmayonnaise VEGETARISCH	1	Schale	kg
26233	Karottensalat Karottenstreifen mit Ananas in einem klaren Dressing mit Orangensaft abgerundet VEGAN	5	Eimer	kg
25815	Kichererbsen Basis Zarte Kichererbsen in einem pikanten Tomatendressing VEGAN	5	Eimer	kg
26574	Linsensalat Beluga-, grüne und braune Linsen, Karotten- und Selleriebrunoises sowie Staudensellerie, in einem klaren Dressing, verfeinert mit Schnittlauch	1	Schale	kg
26750	VEGAN	5	Eimer	



461 | Mexikanischer Krautsalat



25110 | Orientalischer Couscous-Salat mit Minze



317 | Pikanter Weißkrautsalat



222 | Pilzsalat



25633 | Quinoasalat



52059 | Ratatouille-Salat



25392 | Red Cole Slaw



784 | Waldoré-Salat



25826 | Zartweizen Basis



26572 | Zartweizensalat mit Cashewkernen

Feinkostsalate mit Rohkost und Gemüse

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
461	Mexikanischer Krautsalat Herzhaftes Weißkraut, Mais, knackige grüne und rote Paprika und Zwiebeln, in pikanter Vinaigrette VEGAN	1	Schale	kg
25110	Orientalischer Couscous-Salat mit Minze Couscous mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini und Auberginen, in einem orientalisch gewürzten Dressing	1	Schale	kg
26415	VEGETARISCH	5	Eimer	
317	Pikanter Weißkrautsalat Herzhaftes Weißkraut, verfeinert mit frischer Paprika und Zwiebeln, in einer würzigen Vinaigrette aus Essig und Öl	1,5	Schale	kg
430	VEGAN	5	Eimer	
222	Pilzsalat Champignons mit Stockschwämmchen, Porree, Senfgurken und geräuchertem Speck, in einer klaren Kräutervinaigrette	1	Schale	kg
25633	Quinoasalat Salat aus rotem und weißem Quinoa, gelber und roter Paprika, Karotten und Mango in fruchtig pikantem Dressing	1	Schale	kg
25771	VEGAN	5	Eimer	
52059	Ratatouille-Salat Mediterraner Gemüsesalat mit frischer Paprika, Zucchini und sonnengereiften Tomaten, in einem Dressing aus Essig und Öl, verfeinert mit Kräutern der Provence	1	Schale	kg
882	VEGAN	5	Eimer	
NEU 25392	Red Cole Slaw Knackiger Salat mit fein geschnittenem Rotkohl und Karotten, in einer veganen Salatcreme VEGAN	1	Schale	kg
784	Waldoré-Salat Nach Waldorf-Art mit Sellerie, Äpfeln, Ananas, Mandarinen und Walnüssen, in einem würzigen Dressing aus Salatmayonnaise	1	Schale	kg
202	VEGETARISCH	5	Eimer	
25826	Zartweizen Basis Bissfeste, saftige Zartweizenkörner in einem pikanten Currydressing VEGAN	5	Eimer	kg
26572	Zartweizensalat mit Cashewkernen Bissfeste, saftige Zartweizenkörner mit geviertelten Zucchinischnitten, roten und gelben Paprikawürfeln, roten Zwiebelwürfelchen und gerösteten Cashewkernen, in einem pikanten Dressing	1	Schale	kg
26597	VEGAN	5	Eimer	



FEINKOST MIT KARTOFFELN, NUDELN, KÄSE UND EI

Die Beilagenklassiker

Nudel- und Kartoffelsalate sind DIE Klassiker unter den Beilagen. Für unsere Kartoffelsalate verwenden wir festkochende Kartoffeln aus Deutschland, die zunächst von Erde befreit, gewaschen und anschließend in einem speziellen Verfahren gegart werden, was sie besonders aromatisch macht. Für die hausgemachte Optik schneiden wir die Kartoffeln traditionell in große Scheiben und verfeinern sie schließlich, wie im Norden üblich, mit Mayonnaise oder, wie es der Süden liebt, mit Essig und Öl - oder auch mal mediterran mit Rucola. Hauptsache, es schmeckt.

Auch in Sachen Nudelsalat überlassen wir nichts dem Zufall. Egal ob Spirelli, Penne, Rigatone, Glasnudeln oder Gabelspaghetti: Alle werden vor Ort in unserer Manufaktur nach festgelegten Zeiten gekocht, um die gewünschte Bissfestigkeit zu erhalten. So vielfältig wie die Nudelsorten, so vielfältig sind auch die Rezepturen - von asiatisch über mediterran bis hin zu Omas Nudelsalat kommt jeder auf seine Kosten.

Ihre Vorteile im Überblick

- Einsatz aromatischer festkochender Kartoffeln aus Deutschland
- Für den perfekten Biss werden Nudeln von uns selbst gekocht
- Hausgemachte Optik bei traditionellen Rezepturen
- Gedeckte und klare Dressings sowie verschiedene Würzungen für die unterschiedlichen regionalen Vorlieben

Verwendung und Einsatzmöglichkeiten

- Für Buffet, Veranstaltungen und Catering
- Für Imbiss, Bistro und Cafeteria
- Für Salatbar und Heiße Theke
- Als Beilage zu Backfisch o.ä. im Fischfachhandel oder Mobilien Handel
- Käse- und Eiersalate für das Frühstücks- und Brötchengeschäft
- Ideal auch für die Grillsaison



104 | Bayerischer Speck-Kartoffelsalat



152 | Berliner Kartoffelsalat



25827 | Kartoffelsalat Basis



26462 | Kartoffelsalat „Dijon“



25034 | Kartoffelsalat „Feinschmecker“



25621 | Kartoffelsalat „Natur“



26474 | Kartoffel-Ratatouille-Salat



26446 | Kartoffelsalat „Rucola“



103 | Pellkartoffelsalat



730 | Schwäbischer Kartoffelsalat

Feinkostsalate mit Kartoffeln

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
104	Bayerischer Speck-Kartoffelsalat Feine Kartoffelscheiben, mild geräucherter Speck und Zwiebeln, in einer fein würzigen Vinaigrette	1,5	Schale	kg
133		5	Eimer	
152	Berliner Kartoffelsalat Herzhafte Kartoffelscheiben und Zwiebeln, in Salatmayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Schnittlauch. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Kartoffeln, Joghurt und Schnittlauch anderer Herkunft	1,5	Schale	kg
391	VEGETARISCH	5	Eimer	
25827	Kartoffelsalat Basis Feine Kartoffelscheiben in einer fein würzigen veganen Salatcreme	5	Eimer	kg
	VEGAN			
26462	Kartoffelsalat „Dijon“ Kartoffelwürfel ohne Schale mit grobem Senf, in einem cremigen, leicht scharfen Senfdressing mit Mayonnaise	1	Schale	kg
26482	VEGETARISCH	5	Eimer	
25034	Kartoffelsalat „Feinschmecker“ Herzhafte Kartoffelscheiben in Salatmayonnaise, verfeinert mit Ei, Schinkenwurst, Zwiebeln und Tomaten	2	Schale	kg
25621	Kartoffelsalat „Natur“ Eine Basis aus herzhaften Kartoffeln, verfeinert mit Zwiebeln und einer Vinaigrette aus Essig und Öl	1	Schale	kg
25656	VEGAN	5	Eimer	
26474	Kartoffel-Ratatouille-Salat Aromatische Kartoffelscheiben mit Zucchini, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, in einem klaren Dressing, verfeinert mit Basilikum, Petersilie und Schnittlauch	1	Schale	kg
26446	Kartoffelsalat „Rucola“ Aromatische Kartoffelscheiben, verfeinert mit frischem Rucola, in einem klaren Dressing	1	Schale	kg
	VEGAN			
103	Pellkartoffelsalat Pellkartoffeln, Gewürzgurken und frische Zwiebeln, in einer delikaten Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg
124	VEGETARISCH	5	Eimer	
730	Schwäbischer Kartoffelsalat Herzhafte Kartoffeln, verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln, in einer Vinaigrette aus Essig und Öl	1	Schale	kg
363	VEGAN	5	Eimer	



811 | Allgäuer Nudelsalat



1202 | Asiatischer Nudelsalat mit Mu-Err-Pilzen



156 | Bunter Pastasalat



26471 | Glasnudelsalat



762 | Schwäbischer Nudelsalat



26254 | Sommernudelsalat



26463 | Nudelsalat „Pesto“



26047 | Omas Nudelsalat



555 | Pasta Venecia



25024 | Pastasalat „Al dente“

Feinkostsalate mit Nudeln

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
811	Allgäuer Nudelsalat Nudeln mit grünen Erbsen, Karotten und knackigen Gewürzgerken, in feiner Salatmayonnaise. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Nudeln anderer Herkunft	1	Schale	kg
890	VEGETARISCH	5	Eimer	
1202	Asiatischer Nudelsalat mit Mu-Err-Pilzen Nudeln mit Paprika, Mungobohnenkeimlingen und Mu-Err-Pilzen, in einem Dressing mit Sesamöl	1	Schale	kg
	VEGETARISCH			
156	Bunter Pastasalat Weiße, rote und grüne Nudeln mit schwarzen Oliven und Frühlingszwiebeln, in klarem Dressing	1	Schale	kg
25303	VEGETARISCH	5	Eimer	
26471	Glasnudelsalat Glasnudeln mit Karotten, Paprika, Cashewkernen, Mu-Err-Pilzen und Mandarinen, in einem klaren Dressing mit Sesamöl	1	Schale	kg
	VEGETARISCH			
25832	Nudelsalat Basis Nudeln in einer fein würzigen veganen Salatcreme	5	Eimer	kg
	VEGAN			
25834	Nudelsalat klar Basis Nudeln in einer mediterran gewürzten Vinaigrette	5	Eimer	kg
	VEGAN			
26463	Nudelsalat „Pesto“ Spirelli-Nudeln mit Paprika, Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto, verfeinert mit Olivenöl	1	Schale	kg
25767	VEGETARISCH	4	Eimer	
26047	Omas Nudelsalat Makkaroni mit Schinkenwurst, Ei, Gewürzgerke und grünen Erbsen, in einem sämigen Dressing, verfeinert mit Senf und Joghurt	1	Schale	kg
26115		5	Eimer	
555	Pasta Venecia Eine Variation von Penne-Nudeln mit Salatgerke und Zwiebeln, in einem Joghurt-Sahne-Dressing	1,5	Schale	kg
	VEGETARISCH			
25024	Pastasalat „Al dente“ Penne-Nudeln in fruchtig-italienischer Tomatensauce, mit schwarzen Oliven und einem Hauch Knoblauch	1	Schale	kg
26148	VEGETARISCH	5	Eimer	
762	Schwäbischer Nudelsalat Gabelspaghetti mit echtem Hinterschinken, Erbsen und Schmelzkäse, in pikanter Salatmayonnaise. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Nudeln und gekochtem Hinterschinken anderer Herkunft	1	Schale	kg
211		1,5		
354		5	Eimer	
26254	Sommernudelsalat Pasta mit sommerlichem Gemüse und Früchten, in einem leichten, frischen Buttermilchdressing	1	Schale	kg
26397	VEGETARISCH	5	Eimer	



25832 | Nudelsalat Basis



25834 | Nudelsalat klar Basis



802 | Bunter Hirtensalat



26104 | Eiersalat mit Louisiana-Flusskrebse



175 | Eiersalat



756 | Schweizer Käsesalat



141 | Griechischer Bauernsalat



759 | Hirtensalat



1089 | Schäfersalat

Feinkostsalate mit Käse und Ei

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
802	Bunter Hirtensalat Gewürfelter Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift) mit knackigem Porree, Zwiebeln, Paprika und schwarzen Oliven, in einer feinen Vinaigrette VEGETARISCH	1	Schale	kg
175	Eiersalat Gekochte Eier mit Spargel und Champignons, in einem pikanten Joghurt-Dressing VEGETARISCH	1	Schale	kg
26883		5	Eimer	
26104	Eiersalat mit Louisiana-Flusskrebse Eier, Louisiana-Flusskrebse (17%), Champignons und Ananas, in herzhaft gewürzter Mayonnaise, verfeinert mit Dill MÄRZ-MAI	1	Schale	kg
141	Griechischer Bauernsalat Gewürfelter Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift) (23%) mit Tomaten, Salatgurken, Porree, Zwiebeln und schwarzen Oliven, in einer Essig-Öl-Vinaigrette VEGETARISCH	1,5	Schale	kg
759	Hirtensalat Milder Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift) (40%), Zwiebeln, knackiger Porree, Paprika und schwarze Oliven, verfeinert mit Pflanzenöl VEGETARISCH	1	Schale	kg
1089	Schäfersalat Cremiger Salat mit Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift) (31%), Tomaten und Salatgurke, in einem pikanten Dressing aus Salatmayonnaise VEGETARISCH	1	Schale	kg
266		1,5	Schale	
756	Schweizer Käsesalat Pikanter Käse mit Äpfeln, Ananas, Zwiebeln, Salatgurken und Paprika, in einem cremigen Dressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Käse, Ananas und Äpfeln anderer Herkunft VEGETARISCH	1	Schale	kg
203		1,5	Schale	



FEINKOST MIT MEERESFRÜCHTEN

Vielfalt der Aromen

Kaum ein Produkt eignet sich so perfekt für das raffinierte Spiel mit unterschiedlichen Aromen, wie die Garnele – die gleichzeitig für ihren knackigen Biss bekannt ist. Damit genau das so bleibt, werden unsere Garnelen in der Schale gekocht, von Hand geschält und dann schonend eingefroren. So entfalten sie ihren reinen Geschmack und bleiben knackig.

Bei der Veredelung sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ob der Topseller mit Aioli oder im Mix mit anderen Meeresfrüchten, Gemüse, Obst, Kräutern und Gewürzen – fast alles ist möglich. Und für noch mehr Abwechslung kreieren wir für Sie und Ihre Gäste jedes Jahr neue Köstlichkeiten.

Das Thema Nachhaltigkeit haben wir dabei natürlich immer im Blick. So verwenden wir nur Garnelen aus zertifizierter verantwortungsvoller Zucht – für unbeschwerten Genuss.

Ihre Vorteile im Überblick

- Abwechslung garantiert, durch große Rezepturvielfalt
- Nachhaltig: Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht sowie Eismeergarnelen und Nordseekrabben aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei
- Topseller und Blickfang in der Fisch- und Feinkosttheke sowie im Fischfachhandel und Mobilien Handel

Verwendung und Einsatzmöglichkeiten

- Als Vorspeise oder kleiner Snack
- Als Füllung oder Topping für Wraps, Salate, Pasta usw.
- Für Buffet, Bankett, Veranstaltungen
- Für Catering und Plattenservice
- Für Imbiss und Brötchengeschäft
- Für saisonale Aktionen und Länderwochen
- Fester Bestandteil im Feinkostblock der Fischtheke und im Fischfachhandel oder Mobilien Handel
- Ein Muss im Festtagsgeschäft an der Fisch- und Feinkosttheke



25004 | Cocktail „Marseille“



25035 | Asia-Salat mit Garnelen



26256 | Curry-Garnelensalat



462 | Eismeer-Cocktail



216 | Bretonischer Flusskrebssalat



26104 | Eiersalat mit Louisiana-Flusskrebsen

Feinkostsalate mit Meeresfrüchten

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25035 ASC	Asia-Salat mit Garnelen Garnelen (31%) mit Ananas, Bambusstreifen, Mungobohnkeimlingen, Zuckerschoten und Mu-Err-Pilzen, in einem typisch asiatischen, süß-sauren Dressing	1	Schale	kg
216	Bretonischer Flusskrebssalat Louisiana-Flusskrebse (32%), Champignons, grüner Spargel und Staudensellerie, in herzhaft gewürzter Mayonnaise, verfeinert mit Weinbrand und Dill. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Louisiana-Flusskrebsen anderer Herkunft	1	Schale	kg
25004 ASC	Cocktail „Marseille“ Riesengarnelen (24%), Surimi (17%), Octopus (17%) und Tintenfisch mit zugesetztem Wasser (9%), verfeinert mit einem Hauch Zitronensaft und Knoblauch, in einem klaren Kräuterdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Garnelen, Tintenfisch, Surimi und Octopus anderer Herkunft	1	Schale	kg
26256 ASC	Curry-Garnelensalat Knackige Garnelen (50%), mit aromatischen Ananasstückchen, in einem klaren Currydressing, verfeinert mit Mango-Chutney	1	Schale	kg
26104	Eiersalat mit Louisiana-Flusskrebsen Eier, Louisiana-Flusskrebse (17%), Champignons und Ananas, in herzhaft gewürzter Mayonnaise, verfeinert mit Dill MÄRZ-MAI	1	Schale	kg
462 ASC	Eismeer-Cocktail Surimi (26%) und Shrimps (24%), in einer perfekt abgestimmten Cocktailsauce aus Salatmayonnaise und einem Hauch Weinbrand	1	Schale	kg
1092	Flusskrebsscocktail mit Calvados Louisiana-Flusskrebse (30%), Äpfel, Mandarinen, Karotten und Porree, in aromatisch-würzigem Dressing, verfeinert mit Calvados	1	Schale	kg



1092 | Flusskrebsscocktail mit Calvados



25008 | Flusskrebssalat „Italia“



139 | Frutti di Mare



25690 | Fruchtiger Garnelensalat mit Calvados



381 | Garnelencocktail „Italia“



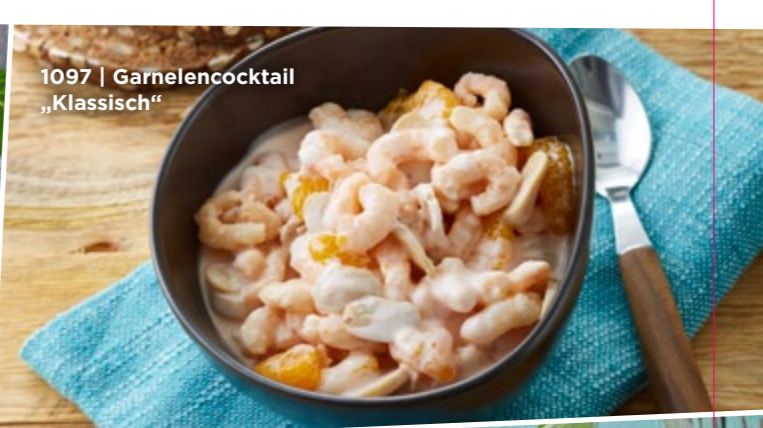
26131 | Garnelen „Mexico“



26255 | Garnelen in Orangen-Brandy-Dressing



25010 | Fruchtiger Shrimps-Cocktail



1097 | Garnelencocktail „Klassisch“



25224 | Garnelen „Mediterran“

Feinkostsalate mit Meeresfrüchten

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25008	Flusskrebssalat „Italia“ Louisiana-Flusskrebsschwänze (40%), Brokkoli, Tomaten und Zwiebeln, in sahnigem, italienisch gewürztem Dressing mit Knoblauch	1	Schale	kg
25010 ASC	Fruchtiger Shrimps-Cocktail Shrimps (25%) mit Ananas, Pfirsichen, Papayas und Champignons, in fein gewürzter Mayonnaise	1	Schale	kg
139 ASC	Frutti di Mare Shrimps (15%), Tintenfischringe mit zugesetztem Wasser (15%) und Surimi (15%) mit Zwiebeln, Tomaten und Porree, in einem pikanten, klaren Dressing	1	Schale	kg
25224 ASC	Garnelen „Mediterran“ Garnelen (55%) mit Tomaten und Zwiebeln, in einem herzhaften Knoblauchdressing mit Basilikum	1	Schale	kg
26131 ASC	Garnelen „Mexico“ Knackige Riesengarnelen (60%) in einem würzigen Öl, mit feurigen Jalapeños	1	Schale	kg
26255 ASC	Garnelen in Orangen-Brandy-Dressing Garnelen (50%) mit Orangenfilets, Staudensellerie und Cashewkernen in einem gebundenen Orangen-Brandy-Dressing	1	Schale	kg
381 ASC	Garnelencocktail „Italia“ Garnelen (25%) und Spinatnudeln, in einem Tomaten-Joghurt-Dressing, aromatisch abgerundet mit Basilikum und Knoblauch	1	Schale	kg
1097	Garnelencocktail „Klassisch“ Garnelen (25%) mit Mandarinen und Champignons, in einer herzhaften Cocktailsauce	1	Schale	kg
25690 ASC	Fruchtiger Garnelensalat mit Calvados Knackige Garnelen (35%), Äpfel, Mandarinen, Karotten und Porree, in einem aromatisch-würzigem Dressing, mit Calvados verfeinert	1	Schale	kg

25577 | Riesengarnelen
„Curry-Maracuja“



26539 | Garnelensalat
„Mango-Kokos“

26995 | Garnelensalat „Paris“

Feinkostsalate mit Meeresfrüchten

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26539 ASC	Garnelensalat „Mango-Kokos“ Garnelen (35%), Mangowürfel und Rucola, in einem fruchtig cremigen Dressing mit Mangopüree, Kokossirup und Saurer Sahne	1	Schale	kg
26995 ASC	Garnelensalat „Paris“ Knackige Riesengarnelen (40%) mit aromatischen, getrockneten Tomaten und frischer Blatt Petersilie in würzig-cremiger Sauce	1	Schale	kg
25735 ASC	Garnelensalat „Passion“ Knackige Garnelen (50%) in einem süßlichen Dressing aus Kokosmilch, mit Mohn und Chili verfeinert	1	Schale	kg
26466 ASC	Griechischer Meeresfrüchtesalat Garnelen (22%), Miesmuschelfleisch (18%), Tintenfischringe mit zugesetztem Wasser (14%), Lauchstreifen und schwarze Olivenscheiben, in einem klaren Dressing mit leichter Knoblauchnote	1	Schale	kg
25021 MSC	Kapitänsalat Garnelen (30%) kombiniert mit fruchtigen Ananasstücken, Kürbis und Sellerie, in cremigem Dressing	1	Schale	kg
26101 MSC	Muschelsalat mit Portweindressing Zartes Miesmuschelfleisch (40%), knackige Karotten- und Selleriewürfel und Frühlingzwiebeln in einer mit weißem Portwein verfeinerten Creme SEPTEMBER-APRIL	1	Schale	kg
25050 ASC	Meeresfrüchtecocktail mit Oliven Garnelen (21%), Tintenfischringe mit zugesetztem Wasser (13%), Surimi (14%) mit Tomaten, Staudensellerie und Oliven, in pikantem Kräuterdressing	1	Schale	kg



25050 | Meeresfrüchtecocktail mit Oliven



26466 | Griechischer Meeresfrüchtesalat



25021 | Kapitänsalat



25735 | Garnelensalat „Passion“



26101 | Muschelsalat
mit Portweindressing



25674 | Nordseekrabbensalat



25765 | Nordseekrabbensalat in Kräuterdressing



378 | Riesengarnelen in Dillcreme



120 | Riesengarnelen „Garlic“



116 | Riesengarnelen Aioli



26734 | Riesengarnelen „Smoked Chili“



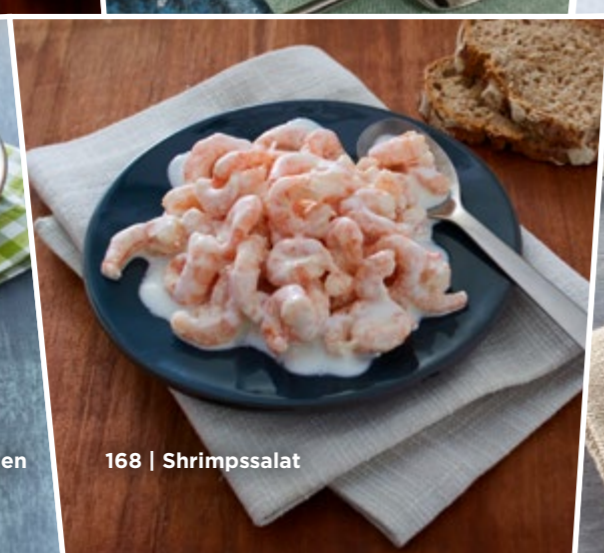
223 | Shrimpscocktail „Miami“



26716 | Spargel-Flusskrebssalat



26014 | Riesengarnelen in Knoblauchöl



168 | Shrimpsalat



25672 | Westerländer Krabbencocktail

Feinkostsalate mit Meeresfrüchten

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25765 MSC	Nordseekrabbensalat Nordseekrabbensalat (40%) mit Gurke, Radieschen und roten Zwiebeln in einem frischen, klaren Dressing, verfeinert mit frischem Schnittlauch und Dill	1	Schale	kg
25674 MSC	Nordseekrabbensalat Nordseekrabbensalat (50%) in pikant gewürzter Mayonnaise	1,5	Schale	kg
116 ASC	Riesengarnelen Aioli Riesengarnelen (55%) in einer pikanten, mit Sahne verfeinerten Aiolicreme	1	Schale	kg
25577 ASC	Riesengarnelen „Curry-Maracuja“ Knackige Riesengarnelen (50%) in einem pikant-fruchtigen Curry-Maracuja-Dressing, verfeinert mit Ingwer	1	Schale	kg
120 ASC	Riesengarnelen „Garlic“ Riesengarnelen (60%) in feinem Kräuteröl, mit intensiver Knoblauchnote	1	Schale	kg
378 ASC	Riesengarnelen in Dillcreme Riesengarnelen (50%) in einer herzhaften, mit Joghurt und Dill verfeinerten Creme	1	Schale	kg
26014 ASC	Riesengarnelen in Knoblauchöl Riesengarnelen (60%) in einem würzigen Knoblauchöl, verfeinert mit Kräutern	1,5	Schale	SC
26734 ASC	Riesengarnelen „Smoked Chili“ Knackige Riesengarnelen (50%), kombiniert mit fruchtigen Apfelstücken und gerösteten Cashewkernen, in einem cremig-pikanten Dressing, verfeinert mit geräucherter Chili und Calvados	1	Schale	kg
223 MSC	Shrimpscocktail „Miami“ Shrimps (25%) mit exotischen Früchten und Gemüse, in einem herrlich sahnigen Dressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Shrimps, Ananas, Papaya und Mandarinen anderer Herkunft	1	Schale	kg
168 MSC	Shrimpsalat Shrimps (50%) in einer fein würzigen Mayonnaise	1	Schale	kg
26716	Spargel-Flusskrebssalat Knackiger deutscher Spargel (40%), kombiniert mit feinen Flusskrebse (30%), in einem cremigen Dressing, abgerundet mit Schnittlauch MAI-JUNI	1	Schale	kg
25672 MSC	Westerländer Krabbencocktail Nordseekrabbensalat (35%), verfeinert mit Mandarinen, Ananas und Champignonköpfen, in einer sahnigen Dillcreme. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Nordseekrabbensalat, Mandarinen, Ananas und Champignons anderer Herkunft	1	Schale	kg



25577 | Riesengarnelen „Curry-Maracuja“

25395 | Bunter Tilapiasalat



25397 | Bratheringsröllchen in Dillcreme



25394 | Räucherlachssalat „Mediterran“

FEINKOST MIT FISCH

Von zarten Heringen bis zu edlen Terrinen

Feinkost mit Fisch, das heißt in erster Linie: Köstliches mit Hering und Matjes. Aber auch feine Fisch-Terrinen oder schmackhafte Fischsalate mit Forelle, Lachs oder Tilapia haben wir im Angebot. Für unsere frischen Feinkostsalate mit Hering und Matjes verwenden wir nur große Happen aus zarten Filets, die durch ihren besonderen Biss überzeugen. Der Hering dafür stammt aus den rauen Gewässern des Nordostatlantiks und der Nordsee.

Ihre Vorteile im Überblick

- Große Auswahl für Abwechslung in der Fisch- und Feinkosttheke
- Über 30 verschiedene Rezepturen mit Hering und Matjes
- Nachhaltig: Heringe aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei
- Rezepturvielefalt für unterschiedliche Geschmacksvorlieben: herzhaft, süßlich, säuerlich, deftig, sahnig ...
- Edle Fischterrinen in Handarbeit und nach den Anforderungen der Gastronomie für Sie kreiert

Verwendung und Einsatzmöglichkeiten

- Für Buffet und Salatbar
- Für Imbiss, Bistro, Brötchengeschäft
- Für Catering und Plattenservice
- Heringsfilets in Sauce auch als Hauptkomponente für Fischklassiker mit Bratkartoffeln u. ä.
- Fester Bestandteil im Feinkostblock der Fischtheke und im Fischfachhandel oder Mobilen Handel
- Matjessalate: für die erweiterte Platzierung von Juni bis Juli (Matjessaison) an der Fisch-/Feinkosttheke



25005 | Dillhappen



25007 | Dillhappen „Friesisch“



126 | Feinster Heringssalat, rot



198 | Fischertopf



807 | Göteborger Heringstopf



229 | Hamburger Heringstopf



25673 | Helgoländer Fischerschmaus



25013 | Heringshappen „Dijon“



25014 | Heringsssalat, rot



25016 | Heringssalat, weiß



26684 | Heringshappen „Gartenkräuter“



232 | Heringshappen in Dillcreme

Feinkostsalate mit Hering

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25005 MSC		1	Schale	
25803 MSC	Dillhappen Heringsfilethappen (50%), Dillspitzen und Gewürzgurken, in feiner Tunke mit Joghurt und Sahne	2	Schale	kg
25006 MSC		5	Eimer	
25007 MSC	Dillhappen „Friesisch“ Heringsfilethappen (50%) mit Zwiebeln und Salatgurken, in herzhaft-würziger, klarer Wacholder-Dill-Vinaigrette. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Zwiebeln und Salatgurken anderer Herkunft	1	Schale	kg
126 MSC	Feinster Heringssalat, rot Heringsfilethappen (45%) mit Rote Bete, Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln, in pikanter Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg
198 MSC	Fischertopf Heringsfilethappen (34%) und Shrimps (16%), in feinem Dressing aus Joghurt, Mayonnaise und Dill	1,5	Schale	kg
807 MSC	Göteborger Heringstopf Heringsfilethappen (39%), weiße und rote Zwiebeln sowie Gewürzgurken, in mild-pikantem Dressing, verfeinert mit grünen Pfefferkörnern. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Zwiebeln und grünem Pfeffer anderer Herkunft	1	Schale	kg
176 MSC		5	Eimer	
229 MSC	Hamburger Heringstopf Heringsfilethappen (40%), süße Apfelstücke, würzige Salatgurkenwürfel und milde Zwiebeln, in einem pikanten Joghurdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Joghurt, Äpfeln und Salatgurke anderer Herkunft	1,5	Schale	kg
356 MSC		5	Eimer	
25673 MSC	Helgoländer Fischerschmaus Nordseekrabben (20%) und Heringsfilethappen (20%) mit Apfelstückchen und Staudensellerie, in fruchtiger Joghurt-Sauce mit Preiselbeeren. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Nordseekrabben und Joghurt anderer Herkunft	1	Schale	kg
25013 MSC	Heringshappen „Dijon“ Heringsfilethappen (50%) in herzhaft würziger Salatmayonnaise mit Dijon-Senf	1	Schale	kg
26684 MSC	Heringshappen „Gartenkräuter“ Zarte Heringsfilethappen (45%), knackige Karottenstücke und Staudensellerie, in einem cremigen Kräuter-Buttermilch-Dressing, verfeinert mit frischer Gartenkresse	1	Schale	kg
232 MSC	Heringshappen in Dillcreme Heringsfilethappen (50%) mit Zwiebeln und Senfgurken, in würziger Dillcreme, mit Joghurt verfeinert	1,5	Schale	kg
25014 MSC	Heringsssalat, rot Heringsfilethappen (40%) verfeinert mit Rote Bete und Zwiebeln, in pikant gewürzter Salatmayonnaise	1	Schale	kg
25015 MSC		5	Eimer	
25016 MSC	Heringsssalat, weiß Heringsfilethappen (40%) mit Weißer Bete und Gewürzgurken, in pikant gewürzter Salatmayonnaise	1	Schale	kg
25017 MSC		5	Eimer	



25671 | Heringssalat Cranberry Preiselbeere



25018 | Heringstipp



25053 | Klarer Heringssalat



25934 | Nordseehappen mit Joghurt



25871 | Rostocker Heringstopf



25009 | Sylter Heringstopf



25027 | Schlemmerhappen „Gorch Fock“

Feinkostsalate mit Hering

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25671 MSC	Heringssalat Cranberry Preiselbeere Heringsfilethappen (50%) mit gehackten Cranberries, in einer lieblichen, cremigen Sauce mit Preiselbeeren verfeinert	1	Schale	kg
25018 MSC		1	Schale	
25019 MSC	Heringstipp Heringsfilethappen (50%) mit Gewürzgurken und Zwiebeln, in pikant gewürzter Salatmayonnaise	5	Eimer	kg
25451 MSC		10	Eimer	
25053 MSC	Klarer Heringssalat Heringsfilethappen (40%) mit Rote Bete, Preiselbeeren, Äpfeln und Gewürzgurken, in einer fruchtig-klaaren Salatsauce	1	Schale	kg
25934 MSC	Nordseehappen mit Joghurt Heringsfilethappen (40%), Salatgurken und Zwiebeln, in einer delikaten Joghurtcreme	2	Schale	kg
25871 MSC	Rostocker Heringstopf Heringsfilethappen (50%) mit fruchtigen Äpfeln, sowie Gewürzgurken und Zwiebeln in einem pikanten Joghurt-Sahne-Dressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln anderer Herkunft	2	Schale	kg
25027 MSC	Schlemmerhappen „Gorch Fock“ Heringsfilethappen (45%) mit Paprika, Staudensellerie und Gewürzgurken, in pikantem Joghurt-Sahne-Dressing	1	Schale	kg
25009 MSC		1	Schale	
25814 MSC	Sylter Heringstopf Heringsfilethappen (50%) mit frischer Salatgurke in Mayonnaise, verfeinert mit grünem Pfeffer. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Salatgurke und grünem Pfeffer anderer Herkunft	2	Schale	kg
26072 MSC		5	Eimer	



25003 | Bunter Matjessalat



11359 | Dill-Matjes „Wol de Mar“



25381 | Holsteiner Matjessalat



235 | Speck-Matjes



748 | Matjes in Honig-Senf-Sauce



227 | Matjescocktail „Lucullus“



25380 | Matjeshappen in Kräuter dressing



231 | Matjes-Sahnetopf mit Apfel

Feinkostsalate mit Matjes

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25003 MSC	Bunter Matjessalat Matjeshappen nach nordischer Art (50%) mit Äpfeln, Gewürzgurken und Paprika, in einem pikant gewürzten, klaren Kräuterdressing	1	Schale	kg
11359 MSC	Dill-Matjes „Wol de Mar“ Zarte Rauchmatjeshappen (23%) mit edlen Pilzen und Gemüse, in einem aromatisch-cremigen Dressing	1	Schale	kg
25381	Holsteiner Matjessalat Matjeshappen nach nordischer Art (50%) mit Äpfeln, Zwiebeln und Staudensellerie, in pikant gewürztem Kräuterdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Matjesfilet anderer Herkunft	1	Schale	kg
26106 MSC	Kräuter matjes in Zitronen-Kräuter-Creme Erfrischender Salat mit Matjesfilethappen nach nordischer Art (39%) und roten Zwiebelstreifen, in einer charaktervollen Zitronen-Kräuter-Creme mit Joghurt	1	Schale	kg
748 MSC	Matjes in Honig-Senf-Sauce Feine Matjesfilethappen nach nordischer Art (50%) in einer Salatmayonnaise, pikant abgerundet mit Senf und Honig	1	Schale	kg
227 MSC	Matjescocktail „Lucullus“ Matjeshappen nach nordischer Art (45%) mit Äpfeln und Zwiebeln, in einer Sauce aus Salatmayonnaise, Joghurt und Dill	1,5	Schale	kg
25380	Matjeshappen in Kräuterdressing Matjesfilethappen nach nordischer Art (60%) mit Frühlingszwiebeln, in fein gewürztem, klarem Kräuterdressing	1	Schale	kg
231 MSC	Matjes-Sahnetopf mit Apfel Matjeshappen nach nordischer Art (40%) mit Äpfeln und Salatgurken, in cremigem Sahne-Joghurt-Dressing, verfeinert mit Petersilie	1	Schale	kg
357 MSC		5	Eimer	
25379	Matjessalat mit Apfelvinaigrette Zarte Matjesfilethappen nach nordischer Art (50%) mit Apfelstücken, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln, in einer würzig-fruchtigen Apfelvinaigrette	1	Schale	kg
235 MSC	Speck-Matjes Matjeshappen nach nordischer Art (40%), Zwiebeln und Speck, in cremiger Salatmayonnaise, verfeinert mit Joghurt	1	Schale	kg



25379 | Matjessalat mit Apfelvinaigrette



26106 | Kräuter matjes in Zitronen-Kräuter-Creme



25397 | Bratheringsröllchen in Dillcreme

25395 | Bunter Tilapiasalat

25394 | Räucherlachssalat „Mediterran“

766 | Currychunks

25366 | Thunfischsalat „Giorgio's Bester“

26812 | Räucherlachssalat mit Graved-Dressing

25695 | Forellen-Schwarzwurzel-Salat

Feinkostsalate mit Forelle, Lachs, Thunfisch und Co.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
NEU 25397	Bratheringsröllchen in Dillcreme Würzige Bratheringsröllchen (40%) mit knackigen Gurkenwürfel in einer herzhaften Dillcreme mit Joghurt und Meerrettich abgeschmeckt	1	Schale	kg
766	Currychunks Surimi-Chunks (45%), in einer pikanten Currysauce mit Joghurt und Knoblauch	1	Schale	kg
737		1,5	Schale	
25695	Forellen-Schwarzwurzel-Salat Geräucherte, gezupfte Forelle (25%), Schwarzwurzel und Tomate, in einem cremigen Senf-Dressing, mit Petersilie verfeinert SEPTEMBER-APRIL	1	Schale	kg
NEU 25394	Räucherlachssalat „Mediterran“ Zarte, heißgeräucherte Lachsstücke (25%) kombiniert mit frischem Gemüse aus knackigen Tomaten, frischen Lauchzwiebeln, schwarzen Olivenscheiben, Kapern und gelber gebackener Paprika in einer mediterranen, klaren Vinaigrette mit Basilikum verfeinert	1	Schale	kg
26812	Räucherlachssalat mit Graved-Dressing Feine Kreation aus zartem Räucherlachs (40%), fruchtigen Apfelstücken, grünem Spargel und einem mit Senf und Honig verfeinerten Graved-Dressing	1	Schale	kg
25366 MSC	Thunfischsalat „Giorgio's Bester“ Thunfischfleisch (45%), frische bunte Paprika, Zwiebeln und grüne Oliven, in pikant gewürztem Essig-Öl-Dressing mit Kapern	1	Schale	kg
NEU 25395 ASC	Bunter Tilapiasalat Zarte, heißgeräucherte Tilapiafiletstücke (25%) mit knackigem, frischem Gemüse aus Tomaten, Gurkenwürfeln, Karotten, Porree und gebackenem Fenchel in einem leichten Crème fraîche Dressing mit Senf und Dill verfeinert	1	Schale	kg



25975 | Hering in Gelee „Ei“



25384 | Matjesfilets in frischem Dillrahm



413 | Heringsfilets in Sahnesauce



26248 | Heringsfilets in Sahnetunke



25383 | Kräuter-Matjesfilets „Schwedische Art“

Delikatessen mit Hering und Matjes

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE
25975	Hering in Gelee „Ei“ Heringsfilet (50%), garniert mit Eischeiben, in einem pikanten Gelee	1,5	Schale
413 MSC		1	Schale
403 MSC	Heringsfilets in Sahnesauce	2	Schale
419 MSC	Heringsfilet (40%) in einer sahnigen Sauce, verfeinert mit Äpfeln, Joghurt und Zwiebeln	3	Eimer
420 MSC		5	Eimer
26248 MSC	Heringsfilets in Sahnetunke Heringsfilets (40%) in einer sahnigen Sauce, verfeinert mit frischen Äpfeln, Joghurt und roten Zwiebeln	2	Schale
25383	Kräuter-Matjesfilets „Schwedische Art“ Matjesfilets (80%) nach traditionellem Rezept, veredelt mit Kräutern und Gewürzen	2	Schale
25384	Matjesfilets in frischem Dillrahm Matjesfilets nach nordischer Art (50%) mit Salatgurken und Zwiebeln, in Mayonnaise, verfeinert mit Sahne und Dill	2	Schale

Meeresfrüchte in Lake und Zuckerhappen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE
26506 MSC	Eismeergarnelen in Lake Eismeergarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake	1,5 (0,9 ATG)	Schale
26494	Louisiana-Flusskrebsschwänze in Lake Feine Louisiana-Flusskrebsschwänze (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake	1,5 (0,9 ATG)	Schale
26495 ASC	Riesengarnelen in Lake Knackige Riesengarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake	1,5 (0,9 ATG)	Schale
26496	Surimi in Lake Surimiröllchen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake	1,5 (0,9 ATG)	Schale
25630 MSC	Zuckerhappen Gesäuerte Heringsfilethappen (65%) mit Zucker, im Aufguss	2,3 (1,5 ATG)	Schale



- 1 26506 | Eismeergarnelen in Lake
- 2 26494 | Flusskrebsschwänze in Lake
- 3 26495 | Riesengarnelen in Lake
- 4 26496 | Surimi in Lake
- 5 25630 | Zuckerhappen



25957 | Terrinen-Variationen

Fisch-Terrinen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26263	Lachs-Terrine mit Algenkaviar-Dill-Spiegel Feine Terrine mit Lachs, garniert mit einem Algenkaviar-Dill-Spiegel	2 x 1,1	KA	kg
26265	Lachs-Seeteufel-Terrine mit Jalapeño-Basilikum-Spiegel Feine Terrine aus Lachs, Seeteufel, Kabeljau und gehackten Pistazien, mit einem Jalapeño-Basilikum-Spiegel	2 x 1,1	KA	kg
25859	Terrinen-Quartett Lachs-Terrine mit Seeteufelfilet, Dorsch-Terrine mit Filet vom Räucheraal, Kabeljau-Terrine mit Surimi und Lachs-Terrine mit Räucherlachs	4 x 0,375	KA	kg
25957	Terrinen-Variationen Zwei verschiedene Kabeljau-Terrinen mit Hummer oder Hecht und zwei verschiedene Lachs-Terrinen mit Kabeljau oder Seeteufel	4 x 0,375	KA	kg

Gastronomisch anspruchsvoll

Unsere Fisch-Terrinen sind reine Handarbeit und Meisterwerke der anspruchsvollen Küche. Beste Zutaten, perfekt aufeinander abgestimmt, sorgen für die unterschiedlichen Geschmacksnoten und Akzente. Als Vorspeise oder Amuse-Gueule sind sie optische Hingucker, die Lust auf mehr machen.

Vorteil für Sie: Sie können sofort portionieren und servieren. Das spart Zeit und Vorbereitungsaufwand.



26265 | Lachs-Seeteufel-Terrine mit Jalapeño-Basilikum-Spiegel



26263 | Lachs-Terrine mit Algenkaviar-Dill-Spiegel



25859 | Terrinen-Quartett



FEINKOST MIT FLEISCH, WURST UND GEFLÜGEL

Herzhaftes in Spitzenqualität

Herzhafte Feinkost mit Fleisch, Wurst und Geflügel haben bei BEECK lange Tradition – ebenso wie die Verbundenheit mit unserer norddeutschen Heimat. Darum stammt das Fleisch für unsere Feinkost überwiegend von Tieren aus dem Oldenburger Land, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern. So profitieren wir von kurzen Transportwegen und damit von einzigartiger Frische.

Übrigens: Wie wichtig uns erstklassige Qualität ist, zeigt eines unserer Produkte besonders deutlich. Unsere Schinkenwurst darf laut den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse offiziell die Bezeichnung „Spitzenqualität“ tragen.

Ihre Vorteile im Überblick

- Große Auswahl an Feinkost mit unterschiedlichen Fleischsorten
- Fleisch überwiegend aus Norddeutschland
- Schinkenwurst in Spitzenqualität
- Großteil der Zutaten wird von Hand geschnitten und verarbeitet
- Ochsenmaulsalat als besonderes regionales Angebot

Verwendung und Einsatzmöglichkeiten

- Für Frühstück, Seminar- und Mitarbeiterverpflegung
- Für Bistro, Imbiss, Brötchenservice
- Für Catering und Plattenservice
- Für die Fleisch- und Wursttheke



160 | Argentinischer Salat mit Rindfleisch



26575 | Bayerischer Wurstsalat



100 | Feinster Fleischsalat



25626 | Ochsenmaulsalat



110 | Wurstsalat



313 | Brokkoli-Schinkensalat



170 | Delikatess-Fleischsalat



399 | Fleischsalat nach Metzger Art



25762 | Spargel-Schinkensalat



26537 | Fleischsalat mit Joghurt dressing



26052 | Schweizer Wurstsalat

Feinkostsalate mit Fleisch und Wurst

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
160	Argentinischer Salat mit Rindfleisch Zartes Rindfleisch (17%) mit Tomatenpaprika und Silberzwiebeln, in einem pikanten Tomatendressing	1	Schale	kg
26090		5	Eimer	
26575	Bayerischer Wurstsalat Feine Mortadellascheiben (50%) mit Zwiebelstreifen in einem klaren Dressing	1	Schale	kg
313	Brokkoli-Schinkensalat Knackiger Brokkoli (30%) und echter Hinterschinken (10%) mit frischen Äpfeln und Mais, in einem cremigen Joghurt dressing	1,5	Schale	kg
170	Delikatess-Fleischsalat Feine Schinkenwurst (34%) mit Gewürzgerurken, in pikanter Salatmayonnaise	1	Schale	kg
100	Feinster Fleischsalat Feine Schinkenwurststreifen (35%) mit Gewürz- und Senfgerurken, in einer herzhaften Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg
26537	Fleischsalat mit Joghurt dressing Feine Schinkenwurststreifen (26%) mit Gewürz- und Senfgerurken, in einem Joghurt dressing	1	Schale	kg
399	Fleischsalat nach Metzger Art Fein geschnittene Schinkenwurst (30%) mit Gewürzgerurken und einer cremig-klassischen Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg
25626	Ochsenmaulsalat Ochsenmaul (58%) in einem würzigen Aufguss mit Zwiebeln, Petersilie und einem Hauch Zitrone	2	Schale	kg
26052	Schweizer Wurstsalat Hochwertige Schinkenwurst (27%), Hartkäse, Gewürzgerurken und Zwiebeln, in pikantem Essig-Öl-Dressing mit Schnittlauch	1	Schale	kg
26406		5	Eimer	
25762	Spargel-Schinkensalat Knackiger deutscher Spargel (50%), kombiniert mit Hinterschinken, in einem cremigen Dressing, abgerundet mit Sauce Hollandaise und Petersilie MAI-JUNI	1	Schale	kg
110	Wurstsalat Feine Schinkenwurstplättchen (39%) mit Paprika, Porree und würzigen Senfgerurken, in einem klaren, milden Kräuterdressing	1	Schale	kg
372		5	Eimer	



323 | Hähnchenbrust „Florenz“

Feinkostsalate mit Geflügel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
758	Fruchtiger Geflügelsalat	1	Schale	
206	Zartes Hühnerfleisch (38%) mit Ananas, Mandarinen, Sellerie, Champignons und Spargel, in fein würziger Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg
365		5	Eimer	
25032	Geflügelsalat „Feinschmecker“ Zartes Hühnerfleisch (30%), abgerundet mit Mandarinen, Champignons, Ananas und Spargel, in fein würziger Salatmayonnaise	1	Schale	kg
323	Hähnchenbrust „Florenz“ Gebratene Hähnchenbrust (36%), kombiniert mit Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen sowie grünen Oliven, in einem pikanten Kräuterdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit gebratener Hähnchenbrust, getrockneter Tomate, Paprika und Oliven anderer Herkunft	1,5	Schale	kg
1034	Hähnchenbrust in Joghurdressing Gebratene Hähnchenbrust (33%) mit Paprika, Tomaten und Salatgurken, in einem delikaten Joghurdressing	1	Schale	kg



25032 | Geflügelsalat „Feinschmecker“



1034 | Hähnchenbrust in Joghurdressing



758 | Fruchtiger Geflügelsalat



26858 | Hähnchenbrustsalat „Mango-Kokos“

Feinkostsalate mit Geflügel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26831	Hähnchenbrust in Orangen-Senf-Dressing Hähnchenbrust (35%), Äpfel, Cashewkerne und frischer Petersilie in einem gebundenen Orangen-Senf-Dressing	1	Schale	kg
26756	Hähnchenbrust mit Caesar-Dressing Gebratene Hähnchenbrust (41%) mit herzhaften Speckwürfeln und frischem Rucola, in einem cremigen Dressing mit Parmesan und Knoblauch	1	Schale	kg
26858	Hähnchenbrustsalat „Mango-Kokos“ Hähnchenbrust (40%), Mangowürfel und Rucola, in einem fruchtig-cremigen Dressing mit Mangopüree, Kokossirup und Saurer Sahne	1	Schale	kg
764	Putenbrust in Curry Zartes Putenbrustfleisch (31%), abgeschmeckt mit Pfirsichen, in einem würzig-cremigen Joghurdressing	1	Schale	kg
599	Putenbrust in Mandarinsauce Zart gegrillte Putenbrust (40%), knackiger Porree und sonnengereifte Tomaten, in einem raffinierten Mandarinen-Joghurt-Dressing, mit Currynote	1	Schale	kg
26054	Putenbrustsalat „Tandoori“ Gebratene Putenbrust (35%), Pfirsiche und Staudensellerie, in exotisch-feinem Dressing mit Cashewkernen	1	Schale	kg



26756 | Hähnchenbrust mit Caesar-Dressing



26831 | Hähnchenbrust in Orangen-Senf-Dressing



74 | Putenbrust in Curry



599 | Putenbrust in Mandarinsauce



26054 | Putenbrustsalat „Tandoori“

BASIS-SALATE

Zum Selberverfeinern

Zeit- und Personalmangel, wirtschaftliches Arbeiten und sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln – es gibt eine Fülle Herausforderungen, denen Sie und Ihr Küchenteam sich täglich stellen müssen. Auf der anderen Seite stehen die individuellen Wünsche Ihrer Gäste, die Abwechslung und Vielfalt im Angebot wünschen, die verschiedene Vorlieben und Essgewohnheiten haben.

Mit den Basissalaten bringen wir all das unter einen Hut. Wir nehmen Ihnen Arbeit in der Vorbereitung ab und geben Ihnen mit 6 veganen Salaten die Basis für Ihre ganz eigenen Feinkostkreationen. Egal ob Sie daraus einen deftigen Kartoffelsalat des Hauses machen, eine vegetarische Bowl zaubern, das Ganze mit Meeresfrüchten zu einer edlen Vorspeise verfeinern oder für Ihre Themenwoche die passenden Produkte für das Salatbuffet oder die Salatbar kreieren. Mit nur einem Basisprodukt können Sie ganz flexibel auf die verschiedenen Wünsche Ihrer Gäste eingehen und diese immer wieder mit neuen Produkten überraschen. Passende Kombinationsartikel liefern wir Ihnen gern dazu.

Und übrigens: Die Basis-Salate funktionieren natürlich auch ganz pur, z.B. als Beilage zum Mittagsgeschicht oder dem Grillteller.

Ihre Vorteile im Überblick

- Vegane Salatbasis schon fix und fertig vorbereitet
- Ideal für eigene Salatkreationen und Resteverwertung
- Zeit-, Energie-, Personalsparnis

Basis-Salate

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25818	Cole Slaw Basis Fein geschnittener Weißkohl und Karotten in einer veganen Salatcreme VEGAN	5	Eimer	kg
25815	Kichererbsen Basis Zarte Kichererbsen in einem pikanten Tomatendressing VEGAN	5	Eimer	kg
25827	Kartoffelsalat Basis Feine Kartoffelscheiben in einer fein würzigen veganen Salatcreme VEGAN	5	Eimer	kg
25832	Nudelsalat Basis Nudeln in einer fein würzigen veganen Salatcreme VEGAN	5	Eimer	kg
25834	Nudelsalat klar Basis Nudeln in einer mediterran gewürzten Vinaigrette VEGAN	5	Eimer	kg
25826	Zartweizen Basis Bissfeste, saftige Zartweizenkörner in einem pikanten Currydressing VEGAN	5	Eimer	kg



25815 | Kichererbsen Basis



25827 | Kartoffelsalat Basis



25832 | Nudelsalat Basis



25834 | Nudelsalat klar Basis



25826 | Zartweizen Basis



25818 | Cole Slaw Basis

BIO-FEINKOST

Für unbeschwertes Genuss

NEU

25402 | Räucherlachssalat in Senf-Dill-Sauce



25404 | Pastasalat „Orecchiette“



25403 | Bulgursalat



25401 | Garnelensalat mit Quinoa

Alle Zutaten in unserer BIO-Feinkost stammen aus ökologischer Landwirtschaft und Aquakultur. So verwenden wir für die Seafoodsalate nur knackige Garnelen aus biologischer Aquakultur in Ecuador und Vietnam und BIO-Lachs aus Irland oder Norwegen.

Die Herstellung unserer BIO-Produkte erfolgt dabei streng getrennt von den restlichen Produkten und unter Einhaltung der Richtlinien für die Herstellung von BIO-Produkten. Für 100% BIO-Genuss.

Ihre Vorteile im Überblick

- Sortimentsangebot für Gäste und Kunden, die Wert auf nachhaltige und ökologische Produkte legen
- Neue, moderne Rezepturen
- 2 vegane Produkte und 2 Produkte mit Seafood zur Auswahl
- Garnelen und Lachs aus biologischer Aquakultur

Verwendung

- Als Snack, Vorspeise, Beilage
- Für Buffet, Bankett, à la carte
- Vegane Salate auch erwärmbar
- Für Fisch- und Feinkosttheken mit BIO-Sortiment
- Für BIO-Themenwochen

BIO-Feinkostsalate

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25401 BIO	Garnelensalat mit Quinoa Aromatische Garnelen (30%), roter Quinoa und knackigem Gemüse aus Gurkenwürfeln, roter und gelber Paprika in einem Dressing mit Petersilie und Basilikum verfeinert	1	Schale	kg
25402 BIO	Räucherlachssalat in Senf-Dill-Sauce Kaltgeräucherte Lachsfiletstücke (33%) kombiniert mit frischen Frühlingszwiebeln sowie gelber und roter Paprika in dezenter Senfsauce mit Dill abgeschmeckt	1	Schale	kg
25403 BIO	Bulgursalat Kerniger Bulgur mit roter Paprika und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Petersilie in einer klaren Vinaigrette mit leichter Currynote VEGAN ERWÄRMBAR	1	Schale	kg
25404 BIO	Pastasalat „Orecchiette“ Orecchiette Nudeln mit knackigen Paprikawürfeln und feinen Porreeeringen in einer klaren Vinaigrette mit Basilikum verfeinert VEGAN ERWÄRMBAR	1	Schale	kg



ANTIPASTI

Mediterranes Fingerfood

Mit der BEECK-Antipasti-Auswahl bieten Sie Ihren Gästen Genuss wie im Urlaub am Mittelmeer. Von Artischocken bis Zucchini finden Sie bei uns alles, was einen mediterranen Vorspeisenteller ausmacht: so zum Beispiel grüne Oliven aus Chalkidiki, dem Heimatort der besten Oliven Griechenlands, sonnenverwöhnte Paprika aus Murcia, Zucchini und Auberginen aus Almeria, naturschwarze Kalamata-Oliven ohne Stein aber auch zarte Sardellenfilets oder Calamaretti in Tomatensauce.

Ihre Vorteile im Überblick

- Vielfalt und Flexibilität für unterschiedliche Anlässe
- Ausgewählte Produkte auch als Variante mit wenig Öl
- 3 Mix-Trios mit den Topsellern in der Mehrkammerschale

Verwendung und Einsatzmöglichkeiten

- Als Fingerfood: sofort servier- und verzehrfertig
- Als Vorspeise sowie für die mediterrane und vegetarische Küche
- Für Buffet, Bankett, à la carte, Events
- Für Catering, Plattenservice
- Für Selbstbedienungstheken und Salatbars
- Für Käse- und Feinkosttheken
- Unverzichtbar in der Sommer- und Grillsaison



Antipasti Natura

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
535	Artischocken Zarte Artischockenherzen, mediterran gewürzt mit Petersilie und Kapern, in fein gewürztem Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
172	Balsamico-Zwiebeln mit Kräutern Kleine, ganze Balsamico-Zwiebeln, eingelegt in einem Balsamicodressing mit Kräutern VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
533	Borrettanezwiebeln in Rotwein Kleine, ganze Zwiebeln, in mildem Rotweindressing VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
573	Grüne Mammut-Oliven Kernlose Mammut-Oliven, in fein gewürztem Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
26730	Oliven-Mix Grüne Oliven ohne Stein oder gefüllt mit Paprika, Mandel oder Knoblauch und Kalamata-Oliven ohne Stein, in Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
572	Schwarze Kalamata-Oliven Kernlose schwarze Oliven, in herzhaft gewürztem Kräuteröl mit Knoblauch VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
531	Sonnengetrocknete Tomaten Sonnengetrocknete Tomaten, in herzhaft gewürztem Kräuteröl, mit Knoblauch und Kapern verfeinert VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
25764	Feta mit frischen Kräutern Griechischer Feta aus Schafs- und Ziegenmilch mit einer Auflage aus frischen Kräutern und Knoblauch, in Pflanzenöl VEGETARISCH	1,7 (1 ATG)	Schale	kg

Antipasti gegrillt

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
570	Gegrillte Auberginen Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, mit Peperoni, in fein gewürztem Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
569	Gegrillte Champignons Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
551	Gegrillte Paprika Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in pikant gewürztem Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
571	Gegrillte Zucchini Gegrillte Zucchini, längs geschnitten, in fein gewürztem Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg

Antipasti Mehrkammerschalen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25659	Antipasti-Grill-Trio Gegrillte gelbe und rote Paprika, Zucchini und Champignons, mit Kräuter-Öl verfeinert VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg
25660	Antipasti-Schlemmer-Trio Mit Rucola-Frischkäse gefüllte Champignons und Kirschkaprika mit einer Mango-Frischkäsefüllung, sowie gegrillte Auberginen mit Feta-Käse, in Öl VEGETARISCH	1,1 (1 ATG)	Schale	kg
25658	Oliven-Trio Grüne Mammut-Oliven und kleine grüne Oliven, sowie schwarze Kalamata-Oliven, ohne Stein, mit Kräuter-Öl verfeinert VEGETARISCH	1,1 (1 ATG)	Schale	kg



26364 | Sardellenfilets
in Kräuteröl

194 | Meeresfrüchte
„Capri“

26063 | Calamaretti
in Tomatensauce



540 | Feta im Weinblatt



539 | Champignonköpfe
mit Rucola-Frischkäsecreme



537 | Grüne Mammut-Oliven
mit Frischkäsecreme



577 | Grüne Peperoni
mit Frischkäsecreme



169 | Minipeperoni „Diabolo“
mit Frischkäsecreme



158 | Paprini mit Frischkäsecreme



26066 | Getrocknete
Tomaten „Frischkäse-Rucola“



162 | Grüne Mammut-Oliven
mit Mandeln



574 | Rote Minipaprika
mit Frischkäsecreme

Antipasti gefüllt

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
540	Feta im Weinblatt Weinblätter mit würzigem Feta-Käse gefüllt, in mildem Öl mit Kräutern VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
539	Champignonköpfe mit Rucola-Frischkäsecreme Zarte Champignonköpfe mit Rucola-Frischkäsecreme gefüllt, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
537	Grüne Mammut-Oliven mit Frischkäsecreme Grüne Mammut-Oliven, gefüllt mit einer milden Frischkäsecreme, in herzhaft gewürztem Kräuteröl mit Knoblauch VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
577	Grüne Peperoni mit Frischkäsecreme Grüne Peperoni, gefüllt mit cremigem Frischkäse, in feinem Kräuteröl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
169	Minipeperoni „Diabolo“ mit Frischkäsecreme Rote und grüne Minipeperoni, gefüllt mit einer herzhaften Frischkäsecreme, in pikantem Pflanzenöl mit Knoblauch VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
158	Paprini mit Frischkäsecreme Paprini, gefüllt mit herzhafter Frischkäsecreme, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
26066	Getrocknete Tomaten „Frischkäse-Rucola“ Sonngetrocknete Tomaten mit einer Frischkäsefüllung, verfeinert mit Rucola, in fein gewürztem Öl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
162	Grüne Mammut-Oliven mit Mandeln Mammut-Oliven mit Mandeln gespickt, in feinem Kräuteröl mit Knoblauch VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
574	Rote Minipaprika mit Frischkäsecreme Rote Paprikaspitzen, gefüllt mit einer milden Frischkäsecreme, in pikant gewürztem Öl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg

Antipasti mit extra wenig Öl

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26093	Borrettanezwiebeln in Rotwein Kleine, ganze Zwiebeln, in mildem Rotweindressing eingelegt VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg
26078	Gegrillte Auberginen Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg
26079	Gegrillte Champignons Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg
26094	Gegrillte Paprika Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in einem fein gewürzten Dressing VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg
26092	Gegrillte Zucchini Gegrillte Zucchinischeiben eingelegt in einem milden Dressing VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg
26084	Grüne Mammut-Oliven Grüne Oliven ohne Stein, mit Knoblauch und Petersilie verfeinert, eingelegt in reinem Sonnenblumenöl VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg
26085	Schwarze Kalamata-Oliven Kernlose schwarze Oliven mit aromatisch gewürztem Öl und einem Hauch Knoblauch VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg
26091	Sonngetrocknete Tomaten Sonngetrocknete Tomaten mit aromatisch gewürztem Öl und einem Hauch Knoblauch VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg

Antipasti di Mare

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26063	Calamaretti in Tomatensauce Mini-Tintenfischtuben mit zugesetztem Wasser (30%), Oliven und getrocknete Tomaten, in einem pikanten Tomaten-Basilikum-Dressing und feiner Knoblauchnote	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
194	Meeresfrüchte „Capri“ Tintenfischtentakeln (40%), Muscheln (7%), Tintenfischringe (7%), Surimi (7%) und Shrimps (3,5%), in einer milden Vinaigrette mit Knoblauch. Hergestellt in Cuxhaven. Mit Tintenfisch, Muscheln, Surimi und Shrimps anderer Herkunft	1,55 (0,95 ATG)	Schale	kg
26364	Sardellenfilets in Kräuteröl Zarte Sardellen-Doppelfilets (64,5%), mit Haut, verfeinert mit aromatischem Kräuteröl und Knoblauch	1,55 (1 ATG)	Schale	kg



DIPS, SAUCEN, DRESSINGS UND AUFSTRICHE

Echte Multitalente

Egal zu welchem Anlass und ob zu Fisch, Fleisch, Käse oder vegetarischen Gerichten: Wir haben für Sie immer die passenden Dips, Saucen, Dressings, Marinaden oder Aufstriche im Angebot – alle garantiert selbstgemacht nach unseren hauseigenen Rezepturen. Unsere Mayonnaise und Remoulade sind so beliebt, dass wir sie nicht nur in unseren eigenen Salaten verwenden, sondern auch zu Ihnen liefern.

Probieren Sie unbedingt die neuen Dips und Saucen – von Dirty Umami bis Wasabi, alle inspiriert von angesagten Foodtrends und ideal für Poke, Ceviche, Tataki und Co.

Ihre Vorteile im Überblick

- Internationale Rezepturvvielfalt für vielseitige Anwendung
- Herstellung nach hauseigenen Rezepturen
- Großes Mayonnaisen- und Remouladensortiment
- Verschiedene Gebindegrößen wie Squeeze flasche, Schale oder Eimer
- Einige Produkte erwärmbar

Verwendung und Einsatzmöglichkeiten

- Für die kalte und warme Küche
- Für spezielle Foodtrends
- Für Buffet, Veranstaltungen und Catering
- Für Salatbar, Imbiss, Heiße Theke, Bistro und Cafeteria
- Für die Fischtheke, den Fischfachhandel oder Mobilen Handel: spezielle Saucen zu Fisch wie z.B. Senfsauce, Graved Sauce, Sylter Sauce
- Für die Grillsaison: Marinaden, Grillsaucen und Dips

Dips und Saucen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit	Schärfegrad Süßegrad
25914	Asia Dip Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer	0,92 l	3,7 l (4 Flaschen)	FL	●●●○○○
26075	VEGETARISCH	1,5 kg	Schale	kg	●●●○○○
838		5 kg	Eimer	kg	
25927	Barbecue Chutney Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	1,08 l	4,3 l (4 Flaschen)	FL	●●○○○○
25982	VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●●○○○○
25912	Cocktailsauce Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●●○○○○
25804	VEGETARISCH	2 kg	Schale	kg	●●○○○○
25966		5 kg	Eimer	kg	
25855	Crema Aioli Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand	0,91 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○
735	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg	●○○○○○
715		5 kg	Eimer	kg	
25519	Dillsauce mit Limette Mit Dill und Limettensaft verfeinert, kochstabil	2 kg	Schale	kg	●○○○○○
	VEGETARISCH ERWÄRMBAR				●○○○○○
25911	Dirty Umami Dip Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili	0,98 l	3,9 l (4 Flaschen)	FL	●●●○○○
25983	VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●●●○○○
25905	Graved-Saucendip Ein Kräuter-Senf-Dip, der hervorragend zu Lachs passt	1,06 l	4,2 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○
25510	VEGAN	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○
25902	Honig-Senf-Sauce Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill	0,90 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○
710	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg	●○○○○○
26651		5 kg	Eimer	kg	
25916	Mango Chili Dip Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●●○○○○
25985	VEGAN	5 kg	Eimer	kg	●●○○○○
25894	Rote Chili Creme Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●●●●●●
25995	VEGAN	5 kg	Eimer	kg	●●●●●●
25844	Sahnetunke Mit Sahne, Saurer Sahne, Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○
	VEGETARISCH				●○○○○○
26541	Rote Salat-Grundsauce Karotten, Gewürzgurken, Erbsen, Zwiebeln und Tomatenpaprika in einem pikanten Tomatendressing	1 kg	Schale	kg	●○○○○○
	VEGAN				●○○○○○
25875	Sensauce mit Kräutern Mit Senf, Sahne und Kräutern verfeinert, kochstabil, ideal zu Fisch und Fleisch	2 kg	Schale	kg	●○○○○○
	ERWÄRMBAR				●○○○○○
701	Sour Cream Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert	1 kg	Schale	kg	●○○○○○
452	VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○
25884	Sweet Curry Sauce Cremige Salatmayonnaise verfeinert mit Curry und Zwiebeln	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○
25967	VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○
603	Sylter Sauce Fein gewürzte Salatmayonnaise, mit Joghurt und Sahne sowie frischen Äpfeln und Zwiebeln	1 kg	Schale	kg	●○○○○○
602	VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○

Dips und Saucen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit	Schärfegrad Süßegrad
25921	Teriyakisauce Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl	1,12 l	4,5 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○
25997	VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○
25845	Tomaten-Kräuter-Sauce Aus Tomaten-, Paprika- und Zwiebelstücken, mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt, kochstabil, ideal zu Fisch und Pasta	2 kg	Schale	kg	●○○○○○
	VEGAN ERWÄRMBAR				●○○○○○
26448	Tomatensalsa Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander	1 kg	Schale	kg	●●○○○○
	VEGAN				●○○○○○
25856	Trüffelmayonnaise Salatmayonnaise mit Trüffel	0,89 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○
25996	VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○
25898	Tunke „Hausfrauen Art“ Pikant gewürzte Joghurt-Sahne-Sauce, verfeinert mit fruchtigen Äpfeln und Zwiebeln	2 kg	Schale	kg	●○○○○○
25846	VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○
703	Tzatziki Joghurt-Quark-Zubereitung, mit frischen Salatgurken und intensiver Knoblauchnote	1,5 kg	Schale	kg	●○○○○○
	VEGETARISCH				●○○○○○
25853	Wasabi Dip Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●●●○○○
25961	VEGAN	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○

Salatdressings

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit	Schärfegrad Süßegrad
26065	Balsamico Dressing Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Olivenöl	2 kg	Schale	kg	●○○○○○
894	VEGAN	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○
25923	Caesar Dressing Cremiges Dressing mit Mayonnaise und einer leichten Knoblauchnote	0,91 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○
25989	VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○
25906	French Dressing Cremiges Dressing mit Senf und Dill	0,93 l	3,7 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○
579	VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○
26849	Haus Dressing Klare Salatsauce mit Zwiebeln und Kräutern	2 kg	Schale	kg	●○○○○○
	VEGETARISCH				●○○○○○
25904	Himbeer Balsamico Dressing Fruchtiges Dressing aus weißem Balsamico-Essig und Öl mit Himbeerpüree	0,97 l	3,9 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○
25984	VEGAN	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○
25903	Honig Ingwer Dressing Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinote	1,02 l	4,1 l (4 Flaschen)	FL	●●●○○○
25991	VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●○○○○○
25929	Joghurt Dressing Salatsauce aus Joghurt, verfeinert mit Zitrone und Senf	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○
25854	VEGETARISCH	2 kg	Schale	kg	●○○○○○
25020		5 kg	Eimer	kg	
25841	Kräuterdressing mit Senf Klare Salatsauce mit Zwiebeln, Kräutern und Zitronensaft, mit feiner Senfnote	2 kg	Schale	kg	●○○○○○
	VEGAN				●○○○○○

Zur besseren Orientierung für Sie haben wir in der rechten Spalte die Schärf- und Süßgrade aufgeführt:
1 = mild bis 5 = scharf
1 = nicht süß bis 5 = süß



25415 | Ceviche Dressing „Klassik“



25414 | Ceviche Dressing „Mango-Passionsfrucht“

CEVICHE DRESSING

Fix und fertig für Sie vorbereitet

NEU AB JUNI 2023

EXKLUSIV BEI DEUTSCHE SEE

Ceviche heißt das aus Peru stammende Fischgericht, das die Herzen von Feinschmeckern auf der ganzen Welt erobert. Das Grundrezept ist überaus simpel: Rohes Fisch wird mit etwas Salz gewürzt und ganz ohne Hitzezufuhr für kurze Zeit in reichlich Limettensaft kalt gegart. Oft wird der Limettensaft noch mit aromatischen Zutaten verfeinert.

Die Seele der Ceviche ist die Leche de Tigre („die Tigermilch“), die beim Marinieren aus dem Limettensaft, den Gewürzen und dem Fischsaft entsteht. Die Säure der Zitrusfrüchte verändert die Eiweißstruktur im Fischfilet. Das in rohem Zustand leicht glasige Fleisch nimmt dadurch eine weiße Farbe an und wird mit fortschreitender Zeit von außen nach innen immer fester im Biss.

Ihr Vorteil: Wir haben für Sie das Dressing schon fix und fertig vorbereitet - d.h. Sie können sofort mit der Zubereitung Ihrer Ceviche starten und sparen Zeit, Personal- und Vorbereitungsaufwand.

Tipp zur Dosierung: Das optimale Verhältnis ist 1:1. Für 500 g Fisch benötigen Sie also ca. 500 g Dressing, da der Fisch „schwimmen“ muss.

Ceviche Dressing

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit	Schärfegrad Süßegrad
25415	Ceviche Dressing „Klassik“ Säuerlich, würziges Dressing mit Limettensaftkonzentrat, abgeschmeckt mit Ingwer, Koriander und Chili, zur Zubereitung des Gerichtes Ceviche VEGAN	1,03 l	4,1 kg (4 Flaschen)	FL	●●○○○ ●○○○○
25414	Ceviche Dressing „Mango-Passionsfrucht“ Fruchtig, säuerliches Dressing aus Mango- und Passionsfruchtpüree mit Limettensaftkonzentrat, verfeinert mit Ingwer, Chili und Koriander, zur Zubereitung des Gerichtes Ceviche VEGAN	1,02 l	4,1 kg (4 Flaschen)	FL	●●○○○ ●○○○○

Zur besseren Orientierung für Sie haben wir in der rechten Spalte die Schärfe- und Süßgrade aufgeführt:
1 = mild bis 5 = scharf
1 = nicht süß bis 5 = süß



MARINADEN

Aroma-Booster für Seafood, Fleisch und Gemüse

NEU

Ob herzhaft-würzige Kräuter-Knoblauch-Note oder fruchtiger Yuzu-Zitruskick: mit den neuen Marinaden aus der BEECK-Feinkostmanufaktur beschenken Sie Ihren Gästen im Handumdrehen ganz neue Geschmackserlebnisse.

Ihr Vorteil: Sie können sofort mit dem Marinieren beginnen und dank der praktischen Squeezeflasche ist auch die Dosierung kein Problem.

Marinaden für Fisch, Fleisch und Gemüse					
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit	Schärfe- und Süßegrad
25078	Kräuter-Knoblauch Marinade Aromatische Marinade mit Kräutern und einer feinen Knoblauchnote zur Verwendung für Fisch, Fleisch und Gemüse VEGAN	0,87 l	3,5 l (4 Flaschen)	kg	●○○○○ ●○○○○
25416	Yuzu Marinade Zitrus-fruchtige Marinade mit Yuzu-Note zur Verwendung für Fisch, Fleisch und Gemüse VEGAN	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	kg	●○○○○ ●○○○○

Zur besseren Orientierung für Sie haben wir in der rechten Spalte die Schärfe- und Süßgrade aufgeführt:
1 = mild bis 5 = scharf
1 = nicht süß bis 5 = süß



Für jeden Foodtrend die passende Begleitung!

ANWENDUNG	FOODTRENDS									FISCH & CO		FLEISCH			VEGGIE				
	Burger	Carpaccio	Ceviche	Poke	Sushi	Tataki	Sashimi	Tatar	Beyond Fish	Fisch	Meeresfrüchte	Rind	Schwein	Geflügel	Pommes	Asia-Nudeln	Gemüse	Käse	Salat
DIPS & SAUCEN																			
Asia Dip Art.-Nr. 25914 838	X									X	X	X	X	X	X		X		
Dirty Umami Dip Art.-Nr. 25911 25983				X	X	X				X	X	X	X	X	X		X		
Mango Chili Dip Art.-Nr. 25916 25985	X	X	X	X	X	X	X			X	X		X	X		X		X	
Rote Chili Creme Art.-Nr. 25894 25995	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		
Teriyakisauce Art.-Nr. 25921 25997	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X		
Trüffelmayonnaise Art.-Nr. 25856 25996	X	X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X				
Wasabi Dip Art.-Nr. 25853 25961	X	X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X				
DRESSINGS																			
Caesar Dressing Art.-Nr. 25923 25989																			X
Himbeer Balsamico Dressing Art.-Nr. 25904 25984		X	X						X									X	X
Honig Ingwer Dressing Art.-Nr. 25903 25991		X	X	X		X			X										X
NEU Ceviche Dressing „Klassik“ Art.-Nr. 25415			X																
NEU Ceviche Dressing „Mango-Passionsfrucht“ Art.-Nr. 25414			X																
MARINADEN																			
NEU Kräuter-Knoblauch Marinade Art.-Nr. 25078										X	X	X	X	X			X		
NEU Yuzu Marinade Art.-Nr. 25416										X	X	X	X	X			X		





25597 | Hummus



25396 | Rote Bete Aufstrich



26460 | Paprika-Frischkäse-Aufstrich

26457 | Rucolafrischkäse

25097 | Thunfischcreme



25807 | Vegane Salatcreme



604 | Remoulade mit Ei

Aufstriche

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26460	Paprika-Frischkäse-Aufstrich Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt VEGETARISCH	1	Schale	kg
25597	Hummus Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert VEGETARISCH	1	Schale	kg
NEU 25396	Rote Bete Aufstrich Cremiger Frischkäse mit Rote Bete Würfeln und Joghurt, pikant abgeschmeckt VEGETARISCH	1	Schale	kg
26457	Rucolafrischkäse Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken VEGETARISCH	1	Schale	kg
26144	Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise Feine Seelachsschnitzel (49%) in würziger Delikatessmayonnaise	1	Schale	kg
25097 MSC	Thunfischcreme Aufstrich aus Thunfisch (50%), Frühlingszwiebeln und Kapern	1	Schale	kg

Mayonnaisen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	Schärfegrad Süßegrad
609	Mayonnaise (80%) Mayonnaise mit 80 % Pflanzenöl VEGETARISCH	10 kg	Eimer	kg	●○○○○ ●○○○○
601	Salatmayonnaise (60%)	2 kg	Schale		
741	Salatmayonnaise mit 60 % Pflanzenöl VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●○○○○ ●●○○○
611		10 kg			
25807	Vegane Salatcreme VEGAN	5 kg	Eimer	kg	●○○○○ ●○○○○
25856	Trüffelmayonnaise Salatmayonnaise mit Trüffel	0,89 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○ ●○○○○
25996	VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●○○○○ ●○○○○

Remouladen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	Schärfegrad Süßegrad
604	Remoulade mit Ei	1,5 kg	Schale	kg	●○○○○ ●●○○○
606	VEGETARISCH	5 kg	Eimer		
26454	Remouladencreme Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln pikant abgeschmeckt VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	●○○○○ ●●○○○
25095	Vegane Remouladencreme	2 kg	Schale	kg	●○○○○ ●○○○○
25096	VEGAN	5 kg	Eimer		

Zur besseren Orientierung für Sie haben wir in der rechten Spalte die Schärf- und Süßgrade aufgeführt:
1 = mild bis 5 = scharf
1 = nicht süß bis 5 = süß



DESSERTS UND OBSTSALATE

Süße Abwechslung

Ein absolutes Muss auf jedem Hotel-Frühstücksbuffet ist der Obstsalat, der für einen frischen Start in den Tag sorgt und den Sie nach Belieben noch mit Nüssen, Müsli, Joghurt oder Quark verfeinern können. Aber auch Teilnehmer von Veranstaltungen oder Seminaren freuen sich in der Pause über eine Erfrischung vom Obstbuffet.

Und allen, die auf echte Klassiker stehen, können wir die Rote Grütze empfehlen.

Ihre Vorteile im Überblick

- Sofort servier- und verzehrfertig
- Bedarfsgerechte Gebindegrößen
- Ersparnis an Zeit- und Personalaufwand

Verwendung und Einsatzmöglichkeiten

- ▶ Für Desserts mit Quark, Joghurt, Skyr, Mousse, Cremes
- ▶ Für Bowls, Müsli und Porridge
- ▶ Für Cocktails und als Dekoration
- ▶ Für Frühstück, Brunch, Kaffeepause, Buffet, Bankett, Bar
- ▶ Für Events, Seminarverpflegung, Catering und Bistrogeschäft



750 | Rote Grütze



25619 | Obstsalat „Wellness“



26073 | Obstsalat „Vital“



25737 | Melonenmix



25351 | Grapefruitscheiben



25352 | Orangenscheiben



25353 | Ananaswürfel

Desserts

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
750	Rote Grütze Johannisbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren, Brombeeren und Erdbeeren, nach traditioneller Rezeptur gekocht und abgeschmeckt	1,5	Schale	kg
716	VEGAN	5	Eimer	

Früchte & Obstsalate

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26073	Obstsalat „Vital“ Eine Zusammenstellung aus frischer Zucker- und Wassermelone, Ananas, blauen Weintrauben, Orange und knackigen, grünen Äpfeln VEGAN	5 (3,3 ATG)	Eimer	kg
25619	Obstsalat „Wellness“ Eine fruchtige Komposition aus knackigen grünen Äpfeln, Ananas, Mango, Honig- und Wassermelone, blauen Weintrauben und Orange VEGAN	5 (3,3 ATG)	Eimer	kg
25351	Grapefruitscheiben Grapefruitscheiben ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen VEGAN	2,5	Eimer	kg
25737	Melonenmix Melonenmix aus frischer Zuckermelone und Wassermelone, gewaschen, mit Aufguss VEGAN	3 (2 ATG)	Eimer	kg
25352	Orangenscheiben Orangenscheiben ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen VEGAN	2,5	Eimer	kg
25353	Ananaswürfel Ananaswürfel ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen VEGAN	2,5	Eimer	kg

SAISONALE FEINKOST IM JAHRESÜBERBLICK



Saisonkalender Feinkost

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
25695	Forellen-Schwarzwurzel-Salat												
NEU 25300	Kale Salat mit Kürbis												
26101	Muschelsalat mit Portweindressing												
26104	Eiersalat mit Louisiana-Flusskrebse												
26975	Spargelsalat mit Zitronen-Crème fraîche-Dressing												
26716	Spargel-Flusskrebssalat												
26976	Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade												
25685	Spargel-Gin-Salat												
25691	Spargelsalat „Pulled Salmon“												
25762	Spargel-Schinkensalat												
26898	Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade												
26979													
26916	Enten-Kürbis-Salat												
25578	Kürbis-Garnelen-Salat												
25682	Kürbis-Orangen-Salat „Pulled Salmon“												

Saisonale Highlights

Jede Jahreszeit hat ihre typischen Produkte, wie den Grünkohl im Winter, Spargel im Frühling oder Kürbis im Herbst. Bei unseren saisonalen Feinköstlichkeiten greifen wir genau diese Zutaten auf und kreieren daraus mit frischen Kräutern und passenden Gemüsen und Gewürzen genussvolle Salate, die für willkommen Abwechslung auf dem Teller Ihrer Gäste oder in der Theke sorgen.

Saisonale Feinkostsalate

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25695	Forellen-Schwarzwurzel-Salat Geräucherte, gezupfte Forelle (25%), Schwarzwurzel und Tomate, in einem cremigen Senf-Dressing, mit Petersilie verfeinert SEPTEMBER-APRIL	1	Schale	kg
NEU 25300	Kale Salat mit Kürbis Frischer Grünkohl mit knackigen Hokkaido-Kürbisstreifen und roter Paprika in einer klaren Vinaigrette aus süßlichem Ahornsirup und leicht pikantem, körnigem Senf VEGETARISCH NOVEMBER-FEBRUAR	1	Schale	kg
26101 MSC	Muschelsalat mit Portweindressing Zartes Miesmuschelfleisch (40%), knackige Karotten- und Selleriewürfel und Frühlingszwiebeln in einer mit weißem Portwein verfeinerten Creme SEPTEMBER-APRIL	1	Schale	kg
26104	Eiersalat mit Louisiana-Flusskrebse Eier, Louisiana-Flusskrebse (17%), Champignons und Ananas, in herzhaft gewürzter Mayonnaise, verfeinert mit Dill MÄRZ-MAI	1	Schale	kg
26975	Spargelsalat mit Zitronen-Crème fraîche-Dressing Knackiger deutscher Spargel (65%) in einem cremigen Zitronen-Crème fraîche-Dressing, abgerundet mit frischer Blattpetersilie und frischem Schnittlauch VEGETARISCH MAI-JUNI	1	Schale	kg
26716	Spargel-Flusskrebssalat Knackiger deutscher Spargel (40%), kombiniert mit feinen Flusskrebse (30%), in einem cremigen Dressing, abgerundet mit Schnittlauch MAI-JUNI	1	Schale	kg
26976 ASC	Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade Eine Kombination aus knackigem deutschen Spargel (45%) und Riesengarnelen (25%), in einer aromatischen Zitronenmarinade, verfeinert mit frischem Schnittlauch MAI-JUNI	1	Schale	kg
25685	Spargel-Gin-Salat Knackiger deutscher Spargel (60%) und Gurkenwürfel mit Orangenzesten, in einer frischen Gin-Wacholder-Vinaigrette MAI-JUNI	1	Schale	kg
25691	Spargelsalat „Pulled Salmon“ Knackiger deutscher Spargel (60%) mit heißgeräuchertem und gezupftem Lachs (20%), in einem cremigen Dressing, mit Schnittlauch verfeinert MAI-JUNI	1	Schale	kg
25762	Spargel-Schinkensalat Knackiger deutscher Spargel (50%), kombiniert mit Hinterschinken, in einem cremigen Dressing, abgerundet mit Sauce Hollandaise und Petersilie MAI-JUNI	1	Schale	kg
26898	Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade Gebackener Hokkaido-Kürbis mit zarter Schale, in einer aromatischen Marinade aus einer eigenen Curry-Mischung und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit gerösteten Kürbiskernen	1	Schale	kg
26979	VEGAN ERWÄRMBAR SEPTEMBER-DEZEMBER	5	Eimer	
26916	Enten-Kürbis-Salat Zartes Fleisch der französischen Barbarie-Ente (30%) und gebackener Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit einer süßlichen Vinaigrette aus kanadischem Ahornsirup und weißem Aceto Balsamico ERWÄRMBAR SEPTEMBER-DEZEMBER	1	Schale	kg
25578 ASC	Kürbis-Garnelen-Salat Eine herbstliche Kombination aus knackigen Riesengarnelen (40%) und gebackenem Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit einer Curry-Zitronen-Vinaigrette, abgerundet mit frischer Blattpetersilie SEPTEMBER-DEZEMBER	1	Schale	kg
25682	Kürbis-Orangen-Salat „Pulled Salmon“ Heißgeräuchertes, gezupftes Lachs (20%) mit Paprika und gebackenem Kürbis, in einem fruchtigen Orangen-Joghurt-Dressing, verfeinert mit Orangenzesten SEPTEMBER-DEZEMBER	1	Schale	kg



26975 | Spargelsalat mit Zitronen-Crème fraîche-Dressing



26716 | Spargel-Flusskrebssalat



26976 | Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade



25685 | Spargel-Gin-Salat



25691 | Spargelsalat „Pulled Salmon“



25762 | Spargel-Schinkensalat



25695 | Forellen-Schwarzwurzel-Salat



25300 | Kale Salat mit Kürbis



26898 | Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade



26916 | Enten-Kürbis-Salat



26101 | Muschelsalat mit Portweindressing



26104 | Eiersalat mit Louisiana-Flusskrebsen



25578 | Kürbis-Garnelen-Salat



25682 | Kürbis-Orangen-Salat „Pulled Salmon“

INSPIRATIONEN GEWÜNSCHT?

Raffinierte Rezept- und Serviervorschläge rund um BEECK-Feinkost



Gar nicht spießig

24662 Geflügelfrikadellen-Bällchen mit 25597 Hummus



Fiesta mexicana

28622 Guacamole-Bites mit 26448 Tomatensalsa und 701 Sour Cream



Waffelwunder

26967 Heringssalat mit Rote Bete-Vinaigrette auf herzhafter grüner Waffel

Aloha – aber hallo!

Poke Bowl mit 26907 Gurken-Wasabi-Salat, Lachs Poke-Würfel, Sushi Reis „Selenio“, Sojabohnenkerne, Salicornes und 25903 Honig Ingwer Dressing



Sexy Sushi

63348 California Roll mit 25911 Dirty Umami Dip



Pommes de luxe

mit 25856 Trüffelmayonaise

Noch mehr Snackideen gibt's in der Broschüre „In 80 Snacks um die Welt“.



Extraknackig

Fischbrötchen mit **86968** Alaska Seelachsfilet in Quinoa-Panade und **804** Farmer-Rohkost-Salat
 Eine große Auswahl für Backfischbrötchen finden Sie in der Broschüre **Mr. Steam**.



Ran an den Grill!

86974 Lachsfilet Ananasplanke, **25376** Gnocchisalat „Mediterran“, **25927** Barbecue Chutney, **25914** Asia Dip
 Fisch-Vielfalt für den Grill bietet die Broschüre „Handgemacht und fein veredelt“.



Nordlicht-Rösti

Kartoffelrösti mit **26967** Heringssalat mit Rote Bete-Vinaigrette oder mit **26956** Eismeergarnelen in Kräuter-Creme-Fraiche-Dressing



Burger-Baukasten

Salate, Dips und Saucen für saftige Burger. Patties und Buns liefern wir Ihnen übrigens gleich mit.
 Neugierig? Fragen Sie nach unserer Burger-Broschüre.



BEECK Feinkost ist eine Marke von Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

www.deutschesee.de