

Gesamtsortiment 2022

Österreich Gültig ab Jänner 2022





Suppen & Suppeneinlagen

8-17

Bouillons

18-25

Saucen & Bindemittel

26-35

Würzmittel

36-41

Beilagen

42-47

Dressings & Salatkomponenten

48-53

Burger -Topping & Dipping

54-59

Desserts

60-67

The Vegetarian Butcher

68-71

Collezione Italiana

72-75

Basisprodukte

76-79

Eiswelten

80-111

Caterline Tiefkühlprodukte

112-145



DER WEBSHOP VON UNILEVER FOOD SOLUTIONS & ESKIMO

24/7 BESTELLEN UND VOM TREUEPROGRAMM PROFITIEREN!

DEINE VORTEILE

Produktübersicht und Online-Bestellung



- Entdecke über 600 Produkte bei uns im Webshop von beliebten Marken wie Knorr, Hellmann's und Eskimo.
- Bestelle bequem online zu jeder Zeit und an jedem Ort.

Unser Treueprogramm - jetzt profitieren



- Sammle mit jedem Webshop-Einkauf automatisch Treuepunkte.
- Tausche deine Treuepunkte gegen hochwertige Prämien für deinen Betrieb ein.
- Hierbei gilt: 1€ = 1 Treuepunkt.

Vorteile durch Webshop-Aktionen



• Erhalte bei unseren vielfältigen Aktionen sofortige Gratisbeigaben oder extra Treuepunkte.

Inspirieren lassen und Trends kennenlernen



- Stöbere in über 2.000 vielseitigen Rezepten.
- Lerne durch unsere Master Classes und **UFS Academy** mehr über Trends, Techniken und Nützliches für deinen Küchenalltag.
- Bleibe mit unseren Inspirationen zu Tipps und Trends immer auf dem neuesten Stand.

WUSSTEST DU, DASS...





Hier geht's zu unserem Webshop:



CARTE D'OR

🐿 (aebührenfrei)

SO GEHT'S

SCHRITT FÜR SCHRITT ZU DEINEN VORTEILEN:



Registriere dich kostenlos unter www.ufs.com/ profil-erstellen



Wähle deinen Großhändler.



Wähle deine Produkte aus und lege diese in den Warenkorb.



Glückwunsch! Für jeden Einkauf erhältst du wertvolle Treuepunkte.







Löse deine Treuepunkte für praktische Prämien ein!



Deine Prämie wird innerhalb weniger Tage bequem in deinen Betrieb aeliefert.





0800/220096









AEG Stabmixer-Set "Deli 4" 600 W

Mit den Produkten von Unilever Food Solutions und Eskimo

Umsatz steigern und tolle Prämien kassieren.



Wahl sichern.

WMF 4tlg. Schüssel-Set aus Cromargan Edelstahl, rostfrei 18/10 poliert

3800

Technologie

3800

Die neue App

Ab 350,- € bekommst du 3800 Treue-

punkte und kannst dir aus unserem

Treueprogramm eine Prämie deiner

Jetzt installieren für noch schnelleren pte, Trends und Websho Zugriff auf



SO FUNKTIONIERT'S

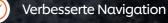
- Kunden & Mitarbeiter besuchen die mobile **ufs.com** Seite
- Klick auf "Einstellungen" (iOS: mittig unten, Android: rechts oben)
- Klick auf "Zum Start-/Home-Bildschirm hinzufügen"
- Das App-Symbol erscheint auf dem Homescreen
- Beim Öffnen der App lädt die mobile Seite mit allen aktuellen Informationen & zusätzlichen Funktionalitäten

DAS KANN DIE APP:



Barcode-Scanner für schnellen Zugriff auf Produktinfos



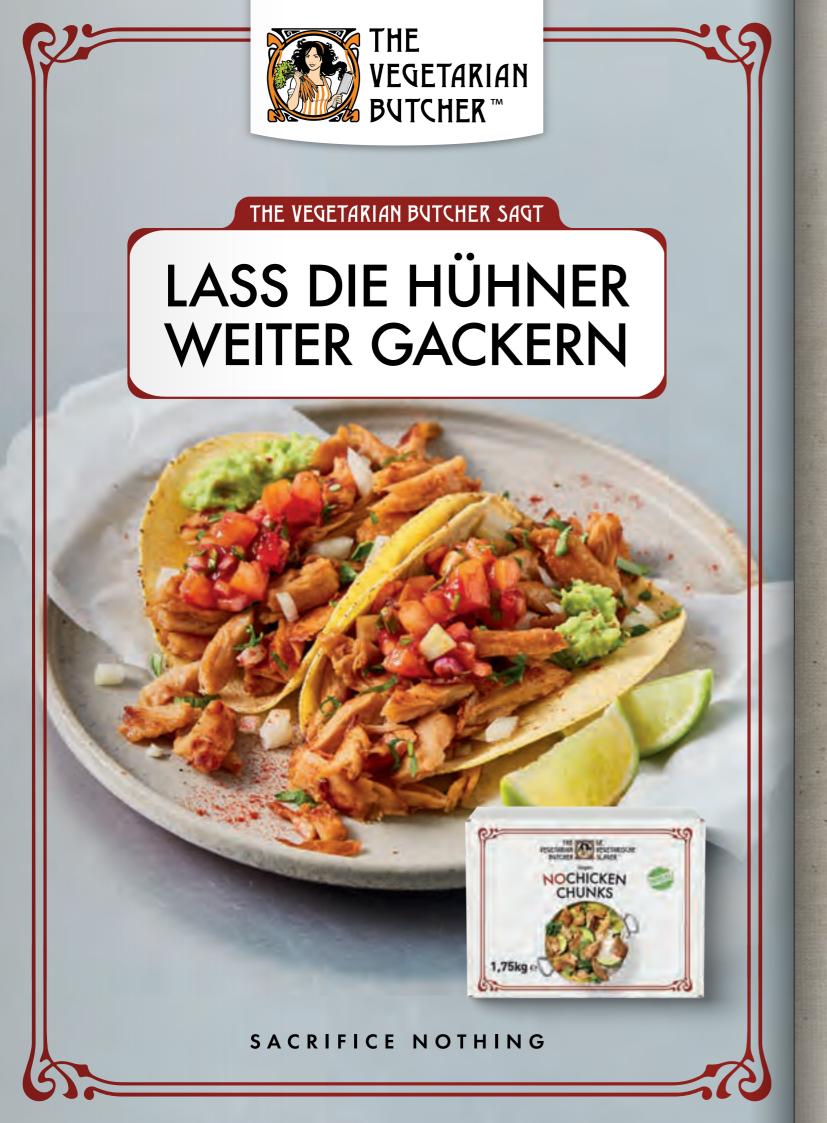




Aktuelle Rezepte & Trends



Webshop



Top 10 Produkte



























Die neue Lust am Löffeln.

Suppen

KNORR 1-2-3	10
KNORR Cuisine	11
KNORR Gulaschsuppen	14

Suppeneinlagen

KNORR Suppeneinlagen 15











Art. Nr.: 84104, Bestelleinheit: 2 x 3,2 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l















Art. Nr.: 00375, Bestelleinheit: 3 x 2,7 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l

















KNORR Gulasch Suppenbasis

Art. Nr.: 14629, Bestelleinheit: 2,8 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 7,1 l, Dosierung: 140 g/l











Käse "Ideal" Cremesuppe für Suppe & Sauce

Art. Nr.: 14401, Bestelleinheit: 2,75 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1 l, Dosierung: 110 g/l







KNORR Blumenkohl/Feine Karfiol Cremesuppe

Art. Nr.: 00376, Bestelleinheit: 3 x 2,7 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l











KNORR Geflügel Cremesuppe

Art. Nr.: 27709, Bestelleinheit: 3 x 2,1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 14,3 l, Dosierung: 70 g/l











KNORR Kalbfleisch Cremesuppe

Art. Nr.: 77104, Bestelleinheit: $3 \times 2,4 \text{ kg}$ Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l













KNORR Knoblauch Cremesuppe

Art. Nr.: 14273, Bestelleinheit: 2,7 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l





















KNORR Spargel Cremesuppe

Art. Nr.: 43934, Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l, Dosierung: 100 g/l















Art. Nr.: 14268, Bestelleinheit: 2,7 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l





















KNORR

Broccoli Cremesuppe

Art. Nr.: 14110, Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l, Dosierung: 100 g/l



KNORR Bärlauch Cremesuppe

Art. Nr.: 41896, Bestelleinheit: 2,4 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l

















Bündner Gersten Suppe

Art. Nr.: 18326, Bestelleinheit: 6 x 1,15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8.7 l, Dosierung: 115 g/l









Art. Nr.: 34040, Bestelleinheit: 6 x 1,2 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,3 l, Dosierung: 120 g/l











Feine Grünerbsen Suppe

Art. Nr.: 43930, Bestelleinheit: 2,7 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l

KNORR





Fleischklösschen Suppe mit Eiermuscheln

Art. Nr.: 00428, Bestelleinheit: 3 x 2,4 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l

Art. Nr.: 41174, Bestelleinheit: 2,7 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l







KNORR











Art. Nr.: 00418, Bestelleinheit: 3 x 2,4 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l









Art. Nr.: 00430, Bestelleinheit: $3 \times 2,4 \text{ kg}$ Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l





Hühner Suppe

KNORR



KNORR Gemüse Cremesuppe

Art. Nr.: 00445, Bestelleinheit: 6 x 1,8 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,3 l, Dosierung: 120 g/l











KNORR Kürbis Cremesuppe

Art. Nr.: 14371, Bestelleinheit:2,75 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1 l, Dosierung: 110 g/l







Lauch-Kartoffel Cremesuppe

Art. Nr.: 14208, Bestelleinheit: 2,25 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 13,3 l, Dosierung: 75 g/l















KNORR Minestrone

Art. Nr.: 77223, Bestelleinheit: 6 x 1,2 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l









Sellerie-Karotten Cremesuppe Art. Nr.: 76767, Bestelleinheit: 6 x 1,65 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1 l, Dosierung: 110 g/l



KNORR







Tomaten Cremesuppe Toscana

Art. Nr.: 44105, Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,3 l, Dosierung: 120 g/l







Zucchini Cremesuppe

Art. Nr.: 24323, Bestelleinheit: 2,7 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l









KNORR Rindfleisch Suppe

Art. Nr.: 17264, Bestelleinheit: 6 x 2,4 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l









KNORR Steinpilz Cremesuppe

Art. Nr.: 14400, Bestelleinheit: 2,75 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 9.1 l, Dosierung: 110 g/l









13

KNORR Waldpilz Cremesuppe

Art. Nr.: 16522, Bestelleinheit: 6 x 1,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l, Dosierung: 100 g/l















KNORR Gulaschsuppe flüssig

Art. Nr.: 07351, Bestelleinheit: 2,9 kg Ergiebigkeit: 1 DOS = 2,8 l







Art. Nr.: 07352, Bestelleinheit: 2 x 1,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 2 l













KNORR Backerbsen

Art. Nr.: 07800 Bestelleinheit: 4 x 1 kg







Art. Nr.: 07859, Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 500 Stk.

Pure Linie Dreikornnockerl

Art. Nr.: 08229, Bestelleinheit: 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 222 Stk.





KNORR



KNORR Pure Linie Dinkelnockerl

Art. Nr.: 08228, Bestelleinheit: 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 1000 Stk.















KNORR Gemüse-Grießnockerl

Art. Nr.: 07894, Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 356 Stk.





KNORR Goldtaler

Art. Nr.: 07808, Bestelleinheit: 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 888 Stk.







KNORR Grießdukaten

Art. Nr.: 07804, Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 1000 Stk.







KNORR Grieß-Nockerl

Art. Nr.: 07806, Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 200 Stk.



















KNORR Knoblauchnockerl

Art. Nr.: 07947, Bestelleinheit: 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 768 Stk.









Art. Nr.: 07896, Bestelleinheit: 4 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 1000 Stk.







KNORR Kräuternockerl

Art. Nr.: 73550, Bestelleinheit: 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 832 Stk.









KNORR Markknöderl

Art. Nr.: 07817, Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 550 Stk.









KNORR Pistaziennockerl

Art. Nr.: 07867, Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 400 Stk.









KNORR Schnittlauch-Topfennockerl

Art. Nr.: 07861, Bestelleinheit: 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 200 Stk.





KNORR Profiteroles

Art. Nr.: 07813, Bestelleinheit: 4 x 500 g Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 1600 Stk.











Art. Nr.: 07841, Bestelleinheit: 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 200 Stk.



KNORR



KNORR Spinatnockerl mit Mozzarella

Art. Nr.: 07843, Bestelleinheit: 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 200 Stk.







Vielseitig und individuell anwendbar.

Bouillons

NORR Professional Bouillons conzentrierte Rezeptur	20
NORR Professional Goldaugen Rindsuppe	20
NORR Professional (lare Suppe, Gemüsegold Bouillon	21
NORR Professional Lindessa, Klare Hühnersuppe, Lio Bouillon	22
(NORR Professional Bouillons geliert	23
(NORR Professional Conzentrierte Bouillons	23
BASIC LINE Bouillon	25











KNORR Professional Rinder Bouillon konzentrierte Rezeptur

Art. Nr.: 12514, Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 100 l



Knorr















label



RODUKI 会党会

Art. Nr.: 62533, Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 100 l

















KNORR Professional Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 71200, Bestelleinheit: 12 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l









Goldaugen Rindsuppe



KNORR Professional

Art. Nr.: 07110, Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l











KNORR Professional Hühner Bouillon konzentrierte Rezeptur

Art. Nr.: 62535, Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 100 l























KNORR Professional Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 07107, Bestelleinheit: 5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l









KNORR Professional Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 07105, Bestelleinheit: 25 kg GN² Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l















Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 07106, Bestelleinheit: 60 kg



KNORR Professional Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 40940, Bestelleinheit: 30 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l













KNORR Professional Klare Suppe

Art. Nr.: 71270, Bestelleinheit: 12 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l











KNORR Professional Klare Suppe

Art. Nr.: 07190, Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l











KNORR Professional Gemüsegold-Bouillon

Art. Nr.: 71460, Bestelleinheit: 12 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l, Dosierung: 20 g/l













KNORR Professional Klare Suppe

Art. Nr.: 42290, Bestelleinheit: 5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l













KNORR Professional Gemüsegold-Bouillon

Art. Nr.: 07181, Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l, Dosierung: 20 g/l

















Art. Nr.: 71350, Bestelleinheit: 12 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l, Dosierung: 20 g/l



Knorr

SHNERSUPPL









KNORR Professional Klare Hühnersuppe

Art. Nr.: 20931, Bestelleinheit: 12 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l













KNORR Professional Bio Gemüsebouillon

Art. Nr.: 38738, Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l, Dosierung: 24 g/l













Art. Nr.: 87391, Bestelleinheit: 6 x 1 kg









KNORR Professional Rindessa

Art. Nr.: 07152, Bestelleinheit: 12 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l, Dosierung: 20 g/l





KNORR Professional Klare Hühnersuppe

Art. Nr.: 93640, Bestelleinheit: 5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l









KNORR Professional Bio Gemüsebouillon

Art. Nr.: 07197, Bestelleinheit: 10 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l, Dosierung: 24 g/l



















KNORR Professional

Ergiebigkeit: 1 kg = 33,75 l

Gemüse Bouillon geliert

Art. Nr.: 95211, Bestelleinheit: 2 x 800 g



KNORR Professional Rinder Bouillon geliert

Art. Nr.: 95210, Bestelleinheit: 2 x 800 g Ergiebigkeit: 1 kg = 33,75 l













KNORR Professional Hühner Bouillon geliert

Art. Nr.: 95227, Bestelleinheit: 2 x 800 g Ergiebigkeit: 1 kg = 33,75 l













KNORR Professional

Konzentrierte Bouillon Huhn, flüssig



KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Rind, flüssig

Art. Nr.: 11697 Bestelleinheit: 6 x 1 l





KNORR Professional

Art. Nr.: 11878

Bestelleinheit: 6 x 1 l



Konzentrierte Bouillon Gemüse, flüssig











Art. Nr.: 11769

Bestelleinheit: 6 x 1 l



Art. Nr.: 17934 Bestelleinheit: 6 x 1 l









Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l, Dosierung: 20 g/l





















BASIC LINE Klare Suppe

Art. Nr.: 40400, Bestelleinheit: 12,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l, Dosierung: 24 g/l















BASIC LINE Rinder Brühe

Art. Nr.: 00694, Bestelleinheit: 12,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 56 l, Dosierung: 18 g/l











BASIC LINE Klare Suppe Klassik

Art. Nr.: 75640, Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 41,6 l, Dosierung: 24 g/l







Art. Nr.: 34897, Bestelleinheit: 12,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 67 l, Dosierung: 15 g/l













BASIC LINE Rindsuppe Klassik

Art. Nr.: 75650, Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l, Dosierung: 24 g/l





24 25



Individualität & Abwechslung durch Sortenvielfalt.

Saucen

LUKULL Beste Basis Saucen	28
KNORR Grundsaucen	28
KNORR Fonds	28
KNORR/LUKULL	16
Sauce Hollandaise	29
KNORR Demi Glace	29
KNORR Saucen Ableitungen	30
KNORR/LUKULL Flüssigsaucen	31
KNORR/LUKULL/BASIC LINE	
Säfte/Jus	32

Bindemittel

MAIZENA/KNORR	
Bindemittel	34









Art. Nr.: 51319

Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg











Art. Nr.: 07447, Bestelleinheit: 2 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l















Art. Nr.: 07582, Bestelleinheit: 3 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 25 l









Art. Nr.: 45851, Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 20 l







LUKULL

Beste Basis Weiße Sauce

WEIBE SAUCE

Art. Nr.: 51318 Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg







KNORR Velouté Weiße Grundsauce

Art. Nr.: 07456, Bestelleinheit: 2 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11 l













KNORR Geflügelfond pastös

Art. Nr.: 07581, Bestelleinheit: 3 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 25 l















KNORR

Art. Nr.: 04598

Bestelleinheit: 6 x 1 l



Basis für Sauce Hollandaise

Art. Nr.: 07499, Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12 l













LUKULL Sauce Hollandaise (flüssig)

Art. Nr.: 50373 Bestelleinheit: 10 x 1 l











Sauce Hollandaise (flüssig)

Sauce Hollandaise (flüssig)

Art. Nr.: 00385 Bestelleinheit: 12 x 250 ml











LUKULL Sauce Hollandaise balance, 15 % Fett (flüssig)

Art. Nr.: 55197 Bestelleinheit: 12 x 250 ml















Demi Glace granuliert

Art. Nr.: 07473, Bestelleinheit: 6 x 1,05 kg Ergiebigkeit: 1,05 kg = 7 l









Bestelleinheit: 6 x 1 l









KNORR

Pfeffercreme Sauce

Ergiebigkeit: 1 kg = 6,25 l

Art. Nr.: 62650, Bestelleinheit: 6 x 1,2 kg

Burgunder Sauce (granuliert)

Art. Nr.: 07453, Bestelleinheit: 6 x 1,26 kg

Ergiebigkeit: 1,26 kg = 6,5 l





Art. Nr.: 48510, Bestelleinheit: 3 kg **Ergiebigkeit:** 1 kg = 6.7 l



Knorr













KNORR



KNORR Professional Sauce Carbonara

Art. Nr.: 90578, Bestelleinheit: 2 x 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 6 l











KNORR Wild Sauce

Art. Nr.: 10579, Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 7,5 l













Tomaten Suppe & Sauce kaltquellend

Art. Nr.: 98513, Bestelleinheit: 2 x 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 5 l





























LUKULL

Art. Nr.: 90218

Sauce Béchamel

Bestelleinheit: 6 x 1 l



LUKULL Sauce Béarnaise

Art. Nr.: 50374 Bestelleinheit: 10 x 1 l













LUKULL Käse-Gratin Sauce

Art. Nr.: 51341 Bestelleinheit: 6 x 1 l









KNORR Curry Sauce Art. Nr.: 78006

Bestelleinheit: 2 x 2,25 l







31

KNORR Chinesische Sauce Süß-Sauer

Art. Nr.: 01294 Bestelleinheit: 2 x 2,25 l



Knorr









KNORR Arrabbiata Sauce

Art. Nr.: 66967 Bestelleinheit: 2 x 2,25 l













Art. Nr.: 85171, Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12,4 l Art. Nr.: 04532 Bestelleinheit: 8 x 1 l





KNORR Professional



Tomato al Gusto mit Kräutern



















KNORR Ketjap Manis Soja Sauce

Art. Nr.: 97948 Bestelleinheit: 6 x 1 l













KNORR Sunshine Chili-Knoblauch Sauce

Art. Nr.: 29725 Bestelleinheit: 6 x 1 l













KNORR Gulaschsaft

Art. Nr.: 42280, Bestelleinheit: 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 9 l





KNORR Bratensaft

Art. Nr.: 07404, Bestelleinheit: 2 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l



32







KNORR Sambal Manis Chili-Soja Sauce

Art. Nr.: 97935 Bestelleinheit: 6 x 1 l









KNORR Bratensaft

Art. Nr.: 07416, Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l











PRODUKT 企企企

KNORR Bratensaft

Art. Nr.: 07408, Bestelleinheit: 6 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l









KNORR Saft zum Schweinsbraten

Art. Nr.: 74258, Bestelleinheit: 4,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l







BASIC LINE Bratensaft

Art. Nr.: 07407, Bestelleinheit: 6 kg Ergiebigkeit: 1,1 kg = 10 l



KNORR Bratenjus (pastös)

Art. Nr.: 49850, Bestelleinheit: 6 x 1,2 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l







BRATENJUS

Beste Basis Bratenjus

Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg

LUKULL

Art. Nr.: 52322

PRODUKT 公公公

KNORR Bratenjus (pastös)

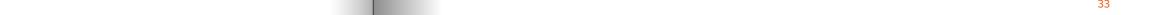
Art. Nr.: 49190, Bestelleinheit: 3,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l



















MAIZENA Reine Maisstärke

Art. Nr.: 08014 Bestelleinheit: 4 x 2,5 kg



MAIZENA



















Art. Nr.: 08018 Bestelleinheit: 6 x 1 kg











KNORR Roux Fix Einbrenn

Art. Nr.: 07432 Bestelleinheit: 6 x 1 kg









Art. Nr.: 08017 Bestelleinheit: 6 x 1 kg









KNORR Bindemittel kaltquellend

Art. Nr.: 86728 Bestelleinheit: 2 x 2 kg













KNORR Roux Fix Einbrenn

Art. Nr.: 07433 Bestelleinheit: 5 kg



















KNORR Braune Roux

Art. Nr.: 07426 Bestelleinheit: 6 x 1 kg













Art. Nr.: 18172 Bestelleinheit: 10 kg











KNORR Weiße Roux

Art. Nr.: 07430 Bestelleinheit: 5 kg











KNORR Weiße Roux mit Reismehl GLUTENFREI

Art. Nr.: 97952 Bestelleinheit: 5 kg















KNORR Braune Roux

Art. Nr.: 07427 Bestelleinheit: 5 kg













Art. Nr.: 07429 Bestelleinheit: 6 x 1 kg





KNORR Weiße Roux

Art. Nr.: 92314 Bestelleinheit: 10 kg











Würzen. Schmecken. Genießen.

Würzmittel

KNORR Mise en place/	
Primerba	38
KNORR Professional	
Gewürzpasten	39
KNORR Gewürze	39
KNORR Gemüsekrönung	39
KNORR Würzmittel	40
KNORR Thai Range	41











Art. Nr.: 36148 Bestelleinheit: 2 x 340 g









Art. Nr.: 34983 Bestelleinheit: 2 x 340 g





KNORR Mise en place/Primerba Pesto Rosso

Art. Nr.: 45226 Bestelleinheit: 2 x 340 g





KNORR Mise en place/Primerba Basilikum

Art. Nr.: 36468 Bestelleinheit: 2 x 340 g





KNORR Mise en place/Primerba Knoblauch

Art. Nr.: 36470 Bestelleinheit: 2 x 340 g

















KNORR Mise en place/Primerba Pesto

Art. Nr.: 36146 Bestelleinheit: 2 x 340 g





















KNORR Professional Ingwer Paste

Art. Nr.: 66765 Bestelleinheit: 2 x 750 g













KNORR Professional Curry Paste (mild)

Art. Nr.: 66757 Bestelleinheit: 2 x 750 g







RODUKT







KNORR Röstzwiebel

Art. Nr.: 07711 Bestelleinheit: 5 kg











Gemüsekrönung Butternote & Kräuter

Art. Nr.: 30907, Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = für 20 kg Gemüse









KNORR Professional Paprika Paste

Art. Nr.: 66769 Bestelleinheit: 2 x 750 g















KNORR Professional Knoblauch Paste

Art. Nr.: 66761 Bestelleinheit: 2 x 750 g











Paprika edelsüß Delikatess

Art. Nr.: 04211 Bestelleinheit: 4 kg















Art. Nr.: 07520 Bestelleinheit: 5 kg

Aromare















KNORR

Würzmix für Fleisch

Art. Nr.: 33143 Bestelleinheit: 6 x 1,6 kg





Art. Nr.: 00737 Bestelleinheit: 5 l













KNORR

KNORR



KNORR Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07521 Bestelleinheit: 6 x 500 g











Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07506 Bestelleinheit: 6 kg

Aromat Streuwürze Art. Nr.: 07551 Bestelleinheit: 6 x 1,5 kg



KNORR Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07503 Bestelleinheit: 3 kg













KNORR Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07519 Bestelleinheit: 10 kg





KNORR Umami



















Coconut Milk Powder

Art. Nr.: 33374 Bestelleinheit: 6 x 1 kg









Art. Nr.: 33491 Bestelleinheit: 10 x 500 g













40 41



Einfache und schnelle Zubereitung.

Beilagen

44
44
45
46
47







Nockerl "Knöpfli"

Bestelleinheit: 10 kg

KNORR

Art. Nr.: 07538





Art. Nr.: 05287 Bestelleinheit: 10 kg

















Spätzle Wanne

Bestelleinheit: 15 kg

KNORR

Art. Nr.: 07536



KNORR Spätzle

Art. Nr.: 05290/05291 Bestelleinheit: 2 kg/10 kg















KNORR

Semmelknödel

Art. Nr.: 05270, Bestelleinheit: 10 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 25 Knödel à 80 g

Serviettenknödel Wanne

Art. Nr.: 07533, Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 29 Portionen à 80 g



KNORR Pure Linie Spätzle mit Dinkel

Art. Nr.: 08261 Bestelleinheit: 5 kg















KNORR

MSG. SEZEPTH S



KNORR Serviettenknödel

Art. Nr.: 05276/05275, Bestelleinheit: 5 kg/10 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 29 Portionen à 80 g











KNORR Kartoffel Granulat Blitz-Püree mit Vollmilch

Art. Nr.: 05259 Bestelleinheit: 5 kg









KNORR

Gnocchi

Art. Nr.: 05252

Bestelleinheit: 4 x 1 kg









KNORR Kartoffel-Flocken Fix-Fertig mit entrahmter Milch

Art. Nr.: 04432 Bestelleinheit: 4 kg

Fix-Fertig









PFANNI Kartoffel-Flocken Kaltquellpüree mit Vollmilch

Art. Nr.: 04444 Bestelleinheit: 4 x 3 kg









Kartoffel-Flocken für Kartoffelpüree und -teig

Art. Nr.: 05258/05260 **Bestelleinheit:** 2 x 2 kg/20 kg











KNORR

Art. Nr.: 04430 Bestelleinheit: 4 kg



KNORR Kartoffel Knödel halb+halb

Kartoffel-Püree Flocken

Art. Nr.: 05253 Bestelleinheit: 5 kg















Art. Nr.: 04439 Bestelleinheit: 3 kg























Art. Nr.: 04436/05267/04438, **Bestelleinheit:** 2 kg/4 kg/40 kg **Ergiebigkeit:** 1 kg = ca. 38 Fleischknödel à 80 g









KNORR Kroketten classic

Art. Nr.: 05277 Bestelleinheit: 3 kg













KNORR Wildreis

KNORR

Parboiled Reis

Art. Nr.: 46072 Bestelleinheit: 5 kg



KNORR Risottoreis Loto

Art. Nr.: 46070 Bestelleinheit: 5 kg





















Art. Nr.: 99735 Bestelleinheit: 5 kg

























KNORR Professional Taboulé Salatspezialität

Art. Nr.: 52300 Bestelleinheit: 6 x 625 g







8 710604 776639



KNORR Professional Bulgur mit Hanfsamen und Apfel

Art. Nr.: 77663, Bestelleinheit: 4 x 650 g Ergiebigkeit: 650 g + 1 L Wasser = 30 Portionen à 88 g













KNORR Professional Quinoa mit Tomaten, Karotten, Oliven & Kapern

Art. Nr.: 17766, **Bestelleinheit:** 4 x 548 g **Ergiebigkeit:** 548 g + 1 L Wasser = 20 Portionen à 80 g





















KNORR Professional Couscous mit Zucchini und Karotten

Art. Nr.: 37766, Bestelleinheit: 4 x 610 g Ergiebigkeit: 610 g + 1 L Wasser = 20 Portionen à 80 g













Einfach. Außergewöhnlich. Effizient.

Dressing

••••••••••••••••••••••••••••••	
KUNER Flüssige Salatdressings	50
KRESSI Essig	50
KNORR Salatkrönung	51
KNORR Professional	
Flüssige Salatdressings	52
KNORR Salat-Hit	52
KNORR Professional	
Dressing and more	52

Salatkomponenten

KUNER Mayonnaise,	
Jogonaise, Sauce Tartare	53







KUNER

Art. Nr.: 04471

French Dressing

Bestelleinheit: 4 x 3 l





Art. Nr.: 04480 Bestelleinheit: 4 x 3 l















KUNER

Art. Nr.: 04477

STATE OF STA

Bestelleinheit: 4 x 3 l

Knoblauch Joghurt Dressing



KUNER Joghurt Dressing

Art. Nr.: 04470 Bestelleinheit: 4 x 3 l















Art. Nr.: 04475

Bestelleinheit: 4 x 3 l



Kräuter Provençale Dressing

Art. Nr.: 04472 Bestelleinheit: 4 x 3 l















KRESSI

Essig

KUNER 1000 Islands Dressing



KRESSI Essig Art. Nr.: 06100 Art. Nr.: 06099













Art. Nr.: 43000

KNORR

Art. Nr.: 43160

Bestelleinheit: 1 kg

Bestelleinheit: 1 kg

Salatkrönung Balsamico-Kräuter

Salatkrönung Knoblauch-Kräuter

STATE OF STA



Salatkrönung Klare Dressing

Art. Nr.: 43500 Bestelleinheit: 1 kg















Salatkrönung Italienische Art

RODUKT 食食食

Salatkrönung Gartenkräuter

MSG () () () ()

Art. Nr.: 43040 Bestelleinheit: 1 kg



Art. Nr.: 43030

Bestelleinheit: 1 kg















Art. Nr.: 00751 Bestelleinheit: 5 kg











Salatkrönung Speck-Kräuter

Art. Nr.: 43010 Bestelleinheit: 1 kg













Art. Nr.: 43020 Bestelleinheit: 1 kg





















Art. Nr.: 04422 Bestelleinheit: 5 l









Art. Nr.: 26157













Art. Nr.: 00802 Bestelleinheit: 6 x 1,05 kg











Art. Nr.: 64761 Bestelleinheit: 6 x 1 l

















KNORR Professional Dressing and more Citrus & Ginger

Art. Nr.: 64743 Bestelleinheit: 6 x 1 l













KNORR Professional

Bestelleinheit: 5 l















KNORR Professional Dressing and more Pineapple & Coconut

Art. Nr.: 64751 Bestelleinheit: 6 x 1 l













KNORR Professional Dressing and more Tomato & Strawberry

Art. Nr.: 64741 Bestelleinheit: 6 x 1 l



















KUNER Mayonnaise 80%

Art. Nr.: 73239 Bestelleinheit: 9 x 1,2 l





Kuner









KUNER

Art. Nr.: 04448



Mayonnaise 80%





KUNER

Art. Nr.: 73241

Mayonnaise 50%

Bestelleinheit: 9 x 1,2 l

MAYONNAISE

Mayonnaise 50%

MSG STATE OF THE S

Bestelleinheit: 15 kg

KUNER

Art. Nr.: 04451



KUNER Mayonnaise 80%

Art. Nr.: 04450 Bestelleinheit: 15 kg















KUNER Mayonnaise 50%

Kuner

Art. Nr.: 04449 Bestelleinheit: 5 kg

















KUNER Jogonaise 30%

Kuner

JOGONAISE

Art. Nr.: 04435 Bestelleinheit: 5 kg









Bestelleinheit: 9 x 1,2 l













Hellmann's – die weltweite Nr. 1 für die besten Burger.

Burger – Topping & Dipping

HELLMANN'S REAL Mayonnaise	56
HELLMANN'S Tomato Ketchup	56
HELLMANN'S Senfsauce	56
HELLMANN'S BBQ Sauce	56
HELLMANN'S Yellow Mustard	56
HELLMANN'S VEGAN Mayo	56
HELLMANN'S BBQ Marinade	58
HELLMANN'S Mini Gläser	58
HELLMANN'S Portionspackungen	58
HELLMANN'S Dispenser	59









HELLMANN'S REAL Mayonnaise (80 % Fettgehalt)

Art. Nr.: 76483 Bestelleinheit: 8 x 430 ml













HELLMANN'S Senfsauce

Art. Nr.: 84661 Bestelleinheit: 8 x 250 ml

















HELLMANN'S Yellow Mustard

Art. Nr.: 94183 Bestelleinheit: 8 x 260 g















HELLMANN'S Tomato Ketchup

Art. Nr.: 68550 Bestelleinheit: 5 kg













HELLMANN'S Tomαto Ketchup

Art. Nr.: 84488 Bestelleinheit: 12 x 430 ml













HELLMANN'S BBQ Sauce

Art. Nr.: 40558 Bestelleinheit: 8 x 250 ml









HELLMANN'S REAL Mayonnaise (79 % Fettgehalt)

Art. Nr.: 84511 Bestelleinheit: 5 l











HELLMANN'S VEGAN Mayo

Art. Nr.: 76022 Bestelleinheit: 2,5 kg



















Art. Nr.: 49191 Bestelleinheit: 4,8 kg















HELLMANN'S REAL Mayonnaise Mini Gläser

Art. Nr.: 94954 Bestelleinheit: 80 x 33 ml















HELLMANN'S Original Mustard Mini Gläser

Art. Nr.: 94859 Bestelleinheit: 80 x 33 ml











HELLMANN'S Tomato Ketchup Portionspackungen

Art. Nr.: 99639 Bestelleinheit: 120 x 20 ml















HELLMANN'S Tomato Ketchup Mini Gläser

Art. Nr.: 94860 Bestelleinheit: 80 x 33 ml



HELLMANN'S











HELLMANN'S REAL Mayonnaise Portionspackungen

Art. Nr.: 99641 Bestelleinheit: 120 x 20 ml













Yellow Mustard Portionspackungen

Art. Nr.: 44973 Bestelleinheit: 198 x 10 ml









REAL Mayonnaise Beutel für Dispenser

Art. Nr.: 82118 Bestelleinheit: 3 x 2,25 kg









HELLMANN'S Yellow Mustard Beutel für Dispenser

Art. Nr.: 82120 Bestelleinheit: 3 x 2,5 kg















59

HELLMANN'S Tomato Ketchup Beutel für Dispenser

Art. Nr.: 82119 Bestelleinheit: 3 x 2,5 kg















Süße Köstlichkeiten für klein und groß.

Desserts

CARTE D'OR Mousse	62
CARTE D'OR Crème Dessert	62
CARTE D'OR	
Dessert Spezialitäten	63
CARTE D'OR Milchreis,	
Dessert Kirschen	64
CARTE D'OR Früchte	64
CARTE D'OR Dessert Toppings	65
CARTE D'OR Glasuren	
& Couverture	66







CARTE D'OR

Art. Nr.: 00854 Bestelleinheit: 1,6 kg

Mousse Stracciatella



CARTE D'OR Mousse au Chocolat

Art. Nr.: 87178 Bestelleinheit: 1,44 kg

















CARTE D'OR Mousse au Chocolat (flüssig)

Art. Nr.: 04291 Bestelleinheit: 6 x 1 l







CARTE D'OR Crème Dessert Erdbeer

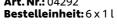
Art. Nr.: 58178 Bestelleinheit: 6 x 1,6 kg













CARTE D'OR





Mousse Vanille-Geschmack (flüssig)





CARTE D'OR Basis für süßen Auflauf

Art. Nr.: 07828 Bestelleinheit: 3 kg









CARTE D'OR Basis für Topfenknödel und -teig

Art. Nr.: 07827 Bestelleinheit: 10 kg









CARTE D'OR Crème Brûlée / Flan Caramel

Art. Nr.: 84040 Bestelleinheit: 1,25 kg











CARTE D'OR Reisauflauf süß

Art. Nr.: 07780 Bestelleinheit: 3 x 1,25 kg









CARTE D'OR Basis für Tiramisu-Füllcreme

Art. Nr.: 08040 Bestelleinheit: 1,8 kg











CARTE D'OR Bayerische Creme

Art. Nr.: 90848 Bestelleinheit: 6 x (3 x 280 g)









CARTE D'OR Panna Cotta

Art. Nr.: 72131 Bestelleinheit: 3 x 260 g











CARTE D'OR Wein-und Fruchtschaumcreme

Art. Nr.: 43134 Bestelleinheit: 6 x 1,5 kg















CARTE D'OR Vanille Dessertsauce

Art. Nr.: 04237

Bestelleinheit: 12 x 1 l













Dessert Kirschen Art. Nr.: 02562



















CARTE D'OR Gelbe Grütze, leicht

Art. Nr.: 99413 Bestelleinheit: 6 x 1,85 kg











CARTE D'OR Schoko Dessert Topping

Art. Nr.: 18509 Bestelleinheit: 6 x 1 kg









4 000492 505621









Art. Nr.: 18606

Bestelleinheit: 6 x 1 kg

CARTE D'OR Toffee Dessert Topping



CARTE D'OR Mango-Aprikose/Marille Dessert Topping

Art. Nr.: 18141

Bestelleinheit: 6 x 1 kg















CARTE D'OR Waldfrucht Dessert Topping

Art. Nr.: 18421 Bestelleinheit: 6 x 1 kg













4 000492 505645

CARTE D'OR Erdbeer Dessert Topping

Art. Nr.: 18424 Bestelleinheit: 6 x 1 kg



CARTE D'OR

Milchreis

Art. Nr.: 02564

CARTE D'OR

Rote Gartenfrüchte

Art. Nr.: 08142 Bestelleinheit: 3 x 1,7 kg

Bestelleinheit: 6 x 1,95 kg

















CARTE D'OR Dunkle Glasur

Art. Nr.: 73875 Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg

















CARTE D'OR Couverture dunkel

Art. Nr.: 24940 Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg















CARTE D'OR **Couverture Drops dunkel**

Art. Nr.: 24978 Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg











CARTE D'OR Helle Glasur

Art. Nr.: 73874 Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg









CARTE D'OR Couverture Drops weiß

Art. Nr.: 24942 Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg











CARTE D'OR Couverture Drops hell

Art. Nr.: 73303 Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg



















The Vegetarian Butcher: die fleischlose Sensation für alle Lieblings-gerichte.

The Vegetarian Butcher

No Beef Burger
No Chicken Chunks
No Chicken Nuggets
No Meatballs
No Mince
Crispy NoChicken Burger
Raw No Beef Burger
Raw NoMince



Vegetarischer Burgerpatty auf Soja-Basis

Art. Nr.: 78655

Bestelleinheit: 1 x 2,4 kg











NoChicken Nuggets Vegane Nuggets auf Soja-Basis

Art. Nr.: 78471, Bestelleinheit: 1 x 1,75 kg Ergiebigkeit: 1 Pkg = ca. 87 Stück







NUMINCE











NoMince Veganes Faschiertes auf Soja-Basis

Art. Nr.: 20429 Bestelleinheit: 1 x 2 kg







- 10 NAW NOBEEF BURGER



Raw NoBeef Burger Veganer Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis

Art. Nr.: 76705 Bestelleinheit: 1 x 2,26 kg













NoChicken Chunks Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis

Art. Nr.: 22155 Bestelleinheit: 1 x 1,75 kg















NoMeatballs

Vegetarische Faschierte Bällchen auf Pflanzenprotein-Basis

Art. Nr.: 78657, Bestelleinheit: 1 x 2 kg Ergiebigkeit: 1 Pkg = ca. 111 Stück















Crispy NoChicken Burger Veganes, paniertes Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis

Art. Nr.: 10326 Bestelleinheit: 1 x 1,8 kg

















Raw NoMince Veganes Faschiertes auf Soja-Basis

Art. Nr.: 26856 Bestelleinheit: 1 x 2 kg















Cucina italiana.

Collezione Italiana

KNORR Pasta Kochstabil & All'uovo Pasta	7
KNORR Professional Tortellini Tricolore mit Käsefüllung	7
KNORR Lasagne Grandi	7
KNORR Professional Lasagne Platten	7
KNORR Professional Pizzaboden vorgebacken	7
KNORR Tomatenprodukte	7
KNORR Gemüse Spezialitäten	7











Art. Nr.: 91416 Bestelleinheit: 4 x 3 kg











Art. Nr.: 91419 Bestelleinheit: 4 x 3 kg

Knorr











KNORR Professional Tortellini Tricolore mit Käsefüllung

Art. Nr.: 05555 Bestelleinheit: 5 kg









KNORR Professional Lasagne Platten

Art. Nr.: 47470, Bestelleinheit: 10 kg Ergiebigkeit: 10 kg = 10 Folien zu je 5 Platten









KNORR Professional Pizza Platten

Ergiebigkeit: 8 kg = 10 x 2 Stück











KNORR Penne Rigate Kochstabil

Art. Nr.: 91413 Bestelleinheit: 4 x 3 kg











Art. Nr.: 10073 Bestelleinheit: 2 kg











KNORR Lasagne Grandi

Art. Nr.: 43786 Bestelleinheit: 5 kg











Art. Nr.: 07471, Bestelleinheit: 8 kg





Concentrato di pomodoro

Art. Nr.: 51686

Bestelleinheit: 12 x 800 g











合位位







KNORR Tomato Pronto Napoletana

Art. Nr.: 33215, 87920 **Bestelleinheit:** 6 x 2 kg, 3 x 4,15 kg

















KNORR Pomodori Pelati

Art. Nr.: 50636 Bestelleinheit: 6 x 2,5 kg

















Art. Nr.: 44834 Bestelleinheit: 6 x 2,5 kg















KNORR Tomato Pronto Napoletana

Art. Nr.: 80175 Bestelleinheit: 4 x 3 kg













Polparicca di pomodoro

Art. Nr.: 96868 Bestelleinheit: 6 x 2,55 kg











KNORR Peperonata

Art. Nr.: 44833 Bestelleinheit: 6 x 2,6 kg















Gerichte aus aller Welt.

Basisprodukte

KNORR traditionelle Küche	7
KNORR Küche von Welt	7
Praktisches für die Küche	7







Art. Nr.: 08262 Bestelleinheit: 3 kg

Basis für Gemüselaibchen

Basis für pürierte Kost und Auflauf





Art. Nr.: 08248 Bestelleinheit: 3 kg













KNORR

Art. Nr.: 81388

Bestelleinheit: 6 x 720 g

MSG () () (F)

KNORR





Art. Nr.: 07444 Bestelleinheit: 2,5 kg

















Faschierbasis Art. Nr.: 49181 Bestelleinheit: 6 kg

KNORR



KNORR Faschierbasis

Art. Nr.: 48430 Bestelleinheit: 3 kg

















KNORR Gulaschbasis

Art. Nr.: 48160 Bestelleinheit: 3 kg













Art. Nr.: 07449

KNORR Gulaschbasis















KNORR Professional Pasta asciutta Basis

Art. Nr.: 48440 Bestelleinheit: 3 kg











KNORR Professional Pasta asciutta Basis

Art. Nr.: 22600 Bestelleinheit: 6 kg









Art. Nr.: 00764 Bestelleinheit: 6 x 1 kg















Gutes für die Küche Frischhaltefolie 300 m x 44 cm

Art. Nr.: 07964 Bestelleinheit: 1 Rolle





Gutes für die Küche Riesenschrubber 10 Stück

Art. Nr.: 07963 Bestelleinheit: 10 x 1 Stück







Das Eissortiment 2022

•••••	
Kleinpackungen	
Magnum	82
Cornetto	83
Eskimo	84
Disney	86
Likkies	86
Grom Shorties	86
Ben & Jerry's Shorties	87
Vorratspackungen	
Magnum	89
Cornetto	91
Eskimo	91
Ben & Jerry's	93
Familienpackungen	
Cremissimo	94
Viennetta	97
Magnum	98
Breyers	99
Grom	100
Ben & Jerry's	101
Carte d'Or	
Servierfertige Kreationen	104
Die Klassiker von Eskimo	109
Carte d'Or Servierfertige Kreationen	110
Servierfertige Kreationen	110
von Eskimo	111





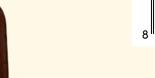














Magnum Almond Remix

NEU

Art. Nr.: 54224 Bestelleinheit: 85 ml







Art. Nr.: 54217 Bestelleinheit: 85 ml



Magnum Mandel



Magnum Classic

Art. Nr.: 51790 Bestelleinheit: 120 ml







Magnum White Chocolate & Strawberry

Magnum White Chocolate & Cookies

Art. Nr.: 69162 Bestelleinheit: 90 ml

Art. Nr.: 81714 Bestelleinheit: 110 ml







Magnum Yoghurt & Raspberry

Art. Nr.: 57142 Bestelleinheit: 110 ml







Art. Nr.: 65828 Bestelleinheit: 90 ml



Magnum

Art. Nr.: 48054

Bestelleinheit: 85 ml

Double Gold Caramel Billionaire

Magnum Double Raspberry

Art. Nr.: 56914 Bestelleinheit: 88 ml



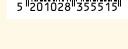
Magnum Caramel & Nuts

Art. Nr.: 59676 Bestelleinheit: 64 ml









Cornetto King Cone Choc

Art. Nr.: 80779 Bestelleinheit: 260 ml











NEU

Cornetto Rose

Art. Nr.: 54516 Bestelleinheit: 115 ml



Bestelleinheit: 140 ml

Cornetto King Cone Vanilla

Art. Nr.: 35551 Bestelleinheit: 260 ml

Cornetto Soft Cookie & Chocolate Art. Nr.: 53699











Art. Nr.: 31972 Bestelleinheit: 120 ml



Cornetto **Erdbeer**





Art. Nr.: 73201 Bestelleinheit: 120 ml





Art. Nr.: 40100 Bestelleinheit: 80 ml



Twister Peek-a-Blue

Art. Nr.: 48271 Bestelleinheit: 70 ml





Becher Cremissimo

Erdbeer-Vanille









Becher Cremissimo Eiskaffee

Art. Nr.: 51649 Bestelleinheit: 130 ml







Erdbeer Combino

Art. Nr.: 70106 Bestelleinheit: 75 ml





Art. Nr.: 74842 Bestelleinheit: 72 ml





Nogger

Art. Nr.: 21210 Bestelleinheit: 94 ml



Jolly

Art. Nr.: 70102 Bestelleinheit: 65 ml







Solero Exotic

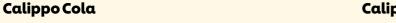
Art. Nr.: 86511 Bestelleinheit: 90 ml











Art. Nr.: 46124 Bestelleinheit: 105 ml



Calippo Lime

Art. Nr.: 40128 Bestelleinheit: 105 ml





Art. Nr.: 30640 Bestelleinheit: 50 ml













Art. Nr.: 48318 Bestelleinheit: 67 ml







Bestelleinheit: 73 ml







NEU

Art. Nr.: 54037 Bestelleinheit: 60 ml



Art. Nr.: 54423

Bestelleinheit: 84 ml







NEU

Buzz Lightyear Popping Rocket



Art. Nr.: 54073 Bestelleinheit: 55 ml

GROM Gelato al Caffé

Art. Nr.: 48693 Bestelleinheit: 120 ml





Sorbetto alla Fragola

Art. Nr.: 39580 Bestelleinheit: 120 ml



GROM Sorbetto al Lampone

Art. Nr.: 39582 Bestelleinheit: 120 ml



GROM Sorbetto al Mango

Art. Nr.: 40305 Bestelleinheit: 120 ml







GROM Gelato alla Nocciola

Art. Nr.: 74889 Bestelleinheit: 120 ml



Gelato al Pistacchio

Art. Nr.: 74867 Bestelleinheit: 120 ml





Art. Nr.: 48368 Bestelleinheit: 80 ml









Ben & Jerry's Caramel Chew Chew

Art. Nr.: 71521 Bestelleinheit: 100 ml



Ben & Jerry's Chocolate Fudge Brownie

Art. Nr.: 71520 Bestelleinheit: 100 ml

GROM

Art. Nr.: 48681

Gelato al Cioccolato

Bestelleinheit: 120 ml







Art. Nr.: 54757 Bestelleinheit: 100 ml



Ben & Jerry's Cookie Dough

Art. Nr.: 71522 Bestelleinheit: 100 ml



Ben & Jerry's Strawberry Cheesecake

Art. Nr.: 71515 Bestelleinheit: 100 ml







Art. Nr.: 53830 Bestelleinheit: 100 ml



Ben & Jerry's Peanut Butter Cup

Art. Nr.: 77540 Bestelleinheit: 100 ml



Ben & Jerry's Vanilla Pecan Brittle

Art. Nr.: 73221 Bestelleinheit: 100 ml





Art. Nr.: 96674 Bestelleinheit: 880 ml





Art. Nr.: 96671 Bestelleinheit: 880 ml



8 Magnum Mania

Art. Nr.: 86005 Bestelleinheit: 836 ml



3 Magnum Mandel Vegan

Art. Nr.: 65850 Bestelleinheit: 270 ml





Art. Nr.: 43499 Bestelleinheit: 270 ml





4 Magnum White Chocolate Coconut & Almonds

Art. Nr.: 54030 Bestelleinheit: 360 ml





NEU



NEU

4 Magnum **Almond Remix**

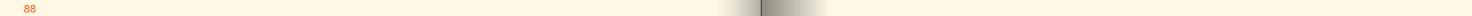
Art. Nr.: 53972 Bestelleinheit: 340 ml





4 Magnum White Chocolate & Berry Remix

Art. Nr.: 53740 Bestelleinheit: 340 ml







4 Magnum Classic

Art. Nr.: 96672 Bestelleinheit: 440 ml



4 Magnum Mandel

Art. Nr.: 96649 Bestelleinheit: 440 ml







4 Magnum Double Gold Caramel Billionaire

Art. Nr.: 74837 Bestelleinheit: 340 ml





4 Magnum White Chocolate & Strawberry

Art. Nr.: 81717 Bestelleinheit: 440 ml



NEU

6 Magnum Mini Cookie Mix

Art. Nr.: 53363 Bestelleinheit: 330 ml



4 Magnum Double Raspberry

Art. Nr.: 56975 Bestelleinheit: 352 ml



6 Magnum Mini Classic / Mandel / White Chocolate

Art. Nr.: 63583 Bestelleinheit: 330 ml



6 Magnum Mini **Yoghurt & Raspberry**

Art. Nr.: 39202 Bestelleinheit: 330 ml





6 Magnum Mini Mandel

Art. Nr.: 63575 Bestelleinheit: 440 ml



6 Cornetto Classico

Art. Nr.: 31840 Bestelleinheit: 540 ml



6 Cornetto

Art. Nr.: 31838 Bestelleinheit: 540 ml

Erdbeer









4 Cornetto Soft Cookie & Chocolate Art. Nr.: 53725 Bestelleinheit: 560 ml







4 Cornetto Soft Vanilla Chocolate

Art. Nr.: 48947 Bestelleinheit: 560 ml



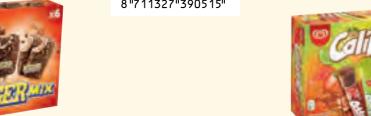
6 Nogger

Art. Nr.: 96662 Bestelleinheit: 564 ml





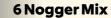
NEU







Art. Nr.: 94400 Bestelleinheit: 525 ml



Art. Nr.: 39051 Bestelleinheit: 548 ml











Art. Nr.: 55220 Bestelleinheit: 467 ml







9 Brickerl

Art. Nr.: 23130 Bestelleinheit: 450 ml





9 Twinni

Art. Nr.: 34105 Bestelleinheit: 648 ml





10 Eis Legenden

Art. Nr.: 54648 Bestelleinheit: 665 ml





6 Erdbeer Combino

Art. Nr.: 70108 Bestelleinheit: 450 ml





9 Jolly

Art. Nr.: 70104 Bestelleinheit: 585 ml







3 Solero Exotic

Bestelleinheit: 270 ml

Art. Nr.: 86535



NEU

6 Schwimmbadhelden

Art. Nr.: 34212 Bestelleinheit: 486 ml







8 Buzz Lightyear Popping Rocket

Art. Nr.: 54161 Bestelleinheit: 440 ml





Art. Nr.: 54066 Bestelleinheit: 360 ml





4 Disney Snowflake

Art. Nr.: 54376 Bestelleinheit: 292 ml









4 Ben & Jerry's Classic cool-lection

Art. Nr.: 32158 Bestelleinheit: 400 ml



Art. Nr.: 32105 Bestelleinheit: 400 ml











Art. Nr.: 54203 Bestelleinheit: 170 ml





3 Ben & Jerry's Peace Pop

Art. Nr.: 74858 Bestelleinheit: 240 ml





Cremissimo Disney Die Eiskönigin

Art. Nr.: 75401 Bestelleinheit: 900 ml



Cremissimo **Bourbon Vanille 1,3L**

Art. Nr.: 48649 Bestelleinheit: 1300 ml





Ben & Jerry's **Cookie Dough Pieces**

Art. Nr.: 54577 Bestelleinheit: 160 ml





Ben & Jerry's Chocolate Chip Cookie Dough Chunks

Art. Nr.: 39767 Bestelleinheit: 170 ml









Cremissimo **Bourbon Vanille VEGAN**

Art. Nr.: 53981 Bestelleinheit: 900 ml





Cremissimo **Spez. Cookies**

Art. Nr.: 48395 Bestelleinheit: 900 ml





Cremissimo Spez. Erdbeer Combino

Art. Nr.: 74792 Bestelleinheit: 900 ml

Cremissimo

Art. Nr.: 48495 Bestelleinheit: 900 ml

Spez. Haselnuss Traum



Cremissimo Spez. Erdbeer Joghurt

Art. Nr.: 37880 Bestelleinheit: 900 ml





Cremissimo Spez. Heidelbeer Traum

Art. Nr.: 48400 Bestelleinheit: 900 ml





Cremissimo Spez. Salted Caramel

Art. Nr.: 48157 Bestelleinheit: 900 ml



Cremissimo Spez. Schokoheld

Art. Nr.: 74349 Bestelleinheit: 900 ml



Cremissimo Spez. Schwarzwälder Kirsch

Art. Nr.: 74787 Bestelleinheit: 900 ml



Cremissimo Spez. Solero

Art. Nr.: 48000 Bestelleinheit: 900 ml







Cremissimo Spez. Tiramisu

Art. Nr.: 48143 Bestelleinheit: 900 ml





NEU

Cremissimo Beere, Walnuss, Vanille

Art. Nr.: 53236 Bestelleinheit: 1000 ml





Cremissimo Erdbeer-Vanille

Art. Nr.: 83990 Bestelleinheit: 1000 ml





Cremissimo Himbeer-Zitrone-Erdbeer

Art. Nr.: 83988 Bestelleinheit: 1000 ml





Cremissimo Spez. Walnuss Glück

Art. Nr.: 74749 Bestelleinheit: 900 ml





Cremissimo Banane-Stracciatella-Schokolade

Art. Nr.: 85451 Bestelleinheit: 1000 ml





Cremissimo Haselnuss-Vanille-Schokolade

Art. Nr.: 23200 Bestelleinheit: 1000 ml





Cremissimo Kaffee-Vanille

Art. Nr.: 23230 Bestelleinheit: 1000 ml





Cremissimo Marille-Himbeer-Vanille

Art. Nr.: 73777 Bestelleinheit: 1000 ml



Cremissimo Pfirsich-Joghurt-Ananas

Art. Nr.: 74818 Bestelleinheit: 1000 ml





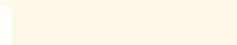
Cremissimo Pistazie-Vanille-Nougat

Art. Nr.: 23245 Bestelleinheit: 1000 ml



Cremissimo Vanille

Art. Nr.: 23250 Bestelleinheit: 1000 ml







Cremissimo Waldbeer-Joghurt-Marille

Art. Nr.: 91406 Bestelleinheit: 1000 ml



NEU

Viennetta Birthday Cake

Art. Nr.: 54328 Bestelleinheit: 650 ml







Viennetta Vanilla 650 ML

Art. Nr.: 25002 Bestelleinheit: 650 ml



Viennetta Vanilla 1000 ML

Art. Nr.: 25016 Bestelleinheit: 1000 ml









Art. Nr.: 53795 Bestelleinheit: 440 ml







Art. Nr.: 31537 Bestelleinheit: 440 ml



Magnum Becher White Chocolate & Cookies

Art. Nr.: 31563 Bestelleinheit: 440 ml





Magnum Becher Double Gold Caramel Billionaire

Art. Nr.: 48045 Bestelleinheit: 440 ml



Magnum Becher Mandel

Art. Nr.: 15632 Bestelleinheit: 440 ml











Breyers® Vanille & Strawberry Vegan

Art. Nr.: 53584 Bestelleinheit: 465 ml







Breyers® Pekannuss-Karamell VEGAN

Art. Nr.: 48575 Bestelleinheit: 465 ml





Breyers® Salted Caramel Cake

Art. Nr.: 38730 Bestelleinheit: 465 ml





Breyers® Peanut Butter VEGAN

Art. Nr.: 48347 Bestelleinheit: 465 ml









¹ Enthält von Natur aus Zucker

98





GROM Gelato al Caffé

Art. Nr.: 61865 Bestelleinheit: 460 ml



EAGOLA CO



Art. Nr.: 61863 Bestelleinheit: 460 ml



GROM Sorbetto al Mango

Art. Nr.: 39097 Bestelleinheit: 460 ml



GROM Gelato al Pistacchio

Art. Nr.: 61867 Bestelleinheit: 460 ml





GROM Gelato al Caramello Salato

Art. Nr.: 48526 Bestelleinheit: 460 ml



GROM Sorbetto al Lampone

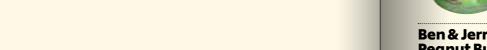
Art. Nr.: 61855 Bestelleinheit: 460 ml



GROM Gelato alla Nocciola

Art. Nr.: 65625 Bestelleinheit: 460 ml







NEU

Ben & Jerry's Caramel Brownie Party

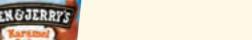
Art. Nr.: 37435 Bestelleinheit: 465 ml



Ben & Jerry's Cookie Dough

Art. Nr.: 37311 Bestelleinheit: 465 ml





Ben & Jerry's Karamel Sutra

Art. Nr.: 37421 Bestelleinheit: 465 ml



Ben & Jerry's Peanut Butter Cup

Art. Nr.: 37452 Bestelleinheit: 465 ml





Ben & Jerry's Chocolate Fudge Brownie

Art. Nr.: 73707 Bestelleinheit: 465 ml





Ben & Jerry's Half Baked

Art. Nr.: 63710 Bestelleinheit: 465 ml





Ben & Jerry's Netflix & Chilll'd

Art. Nr.: 38636 Bestelleinheit: 465 ml





Ben & Jerry's Strawberry Cheesecake

Art. Nr.: 37413 Bestelleinheit: 465 ml





Ben & Jerry's

Bestelleinheit: 465 ml

Art. Nr.: 23716 Bestelleinheit: 465 ml

Bestelleinheit: 427 ml

Art. Nr.: 73709



Ben & Jerry's Moophoria Salted Caramel Brownie





Moophoria Chocolate Cookie Dough

Ben & Jerry's Baked Alaska





Brn & Jerry's Sundae Hazelnuttin but Chocolate Art. Nr.: 53988



Ben & Jerry's Sundae Oh My! Banoffee Pie

Ben & Jerry's Sundae Cookie Vermon-ster

Art. Nr.: 53963 Bestelleinheit: 427 ml

Art. Nr.: 53940 Bestelleinheit: 427 ml







Ben & Jerry's Chocolate Fudge Brownie VEGAN

Art. Nr.: 37373 Bestelleinheit: 465 ml





Ben & Jerry's Cookies on Cookie Dough VEGAN

Art. Nr.: 37491 Bestelleinheit: 465 ml





Ben & Jerry's Netflix & Chilll'd VEGAN

Art. Nr.: 45867 Bestelleinheit: 465 ml







Ben & Jerry's Sundae Berry Revolutionary VEGAN

Art. Nr.: 53931 Bestelleinheit: 427 ml





Ben & Jerry's Salted Caramel Brownie

Art. Nr.: 75218 Bestelleinheit: 465 ml





103

102







Carte D'Or Vanille

Art. Nr.: 74740 Bestelleinheit: 2400 ml



Carte D'Or Banane

Art. Nr.: 35712 Bestelleinheit: 2400 ml



Carte D'Or Heidelbeere-Obers

Art. Nr.: 33371 Bestelleinheit: 2400 ml



Carte D'Or Kaffee

Art. Nr.: 46689 Bestelleinheit: 2400 ml



3 712566 357499



Carte D'Or Caramel

Art. Nr.: 35749 Bestelleinheit: 2400 ml





Carte D'Or Erdbeer

Art. Nr.: 35890 Bestelleinheit: 2400 ml



Carte D'Or Rum Rosine

Art. Nr.: 47466 Bestelleinheit: 2400 ml



Carte D'Or Salted Caramel

Art. Nr.: 74668 Bestelleinheit: 2400 ml





Carte D'Or Kokos

Art. Nr.: 74777 Bestelleinheit: 2400 ml





Carte D'Or Milchschokolade

Art. Nr.: 35910 Bestelleinheit: 2400 ml



Carte D'Or Sorbet Ananas

Art. Nr.: 35708 Bestelleinheit: 2400 ml



Carte D'Or Sorbet Kirsche

Art. Nr.: 35767 Bestelleinheit: 2400 ml





Carte D'Or Pistazie

Art. Nr.: 47467 Bestelleinheit: 2400 ml





Carte D'Or Haselnuss-Krokant

Art. Nr.: 35936 Bestelleinheit: 2400 ml





Carte D'Or Sorbet Marille

Art. Nr.: 35669 Bestelleinheit: 2400 ml



VEGAN

Carte D'Or Sorbet Schwarze Johannisbeere

Art. Nr.: 39248 Bestelleinheit: 2400 ml









Carte D'Or Weißer Nougat

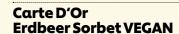
Art. Nr.: 46688 Bestelleinheit: 2400 ml











Art. Nr.: 39481 Bestelleinheit: 2400 ml



P



Art. Nr.: 40539 Bestelleinheit: 2400 ml



Carte D'Or Sorbet Mango VEGAN

Art. Nr.: 39802 Bestelleinheit: 2400 ml



Carte D'Or Zimt

Art. Nr.: 35721 Bestelleinheit: 2400 ml







Carte D'Or Kokos-Heidelbeer VEGAN

Art. Nr.: 40537 Bestelleinheit: 2400 ml









Carte D'Or Sorbet Apfel VEGAN

Art. Nr.: 39803 Bestelleinheit: 2400 ml

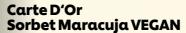


Carte D'Or Sorbet Himbeer VEGAN

Art. Nr.: 39944 Bestelleinheit: 2400 ml







Art. Nr.: 39804 Bestelleinheit: 2400 ml









Carte D'Or Sorbet Zitrone VEGAN

Art. Nr.: 39801 Bestelleinheit: 2400 ml







Carte D'Or Amarena-Vanille

Art. Nr.: 96176 Bestelleinheit: 5000 ml



Carte D'Or Bourbon Vanille

Art. Nr.: 32204 Bestelleinheit: 5000 ml







Carte D'Or Erdbeer

Art. Nr.: 78309 Bestelleinheit: 5000 ml



Carte D'Or Joghurt

Art. Nr.: 80508 Bestelleinheit: 5000 ml





Carte D'Or Joghurt-Pfirsich

Art. Nr.: 77140 Bestelleinheit: 5000 ml





Carte D'Or Latte Macchiato

Art. Nr.: 70159 Bestelleinheit: 5000 ml

106









Carte D'Or Schokolade

Art. Nr.: 33428 Bestelleinheit: 5000 ml



Carte D'Or Stracciatella

Art. Nr.: 77803 Bestelleinheit: 5000 ml









Carte D'Or Tiramisu

Art. Nr.: 32239 Bestelleinheit: 5000 ml



Carte D'Or Walnuss

Art. Nr.: 87020 Bestelleinheit: 5000 ml







Carte D'Or Mango Melone LAKTOSEFREI

Art. Nr.: 68035 Bestelleinheit: 5000 ml



Carte D'Or Toffee VEGAN

Art. Nr.: 9148 Bestelleinheit: 5000 ml



Eskimo Erdbeer

Art. Nr.: 99206 Bestelleinheit: 5000 ml





Eskimo Schokolade

Art. Nr.: 23560 Bestelleinheit: 5000 ml



Eskimo Vanille

Art. Nr.: 32395 Bestelleinheit: 5000 ml



Eskimo Zitrone

Art. Nr.: 32433 Bestelleinheit: 5000 ml









Eskimo Cappuccino

Art. Nr.: 32484 Bestelleinheit: 5000 ml



Eskimo Flummy-Kidseis

Art. Nr.: 81557 Bestelleinheit: 5000 ml



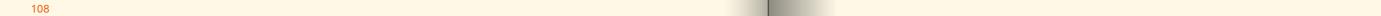
Eskimo Haselnuss

Art. Nr.: 32459 Bestelleinheit: 5000 ml



Eskimo Joghurt-Himbeer

Art. Nr.: 78189 Bestelleinheit: 5000 ml







Eskimo Stracciatella

Carte D'Or

Tartufo Bianco Art. Nr.: 62841 Bestelleinheit: 120 ml

Art. Nr.: 33490 Bestelleinheit: 5000 ml



Eskimo Nougat-Krokant

Art. Nr.: 32514







Carte D'Or Tartufo Il Classico

Art. Nr.: 62840 Bestelleinheit: 120 ml







Carte D'Or Cocco

Art. Nr.: 63356 Bestelleinheit: 130 ml



Carte D'Or Limone

Art. Nr.: 70382 Bestelleinheit: 100 ml



Bestelleinheit: 5000 ml

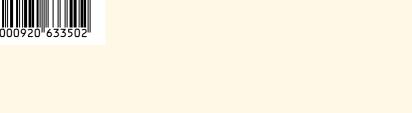






Carte D'Or Nougat Mousse

Art. Nr.: 90750 Bestelleinheit: 120 ml





Zimteis-Stern

Art. Nr.: 13309 Bestelleinheit: 100 ml



Eisbecher Vanille-Schokolade

Art. Nr.: 74417 Bestelleinheit: 70 ml





Eiskonfekt

Art. Nr.: 82867 Bestelleinheit: 100 ml



Piratenschatzkiste

Art. Nr.: 40080 Bestelleinheit: 80 ml

Eisbecher Vanille-Erdbeer

Art. Nr.: 74419 Bestelleinheit: 70 ml

Art. Nr.: 11151 Bestelleinheit: 1000 ml



Mini-Viennetta Vanille

Art. Nr.: 62401 Bestelleinheit: 125 ml

110 111

UNSERE NEUEN PRODUKTE







GERMKNÖDEL

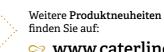
GEFÜLLT MIT FRUCHTIGEM POWIDL

Caterline hat bekanntlich eine Passion für Knödel. Egal, ob Topfenknödel, Semmelknödel, gefüllte Kartoffelknödel - jede Kreation erfreut sich großer Beliebtheit und trägt die Identität österreichischer Kochkunst in sich. Der Germknödel von Caterline, gefüllt mit feinstem Powidl aus dem Hause DARBO, reiht sich in diese Liste perfekt ein und bietet höchste Qualität für Gastronomen und deren Gäste. Die wohlduftende, süße Köstlichkeit aus der Wiener Küche ist in zwei Minuten essfertig und wird mit reichlich Mohn-Zucker-Gemisch (20g pro Stk.) geliefert. Ein echter Klassiker, welcher vor allem in Skihütten auf jeder Speisekarte vertreten sein muss.

HIMBEER-TOPFENKNÖDEL

ZUM ZERKUGELN GUT!

Gefüllte Topfenknödel, gewälzt in feinen Butterbrösel, wie einst aus Großmutters Küche - die unvergleichbar flaumigen Topfenknödel von Caterline wecken Kindheitserinnerungen. Eine erfrischende Himbeer-Fülle, ummantelt von flaumig süßem Topfenteig - diese Knödel machen auf jedem Teller einen großartigen Eindruck. Ein Dessert, welches die schwierige Zeit, die hinter uns liegt, schnell in Vergessenheit geraten lässt und ein Gefühl von Sommer auf den Gaumen zaubert. Perfekter Geschmack und einfache Zubereitung unterstützen professionelle Köche und schaffen Freiraum für Kreativität um Gästen ein wahres Geschmackserlebnis zu bieten.



www.caterline.info



Caterline INHALT



UNTER DIE HAUBE GEBRACHT

Die Marke CATERLINE und ihr Versprechen

Vor einigen Jahren wurden die Tiefkühlprodukte* der Marken Knorr und Carte D'Or unter der Marke CATERLINE zusammengeführt. Die hohen Werte von Knorr und Carte D'Or sind den meisten bekannt, doch welche Werte stehen hinter der Marke CATERLINE?

Hinter einer Marke steht immer ein Versprechen. Was dürfen Sie sich von *CATERLINE* erwarten und warum sollten Sie gerade dieser Marke vertrauen?

Das Markenversprechen von CATERLINE ist

des Chefkochs Geheimnis.



Frittaten, Kräuterfrittaten, Fleischpalatschinken, Fleischstrudel, Polentastrudel, Käsetaler-Kaspressknödel, Schöberl, Linsen-Laibchen, Leberknödel, Tiroler Knödel, Grießknödel, Gemüse-Grießnockerl

SUPPE
Seite 116-119



Tortelloni Ricotta Spinaci, Tortelloni Tricolore Käse, Ravioli con Funahi

PASTA
Seite 120-121



Kaiserlicher Semmelknödel, Serviettenknödel geschnitten, Knusper-Kroketten, Mini Pommes Williams, Polentastrudel, Grießknödel, Rösti-Taler, Chef-Spätzle, WOK-Gemüse, Karotten-Hirse-Medaillons

BEILAGE
Seite 122-125



Schupfnudeln, Potato Dog, Gemüse-Laibchen, Gemüse-Schnitzel, Karotten-Hirse-Medaillons, Kartoffel-Kürbiskern-Rösti, Kräuter-Rösti, Linsen-Laibchen, Fleischpalatschinken, Grammelknödel, Selchfleischknödel, Rauchwurstknödel, Zucchini-Kräuter Palatschini, Käse-Lauch-Speck Palatschini, Spinat-Mozzarella-Knödel, Tomaten-Mozzarella-Knödel, Spinat-Käse-Knödel, Gemüsestrudel vegan, Spinatstrudel mit Tofu vegan, Süßkartoffelstrudel vegan, Kichererbsenstrudel vegan, Polentastrudel, Röstischmankerl Champignon-Frischkäse, Röstischmankerl Frischkäse-Kräuter, Röstischmankerl Spinat-Feta, Kaiserschmarrn, Kaiserschmarrn mit Topfen und Vollmilch



Kaiserschmarrn mit Topfen und Vollmilch, Kaiserschmarrn,
Apfelstrudel, Topfenstrudel, Gebröselte Marillenknödel, ErdbeerTopfenknödel, Heidelbeer-Topfenknödel, Marillen-Topfenknödel,
Nougat-Topfenknödel, Topfenknödel ungefüllt, Weichsel-Topfenknödel, Zwetschgen-Topfenknödel, Himbeer-Topfenknödel, Germknödel, Grießknödel, Kapuziner, Schokolade-Nuss-Kuchen, Schupfnudeln, Knusper-Apfelradln, Profiteroles, Crêpes/Palatschinken, Nougat-Nuss-Palatschini, Waldbeeren-Palatschini,
Topfenpalatschinken, Topfennockerl



Knusper-Apfelradln, Profiteroles, Fleischpalatschinken, Potato Dog, Schinkenkipferl

FINGERFOOD
Seite 142-143



WOK-Gemüse, Gemüsestrudel vegan, Spinatstrudel mit Tofu vegan, Süßkartoffelstrudel vegan, Kichererbsenstrudel vegan, Linsen-Laibchen, Kartoffel-Kürbiskern-Rösti, Kräuter-Rösti, Rösti-Taler

VEGAN Seite 144-145

Impressum:

Herausgeber: M&F Vertriebs GesmbH, A-7423 Pinkafeld
Fotos: Archiv Caterline (Jennifer Vass, Caterline), iStockphotos, Eveline Wild (Stefan Eder), infect werbeagentur GmbH
Druck- und Satzfehler vorbehalten.



des Chefkochs Rezepte

KNUSPRIGES LINSEN-LAIBCHEN

IN SELLERIE-KAROTTEN CREMESUPPE



Zubereitung:

KNORR Sellerie-Karotten Cremesuppe laut Empfehlung zubereiten.

Die Suppe mit etwas Crème-Fraîche, frisch gehackter Petersilie und etwas Koriander abschmecken. Karotten, gelbe Rüben und etwas Sellerie in feine Streifen schneiden und in leicht gesalzenem Wasser blanchieren.

Die CATERLINE Linsen-Laibchen laut Angabe zubereiten. Beim Anrichten der Suppe zuerst die Gemüsestreifen in den Teller geben, mit der Suppe aufgießen und das knusprig gebratene Linsen-Laibchen auf das Gemüse setzten.

Mit Petersilie und geriebenem Kren dekorieren und servieren.



FRITTATEN 5 x 1 kg

Frittaten- Eierflädle - Pfannkuchenstreifen, tiefgekühlt Wie hausgemacht - hoher Ei-Anteil - wie selbst gebacken - noch feinerer Schnitt - mit echter österreichischer Butter - bleiben in der heißen Suppe länger bissfest

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4080

















KRÄUTERFRITTATEN 6 kg (12 x 500 g)

Kräuterfrittaten mit Schnittlauch und Petersilie, tiefgekühlt Palatschinken mit pasteurisiertem Vollei und feinen Gartenkräutern wie Petersilie und Schnittlauch - fein-nudelig geschnitten - typisch österreichische Suppeneinlage - ideal für Groß und Klein - einfach mit heißer Bouillon aufgießen und servieren - Geschmack wie hausgemacht - ideal für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4028















Caterline SUPPE



FLEISCHPALATSCHINKEN 2,5 kg (ca. 100 x ca. 25 g)

Palatschinke / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgekühlt Gut gewürzte Suppeneinlage - herzhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, Knoblauch, Majoran und Petersilie - Fleischpalatschinken erwärmen und mit heißer Bouillon aufgießen - auch als Snack oder Vorspeise geeignet - knusprig frittiert beliebt als Fingerfood und auf jedem Buffet

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4007













FLEISCHSTRUDEL 3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)

Fleischstrudel, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt

Typisch österreichische Suppeneinlage - nach österreichischem Originalrezept - einfach mit heißer Bouillon aufgießen und servieren - Geschmack wie hausgemacht - ideal als Suppeneinlage für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle, Backrohr Artikelnr.: (99)4008













POLENTASTRUDEL 3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgekühlt Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbare Suppeneinlage und Beilage - portionsweise Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das À-la-carte-Gericht - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle, Backrohr Artikelnr.: (99)4041











KÄSETALER – KASPRESSKNÖDEL 2 x 2 kg (ca. 45 x ca. 45 g)

Original Kaspressknödel, gebraten, tiefgekühlt

G'schmackiger, knuspriger Taler aus Kartoffeln, Semmelbrot und Käse - ausgewogene Zusammensetzung hochwertiger Rohstoffe - raffiniertes, altbewährtes Rezept - schonende Zubereitung - appetitlich goldbraunes Aussehen und ideale Konsistenz - beliebt als Suppeneinlage und Hauptspeise - warmhaltefähig und regenerierbar

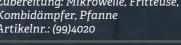
Zubereitung: Mikrowelle, Fritteuse, Kombidämpfer, Pfanne Artikelnr.: (99)4020











SCHÖBERL 2 x 1,5 kg (ca. 140 Portionen à 3 Stück)

Locker, flaumige Suppeneinlage in Original-Rautenform - erstmals als Tiefkühl-Einlage -Geschmack wie hausgemacht - einfache und schnelle Zubereitung

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4055











LINSEN-LAIBCHEN 4 x 1,2kg (20 x ca. 60 g)

LEBERKNÖDEL 3 x 2 kg (ca. 50 x ca. 40 g)

Linsen-Laibchen als Suppeneinlage, gebraten, tiefgekühlt Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - ideale Alternative zu Fleischgerichten - ausgezeichneter Geschmack - reich an Proteinen - palmölfrei - beliebtes Trendprodukt vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt

G'schmackige Suppeneinlage - Qualität und Geschmack wie hausgemacht - lockere

Konsistenz - einzeln entnehmbar - servierfertig in 12 Minuten - Zeit- und Kostenerspar-

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)4090

Suppeneinlage, roh, tiefgekühlt

















TIROLER KNÖDEL 3 x 2 kg (ca. 50 x ca. 40 g)

nis in der Fertigung - konstant in der Optik und im Geschmack

Suppeneinlage, tiefgekühlt

Zubereitung: Kochtopf,

Kombidämpfer

Artikelnr.: (99)4031

Mit würzigem Speck versetzter Semmelknödel - aromatisch gewürzt - mit echter Butter versehen - ideal als Suppeneinlage - schmeckt wie hausgemacht - einzeln entnehmbar genaue Kostenkontrolle - kein Waren- oder Zutatenverlust

Zubereitung: Kombidämpfer, Kochtopf, Kessel Artikelnr.: (99)4063









010007 940637

GRIESSKNÖDEL 5 x 1 kg (20 x ca. 50 g)

Grießknödel als Suppeneinlage - Beilage - Dessert, tiefgekühlt Extra flaumig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE und BEILAGE - fein buttriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Frucht-

Zubereitung: Kochtopf Artikelnr.: (99)4081













GEMÜSE-GRIESSNOCKERL 4 x 1,65 kg (ca. 50 x ca. 33 g)

Locker, flaumige Suppeneinlage aus feiner Gemüse-Grießmasse, tiefgekühlt ideal als schmackhafte Suppeneinlage für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen feiner, abgerundeter Gemüsegeschmack durch Karotten-, Sellerie- und Broccolistückchen - locker flaumige Konsistenz - appetitlich goldgelbes Aussehen

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4010













010007||940101



TORTELLONI RICOTTA SPINACI 3 x 2 kg

Eierteigwaren mit Ricotta-Spinat-Füllung, tiefgekühlt Ideal für die Verwendung in der Großküche, ergiebig und kochstabil - vielseitig einsetzbar - einfache Zubereitung - beliebte Geschmacksvariante - italienische Teigschleifen mit delikater Ricotta-Spinat-Fülle - ideal für das À-la-carte-Geschäft, das Bankett-Catering und exklusive Buffets

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel















Teigwarenspezialität mit Käse-Fülle, vorgekocht, tiefgekühlt Mit Käse gefüllte, bunte Teigschleifen, die auch nach dem Kochen einen intensiven, aber angenehmen Käsegeschmack bewahren - gefüllt mit Ricotta, Mozzarella und Käse ideal für die Verwendung in der Großküche - vielseitig einsetzbar - einfache Zubereitung - beliebte Geschmacksvariante

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel Artikelnr.: (99)4067









RAVIOLI CON FUNGHI 4 x 1 kg

Eierteigwaren mit Pilz-Füllung, tiefgekühlt

Mit Pilzen gefüllte Teigtaschen, die auch nach dem Kochen einen intensiven, aber angenehmen Pilzgeschmack bewahren - echt italienische Eierteigware - ideal für die Verwendung in der Großküche, ergiebig und kochstabil - vielseitig einsetzbar - einfache Zubereitung - beliebte Geschmacksvariante

Zubereitung: Kochtopf Artikelnr.: (99)4047











BEILAGE

des Chefkochs Rezepte

GRIESSKNÖDEL

MIT GEBRATENER ENTENBRUST UND SÜSSKARTOFFELCREME



Zubereitung:

Angetaute CATERLINE-Grießknödel flach drücken und in Öl beidseitig anbraten.

Die sous-vide gegarte Entenbrust ebenfalls in Öl beidseitig jeweils 4 Min. anbraten. Für die Süßkartoffelcreme Zwiebel anschwitzen, Süßkartoffeln dazugeben, mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen, Obers dazu, danach weichkochen, abschmecken und mixen.

Süßkartoffelcreme auf Teller streichen. Anschließend die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf die Süßkartoffelcreme platzieren.

Die gebratenen CATERLINE-Grießknödel dazugeben und mit Radieschen und Kräutern ausgarnieren.

Caterline BEILAGE

KAISERLICHER SEMMELKNÖDEL 1 x 8 kg (100 x ca. 80 g)

Klassischer Semmelknödel handgerollt, tiefgekühlt Von Hand geformte und gerollte Knödel aus Weißbrot-Semmelwürfel - besonders locker-flaumige Konsistenz - unregelmäßige Form - hausgemachte Optik - gut gewürzt mit frischer Petersilie - einzeln gefrostet - leicht portionierbar und exakt kalkulierbar einfache Zubereitung

KAISERLICHER SEMMELKNÖDEL 2 x 3,6 kg (30 x ca. 120 g)

Von Hand geformte und gerollte Knödel aus Weißbrot-Semmelwürfel - besonders locker-flaumige Konsistenz - unregelmäßige Form - hausgemachte Optik - gut gewürzt mit frischer Petersilie - einzeln gefrostet - leicht portionierbar und exakt kalkulierbar -

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kipper, Kombidämpfer

Klassischer Semmelknödel handgerollt, tiefgekühlt

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kipper, Kombidämpfer

einfache Zubereitung

Artikelnr.: (99)4059



















Serviettenknödel mit Brotwürfeln, gekocht, geschnitten, tiefgekühlt. Perfekt als Beilage - 50 g Knödel in Scheibenform Ø 50 mm - ohne E-Nummern - ohne Zusatzstoffe - mit Petersilie und echter Butter verfeinert - einfache Portionierung exakte Kostenkalkulation - einzeln gefrostet - einfache Zubereitung -Premiumaualität

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4076









KNUSPER-KROKETTEN 4 x 2 kg (ca. 111 x ca. 18 g)

Kartoffelkroketten, vorgebacken, tiefgekühlt Knusprige Kartoffelkroketten in Zapfen-Form - ideal zu Gebratenem, Wildgerichten und Ragouts - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen Artikelnr.: (99)4027













MINI POMMES WILLIAMS 4 x 1,5 kg (ca. 68 x ca. 22 g)

Mini-Kroketten in Birnenform, tiefgekühlt Panierte knusprige Kartoffelkrokettenmasse in Birnenform - ideal als Beilage zu kurz Gebratenem, zu Wildgerichten und Ragouts - feiner Karoffelgeschmack - herrlich knusprig - Aufwertung für jedes Gericht - schnelle Zubereitung - einzeln entnehmbar exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)4082













Caterline BEILAGE



POLENTASTRUDEL 3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgekühlt Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbare Beilage und Suppeneinlage - portionsweise Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das À-la-carte Gericht - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle, Backrohr Artikelnr.: (99)4041













GRIESSKNÖDEL 5 x 1 kg (20 x ca. 50 g)

Grießknödel als Suppeneinlage - Beilage - Dessert, tiefgekühlt Extra flaumig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE und BEILAGE - fein buttriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Frucht-

Zubereitung: Kochtopf Artikelnr.: (99)4081













RÖSTI-TALER 2 x 2,5 kg (ca. 71 x ca. 35 g)

Kartoffel-Taler, vorgebacken, tiefgekühlt Hochwertige, geraffelte Kartoffeln in Talerform - vielseitige und schnelle Zubereitung bestens geeignet zu kurz Gebratenem, Geschnetzeltem und Braten aller Art - leichtes Kalkulieren durch Portionsangaben auf der Verpackung - glutenfrei - perfekt für die vegetarische Küche - leicht portionierbare Form - knusprige Konsistenz und goldbraune Farbe - rasche Zubereitung auch von großen Mengen

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne, Kombidämpfer, Backofen. Artikelnr.: (99)4053















CHEF-SPÄTZLE blanchiert 5 x 1 kg

Eierteigware, blanchiert, tiefgekühlt

Schöne, appetitliche, gelbe Farbe und ausgezeichneter Geschmack - original Spätzle-Form (wie handgeschabt) - innerhalb von Minuten servierfertig - ideal als Beilage zu Gulasch (oder als Hauptspeise für Käsespätzle)

Zubereitung: Kombidämpfer, Kochtopf, Artikelnr.: (99)4005











WOK-GEMÜSE 4 x 2,5 kg

WOK-Gemüse, tiefgekühlt

Ausgewählte Gemüse-Mischung mit Mu-Err-Pilzen - ideal zu gebratenem Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten - perfekt für die asiatische Küche - in 5 Minuten servierfertig

Zubereitung: Wok, Pfanne Artikelnr.: (99)4074







VON PROFIS -FÜR PROFIS

Gemacht für die Anforderungen der Top-Gastronomie



KAROTTEN-HIRSE-MEDAILLONS 2 x 2,5 kg (ca. 50 x ca. 50 g)

Laibchen mit feiner Käsenote, vorgebacken, tiefgekühlt Fleischloses Medaillon mit Gemüse, Käse und Hirse - Optik wie hausgemacht - gut sichtbare Karottenstücke - in 4 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Artikelnr.: (99)4023

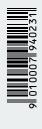
















SCHUPFNUDELN 2 x 2,5 kg

Schupfnudeln in schöner, klassischer Form, blanchiert, tiefgekühlt Feiner Kartoffelgeschmack und ausgezeichnete Konsistenz - in 1 Minute servierfertig - schöne Nudelform - appetitliche, hellgelbe Farbe - ideal als süße Hauptspeise für traditionelle Mohn-/Nussnudeln oder als Beilage zu gedünsteten und kurzgebratenen Fleischgerichten mit Sauce

Zubereitung: Kochtopf, Pfanne Artikelnr.: (99)4056











POTATO DOG 4,2 kg (30 x ca. 140 g)) – Saisonartikel

Knusprige Rösti-Hülle mit feinem, hautlosem Frankfurter-Würstchen, vorgebacken,

Bestens geeignet als herzhafter Snack mit pikanten Dips - punktet auch als "Takeaway" Snack - knusprig-goldgelbe Rösti Hülle - als Hauptspeise mit verschiedenen Blattsalaten und Gartengemüse - mit Schmelzkäse gratiniert und mit Ratatouille serviert - in 2-3 Minuten servierfertig

Zubereitung: Fritteuse, Grillplatte, Pfanne, Kombidämpfer, Backofen Artikelnr.: (99)4043











SAISONAL



Caterline HAUPTSPEISE



GEMÜSE-LAIBCHEN 2 x 2,5 kg (ca. 53 x ca. 47 g)

Panierte Gemüse-Laibchen, vorgebacken, tiefgekühlt Herzhafte Gemüsemischung mit etwas Käse in knusprig panierter Laibchenform vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche - rasche Zubereitung auch von großen Mengen - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen Artikelnr.: (99)4011













GEMÜSE-SCHNITZEL 2 x 2,5 kg (ca. 33 x ca. 75 g)

Panierte Gemüse-Schnitzel, vorgebacken, tiefgekühlt Ideale Alternative zu Fleischgerichten - sieht aus wie hausgemacht - ausgezeichneter Geschmack durch feine Gemüsemischung, die mit Reis, Kartoffeln und pikantem Käse harmonisch abgerundet wird - besonders knusprig - in 3 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen, Pfanne Artikelnr.: (99)4013













KAROTTEN-HIRSE-MEDAILLONS 2 x 2,5 kg (ca. 50 x ca. 50 g)

Laibchen mit feiner Käsenote, vorgebacken, tiefgekühlt Fleischloses Medaillon mit Gemüse, Käse und Hirse - Optik wie hausgemacht - gut sichtbare Karottenstücke - in 4 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Pfanne Artikelnr.: (99)4023











KARTOFFEL-KÜRBISKERN-RÖSTI 2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)

Kartoffelrösti mit Kürbiskernen und Karottenstreifen, vorgebacken, tiefgekühlt Hergestellt mit steirischen Kürbiskernen - grobe Struktur, unregelmäßige Form und Bräunung - einfache Zubereitung im Kombidämpfer, in der Fritteuse oder Pfanne einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar und exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)4025





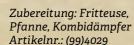






KRÄUTER-RÖSTI 2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)

Knusprige Kartoffel-Rösti mit einer Kräutermischung aus Petersilie und Kerbel, tiefgekühlt Unregelmäßige Form - Aussehen wie hausgemacht - vorgebacken, in 3 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar











Caterline HAUPTSPEISE

LINSEN-LAIBCHEN 4 x 1,2 kg (20 x ca. 60 g)

Linsen-Laibchen als Hauptspeise, gebraten, tiefgekühlt Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - ideale Alternative zu Fleischgerichten - ausgezeichneter Geschmack - reich an Proteinen - palmölfrei - beliebtes Trendprodukt vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)4090















FLEISCHPALATSCHINKEN 2,5 kg (ca. 100 x ca. 25 g)

Palatschinke / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgekühlt Gut gewürzt - herzhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, Knoblauch, Majoran und Petersilie auch als Suppeneinlage, Snack oder Vorspeise geeignet - knusprig frittiert beliebt als Fingerfood und auf jedem Buffet

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4007

















GRAMMELKNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Füllung aus knusprigen Grammeln, tiefgekühlt Feiner, lockerer Kartoffelteig mit würzig-pikanter Grammelfülle - als pikante Hauptspeise mit Sauerkraut - Aussehen wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig einzeln gefrostet, exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4018













SELCHFLEISCHKNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Füllung aus geselchtem Schweinefleisch, tiefgekühlt Feines geselchtes Schweinefleisch umhüllt von feinem Kartoffelteig - mit Zwiebel und Petersilie verfeinert - Aussehen wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet, exakt kalkulierbar - als Hauptgericht oder hochwertige Beilage

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4022















RAUCHWURSTKNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Feiner, lockerer Kartoffelteig mit würzig-pikanter Rauchwurstfülle, tiefgekühlt Feiner Kartoffelteig in Geschmack und Konsistenz - würzig pikante Rauchwurstfülle wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4045













128 CATERLINE 😭 CATERLINE 129

KÄSE-LAUCH-SPECK PALATSCHINI 2 x 2,1 kg (ca. 30 x ca. 70 g)

Palatschinken / Pfannkuchen mit Käse-Lauch-Speck-Füllung, tiefgekühlt Kräftiger Speck trifft auf zartes Lauchgemüse- mit aromatischem Käse verfeinert -Optik wie hausgemacht - schnelle Zubereitung, in nur 2 Minuten servierfertig - warmhaltefähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kombidämpfer, Backofen, Mikrowelle











SPINAT-MOZZARELLA-KNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Spinat-Mozzarella-Füllung, tiefgekühlt Ideales Gericht für Vegetarier - als Hauptspeise oder Beilage - feiner, runder Geschmack feiner, lockerer Kartoffelteig - einfache Zubereitung - einzeln gefrostet - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4061











TOMATEN-MOZZARELLA-KNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Tomaten-Mozzarella-Füllung, tiefgekühlt Ideales Gericht für Vegetarier - als Hauptspeise oder Beilage - feiner, runder Geschmack feiner, lockerer Kartoffelteig - einfache Zubereitung - einzeln gefrostet - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4064













SPINAT-KÄSE-KNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 86 x ca. 35 g)

G'schmackige Knödelvariation aus saftigem Blattspinat und Cottage Cheese,

Sieht aus wie hausgemacht - besonders saftig durch Kombination von Spinat und Käse -Semmelwürfel und Käse gut sichtbar - vielseitig einsetzbar als Hauptspeise, Beilage, Suppeneinlage, einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kipper, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)4060









GEMÜSESTRUDEL VEGAN 4,5 kg (6 x 5 x 150 q)

Gemüsestrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt Feine Gemüsemischung mit Romanesco-Röschen, Babykarotten, Blumenkohl und roten Bohnen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - ideale Ergänzung zur veganen Küche - als Hauptspeise mit Salat oder als Beilage zu Fleisch-/Geflügelgerichten - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)4077















SICHERES GELINGEN

hohem Qualitätsniveau

UND RAUM FÜR KREATIVITÄT

CATERLINE liefert auf konstant





Palatschinken / Pfannkuchen mit Zucchini-Kräuter-Füllung, tiefgekühlt Zarte Zucchinistückchen - mit mediterranen Kräutern wie Thymian, Basilikum, Petersilie exquisit verfeinert - würziger Geschmack mit Schlagobers / Sahne vollendet - in geklappter flaumiger Palatschinke / Pfannkuchen - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kombidämpfer, Backofen, Mikrowelle











130 CATERLINE 😭 CATERLINE 131

Caterline HAUPTSPEISE

SPINATSTRUDEL MIT TOFU VEGAN 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Spinatstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt Herzhaft frischer Blattspinat und österreichische Tofu-Würfeln umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - mit Olivenöl verfeinert - ideal für die vegane Speisekarte arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt -Premiumaualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)4079











SÜSSKARTOFFELSTRUDEL VEGAN 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Süßkartoffelstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt Frischer Sauerampfer und köstliche Süßkartoffel umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)4088











KICHERERBSENSTRUDEL VEGAN 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Kichererbsenstrudel, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt Kichererbsen verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und vielen harmonisch abgeschmeckten Gewürzen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - reich an Eiweiß und Ballaststoffen - schnelle Zubereitung - exakte Kalkulation - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)4089









POLENTASTRUDEL 3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgekühlt Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbar - als Hauptspeise mit Salat - portionsweise Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das À-la-carte Gericht - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4041













RÖSTISCHMANKERL CHAMPIGNON-FRISCHKÄSE

3 x 3 kg (50 x ca. 60 g)

Röstischmankerl / Rösti-Rolle mit Champignon-Frischkäse-Füllung, tiefgekühlt Ideal als Hauptspeise mit frischem Blattsalat - leichtes Kalkulieren durch Stück-Anaabe auf der Verpackung - einzeln entnehmbar - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen Artikelnr.: (99)4049













RÖSTISCHMANKERL FRISCHKÄSE-KRÄUTER

3 x 3 kg (50 x ca. 60 g)

Röstischmankerl / Rösti-Rolle mit Frischkäse-Kräuter-Füllung, tiefgekühlt Feinster Frischkäse umhüllt von knusprigem Röstimantel - hervorragend als Hauptspeise mit frischem Blattsalat - leichtes Kalkulieren durch Stück-Angabe auf der Verpackung - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen Artikelnr.: (99)4050















RÖSTISCHMANKERL SPINAT-FETA

3 x 3 kg (50 x ca. 60 g)

Röstischmankerl / Rösti-Rolle mit Spinat-Feta-Füllung, tiefgekühlt Bestens geeignet für die vegetarische Küche - einzeln entnehmbar - mit original griechischem Feta-Käse - leichtes Kalkulieren durch Stück-Angabe auf der Verpackung - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen Artikelnr.: (99)4052

















KAISERSCHMARRN 6,6 kg (20 x 330 g)

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung mit Ei und

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1005











KAISERSCHMARRN 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung mit Ei und

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1006











KAISERSCHMARRN MIT TOPFEN & VOLLMILCH 2 x 2.5 ka

Eierpfannkuchen mit Topfen und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt,

Traditionsgericht der alten Wiener Küche neu interpretiert - noch lockerer, noch flaumiger - frische Vollmilch und feiner Topfen veredeln den 'kaiserlichen' Geschmack ohne Rosinen - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1030











CATERLINE 133 132 CATERLINE 😭

Caterline DESSERT

KAISERSCHMARRN 6,6 kg (20 x 330 g)

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1005













KAISERSCHMARRN 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1006













APFELSTRUDEL 5 kg (36 Stk. x ca. 140 g)

Apfelstrudel gezogen, gebacken, tiefgekühlt Unverkennbarer Apfelstrudel mit handgemachter Fülle - unvergleichbare Qualität -Äpfel in Scheiben geschnitten - mit Butter verfeinert - Manufaktur-Produkt einzigartige Rezepturen - geschnitten mit Rosinen

Zubereitung: Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1002











9||010007||910029|

APFELSTRUDEL 4,5 kg (ca. 6 x 750 g)

TOPFENSTRUDEL 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Apfelstrudel gezogen, gebacken, tiefgekühlt Unverkennbarer Apfelstrudel mit handgemachter Fülle - unvergleichbare Qualität -Äpfel in Scheiben geschnitten - mit Butter verfeinert - Manufaktur-Produkt einzigartige Rezepturen - ungeschnitten ohne Rosinen

Zubereitung: Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1031











KAISERSCHMARRN MIT TOPFEN & VOLLMILCH 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Topfen und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt,

Traditionsgericht der alten Wiener Küche neu interpretiert - noch lockerer, noch flaumiger - frische Vollmilch und feiner Topfen veredeln den 'kaiserlichen' Geschmack ohne Rosinen - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1030









Topfen-/Quarkstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt Einzigartige Rezeptur - geschmacklich unvergleichbar - ohne Rosinen - von Hand gemacht - einzeln entnehmbar - schnell und einfach

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1032











Caterline DESSERT



GEBRÖSELTE MARILLENKNÖDEL 4 x 1,8 kg (30 x ca. 60 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Marillenfrucht-Füllung, vorgebröselt, tiefgekühlt Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Marillen-Fülle - vorgekocht - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - Knödel einzeln entnehmbar - exakte Kalkulation - einfache Zubereitung - sehr fruchtig im Geschmack

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)1004







ERDBEER-TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Erdbeerfrucht-Füllung, tiefgekühlt Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Erdbeer-Fülle - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - warmhaltefähig - Knödel einzeln entnehmbar exakte Kalkulation - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - sehr fruchtig im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer









HEIDELBEER-TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Heidelbeer-Füllung, tiefgekühlt Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Heidelbeer-Fülle - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - warmhaltefähig - Knödel einzeln entnehmbar exakte Kalkulation - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - sehr fruchtig

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1016







MARILLEN-TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Aprikosen-Füllung, tiefgekühlt Lockerer, flaumiger Topfenteig - ausgereifte, süße Aprikosen bilden den Kern des Knödels - warmhaltefähig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1017









NOUGAT-TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Nougatcreme-Füllung, tiefgekühlt Lockerer, flaumiger Topfenteig - zartschmelzende Nougatcreme mit geriebenen Haselnüssen verfeinert - sieht aus wie hausgemacht - warmhaltefähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1018









TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel ungefüllt, tiefgekühlt Lockerer, flaumiger Topfenteig - hausgemachte Qualität - warmhaltefähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - geeignet für leichte Vollkost einfache Zubereitung - beliebt als süße Hauptspeise und Dessert

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1019











Topfen-/Quarkknödel mit Sauerkirschen-Füllung, tiefgekühlt Lockerer, flaumiger Topfenteig - exquisite Kirschen-Füllung - sieht aus wie hausgemacht - warmhaltefähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - leicht säuerlich im

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1020











ZWETSCHGEN-TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Zwetschgen-Füllung, tiefgekühlt Locker, flaumiger Topfenteig - fruchtige Zwetschgen-Füllung - sieht aus wie hausgemacht - einfache Zubereitung - regenerierbar - warmhaltefähig - einzeln gefrostet, somit exakt portionierbar und kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1021







HIMBEER-TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Himbeer-Füllung, tiefgekühlt Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Himbeer-Fülle - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - warmhaltefähig - Knödel einzeln entnehmbar exakte Kalkulation - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - sehr fruchtig im Geschmack

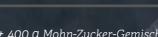
Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1026











GERMKNÖDEL 2 x 3,8 kg (2 x ca. 20 x 170 g + 400 g Mohn-Zucker-Gemisch)

Mit Powidlfülle, vorgekocht, tiefgekühlt Mehlspeisenspezialität aus flaumigem Germteig - gefüllt mit feinstem Powidl aus dem Hause Darbo – einfache Zubereitung und warmhaltefähig – ein unverkennbarer österreichischer Klassiker der Wiener Küche

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1055











SCHUPFNUDELN 2 x 2,5 kg

Schupfnudeln in schöner, klassischer Form, blanchiert, tiefgekühlt Feiner Kartoffelgeschmack und ausgezeichnete Konsistenz - in 1 Minute servierfertig schöne Nudelform - appetitliche, hellgelbe Farbe - ideal als süße Hauptspeise für traditionelle Mohn-/Nussnudeln

Zubereitung: Kochtopf, Pfanne Artikelnr.: (99)4056









KNUSPER-APFELRADLN 6 x 1 kg (ca. 25 x ca. 40 g)

Apfelringe in knusprigem Backteig - tiefgekühlt Apfelringe aus frischen Tafeläpfeln - mit Backteig und Rice-Chips umhüllt - fertig gebacken - besonders knusprig und saftig - schnell und einfach in der Zubereitung - Serviervorschlag: Apfelringe mit Vanillesauce

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1001





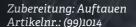








PROFITEROLES 3 kg (6 x 500 g)





Windbeutel mit 45% Crème-Füllung, tiefgekühlt Einzigartiger Geschmack - exakt portionierbar - fix und fertig zum Servieren - einfach





138 CATERLINE 😭

PRODUKTINNOVATIONEN

MIT GROSSER VIELFALT

Die ideale Voraussetzung 🕠

für zufriedene Gäste



Grießknödel als Suppeneinlage - Beilage - Dessert, tiefgekühlt Extra flaumig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE und BEILAGE - fein buttriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Frucht-

















Caterline DESSERT



CRÊPES / PALATSCHINKEN 2,8 kg (40 x ca. 70 g)

Ungefüllte Palatschinken / Crêpes, einzeln gefaltet, tiefgekühlt Hauchdünne ungesüßte Palatschinken - 0 ca. 25 cm - einzeln gefalten und tiefgefroren einzeln entnehmbar - schmeckt wie selbst gemacht - süß oder pikant belegbar - tolle Basis für Eigenkreationen aller Art

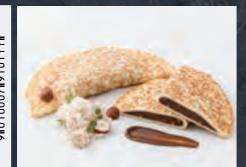
Zubereitung: Auftauen, Mikrowelle, Kombidämpfer, Pfanne Artikelnr.: (99)1003











NOUGAT-NUSS-PALATSCHINI 2 x 1,95 kg (30 x ca. 65 g)

Palatschinken / Crêpes mit Nougatcreme-Nuss-Füllung, tiefgekühlt Feine Nougatcreme, abgeschmeckt mit geriebenen und gerösteten Walnüssen umhüllt von geklappter, goldgelb gebratener Palatschinke / Crêpes - einfache Zubereitung, in nur 2 Minuten servierfertig (Mikrowelle) - schnelle Zubereitung von großen Mengen im Kombidämpfer - sehr gut warmhaltefähig

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle











WALDBEEREN-PALATSCHINI 2 x 1,95 kg (30 x ca. 65 g)

Palatschinken / Crêpes mit Waldbeeren-Füllung, tiefgekühlt Goldgelb, gebratene, geklappte Palatschinken / Crêpes gefüllt mit einer saftigen Mischung aus Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren - einfache Zubereitung, in nur 2 Minuten servierfertig (Mikrowelle) - schnelle Zubereitung von großen Mengen im Kombidämpfer - sehr gut warmhaltefähig

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)1013











TOPFENPALATSCHINKEN 2 x 2,7 kg (ca. 30 x ca. 90 g)

Palatschinken mit Topfen-/Quarkfüllung, tiefgekühlt Klassisch gerollte Topfenpalatschinken mit besonders cremiger Topfenfülle - mit Rosinen verfeinert - schnelle Zubereitung - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle, Backrohr Artikelnr.: (99)1024













TOPFENNOCKERL 4 x 1,25 kg (ca. 50 x ca. 25 g)

Topfennockerl/Quarkknödel, tiefgekühlt . - Lockere, flaumige Topfennockerl - sieht aus wie hausgemacht - gut warmhaltefähig einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)1022









STILSICHERE HÄPPCHEN FÜR JEDEN ANLASS



KNUSPER-APFELRADLN 6 x 1 kg (ca. 25 x ca. 40 g)

Apfelringe in knusprigem Backteig - tiefgekühlt

Apfelringe aus frischen Tafeläpfeln - mit Backteig und Rice-Chips umhüllt - fertig gebacken - besonders knusprig und saftig - schnell und einfach in der Zubereitung -Serviervorschlag: Apfelringe mit Vanillesauce

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)1001

















Windbeutel mit 45% Crème-Füllung, tiefgekühlt Einzigartiger Geschmack - exakt portionierbar - fix und fertig zum Servieren - einfach

Zubereitung: Auftauen Artikelnr.: (99)1014











FLEISCHPALATSCHINKEN 2,5 kg (ca. 100 x ca. 25 g)

Palatschinke / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgekühlt Gut gewürzt - herzhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, Knoblauch, Majoran und Petersilie - als Suppeneinlage, Snack oder Vorspeise geeignet - knusprig frittiert beliebt als Fingerfood und auf jedem Buffet

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle Artikelnr.: (99)4007















POTATO DOG 4,2 kg (30 x ca. 140 g) – Saisonartikel

Knusprige Rösti-Hülle mit feinem, hautlosem Frankfurter-Würstchen, vorgebacken,

Bestens geeignet als herzhafter Snack mit pikanten Dips - punktet auch als "Takeaway" Snack - knusprig-goldgelbe Rösti Hülle - als Hauptspeise mit verschiedenen Blattsalaten und Gartengemüse - mit Schmelzkäse gratiniert und mit Ratatouille serviert - in 2-3 Minuten servierfertig

Zubereitung: Fritteuse, Grillplatte, Pfanne, Kombidämpfer, Backofen Artikelnr.: (99)4043













SCHINKENKIPFERL 4 x 1,51 kg (36 x ca. 42 g)

Teigling mit Schinken-Füllung, tiefgekühlt

Überzeugende Optik - sehr guter Geschmack - ideal für Seminarpausen oder für Vorspeisen - beliebt als Fingerfood auf jedem Buffet - einzeln entnehmbar - genaue Portions- und Kostenkontrolle - einfache Zubereitung

Zubereitung: Backofen, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)4054









WOK-GEMÜSE 4 x 2,5 kg

WOK-Gemüse, tiefgekühlt Ausgewählte Gemüse-Mischung mit Mu-Err-Pilzen - ideal zu gebratenem Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten - perfekt für die asiatische Küche - in 5 Minuten

Zubereitung: Wok, Pfanne Artikelnr.: (99)4074

Premiumqualität

Artikelnr.: (99)4079

servierfertia











GEMÜSESTRUDEL VEGAN 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Spinatstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt

Gemüsestrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt Feine Gemüsemischung mit Romanesco-Röschen, Babykarotten, Blumenkohl und roten Bohnen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - ideale Ergänzung zur veganen Küche - als Hauptspeise mit Salat oder als Beilage zu Fleisch-/Geflügelgerichten - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

SPINATSTRUDEL MIT TOFU VEGAN 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Herzhaft frischer Blattspinat und österreichische Tofu-Würfeln umhüllt von knuspri-

gem, gezogenen Strudelteig - mit Olivenöl verfeinert - ideal für die vegane Speisekarte arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt -

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)4077

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer











KRÄUTER-RÖSTI 2x3kg (ca. 60 x ca. 50 g)

RÖSTI-TALER 2 x 2,5 kg (ca. 71 x ca. 35 g)

Kartoffel-Taler, vorgebacken, tiefgekühlt

LINSEN-LAIBCHEN 4 x 1,2 kg (20 x ca. 60 g)

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne,

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne,

Kombidämpfer

Kombidämpfer

Kombidämpfer

Artikelnr.: (99)4029

Artikelnr.: (99)4025

Artikelnr.: (99)4090

Linsen-Laibchen, gebraten, tiefgekühlt Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - ideale Alternative zu Fleischgerichten - aus-

gezeichneter Geschmack - reich an Proteinen - palmölfrei - beliebtes Trendprodukt -

vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt

KARTOFFEL-KÜRBISKERN-RÖSTI 2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)

Kartoffelrösti mit Kürbiskernen und Karottenstreifen, vorgebacken, tiefgekühlt Hergestellt mit steirischen Kürbiskernen - grobe Struktur, unregelmäßige Form und

Bräunung - einfache, gelingsichere Zubereitung im Kombidämpfer, in der Fritteuse

oder Pfanne - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar und exakt kalkulierbar

Knusprige Kartoffel-Rösti mit einer Kräutermischung aus Petersilie und Kerbel, tiefgekühlt Unregelmäßige Form - Aussehen wie hausgemacht - vorgebacken, in 3 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar



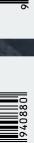














SÜSSKARTOFFELSTRUDEL VEGAN 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Süßkartoffelstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt Frischer Sauerampfer und köstliche Süßkartoffel umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)4088









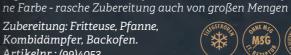
Zubereitung: Fritteuse, Pfanne, Kombidämpfer, Backofen. Artikelnr.: (99)4053



Hochwertige, geraffelte Kartoffeln in Talerform - vielseitige und schnelle Zubereitung -

bestens geeignet zu kurz Gebratenem, Geschnetzeltem und Braten aller Art - leichtes Kalkulieren durch Portionsangaben auf der Verpackung - glutenfrei - perfekt für die

vegetarische Küche - leicht portionierbare Form - knusprige Konsistenz und goldbrau-















KICHERERBSENSTRUDEL VEGAN 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Kichererbsenstrudel, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt Kichererbsen verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und vielen harmonisch abgestimmten Gewürzen umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - reich an Eiweiß und Ballaststoffen - schnelle Zubereitung - exakte Kalkulation - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer Artikelnr.: (99)4089













Abfälle sind versteckte Kosten: Gemeinsam gegen Verschwendung

Weltweit wachsen die Müllberge – es besteht dringender Handlungsbedarf. Allein im Bereich der Großverbraucher wandern jährlich 204.000 Tonnen Lebensmittel in den Müll.*

Lebensmittel sind in vielen Teilen der Welt ein knappes Gut, deshalb sollte der Umgang mit Nahrung immer respektvoll sein.

Auch wirtschaftlich wird Abfall und seine Entsorgung immer bedeutender. Die Kosten steigen kontinuierlich an und spielen heute eine wesentliche Rolle beim Erfolg oder Misserfolg eines Unternehmens.

Wenn alle Beteiligten Verschwendung verstehen, können nachhaltige und spürbare Erfolge erzielt werden.

Helfen Sie mit im Kampf Verschwendung zu verstehen und zu vermeiden: www.united-against-waste.at oder www.ufs.com

Verschwendung vermeiden heißt:

- Ihr Betrieb läuft effizienter und gewinnbringender.
- Die Gefahr, Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften zu verletzten, sinkt.
- Ihre Mitarbeiter entwickeln ein Bewusstsein für Verschwendung und leisten in Ihrem Betrieb einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz.
- Binden Sie auch Ihre Gäste mit ein. Es ist wichtig, dass sie eventuelle Veränderungen im Ablauf verstehen.
- Machen Sie auf Ihr Engagement aufmerksam und profitieren Sie vom Imagegewinn.

^{*} Quelle: In Anlehnung an die Studie "Zu gut für die Tonne" initiiert durch den BMELV, durchgeführt 2011 von der Universität Stuttgart, angenommene Prozent-Werte für Österreich.

EINFACH OHNE

EU-Verordnung zur Allergenkennzeichnung



Glutenhaltige Getreide (Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Tritikale)



Aus den o.g. Getreiden hergestellte Nährmittel und Backwaren: Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge, Teigwaren, Paniermehl, Müsli, Backmischungen, Brot, Gebäcke, Torten, Kuchen, Kekse, Malz, Malzbier, Bier, Getreide- (Malz-) kaffee, Kakaogetränke, Würzmischungen, Sojasauce, Roux, Backerbsen, Schokoladenriegel, Müsliriegel.

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse



Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, Seespinne, Krebsbutter, Shrimpspaste, Sashimi, Surimi, Kroepok, Bouillabaisse, Paella.

Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Jakobsmuscheln, Austern), Schnecken, Abalone, Kopffüßer: Calamares, Tintenfisch, Sepia, schwarze Nudeln, Surimi, Bouillabaisse, Paella.

Eier und Eiererzeugnisse



Auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube, Strauß; Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierei, Substanzen und Lebensmittel mit der Vor-silbe ovo- (= Ei): Ovomucoid, Lysozym aus Ei (z.B. in Käse), Hühnereilecithin, "Haftmittel" für Körner und Dekorationen auf Brot und Back-waren, Zuckerglasur, Torten, Gebäck, Löffelbiskuit, Baiser, Mayonnaise, Saucen (z.B. Sauce Hollandaise), Bindung in Faschiertem, Panaden oder Teigmäntel, Surimi, Eierlikör.

Fische und Fischerzeugnisse



Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserve, Kaviar, Rogen, Gelatine, Surimi, Kamaboko, Anchovis (-paste), Worcester(shire-)sauce, (asiatische) Würzsaucen, Ethnic Foods (z.B. Sushi, gebratener Reis, Paella, Frühlingsrollen, Vitello tonnato, Bouillabaisse, Labskaus).

Erdnuss und Erdnusserzeugnisse



Erdnussöl (auch als Frittierfett), Erdnussbutter, vegetarischer Fleischersatz, Saucen, Dressings, Pesto, Ethnic Foods (z.B. afrikanisch, asiatisch, mexikanisch).

Soja und Sojaerzeugnisse



Sojamilch, Sojadesserts, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Tofu, Würzsaucen (Soja, Shoyu, Tamari, Teriyaki, Worcester), Miso, Tempeh, Sojasprossen, vegetarische Aufstriche und Gerichte, Surimi, Brot- und Backwaren, Burger, Wurstwaren.

Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)



Milcheiweiß, Casein, Molkenproteine, Laktalbumin, Laktoglobulin, Milchzucker (Laktose), Milch, Milchpulver, Sahne/Rahm, Schmand, Crème fraîche, Buttermilch, Joghurt, Kefir, Käse, Topfen, Butter, Butterschmalz, milchhaltige Margarine, Schokolade, Backwaren, Lab, Nougat. Achtung: Ziegen-, Schaf-, Büffel- und Pferdemilch werden meist ebenfalls nicht vertragen.

Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschu-, Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)



Walnussöl, Haselnussöl, Marzipan, Nougat, Nussmus, Nusspaste, Nussbutter, Gebäck, Desserts, Amarettini, Schokolade, Knabberartikel, Müsli, Salattoppings, Pesto und andere Saucen, Salatdressings, vegetarische Gerichte.

Sellerie und Sellerieerzeugnisse



Sellerieknolle, Selleriesaat, Stangen- oder Bleichsellerie, Gemüsesäfte mit Sellerie, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleischwaren, Feinkostsalate (Waldorfsalat), Gemüsesalate, Kartoffelsalat (mit Bouillon), pikante Snacks.

Senf und Senferzeugnisse



Senfsaat, Mostrich, Senföl, Senfsprossen, Wurst, Fleischwaren: Rouladen.

Sesamsamen und Sesamerzeugnisse



Sesamsaat, Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl, Sesamsalz (Gomasio), Brot, Gebäck, Cracker, Frühstückscerealien.

Schwefeldioxid und Sulphite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l)



E220-228: Schwefeldioxid und Salze der schwefligen Säure. Wein (geschwefelt), andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte (vor allem solche, die hell bleiben sollen); kleinere Mengen z.B. in Kartoffelpüreeflocken liegen unterhalb der Deklarationsgrenzen.

Lupine und Lupinenerzeugnisse



Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupine) in Brot- und Backwaren sowie vegetarischem Fleischersatz.

Hinweise und Erklärungen



o. d. A.: ohne deklarationspflichtige Allergene

Das bedeutet, dass alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) hergestellt sind.

Diese beinhaltet folgende Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse mit allergenem Potential: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch einschließlich Laktose, Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere sowie Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l im zubereiteten Produkt.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. "o.d.A."-Produkte und damit zubereitete Menüs können daher nicht als "allergenfrei" bezeichnet werden. Produkte mit dem "o.d.A."-Symbol geben dem Koch jedoch die Sicherheit, dass sich aus der Rezeptur des Produkts keine Deklarationsnotwendigkeit auf der Speisekarte/dem Speiseplan ergibt.

Diese Information trifft nur für das unzubereitete Produkt selbst zu. Werden bei der Zubereitung allergene Zutaten nach der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) verwendet, muss dies entsprechend berücksichtigt werden.



o. d. Z.: ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Das bedeutet, dass alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte ohne Zugabe von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln, Geschmacksverstärkern und Süßungsmitteln mit technologischer Wirkung im (zubereiteten) Endprodukt hergestellt wurden und außerdem keine Schwefelung mit technologischer Wirkung im Endprodukt erfolgte.

Es besteht also beim Einsatz dieser Produkte in Deutsch-

Es besteht also beim Einsatz dieser Produkte in Deutsch land keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.



ohne MSG

Diese Produkte enthalten laut Rezeptur kein Mononatrium Glutamat (engl. Mono Sodium Glutamate = MSG).



Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur

Bei Milchzuckerunverträglichkeit werden Milchprodukte gar nicht oder nur eingeschränkt vertragen. Auf eine ausreichende Versorgung mit Calcium aus alternativen Quellen sollte besonders geachtet werden.

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte enthalten laut Rezeptur keine laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II Nr. 7). Da in unserem Unternehmen jedoch auch laktosehaltige Rohstoffe verarbeitet werden, kann ein Übergang von Spuren nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden



Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur

Bei Zöliakie (= Glutenunverträglichkeit) liegt eine Überempfindlichkeit gegen das Klebereiweiß Gluten vor, das in Gerste, Hafer, Roggen und Weizen sowie deren Urformen und Kreuzungen (Kamut, Dinkel, Grünkern und Tritikale) vorkommt. Darum werden für die Zubereitung von Speisen für Zöliakiebetroffene alternative Zutaten wie Kartoffeln, Reis oder Mais gewählt.

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte enthalten laut Rezeptur keine glutenhaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II Nr. 1). Da in unserem Unternehmen jedoch auch glutenhaltige Rohstoffe verarbeitet werden, kann ein Übergang von Spuren nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden. Diese Kennzeichnung trifft für das unzubereitete Produkt zu. Nur wenn bei der Zubereitung auf glutenhaltige Zutaten verzichtet wird, kann das fertige Gericht entsprechend gekennzeichnet werden.



Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)

Die Produkte sind geeignet für die heute gebräuchlichste Form der vegetarischen Ernährung. Neben pflanzlichen Lebensmitteln werden auch Ei, Milch und deren Produkte (wie z.B. Käse in jeder Form) sowie Honig verwendet.



Vegan (vegetabil)

Die Produkte sind geeignet für vegane Ernährung. Es werden keine Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft wie Eier, Milch, Milchbestandteile (z.B. Laktose), Honig, Fleisch, Fisch, Gelatine und deren Produkte (wie z.B. Käse in jeder Form) verwendet. Diese Kennzeichnung trifft für das unzubereitete Produkt zu. Nur wenn bei der Zubereitung auf Zutaten tierischer Herkunft verzichtet wird, kann das fertige Gericht als vegan gekennzeichnet werden.



Laktosefrei

Bei Produkten, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, liegt der Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.



Glutenfrei

Produkte, die das Symbol "glutenfrei" tragen, haben einen Gluten-Gehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher. Der Begriff "glutenfrei" ist gesetzlich festgelegt (Verordnung EU Nr. 828/2014).



Ohne Palmöl

Diese Produkte enthalten laut Zutatenliste kein Palmöl.



V-Label der Europäischen Vegetarier-Union

Das V-Label der Europäischen Vegetarier-Union (EVU) ist eine International anerkannte und geschützte Marke zur freiwilligen Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte. Produkte, die das V-Label tragen, werden zusätzlich zu unserer eigenen Prüfung durch ein externes Unternehmen auf die Eignung für vegetarische und vegane Kostform geprüft. Mehr Informationen zum V-Label finden Sie unter https/www.v-Label.eu/de

Ein wichtiger Hinweis zur Kennzeichnungen der Produkte:

Produkte, die gekennzeichnet sind, erfüllen das ausgewiesene Kriterium. Z.B. "Keine glutenhaltigen Zutaten It. Rezeptur" bedeutet, dass das Produkt laut Rezeptur frei von Getreide, wie z.B. Weizen oder Dinkel, ist und somit dieses Kriterium erfüllt

Stand: Dezember 2021





Unilever Food Solutions & Eskimo

Foodservice Bereich der Unilever Austria GmbH | Stella-Klein-Löw-Weg 13 | 1023 Wien T 01-6 05 35-230 | E ufsservice@unilever.com | ufs.com





















