

FOOD *Sortiment* 2026



Unilever
Food
Solutions

Gültig ab Januar 2026
Änderungen vorbehalten

Österreich

EDITORIAL

Herzlich willkommen!

Wir unterstützen dich mit professionellen Zutaten sowie einer umfassenden Palette an Lösungen für deine Küche, die deine Arbeitsprozesse vereinfachen und dir mehr Zeit schenken für deine individuellen Ideen und Kreationen.

Von exquisiten Bouillons und Saucen, über innovative Lösungen für pflanzenbasierte Gerichte, bis hin zu funktionalen Basisprodukten – jeder Artikel in diesem Katalog wurde entwickelt, damit du dich auf das Wesentliche konzentrieren kannst: DIE KUNST DES KOCHENS!

Bei unseren spezialisierten Gastronomieprodukten legen wir besonderen Wert auf konstant hohe Qualität und bewährte Rezepturen, die beim Verfeinern oder als Basis stets mit ausgezeichnetem Geschmack überzeugen – genau so, wie es den Wünschen deiner Gäste entspricht.

Falls du zu einem Produkt Fragen hast oder nach Alternativen suchst, wende dich gerne an unseren Außendienst. Bei ihm erfährst du alles über aktuelle Food Trends und wie du den täglichen Herausforderungen am besten begegnest.

Ein besonderes Anliegen, das uns schon lange beschäftigt, ist das Thema Nachhaltigkeit. Unilever hat es sich zum Ziel gesetzt, Nachhaltigkeit alltäglich zu machen. Denn wir wissen, welche globalen Herausforderungen auf uns zukommen. Um nur zwei Beispiele zu nennen: 79 % unserer wichtigsten landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen aus nachhaltigem Anbau. Bis 2030 wollen wir mindestens 95 % zertifiziert nachhaltig beschaffen. Wir beziehen seit 2024 recyceltes Plastik für alle unsere Knorr Professional Eimer.

Dein Erfolg steht im Zentrum unseres Handelns. Deshalb bieten wir dir nicht nur echte Lösungen, sondern wollen dich inspirieren und unterstützen damit du deinen Beruf auch in herausfordernden Zeiten weiterhin genießen kannst.

Auf ein erfolgreiches Jahr!
Dein Team von Unilever Food Solutions



High Convenience

Seit Sommer 2025 hat Unilever Food Solutions High Convenience, die neue **ready to heat** Produkt-range, im Sortiment. Die 7 Gerichte sind von modernen Länderküchen inspiriert und nehmen Kosten- und Zeitdruck aus dem Küchenprozess. ufs.com/high-convenience

Hellmann's

Im Laufe des Jahres 2026 erweitert Hellmann's sein Sortiment um 3 neue Saucen: Aioli, Cocktail und Tartar im 3 Liter Kübel. Entdecke die Marke Hellmann's auf ufs.com/hellmanns

Chefmanship Content digital

Unsere Culinary Fachberatung entwickelt unter dem Titel „Chefmanship – Unter Köchinnen & Köchen“ saisonale Rezepte, Inspiration und Lösungen für die Gastronomie. Alle Inhalte finden sich unter ufs.com/chefmanship-magazin

So erreichst du uns



Unilever Food Solutions
Foodservice Bereich der
Unilever Austria GmbH
Jakob-Lind-Straße 5, 1020 Wien
T. 01-6 05 35-0 W. ufs.com

ÜBER SICHT

Bouillons	08–13
Suppen & Suppeneinlagen	14–19
Saucen & Bindemittel	20–29
Ready to heat	30–33
Beilagen	34–41
Würzmittel & Basisprodukte	42–47
Burger – Topping & Dipping	48–53
Dressing & Salatkomponenten	54–59
Desserts	60–65
Caterline Tiefkühlprodukte	66–99

Profiprodukte
**24/7 Online bestellen
& profitieren**

Punkte sammeln und gegen attraktive Prämien eintauschen



1

Melde dich kostenlos an:
uniliverfoodsolutions.at



2

Wähle deinen Grosshändler und gib deine Kundennummer ein.



3

Produkte auswählen und direkt
in **deinen Warenkorb** legen.



4

Warenkorb für deinen Grosshändler freigeben und für deinen Einkauf **Treuepunkte sichern.**



5

Stöbere im Treueprogramm und such dir **tolle Prämien** aus!



Unser Treueprogramm – dein Vorteil

Mit jedem Einkauf in unserem Webshop sammelst du automatisch Treuepunkte, die du dann einfach gegen hochwertige Prämien für deinen Betrieb eintauschen kannst.

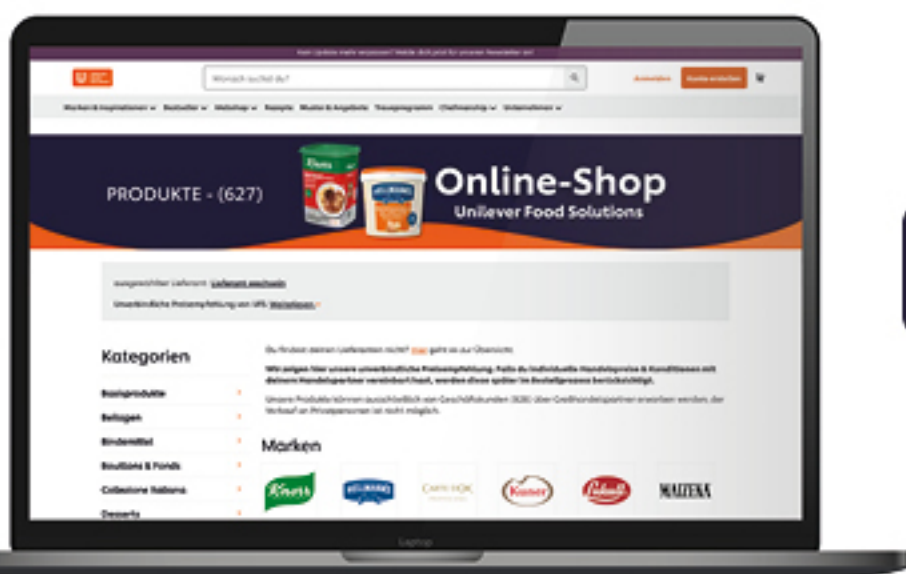
Unilever
Food
Solutions

**Echte
Lösungen**

Qualität setzt sich einfach durch.
Spare mit unseren Produkten
Arbeitsschritte und erhöhe damit
die Effizienz in deiner Küche.



Unsere Top Produkte





Lead Culinary Fachberatung: Daniel Prinz
 Culinary Fachberater: Antonio Paravic

Chefmanship bedeutet, Gastronomie in ihrer Gesamtheit zu verstehen und dieses Wissen auf die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden zu übertragen. Dazu nehmen wir die gesamte Wertschöpfungskette unter die Lupe und analysieren, welche Bereiche auf welche Weise optimiert werden können. Das klingt jetzt furchtbar trocken, bedeutet für uns aber Leidenschaft, Kreativität und die Hingabe zum Produkt.

Die Ergebnisse unserer Fachberatung sind messbar von Planung über Wareneinsatz, Zeit für Vorbereitung und Kochprozesse oder Zusammensetzung der Speisekarte bis zum besseren finanziellen Ergebnis und höherer Arbeitszufriedenheit.

Um optimal beraten zu können, stehen wir in regelmäßigem Austausch mit unseren Kunden. Nur wer die Bedürfnisse versteht, kann die passenden Lösungen entwickeln. Deshalb siehst du uns regelmäßig auf Messen, in Workshops und in Trainings, sowohl für unsere Kunden wie auch für unser Team. Weiters organisieren wir Verkostungen, Produktvergleiche, Experimente und Vieles mehr.

Zusätzlich zu unserem Dauereinsatz im Namen von Chefmanship bieten wir dir einen besonderen Ort, wo sich Köche richtig ausleben und Wissen in perfektem Rahmen erwerben können: unser Chefmanship Centre in Wien.



Die Gesamt- lösung für dich und deinen Betrieb

Ob mit dem richtigen Produkt, einem optimierten Konzept oder der passenden Inspiration – unser Ziel ist es, dich mit unserer Expertise zu unterstützen.

Degustation

Erlebe mit uns gemeinsam den Geschmack unserer Produkte.

Inspiration

Wir liefern dir kreative Ideen für deine eigene Umsetzung.

Individuelle Schulung

Wir passen unser Kursprogramm an deine Bedürfnisse an.

Prozessoptimierung

Wir entwickeln für dich und deinen Betrieb das optimale Konzept.

Produktentwicklung

Hast du Fragen über Zutaten? Wir sind dein Ansprechpartner.

Workshop

Komm ins Centre und lass dich in unsere kulinarische Welt entführen.

Eventlocation

Jetzt vermietet Unilever Food Solutions das Chefmanship Centre für Workshops, Firmen-events oder auch Fotoshootings.

Das Chefmanship Centre

Der Platz für Schulungen, Workshops uvm., mit High-End-Küche und Arbeitsplätze für bis zu 18 Köche.

Die Culinary Fachberatung

Kontaktiere uns gerne mit deiner Frage, deinem Bedürfnis oder deinem Problem.
 T: 01-6 05 35-0



Entdecke die Zukunft
 des Essens

Lebensmittel, die uns bewegen: Die wichtigsten globalen Trends von heute

Traditionelle Vorstellungen von Lebensmitteln ändern sich. Während sich kulturelle, soziale und ökologische Kräfte weiterentwickeln, ändern sich auch unsere Essgewohnheiten und -vorlieben. Diese ständige Entwicklung hat uns dazu inspiriert, vier zentrale Trends zu identifizieren, die die kulinarische Landschaft prägen.



Street Food Couture
 Feine Aromen, lässiger Charme



Borderless Cuisine
 Eine Welt der Aromen



Culinary Roots
 Eine Hommage an unser Erbe



Diner Designed
 Personalisierte Gerichte

Bouillon

Knorr Professional Goldaugen Rindsuppe	10
Knorr Professional Bouillon rein pflanzlich	10
Knorr Professional Rindessa, Klare Hühnersuppe	11
Knorr Professional Bio Bouillon	11
Knorr Professional Rinder Bouillon geliert, konzentrierte Bouillon & Fond	12
Basic Line Bouillon	13



Goldaugen Rindsuppe

U TOP PRODUKT



Goldaugen Rindsuppe



Art.Nr.: 07107 Bestelleinheit: 5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

Das österreichische Original.

- ✓ Perfekter Suppenspiegel mit den typischen Goldaugen
- ✓ Ideal als Basis, zum Würzen und Verfeinern
- ✓ Nr. 1 in der Profiküche*



Bouillon rein pflanzlich

U TOP PRODUKT



Art.Nr.: 07190 Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

Klare Suppe rein pflanzlich



U TOP PRODUKT



Goldaugen Rindsuppe



Art.Nr.: 78009 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

U TOP PRODUKT



Goldaugen Rindsuppe



Art.Nr.: 07110 Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l



Goldaugen Rindsuppe



Art.Nr.: 40940 Bestelleinheit: 30 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

U TOP PRODUKT



Klare Suppe rein pflanzlich



Art.Nr.: 77903 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l



Gemüsegold Bouillon



Art.Nr.: 78034 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l



Gemüsegold Bouillon



Art.Nr.: 07181 Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l



Rindessa, Klare Hühnersuppe



Rindessa

Art.Nr.: 07152 Bestelleinheit: 12 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l



Rindessa

Art.Nr.: 78041 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l



Klare Hühnersuppe

Art.Nr.: 78011 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l



Bio Bouillon



Bio Bouillon mit Rindfleisch

Art.Nr.: 87391 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l



Bio Gemüsebouillon

Art.Nr.: 38738 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l

* Die Produkte enthalten keine Zusatzstoffe und Allergene, die auf der Speisekarte deklariert werden müssen.
* Knorr Professional ist Marktführer im professionellen Produktbereich Rinder Bouillon trocken. Quelle: GASTRO-DATA GmbH, GastroPanel, Marktanteil, 2025.



Rinder Bouillon geliert, Konzentrierte Bouillon & Fond flüssig



8 712100 952104

Rinder Bouillon
geliert



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



8 712100 116971

Konzentrierte
Bouillon Rind
flüssig



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



8 712100 117695

Konzentrierte
Bouillon Huhn
flüssig



Art.Nr.: 11769 | Bestelleinheit: 6 x 1 l



8 712100 118784

Konzentrierte
Bouillon Gemüse
flüssig



Art.Nr.: 11878 | Bestelleinheit: 6 x 1 l



8 710447 793466

Konzentrierter
Fond Fisch
flüssig



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

Basic Line



9 000275 756405

Klare Suppe Klassik



Art.Nr.: 75640 | Bestelleinheit: 15 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 41,6 l



9 000275 404009

Klare Suppe



Art.Nr.: 40400 | Bestelleinheit: 12,5 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l



4 000400 348975

Hühner Brühe



Art.Nr.: 34897 | Bestelleinheit: 12,5 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 67 l



4 000400 306944

Rinder Brühe



Art.Nr.: 00694 | Bestelleinheit: 12,5 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 56 l



9 000275 756504

Rindsuppe Klassik



Art.Nr.: 75650 | Bestelleinheit: 15 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l



DIE IDEALE WÜRZE FÜR VOLLMUNDIGE GERICHTE.

Suppeneinlage gefällig? Mehr ab Seite 18.



Und für deine
Rindsuppe



Suppen & Suppeneinlagen

Knorr Trockensuppen	16
Knorr Gulaschsuppen	18
Knorr Suppeneinlagen	18



Trockensuppen



Broccoli Cremesuppe



Art.Nr.: 14110 Bestelleinheit: 3kg Ergiebigkeit: 1kg = 10l



Eierschwammert/
Pfifferlings Creme-
suppe



Art.Nr.: 12938 Bestelleinheit: 0,9kg Ergiebigkeit: 1kg = 11l



Frühlings Suppe



Art.Nr.: 00418 Bestelleinheit: 3x2,4kg Ergiebigkeit: 1kg = 12,5l



Kalbfleisch
Cremesuppe



Art.Nr.: 77104 Bestelleinheit: 3x2,4kg Ergiebigkeit: 1kg = 12,5l



Blumenkohl/Feine
Karfiol Cremesuppe



Art.Nr.: 00376 Bestelleinheit: 3x2,7kg Ergiebigkeit: 1kg = 11,1l



Champignon
Cremesuppe



Art.Nr.: 00375 Bestelleinheit: 3x2,7kg Ergiebigkeit: 1kg = 11,1l



Feine Grünerbsen
Suppe



Art.Nr.: 43930 Bestelleinheit: 2,7kg Ergiebigkeit: 1kg = 11,1l



Gulasch Suppenbasis



Art.Nr.: 18712 Bestelleinheit: 3x2,8kg Ergiebigkeit: 1kg = 7,1l



Kartoffelsuppe
mit Gemüse



Art.Nr.: 12048 Bestelleinheit: 1,65kg Ergiebigkeit: 1kg = 9,1l



Knoblauch
Cremesuppe



Art.Nr.: 14273 Bestelleinheit: 2,7kg Ergiebigkeit: 1kg = 11,1l



Lauchcremesuppe



Art.Nr.: 84293 Bestelleinheit: 2,4kg Ergiebigkeit: 1kg = 11,1l



Sellerie-Karotten
Cremesuppe



Art.Nr.: 76767 Bestelleinheit: 6x1,65kg Ergiebigkeit: 1kg = 9,1l



Steinpilz Cremesuppe



Art.Nr.: 14400 Bestelleinheit: 2,75kg Ergiebigkeit: 1kg = 9,1l



Tomato „Ideal“
Cremesuppe für
Suppe & Sauce



Art.Nr.: 14268 Bestelleinheit: 2,7kg Ergiebigkeit: 1kg = 11,1l



Kürbis Cremesuppe



Art.Nr.: 14371 Bestelleinheit: 2,75kg Ergiebigkeit: 1kg = 9,1l



Minestrone



Art.Nr.: 77223 Bestelleinheit: 6x1,2kg Ergiebigkeit: 1kg = 12,5l



Spargel
Cremesuppe



Art.Nr.: 43934 Bestelleinheit: 3kg Ergiebigkeit: 1kg = 10l



Tomaten Cremesuppe
Toscana



Art.Nr.: 44105 Bestelleinheit: 3kg Ergiebigkeit: 1kg = 8,3l



Zucchini Cremesuppe



Art.Nr.: 24323 Bestelleinheit: 2,7kg Ergiebigkeit: 1kg = 11,1l



4 007801 104377

Zwiebelsuppe

Art.Nr.: 10437 Bestelleinheit: 2,4 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l



Gulaschsuppe



9 000275 735103

Gulaschsuppe flüssig

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



Suppeneinlagen



9 000275 785900

Bröselknöderl

Art.Nr.: 07859 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 550 Stk.



Knorr PROFESSIONAL

Chef-Tipp:
Alle Details zu Knorr Professional Gulaschsuppe




9 000275 735202

Gulaschsuppe konzentriert

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



9 000275 780004

Backerbsen

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



8 720182 975201

Dinkelnockerl

Art.Nr.: 97520 Bestelleinheit: 2 x 1,25 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 452 Stk.



9 000275 789403

Gemüse-Grießnockerl

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



8 720182 975225

Grießdukatn

Art.Nr.: 29752 Bestelleinheit: 2 x 1,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 1100 Stk.



9 000275 789601

Knusper-Croutons

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



9 000275 781704

Markknöderl

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



9 000275 786105

Schnittlauch-Topfennockerl

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



9 000275 780806

Goldtaler

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



9 000275 780608

Grieß-Nockerl

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



8 720182 975171

Kräuternockerl

Art.Nr.: 97517 Bestelleinheit: 2 x 1,25 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 400 Stk.



9 000275 781308

Profiteroles

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



9 000275 784309

Spinatnockerl mit Mozzarella

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



Saucen & Bindemittel

Knorr Professional Saucenbasis pastös	22
Knorr Professional Grundsaucen trocken, granuliert, pastös	22
Knorr Professional Saucenableitungen trocken, granuliert, flüssig	23
Knorr Professional Grundsauce flüssig	24
Knorr Professional Tomatensauce/Gemüse flüssig	24
Lukull Saucen	26
Knorr Professional Kochcreme	26
Maizena, Knorr Bindemittel	28





Saucenbasis pastös



Geflügelfond
pastös



Art.Nr.: 45881 Bestelleinheit: 6x1kg Ergiebigkeit: 25l



Grundsaucen trocken, granuliert, pastös



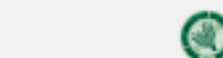
Velouté



Art.Nr.: 00670 Bestelleinheit: 6x1kg Ergiebigkeit: 1kg = 11l



Demi-Glace
granuliert



Art.Nr.: 07473 Bestelleinheit: 6x1,05kg Ergiebigkeit: 1kg = 7l



Fischfond
pastös



Art.Nr.: 94588 Bestelleinheit: 6x1kg Ergiebigkeit: 1kg = 25l



Demi-Glace/
braune Grundsauce



Art.Nr.: 29775 Bestelleinheit: 3kg Ergiebigkeit: 1kg = 10,5l



Sauce Hollandaise



Art.Nr.: 67083 Bestelleinheit: 6x1kg Ergiebigkeit: 1kg = 12l



Bratenjus
pastös



Art.Nr.: 49850 Bestelleinheit: 6x1,2kg Ergiebigkeit: 1kg = 10l

U TOP
PRODUKT



Bratenjus
pastös



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



Basic Line
Sauce zu Braten



Art.Nr.: 98300 Bestelleinheit: 10kg



Saucenableitungen trocken, granuliert, flüssig



Mehr Saft
mit vollem
Geschmack.

- ✓ Schnell und gelingsicher
- ✓ Leichte, transparente Bindung
- ✓ Pur oder als Ableitung

Bratensaft



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



Rinds- und
Sauerbraten Basis



Art.Nr.: 07444 Bestelleinheit: 1x2,5kg Ergiebigkeit: 1kg = 30l



Käse Sauce



Art.Nr.: 01033 Bestelleinheit: 6x1kg



Bratensaft



Art.Nr.: 79750 Bestelleinheit: 6x1kg Ergiebigkeit: 1kg = 10l



Wild Sauce



Art.Nr.: 10579 Bestelleinheit: 6x1kg Ergiebigkeit: 1kg = 7,5l



Pfeffer Sauce



Art.Nr.: 48510 Bestelleinheit: 3kg Ergiebigkeit: 1kg = 6,7l



8 721201 947957

Grüner Pfeffer Sauce

Art.Nr.: 94795 Bestelleinheit: 6 x 660 g Ergiebigkeit: 660 g = 5,5 l



4 007801 305781

Sauce Carbonara

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



Grundsauce flüssig



8 413800 137227

Sauce Demi-Glace flüssig

Art.Nr.: 13722 Bestelleinheit: 6 x 1 l



**Tomatensauce/
Gemüse flüssig**



5 996358 042258

Burgunder Sauce granuliert

Art.Nr.: 07453 Bestelleinheit: 6 x 1,26 kg Ergiebigkeit: 1,26 kg = 6,5 l



8 720182 844385

Sauce Hollandaise flüssig

Art.Nr.: 84438 Bestelleinheit: 6 x 1 l



5 411100 448213

Tomatino

Art.Nr.: 41821 Bestelleinheit: 4 x 3 kg



4 007801 306283

Tomato Rustico mit Kräutern

Art.Nr.: 04532 Bestelleinheit: 8 x 1 l



8 711200 332151

Tomato Pronto Napoletana

Art.Nr.: 33215 Bestelleinheit: 6 x 2 kg



8 712566 801756

Tomato Pronto Napoletana

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



5 900300 516865

Concentrato di pomodoro, Tomatenmark doppelt konzentriert

Art.Nr.: 51686 Bestelleinheit: 12 x 800 g



8 711100 448334

Peperonata

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



1 594851 750638

Pomodori Pelati

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



8 711200 879205

Tomato Pronto Napoletana


Art.Nr.: 87920 Bestelleinheit: 3 x 4,15 kg



8 712100 968686

Polpariccia di pomodoro, geschälte Tomaten

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



8 711100 448341

Ratatouille

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

**Wir packen die Sonne ein.
Direkt in Italien.**

- ✓ Stücker und fein gewürzt
- ✓ Intensiver Geschmack dank sonnengereiften italienischen Tomaten
- ✓ In 3 Größen erhältlich



Saucen



Sauce Béchamel



Art.Nr.: 90218 Bestelleinheit: 6x1l



Sauce Hollandaise
flüssig



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



Kochcreme



Sauce Béarnaise



Art.Nr.: 50374 Bestelleinheit: 10x1l



Käse-Gratin Sauce



Art.Nr.: 51341 Bestelleinheit: 6x1l



Sauce Hollandaise
flüssig



Art.Nr.: 50373 Bestelleinheit: 10x1l



Kochcreme
pflanzenbasiert



Art.Nr.: 62922 Bestelleinheit: 12x1l Ergiebigkeit: 12l



FÜR ALLE DEINE GÄSTE

**JETZT
NEU!**



**PFLANZLICH –
OHNE KOMPROMISSE
BEIM GESCHMACK**



Bindemittel



Tapioka Stärke



Art.Nr.: 97950 Bestelleinheit: 4 x 2 kg



Fix dunkel



Art.Nr.: 35637 Bestelleinheit: 6 x 1 kg



Braune Roux



Art.Nr.: 05182 Bestelleinheit: 6 x 1 kg



Braune Roux



Art.Nr.: 05184 Bestelleinheit: 10 kg



Reine Maisstärke



Art.Nr.: 09014 Bestelleinheit: 4 x 2,5 kg



Fix hell



Art.Nr.: 35636 Bestelleinheit: 6 x 1 kg



Bindemittel kaltquellend



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



Braune Roux



Art.Nr.: 07427 Bestelleinheit: 5 kg



Roux Fix Einbrenn



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



Roux Fix Einbrenn



Art.Nr.: 07433 Bestelleinheit: 5 kg



Weiße Roux



Art.Nr.: 07430 Bestelleinheit: 5 kg



Weiße Roux



Art.Nr.: 05183 Bestelleinheit: 10 kg



Knorr



Spar dir einen Arbeitsschritt.

- ✓ Einfach zu dosieren
- ✓ Sofort löslich und gelingsicher
- ✓ Helle und dunkle Saucen stabil abbinden

Art.Nr.: 05181 Bestelleinheit: 6 x 1 kg



Weiße Roux mit Reismehl



Art.Nr.: 97952 Bestelleinheit: 5 kg

Ready to heat

Knorr Professional High Convenience
Grünes Thai Curry

Knorr Professional High Convenience
Gelbes Indisches Curry

Knorr Professional High Convenience
Rotes Thai Curry

Knorr Professional High Convenience
Indisches Linsen Dal

Knorr Professional High Convenience
Mediterranes Tomaten-Ragout

Knorr Professional High Convenience
Paprika-Tomaten-Sugo mit
faschierten Bällchen

Knorr Professional High Convenience 32
Bohnen-Süßkartoffel-Chili



HIGH
convenience

NEU!

8 721201 919596

Grünes Thai Curry

Art. Nr.: 91959 | Bestelleinheit: 2 x 1,8 kg

NEU!

8 721201 919572

Rotes Thai Curry

Art. Nr.: 91957 | Bestelleinheit: 2 x 1,8 kg

NEU!

8 721201 919695

Mediterranes Tomaten-Ragout

Art. Nr.: 91969 | Bestelleinheit: 2 x 1,8 kg

NEU!

8 721201 935374

Bohnen-Süßkartoffel-Chili

Art. Nr.: 93537 | Bestelleinheit: 2 x 1,8 kg

NEU!

8 721201 919619

Gelbes Indisches Curry

Art. Nr.: 91961 | Bestelleinheit: 2 x 1,8 kg

NEU!

8 721201 919633

Indisches Linsen Dal

Art. Nr.: 91963 | Bestelleinheit: 2 x 1,8 kg

NEU!

8 721201 919664

Paprika-Tomaten-Sugo mit faschierten Bällchen

Art. Nr.: 91966 | Bestelleinheit: 2 x 1,8 kg

Knorr
PROFESSIONAL

HIGH
convenience

HOL DIR MODERNE
LÄNDERINSPIRIERTE
GERICHTE!



Ready to heat
BEREIT
WENN DU ES BIST





Beilagen

Knorr Kartoffelprodukte	36
Knorr Spätzle, Knorr Semmel-/Serviettenknödel	38
Knorr Professional Teigwaren, Knorr Gnocchi	39
Knorr Reis	41



Kartoffelprodukte

TOP
PRODUKT



Kartoffel-Flocken
für Kartoffelpüree
und -teig



Art.Nr.: 05258 Bestelleinheit: 2x2kg

TOP
PRODUKT



Kartoffel Granulat
Blitz-Püree mit
Vollmilch



Art.Nr.: 05259 Bestelleinheit: 5kg



Kartoffelteig
fix & fertig

1 kg =
ca. 40 Fleischknödel
à 80 g



Art.Nr.: 04436 Bestelleinheit: 2kg



Kartoffel Knödel
halb+halb

1 kg =
ca. 37 Fleischknödel
à 80 g



Art.Nr.: 05253 Bestelleinheit: 5kg

TOP
PRODUKT



Kartoffel-Püree
Flocken

1 kg Produkt
+ 4,5 l Wasser
+ 2 l Milch



Art.Nr.: 04430 Bestelleinheit: 4kg

TOP
PRODUKT



Kartoffel-Flocken
für Püree und Teig



Art.Nr.: 05260 Bestelleinheit: 20kg

TOP
PRODUKT



Kartoffel-Flocken
Fix-Fertig mit
entrahmter Milch

1 kg Produkt
+ 5,5 l Wasser



Art.Nr.: 04432 Bestelleinheit: 4kg



Kartoffelteig
fix & fertig

1 kg =
ca. 40 Fleischknödel
à 80 g



Art.Nr.: 05267 Bestelleinheit: 4kg



Kartoffel Knödel
halb+halb

1 kg =
ca. 37 Fleischknödel
à 80 g



Art.Nr.: 04439 Bestelleinheit: 3kg



Kroketten classic



1 kg =
ca. 146 Kroketten
à 25 g



Art.Nr.: 05277 Bestelleinheit: 3kg

Erdäpfel aus nachhaltiger Landwirtschaft



Alles rund um unsere strikten
Qualitätsvorgaben findest du hier.





Spätzle, Semmel-/ Serviettenknödel



Spätzle



Art.Nr.: 05291 Bestelleinheit: 10 kg



Spätzle mit Dinkel



Art.Nr.: 08261 Bestelleinheit: 5 kg



Serviettenknödel

1 kg =
ca. 29 Port.
à 80 g



Art.Nr.: 05276 Bestelleinheit: 5 kg



Serviettenknödel
Wanne

1 kg =
ca. 29 Port.
à 80 g



Art.Nr.: 07533 Bestelleinheit: 15 kg



Nockerl „Knöpfli“



Art.Nr.: 07538 Bestelleinheit: 10 kg



Spätzle Wanne



Art.Nr.: 07536 Bestelleinheit: 15 kg



Semmelknödel

1 kg =
ca. 25 Knödel
à 80 g



Art.Nr.: 05270 Bestelleinheit: 10 kg



Serviettenknödel

1 kg =
ca. 29 Port.
à 80 g



Art.Nr.: 05275 Bestelleinheit: 10 kg



Immer in Form. Original italienische Pasta- Variationen.



Die Sauce zu
den Nudeln



Neu im Sortiment

Unsere Tomatenprodukte findest du auf Seite 25.



Teigwaren, Gnocchi



Fusilli
Kochstabil




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



8 712100 914133

Penne Rigate
Kochstabil

Art.Nr.: 91413 Bestelleinheit: 4x3kg



8 712100 914195

Spaghetti
Kochstabil

Art.Nr.: 91419 Bestelleinheit: 4x3kg



8 721201 979392

Hörnli

Art.Nr.: 19793 Bestelleinheit: 4x3kg



8 721201 969522

Linguine

Art.Nr.: 96952 Bestelleinheit: 4x3kg



8 721201 990007

Tagliatelle

Art.Nr.: 99000 Bestelleinheit: 12x500g



8 721317 702112

Vollkorn Fusilli

Art.Nr.: 70211 Bestelleinheit: 4x3kg



5 900300 591299

Gnocchetti Sardi

Art.Nr.: 95912 Bestelleinheit: 4x3kg



3 011360 007339

Fettuccine all'uovo

Art.Nr.: 10073 Bestelleinheit: 2kg



4 000492 055553

Tortellini Tricolore
mit Käsefüllung

1 kg =
ca. 2,3 kg fertige
Tortellini

Art.Nr.: 05555 Bestelleinheit: 5kg



4 000492 004810

Lasagne Platten

10 kg =
10 Folien zu je
5 Platten

Art.Nr.: 47470 Bestelleinheit: 10kg



8 711100 662808

Lasagne Grandi


Art.Nr.: 43786 Bestelleinheit: 5kg



9 000275 525209

Gnocchi

Art.Nr.: 05252 Bestelleinheit: 4x1kg



Reis



8 712100 997365

Parboiled Reis

Art.Nr.: 99736 Bestelleinheit: 5kg



7 611100 460729

Wildreis mix

Art.Nr.: 46072 Bestelleinheit: 5kg



4 000492 004803

Pizza Platten

Art.Nr.: 07471 Bestelleinheit: 8kg
Ergiebigkeit: 8kg = 10 x 2 Stk.



8 712100 997358

Basmati Reis

Art.Nr.: 99735 Bestelleinheit: 5kg



7 611100 460705

Parboiled Risottoreis Loto

Art.Nr.: 46070 Bestelleinheit: 5kg

Würzmittel & Basisprodukte

Knorr Mise en place/Primerba, Knorr Professional Gewürzpasten	44
Knorr Gemüsekrönung, Würzmittel, Coconut Milk Powder	45
Knorr Asian Selection	46
Basisprodukte	46
Praktisches für die Küche	47





Mise en place/Primerba, Gewürzpasten



Primerba Basilikum



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



Primerba Pesto Rosso



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



Ingwer Paste



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



Curry Paste (mild)



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



Primerba All'Italiana



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



Primerba Küchenkräuter



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



Primerba Pesto



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



Paprika Paste



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



Knoblauch Paste



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



Gemüsekrönung, Würzmittel, Coconut Milk Powder



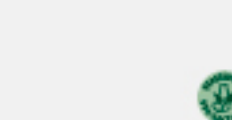
Butternote & Kräuter



Art.Nr.: 30907 Bestelleinheit: 6 x 1 kg



Aromat Streuwürze



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



Aromat Streuwürze



Art.Nr.: 07506 Bestelleinheit: 6 kg



Umami



Art.Nr.: 90085 Bestelleinheit: 6 x 1 kg



Profi-Mix für
Chili con Carne



Art.Nr.: 00764 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 54 Port.



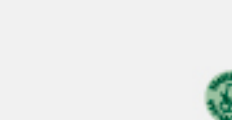
Aromat Streuwürze



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



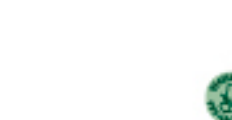
Aromat Streuwürze



Art.Nr.: 07503 Bestelleinheit: 3 kg



Aromat Streuwürze



Art.Nr.: 07519 Bestelleinheit: 10 kg



Coconut Milk Powder



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



Asian Selection



**Ketjap Manis
Chili-Soja Sauce
flüssig**



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



**Ketjap Manis
Soja Sauce
flüssig**



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



**Sunshine Chili-
Knoblauch Sauce
flüssig**



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



Basisprodukte



Faschierbasis

1 kg Produkt
+ 6 kg Faschiertes
+ 2,4 l Wasser



Art.Nr.: 49181 Bestelleinheit: 6 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 115 Port.



**Basis für pürierte
Kost und Auflauf**



Art.Nr.: 81388 Bestelleinheit: 6 x 720 g



Gulaschbasis

1 kg Produkt
+ 5 kg Fleisch
+ 6 l Wasser



Art.Nr.: 48160 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 50 Port.



Pasta Asciutta Basis

1 kg Produkt
+ 3,5 kg Faschiertes
+ 5 l Wasser



Art.Nr.: 22600 Bestelleinheit: 6 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 67 Port.

Praktisches für die Küche



**Gutes für die Küche
Riesenschrubber
10 Stück**

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



Burger – Topping & Dipping

Hellmann's Squeeze Flaschen	50
Hellmann's Eimer/Kanister	50
Hellmann's Mini-Gläser	51
Hellmann's Portionspackungen	52
Hellmann's Dispenser	52





Squeezeflaschen



Tomato Ketchup



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



BBQ Sauce



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



Eimer/Kanister



Tomato Ketchup



Art.Nr.: 68550 Bestelleinheit: 5 kg



REAL
(80 % Fettgehalt)



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



VEGAN
(52 % Fettgehalt)



Art.Nr.: 29020 Bestelleinheit: 8 x 430 ml



Yellow Mustard



Art.Nr.: 24461 Bestelleinheit: 8 x 250 ml



REAL
(70 % Fettgehalt)



Art.Nr.: 75905 Bestelleinheit: 5 l



VEGAN
(52 % Fettgehalt)



Art.Nr.: 79063 Bestelleinheit: 3 l



Professional



Art.Nr.: 78081 Bestelleinheit: 10 l



BBQ Marinade



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

MAXIMALE STABILITÄT



* Quelle: Euromonitor,
Cooking Ingredients & Meals,
Einzelhandelsumsätze (RSP)
Im Jahr 2024



Mini-Gläser



Tomato Ketchup
Mini Gläser



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



REAL Mayonnaise
Mini Gläser



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



Original Mustard
Mini Gläser



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



Portionspackungen



Tomato Ketchup
Portionspackungen



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



REAL Mayonnaise
Portionspackungen



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



VEGAN Mayo
Portionspackungen



Art.Nr.: 36208 Bestelleinheit: 120 x 20 ml



Yellow Mustard
Portionspackungen



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



Dispenser



Tomato Ketchup
Nachfüllbeutel für
Dispenser



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



REAL Mayonnaise
Nachfüllbeutel für
Dispenser



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



Yellow Mustard
Nachfüllbeutel für
Dispenser



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



Dispenser* im PREMIUM DESIGN



Praktischer
Vakuum-Dispenser
Einfache, saubere &
hygienische **Portionierung**
Weniger
Verpackungsabfall

* Hellmann's Premium Dispenser gratis
über den Unilever Außendienst anfordern.
Mehr Infos unter ufs.com oder unter
0800 000 3103 (gebührenfrei)

EINSATZ IM GÄSTEBEREICH



Dressing & Salatkomponenten

Knorr Salat-Dressings flüssig,	56
Kuner Salat-Dressings flüssig,	
Hellmann's Salat-Dressings flüssig	
Knorr Salatkrönung trocken	57
Kressi Essig	58
Kuner Kaltsaucen	59





Salat-Dressings flüssig



Salatkrönung flüssig
1000 Islands Dressing



Art.Nr.: 26157 Bestelleinheit: 5l



Balsamico
Dressing



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



Joghurt
Dressing



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



Kräuter Provençale
Dressing



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



Salatkrönung
Salat-Hit



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



Salatkrönung flüssig
Joghurt-Dressing



Art.Nr.: 04422 Bestelleinheit: 5l



French
Dressing



Art.Nr.: 04471 Bestelleinheit: 4 x 3l



Knoblauch Joghurt
Dressing



Art.Nr.: 04477 Bestelleinheit: 4 x 3l



1000 Islands
Dressing



Art.Nr.: 04475 Bestelleinheit: 4 x 3l



Vinaigrette
Balsamico



Art.Nr.: 55728 Bestelleinheit: 1 x 1l



Vinaigrette
Zitrus



Art.Nr.: 55730 Bestelleinheit: 1 x 1l



Vinaigrette
Sesam Soja



Art.Nr.: 55732 Bestelleinheit: 1 x 1l



Salatkrönung trocken



Salatkrönung
Italienische Art



Art.Nr.: 43040 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l



Salatkrönung
Klares Dressing



Art.Nr.: 43500 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l



Salatkrönung
Balsamico-Kräuter



Art.Nr.: 43000 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l



U TOP PRODUKT

Knorr

Salatkrönung Gartenkräuter

Ideal für Blattsalate.

- ✓ Mit italienischen Kräutern
- ✓ Natürlicher Geschmack ohne Hilfsstoffe
- ✓ Keine Phasentrennung bei langer Stehzeit

Art.Nr.: 43030 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l

Knorr

Salatkrönung Speck-Kräuter

Art.Nr.: 43010 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l

Knorr

KRESSI Essig

Knorr

KRESSI GASTRO Essig

Art.Nr.: 6100 Bestelleinheit: 5l

U TOP PRODUKT

Knorr

Salatkrönung Knoblauch-Kräuter

Ideal für mediterrane Salate.

- ✓ Für würzige Dressings
- ✓ Ganz natürlich ohne Zusätze
- ✓ Perfekt fürs Buffet und lange Stehzeit

Art.Nr.: 43160 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l

Knorr

Salatkrönung Zwiebel-Kräuter

Art.Nr.: 43020 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l

Knorr

KRESSI GASTRO Essig

Art.Nr.: 6099 Bestelleinheit: 15l

Kuner

Kaltsaucen

Mayonnaise 80%

Art.Nr.: 4448 Bestelleinheit: 5 kg

Kuner

Mayonnaise 50%

Art.Nr.: 73241 Bestelleinheit: 9x1,2l

Kuner

Mayonnaise 50%

Art.Nr.: 4451 Bestelleinheit: 15 kg

Kuner

Mayonnaise 80%

Art.Nr.: 73239 Bestelleinheit: 9x1,2l

Kuner

Mayonnaise 50%

Art.Nr.: 4449 Bestelleinheit: 5 kg

Kuner

Jogonaise 30%

Art.Nr.: 4435 Bestelleinheit: 5 kg

Hergestellt in österreichischen Produktionsstätten*

*mit Zutaten aus EU und Nicht-EU



Desserts

Carte D'Or Mousse Desserts	62
Carte D'Or Dessert Spezialitäten	62
Carte D'Or Früchte	63
Carte D'Or Dessert Toppings	64
Carte D'Or Couverturen	65

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Mousse Desserts



Mousse Straciatella

1 Pkg. =
90 Port. à 52 g



Art.Nr.: 81687 Bestelleinheit: 1,6 kg

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



1 Pkg. =
90 Port. à 50 g

Mousse au Chocolat



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



8 722700 787495

Topqualität
für alle
Schokofans.

- ✓ Voller und runder Geschmack
- ✓ Einfach mit Milch aufschlagen
- ✓ Perfekt für deine Dessert-Kreationen

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Dessert Spezialitäten



Basis für süßen Auflauf

1 Pkg. =
158 Port. à 100 g



Art.Nr.: 07828 Bestelleinheit: 3 kg



Creme für Tiramisu

1 Pkg. =
116 Port. à 75 g



Art.Nr.: 77643 Bestelleinheit: 1,7 kg



Crème Dessert Vanille

1 Pkg. =
100 Port. à 100 g



Art.Nr.: 31337 Bestelleinheit: 1,6 kg

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Früchte



Rote Gartenfrüchte



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



Dessert Kirschen



Art.Nr.: 02562 Bestelleinheit: 6 x 2 kg



Gelbe Grütze
leicht



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



Panna Cotta

1 Pkg. =
48 Port. à 96 g



Art.Nr.: 78047 Bestelleinheit: 2 x 260 g



Milchreis



Art.Nr.: 02564 Bestelleinheit: 6 x 1,95 kg



CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Dessert Toppings

U
TOP
PRODUKT



Erdbeer
Dessert Topping



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

U
TOP
PRODUKT



Schoko
Dessert Topping



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



Waldfrucht
Dessert Topping



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



Toffee
Dessert Topping



Art.Nr.: 18606 Bestelleinheit: 6 x 1 kg



Salted Caramel
Dessert Topping



Art.Nr.: 79893 Bestelleinheit: 6 x 900 g

U
TOP
PRODUKT



Crunchy Topping
Dark Chocolate



Art.Nr.: 60953 Bestelleinheit: 6 x 900 g



Crunchy Topping
White Chocolate
Flavour



Art.Nr.: 46509 Bestelleinheit: 6 x 900 g



DARK & WHITE MIT BISS

Erst flüssiges Topping,
dann knackige Glasur.

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



Feinste Couverture für deine Ideen.

Mach etwas Neues: [ufs.com](https://www.ufs.com)

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Couverturen



Couverture Drops
dunkel



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



Couverture Drops
weiß



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



Des Chefkochs Geheimnis.

Tiefkühlprodukte



HÖCHSTER ANSPRUCH.
FEINSTER GESCHMACK.

CATERLINE VERSTEHT DIE HOHEN ANSPRÜCHE DER FEINEN KÜCHE

Mit Leidenschaft und Herzlichkeit haben wir es uns als Familienbetrieb zur Aufgabe gemacht, Kundenwünsche bestmöglich zu erfüllen, dabei die Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft nicht außer Acht zu lassen und nachhaltiges Handeln als wesentlichen Baustein für die Zukunft zu sehen.

Denn unsere Kunden sind unsere Partner - die Marke Caterline steht nicht nur für beste Qualität, sondern bietet den Gastronomen auch alternative Lösungen.

Die moderne Gastronomie greift oft und gerne auf Convenience-Produkte aus dem Tiefkühlsegment zurück - und das aus gutem Grund! Denn das Einfrieren von Lebensmitteln ist eine der wenigen Konservierungsarten, die ohne jegliche Zugabe von Konservierungsstoffen die Qualität und den Geschmack der Produkte erhält. Die Verarbeitung von frischen und hochwertigen Lebensmitteln gilt als Grundvoraussetzung, um den Anforderungen unserer Kunden gerecht zu werden.

Dafür steht Caterline

des Chefkochs
Geheimnis.

Weitere Produktneuheiten
finden Sie auf

 www.caterline.info



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?

Caterline wird höchsten Ansprüchen gerecht und liefert stets den feinsten Geschmack.

HÖCHSTER ANSPRUCH. FEINSTER GESCHMACK. www.caterline.at

*ausgenommen Spezialsets



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

SUPPE
Seite 70-73



Ravioli Funghi, Tortelloni Tricolore Käse, Tortelloni Ricotta Spinaci

PASTA
Seite 74-75



Kaiserlicher Semmelknödel, Serviettenknödel geschnitten, Knusper-Kroketten, Polentastrudel, Karotten-Hirse-Medallions, Grießknödel, Rösti-Taler, Chef-Spätzle, WOK-Gemüse

BEILAGE
Seite 76-79



Edamame-Lalbchen, Rote Rüben-Sticks, Schupfnudeln, Gemüse-Lalbchen, Gemüse-Schnitzel, Karotten-Hirse-Medallions, Kartoffel-Kürbiskern-Rösti, Kräuter-Rösti, Linsen-Lalbchen, Fleischpalatschinken, Grammelknödel, Seichfleischknödel, Rauchwurstknödel, Zucchini-Kräuter Palatschinti, Käse-Lauch-Speck Palatschinti, 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-Hirtenkäse, Kaiserschmarrn, Kaiserschmarrn mit Topfen und Vollmilch

HAUPTSPEISE
Seite 80-87



Kaiserschmarrn mit Topfen und Vollmilch, Kaiserschmarrn, Schupfnudeln, Knusper-Äpfelradl, Profiteroles, Gebrühte Marillenknödel, Erdbeer-Topfenknödel, Heidelbeer-Topfenknödel, Marillen-Topfenknödel, Nougat-Topfenknödel, Topfenknödel ungefüllt, Wechsel-Topfenknödel, Zwetschgen-Topfenknödel, Grießknödel, Germknödel, Apfelstrudel, Topfenstrudel, Kapuziner, Schokolade-Nuss-Kuchen, Topfennockerl, Littischer Waffel, Crêpes/Palatschinken, Nougat-Nuss-Palatschinti, Waldbeeren-Palatschinti, Topfenpalatschinken, Pancakes

DESSERT
Seite 88-95



Knusper-Äpfelradl, Profiteroles, Fleischpalatschinken, Schinkenklipferl

FINGERFOOD
Seite 96-97



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

VEGAN
Seite 98-99

Impressum:

Herausgeber: M&F Vertriebs GmbH, A-7423 Pöchlarn

Fotos: Archiv Caterline (Jennifer Voss, Caterline), iStockphotos, Inetec Werbeagentur GmbH

Druck- und Satzfehler vorbehalten.



*des Chefs
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 setzen.

Mit Petersilie und geriebenem Kren dekorieren und servieren.



Caterline **SUPPE**

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



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

Palatschnke / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgekühlt
Gut gewürzte Suppeninlage - herzhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, Knoblauch, Majoran und Petersilie - Fleischpalatschinken erwärmen und mit heißer Boullion 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 Suppeninlage - nach österreichischem Originalrezept - einfach mit heißer Boullion aufgießen und servieren - Geschmack wie hausgemacht - ideal als Suppeninlage für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen

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

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

Suppeninlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgekühlt
Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbare Suppeninlage und Beilage - portionsweise Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das A-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
Geschmackiger, knuspriger Taler aus Kartoffeln, Semmelbrot und Käse - ausgewogene Zusammensetzung hochwertiger Rohstoffe - raffiniertes, altbewährtes Rezept - schonende Zubereitung - appetitlich goldbraunes Aussehen und ideale Konsistenz - beliebt als Suppeninlage und Hauptspeise - warmhaltefähig und regenerierbar

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

**SCHÖBERL** 2 x 1,5 kg (ca. 140 Portionen x ca. 3 Stk.)

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

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

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

Linse-Laibchen als Suppeninlage, gebraten, tiefgekühlt
Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - ideale Alternative zu Fleischgerichten - ausgezeichnete 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

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

Suppeninlage, roh, tiefgekühlt
Geschmackliche Suppeninlage - Qualität und Geschmack wie hausgemacht - lockere Konsistenz - einzeln entnehmbar - servierfertig in 12 Minuten - Zeit- und Kostenersparnis in der Fertigung - konstant in der Optik und im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4031

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

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

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

**GRIESSKNÖDEL** 5 x 1 kg (ca. 20 x ca. 50 g)

Grießknödel als Suppeninlage - Beilage - Dessert, tiefgekühlt
Extra flaumig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENINLAGE und BEILAGE - fein buttriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Fruchtspiegel

Zubereitung: Kochtopf
Artikelnr.: (99)4081

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

Locker, flaumige Suppeninlage aus feiner Gemüse-Grießmasse, tiefgekühlt
Ideal als schmackhafte Suppeninlage für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen - feiner, abgerundeter Gemüsegeschmack durch Karotten-, Sellerie- und Brokkoli-stückchen - locker flaumige Konsistenz - appetitlich goldgelbes Aussehen

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



RAFFINIERT KÜCHE FÜR JEDEN ANLASS

Hohe Qualität -
beste Zutaten

RAVIOLI FUNGHI 4 x 1 kg

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

Zubereitung: Kochtopf
Artikelnr.: (99)4047



TORTELLONI TRICOLORE KÄSE 3 x 2 kg

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



TORTELLONI RICOTTA SPINACI 3 x 2 kg

Eiertelwaren 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 A-la-carte-Geschäft, das Bankett-Catering und exklusive Buffets

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel
Artikelnr.: (99)4072





GRIESSKNÖDEL

MIT GEBRATENER ENTENBRUST UND SÜSSKARTOFFELCREME



Zubereitung:

Angetaute **CATERLINE-Griesknödel** 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-Griesknödel** dazugeben und mit Radieschen und Kräutern ausgarnieren.

KAISERLICHER SEMMELKNÖDEL 1 x 8 kg (ca. 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

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kipper,
Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4058



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

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kipper,
Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4059



SERVIETTENKNÖDEL GESCHNITTEN 5 x 1 kg (ca. 20 x ca. 50 g)

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 - Premiumqualität

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



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 A-la-carte Gericht - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche

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



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

Laibchen mit feiner Käsenote, vorgebacken, tiefgekühlt
Fleischloses Medallion 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



GRIESSKNÖDEL 5 x 1 kg (ca. 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 Fruchtspiegel

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

Eiertelgware, 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,
Pfanne
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



HÖCHSTER ANSPRUCH FEINSTER GESCHMACK

Gemacht für die Anforderungen
der Top-Gastronomie



VON PROFIS - FÜR PROFIS

Caterline bringt Innovation
und Flexibilität in Ihre Küche

HAUPTSPEISE



EDAMAME-LAIBCHEN 4 kg (2 x ca. 2 kg)

Laibchen / Tätschl aus Edamame-Bohnen, vorgebacken, tiefgekühlt
Aromatisches Patty, welches den aktuellen Trends entspricht - vereint grüne Sojabohnen mit fein gerösteten Zwiebeln, bunten Paprika und einem Hauch Jalapeño - verfeinert mit Knoblauch, edlem Meersalz und ausgewählten Gewürzen - reich an pflanzlicher Proteinpower - ideal für Burger, Bowls oder als kreativer Fleischersatz

Zubereitung: Backofen, Kombidämpfer,
Pfanne, Fritteuse
Artikelnr.: (99)4104



ROTE RÜBEN-STICKS 4 kg (2 x ca. 2 kg)

Gemüse-Stäbchen mit Roten Rüben / Runden und Kürbiskern-Panade, vorgebacken, tiefgekühlt
Knackig, bunt und voller Geschmack - 52% Rote Rüben in knuspriger Kürbiskern-Panade - unverwechselbares Geschmackserlebnis - verfeinert mit Zwiebeln, Hartkäse und ausgewählten Gewürzen - außen goldbraun, innen saftig - im Handumdrehen zubereitet - perfekt als Snack, Beilage oder kreative Hauptspeise - herzhaft

Zubereitung: Backofen, Kombidämpfer,
Pfanne, Fritteuse
Artikelnr.: (99)4100



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



Caterline HAUPTSPEISE



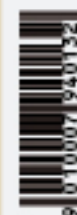
NEU!



**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, Kombi-
dämpfer, 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, vorfrittiert, 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 servier-
fertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse,
Pfanne, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4029

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

Linse-Laibchen als Hauptspeise, 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
kalkulierbar

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

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

Palatschinken / 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 Haupt-
speise 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



SICHERES GELINGEN UND RAUM FÜR KREATIVITÄT

CATERLINE liefert auf konstant
hohem Qualitätsniveau

HAUPTSPEISE



ZUCCHINI-KRÄUTER PALATSCHINI 2 x 2,1 kg (ca. 30 x ca. 70 g)

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

Zubereitung: Kombidämpfer, Backofen, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4038



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 - warm-halbefähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kombidämpfer, Backofen, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4036



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, tiefgekühlt
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

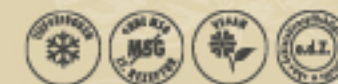
Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kipper, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4060



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

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



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

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

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

**SÜßKARTOFFELSTRUDEL VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x ca. 150 g)

Süßkartoffelstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
Frischer Sauerrampfer und köstliche Süßkartoffel umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteligen 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 ca. 150 g)

Kichererbsenstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
Kichererbsen verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und vielen harmonisch ab-geschmeckten Gewürzen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - reich an Eiweiß und Ballaststoffen - schnelle Zubereitung - exakte Kalkulation - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteligen 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 (ca. 50 x ca. 60 g)
Röstischmankerl / Röst-Rolle mit Champignon-Frischkäse-Füllung, tiefgekühlt
Ideal als Hauptspeise mit frischem Blattsalat - leichtes Kalkulieren durch Stück-Angabe auf der Verpackung - einzeln entnehmbar - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

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

**RÖSTISCHMANKERL FRISCHKÄSE-KRÄUTER**

3 x 3 kg (ca. 50 x ca. 60 g)
Röstischmankerl / Röst-Rolle mit Frischkäse-Kräuter-Füllung, tiefgekühlt
Feinster Frischkäse umhüllt von knusprigem Röstmantel - 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
Artikelnr.: (99)4050

**RÖSTISCHMANKERL SPINAT-HIRTENKÄSE**

3 x 3 kg (ca. 50 x ca. 60 g)
Röstischmankerl / Röst-Rolle mit Spinat-Hirtenkäse-Füllung, tiefgekühlt
Bestens geeignet für die vegetarische Küche - einzeln entnehmbar - leichtes Kalkulieren durch Stück-Angabe auf der Verpackung - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4087

**KAISERSCHMARRN** 6,6 kg (ca. 20 x ca. 330 g)

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

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 Handlung mit Ei und Schnee

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

**KAISERSCHMARRN MIT TOPFEN & VOLLMILCH** 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Topfen und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt
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



WENN DAS KEIN SCHMARRN IST

DESSERT



KAISERSCHMARRN MIT TOPFEN & VOLLMILCH 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Topfen und Vollmilch verfeinert, gebacken, zertellt, tiefgekühlt
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



KAISERSCHMARRN 6,6 kg (ca. 20 x ca. 330 g)

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zertellt, tiefgekühlt
Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - In 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Handlung mit Ei und Schnee

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



KAISERSCHMARRN 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zertellt, tiefgekühlt
Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - In 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Handlung mit Ei und Schnee

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



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 - Servier-vorschlag: Apfelringe mit Vanillesauce

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



PROFITEROLES 3 kg (ca. 6 x ca. 500 g)

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

Zubereitung: Auftauen
Artikelnr.: (99)1014



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

Topfen-/Quarkknödel mit Marillenfrucht-Füllung, vorgebrösel, tiefgekühlt
Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Marillen-Fülle - 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 (ca. 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
Artikelnr.: (99)1015

**HEIDELBEER-TOPFENKNÖDEL** 4 x 1,5 kg (ca. 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 im Geschmack

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

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

Topfen-/Quarkknödel mit Aprikosen-Füllung, tiefgekühlt
Lockerer, flaumiger Topfentelg - 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 (ca. 30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Nougatcreme-Füllung, tiefgekühlt
Lockerer, flaumiger Topfentelg - 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 (ca. 30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel ungefüllt, tiefgekühlt
Lockerer, flaumiger Topfentelg - 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

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

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

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

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

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

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

**GRIESSKNÖDEL** 5 x 1 kg (ca. 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 Fruchtspeigel

Zubereitung: Kochtopf
Artikelnr.: (99)1081

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

Germknödel mit Powidl-Fülle und Mohn-Zucker-Gemisch, vorgekocht, tiefgekühlt
Mehlspeziesspezialität 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



MISE EN PLACE FÜR PROFIS

Die ideale Voraussetzung
für zufriedene Gäste



DESSERT



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

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

Zubereitung: Kombidämpfer
Artikelnr.: 991002



Caterline DESSERT

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

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

Zubereitung: Kombidämpfer
Artikelnr.: 991031



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

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

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer
Artikelnr.: 991032



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

Flaumig-saftiger Mint-Nusskuchen in Dartol-Form, tiefgekühlt
Ideal zum Kaffee oder als süßer Snack - wie hausgemacht - einfache, sichere und
schnelle Zubereitung - höchste Convenience - in 1 Minute servierfertig - aromaversiegt
und leicht portionierbar, da einzeln verpackt - exakte Kostenkalkulation

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: 991008



SCHOKOLADE-NUSS-KUCHEN 2,5 kg (ca. 25 x ca. 100 g)

Saftiger Schokolade-Nuss-Kuchen, tiefgekühlt
Warmes Dessert - mit geriebenen, feinen Nüssen und zerlassener Schokolade zubereitet -
Ideal zum Kaffee oder als süßer Snack - wie hausgemacht - einfache, sichere und
schnelle Zubereitung - höchste Convenience - in 1 Minute servierfertig - aromaversiegt
und leicht portionierbar, da einzeln verpackt - exakte Kostenkalkulation - mit etwas
Schokosauce und Schlagobers/Sahne servieren

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: 991009



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

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

Zubereitung: Kochtopf, Kessel,
Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: 991022



**LÜTTICHER WAFFEL** 1,98 kg (ca. 36 x ca. 55 g)

Waffel aus Hefeteig, gebacken, tiefgekühlt
Diese Spezialität aus Hefeteig, in traditionellen Formen gebacken, hat eine besonders feine Karamellnote und ist auch optisch ein wahrer Leckerbissen - ob zum Frühstück, als Dessert oder schneller Snack für zwischendurch - die Waffel ist in 2 min. servierfertig und liefert stets ein perfektes und authentisches Ergebnis

Zubereitung: Auftauen, Mikrowelle, Backrohr
Artikelnr.: (99)1038

**CRÊPES / PALATSCHINKEN** 2,8 kg (10 x ca. 40 x ca. 70 g)

Ungefüllte Palatschinken / Crêpes, gestapelt, tiefgekühlt
Hauchdünne ungestülpte Palatschinken - Ø ca. 24 cm - 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 (ca. 30 x ca. 65 g)

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

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)1011

**WALDBEEREN-PALATSCHINI** 2 x 1,95 kg (ca. 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

**PANCAKES****GEBACKEN UND TIEFGEKÜHLT**

DER AMERIKANISCHE FRÜHSTÜCKSKLASSIKER
MADE IN AUSTRIA!



Caterline Produkte sind im Großhandel und über den Vertrieb von Unilever Food Solutions erhältlich.
Webshop: www.unileverfoodsolutions.at

PANCAKES 1,4 kg (ca. 40 x ca. 35 g)

Pancakes, Pfannkuchen, gebacken, tiefgekühlt
Amerikanischer Klassiker - „Made in Austria“ - verzehrfertige Pancakes - einfache und perfekte Kalkulation - ideale Ergänzung für das Frühstücksbuffet oder die Eis- bzw. Dessertkarte - Optik und Geschmack wie selbst gemacht

Zubereitung: Auftauen, Backrohr,
Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)1050



STILSICHERE HÄPPCHEN FÜR JEDEN ANLASS

Zugreifen und
genießen



Caterline **FINGERFOOD**

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 (ca. 6 x ca. 500 g)

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

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 Peter-
sille - als Suppenbeilage, Snack oder Vorspeise geeignet - knusprig frittiert beliebt als
Fingerfood und auf jedem Buffet

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



SCHINKENKIPFERL 4 x 1,51 kg (ca. 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



NEU!**EDAMAME-LAIBCHEN** 4 kg (2 x ca. 2 kg)

Laibchen / Tätschl aus Edamame-Bohnen, vorgebacken, tiefgekühlt
Aromatisches Patty, welches den aktuellen Trends entspricht - vereint grüne Sojabohnen mit fein gerösteten Zwiebeln, bunten Paprika und einem Hauch Jalapeño - verfeinert mit Knoblauch, edlem Meersalz und ausgewählten Gewürzen - reich an pflanzlicher Proteinpompe - ideal für Burger, Bowis oder als kreativer Fleischersatz

Zubereitung: Backofen, Kombidämpfer, Pfanne
Fritteuse
Artikelnr.: (99)4104

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

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

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

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 Hauptspise mit Salat oder als Beilage zu Fleisch-/Geflügelgerichten - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

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

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

Kartoffelrösti mit Kürbiskernen und Karottenstreifen, vorfrittiert, 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

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

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

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

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

**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

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne,
Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4029

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

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

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

**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

**KICHERERBSENSTRUDEL VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x ca. 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 - artelgen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

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

**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



Die wichtigsten Piktogramme auf einen Blick

Alle Details zu den Allergen-Kennzeichnungen findest du hier:



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: Glutenthaltiges 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 Deutschland keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.



ohne MSG

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



Ohne rezeptorischen Zusatz von geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen

Lebensmittel (wie zum Beispiel: Hartkäse, Hefeextrakt, Pilze, Tomaten, etc.) mit natürlicherweise geschmacksverstärkenden Eigenschaften können enthalten sein.



Ohne Palmöl

Diese Produkte enthalten laut Zutatenliste kein Palmöl.



Keine laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur

Bei Milchezuckerunverträglichkeit werden Milchprodukte gar nicht oder nur eingeschränkt verwendet. 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 laut 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 Triticale) vorkommt. Darum werden für die Zubereitung von Speisen für Zöliakiebetreffende 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).



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>

Das solltest du auch wissen

1. Die in den Produktübersichten angegebenen Kennzeichnungen beziehen sich auf die derzeitigen Rezepturen. Änderungen nach Redaktionsschluss sind nicht berücksichtigt. Massgeblich sind die Angaben auf den jeweiligen Verpackungen.
2. Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr und für eventuelle Fehler keine Haftung.
3. Stand: November 2025

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 nach-haltige und spürbare Erfolge erzielt werden.

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

Verschwendung vermeiden heißt:

- Ihr Betrieb läuft effizienter und gewinnbringender.
- Die Gefahr, Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften zu verletzen, 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.

¹ Ohne Kappe und Etiketten,
² Material enthält 1 % Zusätze
als UV-Schutz

³ Unsere Eimer und Deckel
(ohne Etiketten) bestehen zu 95 %
aus zertifiziertem, recyceltem
Kunststoff über Massenbilanz.
Das recycelte Material für unsere
Eimer wird über den ISCC PLUS-
Massenbilanzansatz bezogen,
der von ISCC zertifiziert und
auditiert wird.



Erfahre mehr
zum Thema
Nachhaltigkeit



Verantwortung für die Zukunft!

Jeden Tag arbeiten wir
daran, unser Wirken und das
unserer Kunden und unserer
KundenInnen nachhaltiger
zu machen.



Nachhaltige Verpackungen

Über **90%** unserer Verpackungen
sind recycelbar. Wir gehen einen
Schritt weiter auf unserem Weg
zur Kreislaufwirtschaft. Seit 2022
sind wir die **erste globale
Food-Service Marke weltweit**,
die recyceltes Polypropylen
für unsere Eimer und Deckel
verwendet – basierend auf dem
Massenbilanzansatz. **Bis Ende
2024** konnten wir dadurch **150
Tonnen Neuplastik** einsparen.

Globale
Kooperationen
für nachhaltiges
Handeln.



GCAW

Global Coalition for Animal Welfare



Zutaten und Zertifizierungen

79% unserer wichtigsten
landwirtschaftlichen Rohstoffe
wie z. B. pflanzliche Öle, Getreide,
Milchprodukte, Gemüse und
Kräuter stammen aus nachhalti-
gem Anbau. **Bis 2030 wollen wir
mind. 95%** zertifiziert nach-
haltig beschaffen.

Hellmann's setzt voll auf nach-
haltige Tomaten. Das sind nur
einige Beispiele, wie wichtig uns
Handeln mit Verantwortung ist.

Nachhaltige Produktion

Unser Ziel: Im gesamten
Unternehmen wollen wir bis
2030 klimaneutral sein.

In unserem größten Werk
in Heilbronn produzieren wir
mit **100% Ökostrom** bis
800.000 Kilowatt Strom/Jahr.



43%
veganes
Portfolio
(bezogen auf die
Anzahl der Produkte)

70%
vegetarisch

FUTURE
50
FOODS



KÜCHE
BEST PRODUCT
AWARD 2025



FUTURE
MENUS



Nachhaltige und gesunde Ernährung

Wir fördern pflanzenbasierte
Ernährung, setzen vermehrt auf
vegane Produkte und suchen
nach Möglichkeiten, um Rohstoffe
mit hohem Treibhauspotenzial
zu reduzieren und/oder zu er-
setzen, ohne die Qualität unserer
Produkte zu beeinträchtigen.

Zudem geben wir Inspiration
und Anleitung für den Einsatz
gesunder und pflanzlicherer
Menüs.

Nachhaltigkeit lässt sich planen

Wir sind Gründungsmitglied von
United Against Waste und unter-
stützen mit dem Food Waste
Rechner unsere Kunden bei der
Vermeidung von Lebensmittel-
abfällen.





**Unilever
Food
Solutions**



CARTE D'OR
PROFESSIONAL



Für Inspirationen
hier scannen
ufs.com

