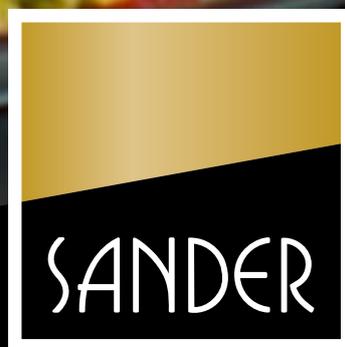


FRÜHSTÜCK - HAUPTGERICHTE - ABENDESSEN
SANDWICHES - DESSERTS

SANDER
Gourmet



geeignet für:
Take Away
und Home
Delivery

Flexible Konzepte mit
verpackten Gerichten

Für morgens, mittags & abends

FLEXIBLE KONZEPTE MIT VERPACKTEN GERICHTEN. FRISCH & FERTIG FÜR JEDE KÜCHE.

VIEL ABWECHSLUNG BEI HOHER EFFIZIENZ:

Auf Schwankungen in der Gastronomie sollte man immer bestens vorbereitet sein. In der aktuellen Lockdown-Phase ist das Bestellvolumen von Außer-Haus-Gerichten für viele Gastronomen allerdings kaum berechenbar. Deshalb helfen Ihnen jetzt unsere praktisch verpackten Gerichte.

Damit bleiben Sie in vielen Situationen flexibel und sichern die Verfügbarkeit von den unterschiedlichsten Speisen in hoher Qualität. Für beste Ergebnisse, eine hohe Wirtschaftlichkeit und zufriedene Gäste.

VIELFALT FÜR DEN GANZEN TAG:

- ✓ Produkte für Frühstück, Mittagessen und Abendessen, warme und kalte Ausgabe
- ✓ Angebotserweiterung für Take Away oder Home Delivery

VORTEILE FÜR ALLE EINSATZZWECKE:

- ✓ Breite Auswahl für eine Vielzahl an attraktiven und innovativen Gerichten (Kreiert von Innovationsköchen mit Erfahrung aus der Sternegastronomie)
- ✓ Gleichbleibende Rezepturen und ausschließlicher Einsatz von hochwertigen Rohwaren von zertifizierten Lieferanten
- ✓ Fertigung unter höchsten Hygienestandards (u.a. IFS Food 6.1) und Gewährleistung gleichmäßig hoher Qualität
- ✓ Wenig Aufwand und einfaches Handling bei Ihnen vor Ort (Lagerung, Regenerierung, Anrichten, Finishing); auch mit ungelerntem Personal möglich
- ✓ Gewährleistung hygienischer Auflagen wie Mindestabstand
- ✓ Keine Überproduktion der Speisen und dadurch volle Kostenkontrolle
- ✓ Hohe Kalkulationssicherheit bei ungewisser, schwankender Auslastung

GUT ZU WISSEN:

GUT ZU WISSEN

VE: Verkaufseinheit

* Ovo-Lacto-Vegetarier

Ovo-Lacto-Vegetarier verzehren kein Fleisch, keinen Fisch und keine Meerestiere. Neben pflanzlicher Kost werden Milch und Milchprodukte sowie Eier verzehrt.

** LEICHTE VOLLKOST

Angelehnt an das Rationalisierungsschema 2004 der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin e.V.

 Neuheit aus der Frische-Manufaktur

 Vegan

 Vegetarisch

 Leichte Vollkost

 Enthält Alkohol

 Verbesserte Rezeptur

 Tiefkühlprodukt

MHD: Garantierte Restlaufzeit ab Anlieferung.

Alle Informationen zu den Preisen finden Sie unter: www.sander-gourmet.com/preise

Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

Aufgrund von möglichen Lieferengpässen kann es dazu kommen, dass wir Ihnen – unter Berücksichtigung der Kostform – alternative Komponenten anbieten.

**FERTIGUNG UNTER HÖCHSTEN HYGIENE- UND QUALITÄTSSTANDARDS
(U.A. IFS FOOD 6.1)**

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

KONTAKTIEREN SIE UNS:

06766 - 9303 333 oder kundenmanagement@sander-gruppe.com

OBSTSALAT

SANDERS INNO-PACK



MHD
tiefgekühlt:
30 Tage

OBSTSALAT MIT CRANBERRIES 160 g

Obstsalat aus Orange, Ananas, Mango und Papaya 155 g

Cranberries (getrocknet) 5 g

Artikelnummer **39928047**

Einwaage **160 g** | VE **16 x 160 g**



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen

Lagerbestandsware
Verfügbar zu Ihren regulären Anlieferungstagen.

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

PORRIDGE

SANDERS INNO-PACK

APFEL-ZIMT-PORRIDGE MIT KÜRBISKERNEN 200 g

Apfel-Zimt-Porridge mit Haferflocken, Chiasamen, Honig, Mandeln und Milch 190 g

Kürbiskerne (geröstet) 10 g

Artikelnummer **39660964**

Einwaage **200 g** | VE **16 x 200 g**



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen

Lagerbestandsware
Verfügbar zu Ihren regulären Anlieferungstagen.

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

MHD
tiefgekühlt:
30 Tage



BIRCHER-MÜSLI

SANDERS INNO-PACK

BIRCHER-MÜSLI MIT TOPPING 200 g

Bircher-Müsli (klassisch zubereitet mit Rosinen und frischen Äpfeln) 180 g

Schokostreusel 15 g

Cranberries (getrocknet) 3 g

Kokosraspel 2 g

Artikelnummer **39660965**

Einwaage **200 g** | VE **16 x 200 g**



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen

Lagerbestandsware
Verfügbar zu Ihren regulären Anlieferungstagen.

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

MHD
tiefgekühlt:
30 Tage



RÄUCHERLACHS

»SUPERIOR« RÄUCHERLACHS, MIT HAUT ca. 1010 g

kalt geräuchert, geschnitten, Rohware aus Norwegen

Artikelnummer **39913232**

Einwaage **ca. 1010 g** | VE **ca. 1 x 1010 g**



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen

Lagerbestandsware
Verfügbar zu Ihren regulären Anlieferungstagen.

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

MHD
tiefgekühlt:
100 Tage



FRÜHSTÜCKSTELLER

SANDERS INNO-PACK

Nur auf Anfrage bei entsprechender Mindestbestellmenge verfügbar.

MHD frisch:
4 Tage



FRÜHSTÜCKSTELLER 115 g

Schnittkäse (2 Scheiben)	40 g
Geflügelsalami (2 Scheiben)	25 g
Cornichons	20 g
Tomaten	15 g
Margarine / Butter	15 g

Artikelnummer **39954101**

Einwaage **115 g** | VE **16 × 115 g**

Neu!

Reguläre Anlieferung:

Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag D: Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

FRÜHSTÜCK DEFTIG

SANDERS INNO-PACK

Nur auf Anfrage bei entsprechender Mindestbestellmenge verfügbar.

MHD frisch:
7 Tage



FRÜHSTÜCK DEFTIG 110 g

Geflügel-Leberwurst	25 g
Delikatess-Leberwurst	25 g
Goudastick	20 g
Schmelzkäse	20 g
Butter	20 g

Artikelnummer **39554004**

Einwaage **110 g** | VE **24 × 110 g**

Neu!

Reguläre Anlieferung:

Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag D: Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

FRÜHSTÜCKSTELLER VEGETARISCH

SANDERS INNO-PACK

FRÜHSTÜCKSTELLER VEGETARISCH

160 g

Schnittkäse (2 Scheiben)	40 g
Vegetarischer Brotaufstrich (unverpackt)	35 g
Kräuterfrischkäse (unverpackt)	35 g
Cornichons	20 g
Tomaten	15 g
Margarine / Butter	15 g

Artikelnummer **39954108**

Einwaage **160 g** | VE **16 × 160 g**

Neu!

Reguläre Anlieferung:

Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag C: Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

MHD frisch:
4 Tage



Nur auf Anfrage bei entsprechender Mindestbestellmenge verfügbar.

Nur auf Anfrage bei entsprechender Mindestbestellmenge verfügbar.

FRÜHSTÜCK SÜSS VEGETARISCH

SANDERS INNO-PACK

FRÜHSTÜCK SÜSS VEGETARISCH

105 g

Erdbeerkonfitüre	25 g
Nuss-Nougat-Creme	20 g
Goudastick	20 g
Schmelzkäse	20 g
Butter	20 g

Artikelnummer **39554003**

Einwaage **105 g** | VE **24 × 105 g**

Neu!

Reguläre Anlieferung:

Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag D: Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

MHD frisch:
7 Tage



SANDWICHES



MHD
frisch:
9 Tage

**SANDWICH
SALAMI UND GOUDA** 180 g

Vollkornbrot, Salami mit Truthahn,
Gouda, Gewürzgurken-Stifte

Artikelnummer **23700287**

Einwaage **180 g** | VE (Karton) **40 × 180 g**

Neu!

Abnahmemengen: 1 Karton pro Produkt

Reguläre Anlieferung:

Tag A: Bestellung bis 12:00 Uhr – in der Regel Tag D: Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

**SANDWICH
SCHINKEN** 172 g

Vollkorn-Sandwich, Aufstrich
mit Frischkäse, gekochter
Schinken, Senf, Salatcreme, Ei

Artikelnummer **23700285**

Einwaage **172 g** | VE (Karton) **40 × 172 g**

Neu!

Abnahmemengen: 1 Karton pro Produkt

Reguläre Anlieferung:

Tag A: Bestellung bis 12:00 Uhr – in der Regel Tag D: Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



MHD
frisch:
9 Tage

**SANDWICH TOMATE
UND MOZZARELLA** 160 g

Weißbrot, Aufstrich mit
Frischkäse und Pesto,
Mozzarella, Tomatenaufstrich,
getrocknete Tomaten

Artikelnummer **23700283**

Einwaage **160 g** | VE (Karton) **40 × 160 g**

Neu!

Abnahmemengen: 1 Karton pro Produkt

Reguläre Anlieferung:

Tag A: Bestellung bis 12:00 Uhr – in der Regel Tag D: Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



MHD
frisch:
9 Tage



MHD
frisch:
9 Tage

**SANDWICH
GOUDA** 171 g

Mehrkornbrot, Paprika-Aubergi-
nen-Spread, Mojo-Rosso,
rote Paprika, Gewürzgurke

Artikelnummer **23700286**

Einwaage **171 g** | VE (Karton) **40 × 171 g**

Neu!

Abnahmemengen: 1 Karton pro Produkt

Reguläre Anlieferung:

Tag A: Bestellung bis 12:00 Uhr – in der Regel Tag D: Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

MENÜSCHALEN HAUPTGERICHTE

(LEICHTE VOLLKOST)

KARTOFFELSUPPE | 35600165

mit Wiener Würstchen und Karotten.

VE 20 × 480 g

Restlaufzeit ab Anlieferung **21 Tage**



Reguläre Anlieferung:
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder Freitag Anlieferung bei Ihnen



Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



HÜHNERFRIKASSE | 39519001

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.*

VE 20 × 400 g

Restlaufzeit ab Anlieferung **100 Tage**



HÜHNERFRIKASSE | 31900092

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.

VE 20 × 400 g

Restlaufzeit ab Anlieferung **21 Tage**



Reguläre Anlieferung:
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder Freitag Anlieferung bei Ihnen



Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



PUTENMEDAILLONS IN ZITRONENSAUCE | 32000068

mit grünen Bandnudeln.

VE 20 × 400 g

Restlaufzeit ab Anlieferung **21 Tage**



Reguläre Anlieferung:
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder Freitag Anlieferung bei Ihnen



Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



NUDELN À LA NAPOLI | 32700069

Spiralnudeln mit würziger Tomatensauce.*

VE 20 × 400 g

Restlaufzeit ab Anlieferung **100 Tage**



GLUTEN- &
LAKTOSE-
FREI



GEGRILLTER SEELACHS | 31300194

in Dijon-Senfsauce, mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis.

VE 20 × 400 g

Restlaufzeit ab Anlieferung **21 Tage**



Reguläre Anlieferung:
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder Freitag Anlieferung bei Ihnen



Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

GLUTEN- &
LAKTOSE-
FREI



HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN JOGHURT-TOMATEN-CURRY-SAUCE | 31900093

mit Brokkolireis.

VE 20 × 400 g

Restlaufzeit ab Anlieferung **21 Tage**



Reguläre Anlieferung:
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder Freitag Anlieferung bei Ihnen



Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



UNSER TIPP:

Auch kalt verzehrbar!
Kreieren Sie im Handumdrehen eine trendige Bowl.

VIEL ABWECHSLUNG BEI HOHER EFFIZIENZ:

Mit unseren Frischemenüs in der 1-, 2- oder 3-Kammer-Schale können Sie auch unter eingeschränkten Bedingungen eine hohe Speisenqualität anbieten und individuell und zeitlich flexibel schmackhafte Gerichte bereitstellen.

IM HANDUMDREHEN ZUBEREITET:



Mikrowelle

Schwarze Menüschale
Geschlossene Schale bei 700 Watt auf dem Drehteller ca. 3–4 Min. erhitzen. Tiefkühlprodukte vor dem Regenerieren auftauen.

Inno-Pack

Folie einstechen, Gericht bei 800 Watt ca. 2–4 Min. erwärmen.



Wasserbad

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, geschlossene Schale hineinlegen und den Deckel schließen. Temperatur ausstellen und ca. 20 Min. im Wasserbad ziehen lassen.



Backofen / Heissluft 120 °C:

ca. 20 Min., Tiefkühlprodukte vor dem Regenerieren auftauen.



Dampf 96 °C:

15–20 Min., Tiefkühlprodukte vor dem Regenerieren auftauen.

*Lagerbestandsware: Verfügbar zu Ihren regulären Anlieferungen. Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

Aufgrund von möglichen Lieferengpässen kann es dazu kommen, dass wir Ihnen – unter Berücksichtigung der Kostform – alternative Komponenten anbieten.

*Lagerbestandsware: Verfügbar zu Ihren regulären Anlieferungen. Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

Aufgrund von möglichen Lieferengpässen kann es dazu kommen, dass wir Ihnen – unter Berücksichtigung der Kostform – alternative Komponenten anbieten.

MENÜSCHALEN HAUPTGERICHTE

(VOLLKOST)

KRÄFTIGER BOHNENEINTOPF | 35900061

mit Birne, Karotten und Kartoffeln.*

VE 20 × 400 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 30 Tage



GLUTEN- &
LAKTOSE-
FREI



BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE | 35900075

mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.

VE 20 × 400 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 21 Tage



Reguläre Anlieferung:
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder
Freitag Anlieferung bei Ihnen



Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht.
Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



ROSTBRATWÜRSTCHEN | 34200012

auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree.

VE 20 × 420 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 21 Tage



Reguläre Anlieferung:
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder
Freitag Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht.
Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



RINDERHACKBÄLLCHEN AUF TOMATENSAUCE | 31000113

mit Mais und Spirelli.

VE 20 × 400 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 21 Tage



Reguläre Anlieferung:
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder
Freitag Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht.
Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



OMAS FRIKADELLE IN ZWIEBELSAUCE | 31100128

mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

VE 20 × 420 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 21 Tage



Reguläre Anlieferung:
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder
Freitag Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht.
Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



LACHSFILET IN SAFRAN-TOMATENSAUCE | 31300193

mit weißen Bandnudeln.

VE 20 × 410 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 21 Tage



Reguläre Anlieferung:
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder
Freitag Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht.
Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



MILCHREIS | 36000868

mit Kirschgrütze.

VE 20 × 400 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 21 Tage



Reguläre Anlieferung:
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder
Freitag Anlieferung bei Ihnen



Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht.
Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



UNSER TIPP:

Auch kalt
verzehrbar!
Begeistern Sie
mit süßen Köst-
lichkeiten.

NOUGAT-NUSSPALATSCHINKEN MIT VANILLESAUCE | 36000869

und Kirschgrütze.

VE 20 × 400 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 21 Tage



Reguläre Anlieferung:
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder
Freitag Anlieferung bei Ihnen



Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht.
Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



UNSER TIPP:

Auch kalt
verzehrbar!
Begeistern Sie
mit süßen Köst-
lichkeiten.

IHRE VORTEILE:



*Lagerbestandsware: Verfügbar zu Ihren regulären Anliefertagen. Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht.
Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.
Aufgrund von möglichen Lieferengpässen kann es dazu kommen, dass wir Ihnen – unter Berücksichtigung der Kostform – alternative Komponenten anbieten.

*Lagerbestandsware: Verfügbar zu Ihren regulären Anliefertagen. Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht.
Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.
Aufgrund von möglichen Lieferengpässen kann es dazu kommen, dass wir Ihnen – unter Berücksichtigung der Kostform – alternative Komponenten anbieten.

INNO-PACK HAUPTGERICHTE

(VOLLKOST)

HÄHNCHENBRUST | 39519002

mit Tomaten-Paprika-Ragout und Romanesco-Buchweizen.

VE 16 x 380 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag C: Anlieferung bei Ihnen
Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



HÄHNCHENSTREIFEN | 39519003

auf Peperonata-Sauce mit mediterraner Gnocchi-Pfanne.

VE 16 x 380 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag C: Anlieferung bei Ihnen
Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



PULLED TURKEY | 39520001

mit Bohnen, Grillkartoffeln und Paprika-Dip.

VE 16 x 450 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag C: Anlieferung bei Ihnen
Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



MARINIERTE RINDER-GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN | 39510003

in Sauce, mit Bohnen und Reis.

VE 16 x 450 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag C: Anlieferung bei Ihnen
Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



RINDERSUGO | 39510004

mit Vollkornspirelli, Bohnen und Kirschtomaten.

VE 16 x 380 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag C: Anlieferung bei Ihnen
Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



AUBERGINENSUGO | 39559001

mit buntem Getreide und Duo von Zucchini.

VE 16 x 380 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag C: Anlieferung bei Ihnen
Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



SCHNELLE PASTA | 39527002

mit rotem Pesto, mediterranem Grillgemüse und Hartkäse.

VE 16 x 350 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag C: Anlieferung bei Ihnen
Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



SPINAT-CAPPELETTI

ALL'ARRABBIATA | 39527003

mit Hartkäse und Oliven.

VE 16 x 380 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag C: Anlieferung bei Ihnen
Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



PASTA BOCCOLOTTI | 39527004

mit Hackfleisch, Brokkoli und gerösteten Mandeln.

VE 16 x 430 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag C: Anlieferung bei Ihnen
Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



LINSEN-BOLOGNAISE MIT GNOCCHI | 39527001

Bolognese aus roten und grünen Linsen.

VE 16 x 450 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Tag A: bis 10:15 Uhr bestellen – in der Regel Tag C: Anlieferung bei Ihnen
Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



DESSERTS

(IM PRAKTISCHEN 2-KAMMER-KUPPELBECHER)

ROTE KIRSCHGRÜTZE MIT QUARKCREME | 39560003

mit Knusperstreusel, im 2-Kammer-Kuppelbecher.

VE 18 x 210 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Freitag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Dienstag oder Mittwoch Anlieferung bei Ihnen
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder Freitag Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht.
Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



GRIESSBREI | 39560005

mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout, im 2-Kammer-Kuppelbecher.

VE 18 x 230 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Freitag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Dienstag oder Mittwoch Anlieferung bei Ihnen
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder Freitag Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht.
Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



GRIECHISCHER JOGHURT | 39560004

mit Nüssen in Honig, im 2-Kammer-Kuppelbecher.

VE 18 x 225 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Freitag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Dienstag oder Mittwoch Anlieferung bei Ihnen
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder Freitag Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht.
Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



BIRCHER-MÜSLI | 39560006

mit Orangen-Schokoladenstreusel, im 2-Kammer-Kuppelbecher.

VE 18 x 210 g

Restlaufzeit ab Anlieferung 7 Tage



Reguläre Anlieferung:
Freitag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Dienstag oder Mittwoch Anlieferung bei Ihnen
Dienstag bis 12:30 Uhr bestellen – in der Regel Donnerstag oder Freitag Anlieferung bei Ihnen

Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht.
Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.



AB HIER:
UNSERE TIEFGEKÜHLTEN EINZELKOMPONENTEN

IM HANDUMDREHEN ZUBEREITET:

Mit unseren tiefgekühlten Einzelkomponenten stellen Sie die Minimierung Ihrer Handgriffe und Abläufe sicher – und können dennoch jederzeit die individuelle Handschrift Ihrer Gastronomie zeigen:



SUPPEN

(TIEFGEKÜHLTE EINZELKOMPONENTEN)

ROTE-BETE-SUPPE | 35600169

mit Birne und Walnussöl.*

Einwaage **20 x 200 g** | VE **1 x 4000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt)



PARMESANSUPPE | 35600171

mit leichter Trüffelnote und Parmigiano Reggiano.*

Einwaage **20 x 200 g** | VE **1 x 4000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt)



CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE | 35600144

mit Kokosmilch.*

Einwaage **20 x 200 g** | VE **1 x 4000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt)



TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“ | 35600137

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.*

Einwaage **20 x 200 g** | VE **1 x 4000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt)



BOUILLABAISSE NACH FRANZÖSISCHER ART MIT GARNELEN UND LACHS | 35600157

mit buntem Gemüse und Bohnen, abgerundet mit Noilly Prat.*

Einwaage **24 x 200 g** | VE **1 x 4800 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt)



SIEBEN-KRÄUTER-SUPPE | 35600172

mit Kerbel, Borretsch, Sauerampfer, Petersilie, Pimpinelle, Kresse und Schnittlauch.*

Einwaage **20 x 200 g** | VE **1 x 4000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt)



ERBSENSCHAUMSUPPE | 35900051

abgerundet mit Mandeldrink und Wasabi.*

Einwaage **20 x 200 g** | VE **1 x 4000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt)



SCHWARZWURZELSUPPE MIT WALNUSS-GOJIBEEREN-TOPPING | 35600153

Cremesuppe abgerundet mit Weißwein.*

Einwaage **20 x (200 + 15 g)** | VE **1 x 4300 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt), mit Topping bestreuen



LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN:



- **PARMESANSUPPE**
35600171 (200 g)
- **BASILIKUMPESTO**
34300124 (10 g)
- **GRISSINI**
ExpertPartnership (10 g)
- **PARMASCHINKEN**
ExpertPartnership (10 g)
- **DEKO**



- **BOUILLABAISSE**
35600157 (200 g)
- **BAGUETTE**
ExpertPartnership (40 g)
- **MIESMUSCHELN**
ExpertPartnership (30 g)
- **DEKO**



- **SCHWARZWURZELSUPPE**
35600153 (215 g)
- **MINI-GUGELHUPF**
WALNUSS-SPECK-ZWIEBEL
36000746 (30 g)
- **DEKO**

VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN

(TIEFGEKÜHLTE EINZELKOMPONENTEN)

VEGETARISCHE BUDDHA BOWL

„CHICKEN-STYLE“ | 35900079

bunte Reis-Getreide-Mischung, Süßkartoffeln und Zuckerschoten mit vegetarischem Hühnerfleischersatz auf Erbsenproteinbasis und leichter Kokos-Chili-Note.*

Einwaage **12 x 300 g** | VE **1 x 3600 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 30 Min. (tiefgekühlt), nach dem Erhitzen Beutel schütteln



VEGANES AUBERGINENCURRY | 35900039

mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisches abgeschmeckt.*

Einwaage **20 x 250 g** | VE **1 x 5000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 30 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE KOMBI



BUNTE GETREIDEMISCHUNG | 32900210

aus Dinkel und Weizen, mit Belugalinsen und Reis.*

Einwaage **20 x 130 g** | VE **1 x 2600 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 20 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen



SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI | 32700086

in Erdnusspesto, mit Kürbiskernen, Tomaten, gelben Karotten und Kidneybohnen.*

Einwaage **12 x 300 g** | VE **1 x 3600 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 30 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen



ROTE-BETE-GNOCCHI | 32700094

mit Pfifferlingen und Mandel-Gewürz-Butter.*

Einwaage **12 x 300 g** | VE **1 x 3600 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

aufgetaut in der Pfanne braten oder Dampf 96 °C: ca. 30 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen



KARTOFFEL-BANANEN-TOPF „AFRICAN STYLE“ | 35900066

zweierlei Kartoffeln in Süßkartoffelsauce, mit schwarzen Bohnen, Paprika, Aprikosen, Mandeln und Bananen.*

Einwaage **16 x 300 g** | VE **1 x 4800 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 40 Min. (tiefgekühlt)



AVOCADO-GETREIDE-RISOTTO | 33500018

veganes Weizenrisotto mit Avocado und Petersilie.*

Einwaage **20 x 200 g** | VE **1 x 4000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 20 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE KOMBI



PAK-CHOI-ALGENGEMÜSE | 32900299

mit Zuckerschoten, Spinat und Sprossen, mit leichter Sesam-Kokos-Note.*

Einwaage **20 x 150 g** | VE **1 x 3000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 20 Min. (tiefgekühlt)



LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN:



• **BUDDHA BOWL „CHICKEN-STYLE“** 35900079 (300 g)

• **PAK-CHOI-ALGENGEMÜSE** 32900299 (75 g)

• **SÜSSKARTOFFELPÜREE** 35100040 (50 g)

• **HUMMUS MIT TAHINA** 32900293 (30 g)

• **DEKO**



• **ROTE-BETE-GNOCCHI** 32700094 (300 g)

• **HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT** 31900078 (250 g)

• **DEKO (KIRSCHTOMATEN, CASHEWKERNE)** ExpertPartnership



• **AVOCADO-GETREIDE-RISOTTO** 33500018 (400 g)

• **PAK-CHOI-ALGENGEMÜSE** 32900299 (75 g)

• **DEKO (RADIESCHEN, SALICORN, LEINSAMENÖL, GERÖSTETE WALNÜSSE)** ExpertPartnership

PASTA, SAUCEN & PESTOS

(TIEFGEKÜHLTE EINZELKOMPONENTEN)

SPINAT-CAPPELETTI IN TRÜFFELBUTTER | 32700095

mit Garnelen und Romanesco-Tomaten-Gemüse.*

Einwaage **16 x 270 g** | VE **1 x 4320 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 20 Min. (tiefgekühlt)



Tipp: Als Fisch-Gericht anbieten

MEZZE PENNE | 32700099

Röhrennudeln weiß, al dente gekocht.*

Einwaage **16 x 280 g** | VE **1 x 4480 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 30 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen



PERFEKTE
KOMBI

PASTASAUCE „PUTTANESCA“ | 34300144

mit Sardellen, Auberginen, Kapern, Fenchelsamen und Knoblauch, würzig abgeschmeckt.*

Einwaage **20 x 200 g** | VE **1 x 4000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt)



ODER

PASTASAUCE „ARRABIATA“ | 34300121

feurig-fruchtige Tomatensauce mit Jalapeños.*

Einwaage **20 x 200 g** | VE **1 x 4000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 25 Min. (tiefgekühlt)



RIGATONI | 32700096

Röhrennudeln weiß, al dente gekocht.*

Einwaage **16 x 280 g** | VE **1 x 4480 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 30 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen



PERFEKTE
KOMBI

PASTASAUCE „CARBONARA“ | 34300140

Schinkenstückchen in Sahnesauce, fein abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.*

Einwaage **20 x 200 g** | VE **1 x 4000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 30-40 Min.



FARFALLE | 32700097

Schmetterlingsnudeln weiß, al dente gekocht.*

Einwaage **22 x 140 g** | VE **1 x 3080 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 15-20 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen



PERFEKTE
KOMBI

WALNUSS-KERBELPESTO | 34300130

klassisch zubereitet mit Hartkäse, Walnüssen, Kerbel und Olivenöl.*

Einwaage **30 x 120 g** | VE **1 x 3600 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

auftauen lassen und nach Bedarf verwenden



KOMBINATIONEN MIT FISCH

(TIEFGEKÜHLTE EINZELKOMPONENTEN)

LACHSFILET | 31300117

mit Zitronenbutter und Kräutern.*

Einwaage **20 × 190 g** | VE **1 × 3800 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

auftauen lassen und in der Pfanne in etwas Öl braten oder auf dem Grill zubereiten.



PERFEKTE
KOMBI



POLENTATÖRTCHEN | 32900121

mit Thymian und Rosmarin goldbraun angebraten ø 5,5 cm.*

Einwaage **12 × 80 g** | VE **1 × 960 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Heißluft 140 °C: 15-20 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



BLATTSPINAT | 32900111

mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.*

Einwaage **30 × 150 g** | VE **1 × 4500 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 20 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



FJORDFORELLE | 31300175

roh, portioniert, geschuppt mit Haut. ¹*

Einwaage **20 × 155 g** | VE **1 × 3100 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

auftauen lassen und in der Pfanne in etwas Öl braten oder auf dem Grill zubereiten.



PERFEKTE
KOMBI



DINKELPFANNE MIT

COUSCOUS-PERLEN | 32900282

mit Sonnenblumenkernen, Sojabohnen, leichte Chilinote.*

Einwaage **20 × 200 g** | VE **1 × 4000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 30 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



PAPRIKA-FENCHEL-GEMÜSE | 32900203

im Safransud.*

Einwaage **20 × 150 g** | VE **1 × 3000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 20 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



KOMBINATIONEN MIT FLEISCH

(TIEFGEKÜHLTE EINZELKOMPONENTEN)

GESCHMORTE RINDERROULADE XL | 31000105

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.*

Einwaage **12 × 400 g** (vorgegart 12 x 270 g) | VE **1 × 4800 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 40-45 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



WEISSE SERVIETTENKNÖDEL | 32900199

in Zylinderform, ø 4 cm.*

Einwaage **20 × 120 g** | VE **1 × 2400 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

aufgetaute Knödel schräg halbieren und in der Pfanne goldbraun anbraten



PERFEKTE
KOMBI



GERÖSTETES WURZELGEMÜSE | 32900192

aus Karotten-, Sellerie-, Steckrüben- und Pastinakenwürfeln mit Perlzwiebeln.*

Einwaage **30 × 150 g** | VE **1 × 4500 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



RINDERSUGO | 31000106

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.*

Einwaage **20 × 250 g** (vorgegart 20 x 125 g) | VE **1 × 5000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 30-40 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



KNÖPFLEPFANNE | 32700085

mit Romanesco, Haselnüssen und Mandeln, in gebräunter Butter.*

Einwaage **12 × 300 g** | VE **1 × 3600 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 30 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen



PERFEKTE
KOMBI



¹ Zu finden auf der jeweils aktuellsten Frischfisch-Preisliste.

*Lagerbestandsware: Verfügbar zu Ihren regulären Anliefertagen. Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

KALBSBÄCKCHEN IN EIGENER JUS | 31500068

am Stück gegart, mit Röstgemüse und frischen Kräutern.*

Einwaage **20 x 270 g** (vorgegart 4 x 40 g) | VE **1 x 5400 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



SÜSSKARTOFFELPÜREE | 35100040

abgeschmeckt mit Kokosmilch und Karottensaft.*

Einwaage **20 x 150 g** | VE **1 x 3000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



**RATATOUILLEGEMÜSE MIT
SCHWARZEN OLIVEN | 32900208**

und würziger Tomatenbutter.*

Einwaage **20 x 130 g** | VE **1 x 2600 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



KASSLER VOM DUROCSCHWEIN | 31100124

in Kümmel-Senf-Jus, mit Pommerysenf verfeinert.*

Einwaage **20 x 250 g** (vorgegart 2 x 80 g) | VE **1 x 5000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 30 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



KARTOFFELGRATIN | 35700047

fix und fertig, ca. ø 6 cm.*

Einwaage **20 x 80 g** | VE **1 x 1600 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

auf ein Blech setzen, Heißluft 140 °C: 20-30 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



WIRSING IN RAHM | 32900269

groblättriger Wirsing, geschnitten,
mit kleinen Gemüswürfeln.*

Einwaage **30 x 150 g** | VE **1 x 4500 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)



SCHWENKBRATEN VOM LANDSCHWEIN | 31100132

in herzhafter Zwiebelsauce, abgerundet mit Malzbier und süßem Senf.*

Einwaage **15 x 300 g** (vorgegart 15 x 180 g) | VE **1 x 4500 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



BRIOCHEKÜCHLEIN | 32900277

luftiges Küchlein aus Brioche Teig, abgerundet mit Pistazien,
ø 6 cm.*

Einwaage **20 x 80 g** | VE **1 x 1600 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 150 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



**BLUMENKOHL-ROMANESCO-
GEMÜSE | 32900264**

mit würziger Mandelbutter.*

Einwaage **20 x 150 g** | VE **1 x 3000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



MAISPOULARDE KREOLISCH CONFIERT | 31900070

abgerundet mit Kokosmilch, Honig und Knoblauch.*

Einwaage **20 x 220 g** (vorgegart 20 x 130 g) | VE **1 x 4400 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 30-40 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



KARTOFFELSOUFFLÉ | 35100034

im Biskuitmantel, ø 6 cm.*

Einwaage **20 x 80 g** | VE **1 x 1600 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 150 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)



BOHNEN-ALLERLEI | 32900265

Brechbohnen, Wachsbrechbohnen, Cocobohnen und
schwarze Bohnen, im Buttersud.*

Einwaage **20 x 150 g** | VE **1 x 3000 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 20 Min. (tiefgekühlt)



PERFEKTE
KOMBI



BŒUF „STROGANOFF“ | 31000104

mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce.*

Einwaage **20 x 250 g** (vorgegart 20 x 70 g) | VE **1 x 5000 g****ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:**

Dampf 96 °C: 30–40 Min. (tiefgekühlt)

PERFEKTE
KOMBI**STEINPILZ-KARTOFFEL-TÖRTCHEN | 35700048**

mit Mozzarella und Gouda gratiniert, ø ca. 6 cm.*

Einwaage **20 x 80 g** | VE **1 x 1600 g****ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:**

auf ein Blech setzen, Heißluft 140 °C: 25–30 Min. (tiefgekühlt)

PERFEKTE
KOMBI**BUNTES GARTENGEMÜSE | 32900249**

mit Zucchini, Romanesco, Artischocken, Bohnen und Paprika, verfeinert mit Butter.*

Einwaage **20 x 150 g** | VE **1 x 3000 g****ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:**

Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)

PERFEKTE
KOMBI**MEDITERRANER LAMMNACKEN | 31700034**

zart geschmorter Lammnacken, in kräftiger brauner Sauce mit Oliven und getrockneten Tomaten.*

Einwaage **20 x 225 g** (vorgegart 4 x 40 g) | VE **1 x 4500 g****ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:**

Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)

PERFEKTE
KOMBI**LANGKORNREIS | 33500015**

saftig gegart.*

Einwaage **20 x 130 g** | VE **1 x 2600 g****ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:**

Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen

PERFEKTE
KOMBI**KIRSCHTOMATENGEMÜSE | 32900190**

mit fruchtig-süßer Note.*

Einwaage **30 x 150 g** | VE **1 x 4500 g****ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:**

Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)

**MAISHÄHNCHEN MIT MANGOLD,
BAVARIA BLU UND LIMONENSAUCE | 31900060**

Maishähnchenbrust am Knochen, gefüllt mit Mangold und herzhaftem Bavaria blu, in einer feinen Limonensauce.*

Einwaage **20 x 270 g** (vorgegart 140 g) | VE **1 x 5400 g****ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:**

Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)

PERFEKTE
KOMBI**ROTE-BETE-COUSCOUS MIT
MANDELN | 32900278**

Couscous mit Roter Bete und Mandeln verfeinert, abgerundet mit Schwarzkümmel.*

Einwaage **20 x 150 g** | VE **1 x 3000 g****ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:**

Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)

PERFEKTE
KOMBI**SOMMERGEMÜSE | 32900255**

mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.*

Einwaage **20 x 150 g** | VE **1 x 3000 g****ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:**

Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)

PERFEKTE
KOMBI**ENTDECKEN SIE WEITERE MÖGLICHKEITEN!**

Die in diesem Angebot gezeigten Produkte sind nur eine Auswahl unserer portionierten À la Carte-Komponenten. Die komplette Vielfalt finden Sie in unserem Webshop unter shop.sander-gruppe.com oder in unserem Katalog, der Ihnen unter www.sander-gourmet.com zur Einsicht bereit steht.



Kombinationen mit Fleisch

RUMPSTEAK | 37810216

roh, portioniert. ^{1*}

Einwaage **12 × ca. 200 g** | VE **1 × ca. 2400 g**



BACKHENDL WIENER ART | 31900098

aus kleinen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.*

Einwaage **2700 g** | VE **1 × 2700 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Heißluft 200 °C vorgeheizt: 15-16 Min. (tiefgekühlt),
bei vollem Kombidämpfer ggf. Garzeit verlängern



WIRTSCHAUS-SCHNITZEL

AUS DEM SCHWEINERÜCKEN | 31100120

roh, paniert mit einer Mischung aus Laugenbrot, Senf und Zwiebeln.*

Einwaage **20 × 180-200 g** | VE **1 × 3800 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

in der Pfanne goldbraun braten



HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

KONTAKTIEREN SIE UNS:

06766 - 9303 333 oder kundenmanagement@sander-gruppe.com

¹ Zu finden auf der jeweils aktuellsten Frischfleisch-Preisliste.

*Lagerbestandsware: Verfügbar zu Ihren regulären Anliefertagen. Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus. Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Bei größeren Bestellmengen kann es zu Abweichungen des Lieferrhythmus kommen.

Bleiben Sie gesund!





SIE SUCHEN NACH EINER LÖSUNG MIT PERSONALGESTELLUNG?

Als zuverlässiger und erfahrener Lebensmittelproduzent und Catering-Dienstleister können wir auch in Krisenzeiten auf unsere etablierten, breit gefächerten Rundum-Verpflegungskonzepte zurückgreifen.

Im Auftrag einer Landeshauptstadt werden wir beispielsweise in einer Hotel-Quarantäne-Einrichtung die Rundum-Speisenversorgung inklusive Personalgestellung, welche wir optional anbieten, übernehmen.

SIE SIND AN UNSEREM BESTEHENDEN KONZEPT ODER EINER
ANDEREN VERPFLEGUNGSLÖSUNG INTERESSIERT? FÜR IHR ANLIEGEN
STEHEN WIR IHNEN JEDERZEIT ZUR VERFÜGUNG.

Sander Gourmet GmbH

Industriepark 12 · D-56291 Wiebelsheim

Tel. +49 (0) 6766 9303-333 · **Mail** kundenmanagement@sander-gruppe.com

Web www.sander-gruppe.com