

Gültig bis zum
31. Januar 2025

Recker

Wildsaison



Wildsaison 2024/2025

Wildgerichte und -spezialitäten sind saisonale und traditionelle Delikatessen, hergestellt aus Wildschwein, Reh, Hirsch bis hin zu Wildgeflügel wie Fasan oder Ente. Das Fleisch zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack aus, der aus einem natürlichem Lebensraum stammt.

Rehfleisch

Das Fleisch vom Reh hat einen vergleichsweise niedrigen Fettanteil. Es ist mager und enthält weniger gesättigte Fettsäuren im Vergleich zu anderen Fleischsorten. Das macht es sehr bekömmlich und leichter verdaulich.

Saison hat Rehfleisch von Mai bis Januar und eignet sich für die Zubereitung als Braten, Filet, Ragout oder Hackfleisch.



▲ Art.-Nr. 56371

TK Rehrücken – mit Knochen

Blank bis auf die Silberhaut, schmal geschnittener Rehrücken. Top-Zuschnitt für die gehobene Gastronomie. Stückgewicht ca. 7-10 kg

kg



▲ Art.-Nr. 56349

TK Rehkeule – mit Knochen

Von frischen Rehen, nach höchsten Qualitätsvorgaben im zertifizierten Betrieb zerlegt. Stückgewicht ca. 2 kg

kg

▼◀ Art.-Nr. 81926

TK Rehkeule – ohne Knochen

Von europäischen Rehen, nach höchsten Qualitätsvorgaben im zertifizierten Betrieb zerlegt. Stückgewicht ca. 1,1-2,4 kg

kg



Wildgulasch

Sorgfältig geschmortes und herrlich deftiges Gulasch ist ein besonderer Leckerbissen. Das gilt natürlich gerade auch für Gulasch aus Wildfleisch. Hierfür eignet sich im Grunde fast jedes Wild – wobei Gulasch vom Wildschwein und Hirsch in der Regel wegen des höheren Fettgehaltes am Beliebtesten sind.

▼ Art.-Nr. 84358

TK Wildgulasch "Extra Qualität"

Handgeschnittenes, sehr mageres Gulasch aus Känguru- (80%) und Hirschfleisch (20%) – eine preisgünstige Alternative für die Wildkarte. Würfelgewicht ca. 35 g

2,5 kg / Beutel



▲ Art.-Nr. 48126

TK Hirsch-Edelgulasch "Extra"

Nur aus der Schulter, von Hand geschnittenes Gulasch vom Hirsch. Saftig und zart, ohne Fett und Sehnen. Würfelgewicht ca. 35 g

2,5 kg / Beutel



Hirschfleisch

In der Konsistenz und Beschaffenheit ähnelt Hirschfleisch dem des Rindes, besitzt aber einen deutlich kräftigeren Geschmack. Es hat eine intensive, dunkelrote Farbe und ist in der Regel dunkler je älter das Tier ist.

In der Anwendung ist das Fleisch vom Hirsch sehr vielseitig und kann als herrlicher Braten aus der Keule oder Schulter, zarte Hirschsteaks aus dem Filet oder als köstliches Hirschgulasch zubereitet werden. Gerade vom Grill schmeckt das Fleisch vom Rotwild besonders gut.

Die Jagdsaison für Hirsch ist von August bis Januar.



▲ Art.-Nr. 103541

TK Hirschbraten – aus der Keule

Rohes, fein pariertes, abfallfrei und garfertig zugeschnittenes Bratenstück aus der Hirschkeule.

Stückgewicht ca. 1-2 kg

kg

▶ Art.-Nr. 72216

TK Hirschgulasch Classic

Gleichmäßig geschnitten, aus verschiedenen Teilstücken vom Hirsch.

Würfelgewicht ca. 30-40 g

2,5 kg / Beutel



◀ Art.-Nr. 84965

TK Hirschbratwurst – gewürzt

Durch den kräftigen Geschmack eine echte Delikatesse, perfekt geeignet für gemischte Grillplatten oder als Hirsch-Hot-Dog!

Stückgewicht ca. 100 g

5 Stück / Beutel



▲ Art.-Nr. 63843

TK Hirsch French Racks

Für die gehobene Küche. Wird auch Hirschkarree genannt. Auf ca. 10 Rippen geschnitten, besonders zart und saftig.

Stückgewicht ca. 1-1,5 kg

kg



◀ Art.-Nr. 56114

TK Hirschrücken – mit Knochen

Spezialität für die gehobene Küche und vielseitig einsetzbar. Fleisch aus Europa oder Neuseeland.

Stückgewicht ca. 5-10 kg

kg



▼ Art.-Nr. 56231

TK Hirschrücken – ohne Knochen

Zugeschnittene Hirschlende von jungen Hirschen, ohne Knochen. Ein sehr zartes Fleisch aus Europa oder Neuseeland.

Stückgewicht ca. 1,5-2,5 kg

kg



Hirschfleisch



▲▼ Art.-Nr. 43191

TK Hirschkeulen – 4-er Schnitt

Der sogenannte 4er-Schnitt, bestehend aus Oberschale, Unterschale, Nuss und Hüfte, eignet sich sowohl als Braten wie auch als Medaillons geschnitten ideal zum Kurzbraten. Ohne Knochen.

Stückgewicht ca. 6-10 kg

kg



▼ Art.-Nr. 59002

TK Hirschkeule – mit Knochen

Saftiges Wildfleisch aus der Hirschkeule. Mit Knochen, sehr fettarm und schmackhaft. Optimal für Schmorgereichte.

Stückgewicht ca. 9 kg

kg

▼ Art.-Nr. 54171

TK Hirschkeule – ohne Knochen

Aus Neuseeland, mit feinem Wildgeschmack für die gehobene Küche. Gut portionierbar, da ohne Knochen, aber mit Wade.

Stückgewicht ca. 6-8 kg

kg



Wildschwein

Das Fleisch vom Wildschwein hat einen aromatischen, deftigen Geschmack und enthält in der Regel weniger Fett als das von Hausschweinen. Daher ist es magerer und eignet sich besser für eine bewusste Ernährung.

Wildschweinfleisch ist ganzjährig verfügbar – passend zur Jagdsaison bietet man es von Juli bis Ende Januar an.



▲ Art.-Nr. 94480

TK Wildschweinfilet

Das zarteste Fleischstück vom Wildschwein. Kann als Ganzes oder als Medaillons zubereitet werden. Von europäischen Wildschweinen.

5 Stück im Tray.

Stückgewicht ca. 200 g

kg



▲ Art.-Nr. 59000

TK Wildschweinrollbraten – im Bratnetz

Rollbraten aus mager zugeschnittener Wildschweinschulter – ohne Wade. Von europäischen Wildschweinen.

Stückgewicht ca. 1,6 kg

kg



▲▶ Art.-Nr. 55941

**TK Wildschweintrücker
– ohne Knochen**

Der Wildschweintrücker ohne Knochen hat einen unverwechselbaren Geschmack. Die wertvolle Delikatesse zaubert einen unvergleichlichen herzhaften Gaumenschmaus und ist wohlschmeckend und leicht bekömmlich. Zwei Stück per Pack. Stückgewicht ca. 1,5 kg, vakuumverpackt
kg



Art.-Nr. 56473

**TK Wildschweinkeule –
mit Knochen**

Frisch zugeschnittene Wildschweinkeule von europäischen Wildschweinen. Optimal für Schmorgerichte. Stückgewicht 3-6 kg
kg



◀ Art.-Nr. 43227

TK Wildschweinkeule – ohne Knochen

Fachmännisch ausgelöste Wildschweinkeule von europäischen Wildschweinen. Stückgewicht 2,5-6 kg
kg

▶ Art.-Nr. 101822

**TK Wildschwein-
bratwurst**

Durch den kräftigen Geschmack eine wahre Delikatesse. Hervorragend geeignet für gemischte Grillplatten. Stückgewicht ca. 100 g
5 Stück / Beutel



◀◀ Art.-Nr. 107970

TK Wildschweinedelgulasch

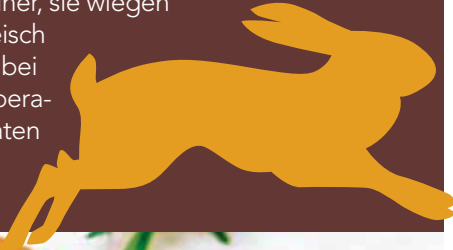
Per Hand aus Blatt und Wade zugeschnittenes Gulasch. Herrlich aromatisches Fleisch. Würfelgewicht ca. 30-40 g
2,5 kg / Beutel



Hase und Kaninchen

Hasenfleisch hat ein zartes Wildaroma und man erkennt es an seiner rotbraunen Farbe. Ein ganzer, küchenfertiger Hase wiegt ca. 2,3 bis 2,6 kg, wobei Rücken und Keule zu den beliebtesten Teilstücken gehören. Beide werden in der Regel geschmort oder gebraten serviert.

Kaninchen sind deutlich kleiner, sie wiegen meist unter 2 kg. Da das Fleisch sehr empfindlich ist, sollten bei der Zubereitung hohe Temperaturen und zu scharfes Anbraten vermieden werden.



▲ Art.-Nr. 52158

TK Kaninchenkeulen – mit Knochen

Fett- und cholesterinarm, somit auch für die Diätküche geeignet. Praktische Schmorkeule für mediterrane Gerichte.

Stückgewicht 175-225 g

ca. 5 kg / Karton



▲ Art.-Nr. 43254

TK Hasenrückenfilet – ohne Silberhaut, Argentinien

Fein parierte Rückenfilets von schweren Wildhasen. Das magere Fleisch ist sehr feinfaserig, saftig, mit intensiv roter Färbung und im Geschmack wildtypisch ausgeprägt.

Stückgewicht ca. 100 g+

ca. 1 kg / Beutel

▼ Art.-Nr. 59668

TK Hasenkeulen – mit Knochen, ungespickt, Argentinien

Ziemlich exakte Kalibrierung ermöglicht eine genaue Kalkulation. Paarweise vakuumverpackt.

Packungsgewicht ca. 700-800 g



kg

Wild einfach verfeinern



Art.-Nr. 82595

Wild Klassik Gewürzzubereitung

Für herzhaftes Spezialitäten aus Wald und Wiese. Die Mischung aus hochwertigen Gewürzen und Kräutern – dafür aber ohne zugesetztes Salz – eignet sich ideal zum Marinieren und Würzen von Wild

und Wildgeflügel sowie für kräftige Schmorgerichte.

Füllmenge 480 g

1200 ml / Dose



WIBERG®

Art.-Nr. 59093

Sweet Mango Chutney

Die Süße der Mango verbindet sich harmonisch mit den Gewürzen sowie weiteren Zutaten wie Ingwer-, Knoblauch- und Chilipulver. Ein perfekter Begleiter von Wildgerichten.

865 g / Glas



Art.-Nr. 76789

Cranberries

Echte Alternative zu Preiselbeeren. Auch Desserts, Salate und Müslis erhalten durch Zugabe von Cranberries einen unverwechselbaren Geschmack.

1 kg / Beutel



Gänseespezialitäten von hier!

Auf dem kleinen Familienbetrieb von M. Claßen basiert die Haltung deutscher Gänse und Enten auf einer tiergerechten Freilandhaltung mit einer ausgewogenen Fütterung. Von der Kükenaufzucht über die Haltung der Tiere bis hin zur Schlachtung wird alles von eigener Hand durchgeführt.

Neben dem Grünfutter auf den Ausläufflächen werden die Gänse und Enten mit einer hofeigenen Futtermischung gefüttert. Was nicht selber auf dem Hof angebaut werden kann, bezieht der Betrieb größtenteils direkt aus der Nachbarschaft.

Diese und noch viele weitere Qualitätskriterien sorgen für besonders schmackhafte Gänse- und Entenprodukte mit denen Sie Ihre Gäste nachhaltig verwöhnen können. Für mehr Infos zum Betrieb, Haltung, Fütterung und Schlachtung folgen Sie einfach dem nebenstehenden QR-Code.



► Frische Weidemastgans aus der Region – als Martins- oder Weihnachtsgans, in unterschiedlichen Größen!

Besonders leckere und junge Weidemastgänse. Unter strengen Richtlinien aufgewachsen. Aufzucht, Weidemast, Schlachtung und Futter passieren in oder stammen aus Norddeutschland. Ohne Gentechnik. In folgenden Größen erhältlich:

Art.-Nr. 7027

Stückgewicht 3,5-4 kg

Art.-Nr. 7054

Stückgewicht 4-4,5 kg

Art.-Nr. 7024

Stückgewicht 4,5-5 kg

Art.-Nr. 7059

Stückgewicht 5+ kg



Art.-Nr. 7045

Gänseschmalz – Natur

Besteht zu 100% aus Gänsefett und eignet sich ideal zum Kochen und Braten oder auch zum Verfeinern von anderen Speisen. Ohne jegliche Würzung, sodass Sie Ihrer Kreativität beim Würzen freien Lauf lassen können.

2 kg / Eimer



▼ Art.-Nr. 5152

Gänsebratwurst – Natur

Goosies – Gänsebratwurst besticht durch seinen abgerundeten Geschmack. Die eigens entwickelte Gewürzmischung harmoniert wunderbar mit dem leichten Geschmack des Gänsefleisches.

Stückgewicht ca. 56 g

4 Stück / Beutel



Weitere Gänse- und Entensepezialitäten

Besonders zu Beginn der kalten Jahreszeiten sind Gänse- und Entenfleisch besonders beliebt. Das gilt vor allem für das Ende des Jahres und auch für die Gastronomie. Nicht umsonst kennt man die Martins- und Weihnachtsgans.

Umfragen der Dehoga bestätigen, dass gerade Wild- und Geflügelspezialitäten besonders beliebt auf saisonalen Karten sind.



► TK Hafermastgänse – Polen

Ganze Gänse mit Haut und Knochen sowie mit Innereien. Handelsklasse A. In verschiedenen Gewichtsklassen:

Art.-Nr. 61457

Stückgewicht 4,4 kg

Art.-Nr. 61452

Stückgewicht 5 kg

Art.-Nr. 231445

Stückgewicht 5,4 kg



◀ TK Hafermast Gänsebrust – Polen

Ganze Gänsebrust mit Haut und Knochen aus polnischer Zucht. Handelsklasse A. Einzeln verpackt.

In zwei Größen:

Art.-Nr. 27029

Stückgewicht 1000 g

1000 g / Packung

Art.-Nr. 178601

Stückgewicht ca. 1050 g

1050 g / Packung

► TK Hafermast Gänsekeulen – Polen

Tiefgekühlte Gänsekeulen mit Haut und Knochen. Handelsklasse A. Jeweils 2 Stück im Beutel.

In zwei Größen:

Art.-Nr. 27030

Stückgewicht 425 g

850 g / Packung

Art.-Nr. 95632

Stückgewicht ca. 500 g

1000 g / Packung



▼ Art.-Nr. 275

Frische Grill-Entenkeule – sous-vide gegart

Aus reinem Entenfleisch, handwerklich hergestellte Entenkeule für den Grill. Mit Naturgewürzen verfeinert, bleibt sie besonders saftig aber kräftig im Geschmack. Ohne Zusatzstoffe.

Stückgewicht ca. 190 g

12 Stück / Karton



Art.-Nr. 5700

Entenburger – gegart

Eine echte Abwechslung im Burger-Angebot. Gegerter Burgerpatty aus reinem Entenfleisch, davon 20% Entenbrustfilet als Grobanteil. Einzeln verpackt. Ob in der Pfanne oder auf dem Grill ist der Patty schnell und einfach zuzubereiten.

Stückgewicht ca. 100 g

12 Stück / Karton



▼ TK Grillenten – Ungarn

Junge Enten, komplett ausgenommen, ohne Hals und Innereien. Einzeln tiefgefroren. HKL A. In zwei Größen:

Art.-Nr. 265791
Stückgewicht 2 kg
6 Stück / Karton

Art.-Nr. 278409
Stückgewicht 2,3 kg
6 Stück / Karton



▲ TK Französische Barbarie-Entenbrustfilets – mit Haut, ohne Knochen

Die aus Frankreich stammenden Enten wurden trocken geschlachtet und wachserupft. Die Entenbrust ist paarweise vakuumiert. In zwei Varianten:

Art.-Nr. 105780
Männliche Barbarie-Ente
Stückgewicht ca. 300-400 g
5 kg / Karton

Art.-Nr. 96303
Weibliche Barbarie-Ente
Stückgewicht ca. 170-240 g
5 kg / Karton

Art.-Nr. 39593

Geräucherte Entenbrust – heißgeräuchert

Aus reinem Entenfleisch. Über mehrere Tage im Fass eingesalzen und danach über Buchenholz geräuchert. Stückgewicht ca. 150-300 g

6 Stück / Karton



▶ Art.-Nr. 52154

TK Französische Barbarie-Entenkeulen – mit Haut und Knochen

Trocken geschlachtete Entenkeulen aus Frankreich. Paarweise verpackt.

Stückgewicht ca. 350 g
ca. 5 kg / Karton



▶ Art.-Nr. 51848

Gänse-/Enten-Knuspri – Gewürzsatz

Gäse-/Enten-Knuspri ist ein bewährter Klassiker und besticht durch seinen Geschmack nach Beifuß und Majoran mit angenehmer Pfeffernote. Beifuß eignet sich besonders zur Würzung von fettreichen Speisen und ergänzt das Gänse-/Enten-Knuspri daher ideal.

Stückgewicht ca. 950 g
1200 ml / Dose



▼ Art.-Nr. 45183

TK Halbe Enten – gegart und gebräunt – aus China

Herzhaft saftige Entenhälften mit knuspriger Haut, fertig gewürzt, gebraten und entbeint. Zwei Stück in der Packung.

Hälftengewicht ca. 280 g
10 kg (36 Hälften) / Karton

Besondere Geflügel-Delikatessen

► Art.-Nr. 54593

TK Perlhuhnbrustfilets „Supreme“ – mit Haut

Feines Brustfilet von jungen Perlhühnern aus Frankreich, mit dem ersten Glied des Flügels. Zwei Stück im Pack.

Stückgewicht ca. 180-220 g

ca. 400 g / Packung

Das zarte, rötliche Fleisch des Perlhuhns ähnelt ein wenig dem Fasan, geht aber deutlich mehr in die Richtung eines klassischen Haushuhns und stammt ursprünglich aus Afrika.



▼ TK Maishähnchenbrust „Supreme“

Feines Brustfilet von jungen Maishühnern mit dem ersten Glied des Flügels. Beliebte Geflügelvariation aus Frankreich.

In zwei Größen erhältlich:

Art.-Nr. 81321

Stückgewicht ca. 180-220 g

5 kg (ca. 25 Stück)

Art.-Nr. 95059

Stückgewicht ca. 220-260 g

5 kg (ca. 20 Stück) / Karton

Das Maishähnchen, eine besondere Rasse des klassischen Haushuhns, zeichnet sich durch seine besondere Aufzucht und Fütterung aus, welche zu mindestens 50% aus Mais bestehen muss. Dadurch erhält das Fleisch und die Haut des Maishähnchens eine gelbliche Färbung und einen intensiveren und aromatischeren Geschmack.



▲ Art.-Nr. 95058

TK Fasanenbrustfilets – ohne Haut und Knochen

Besonders mageres Fleisch mit dem klassischen Geschmack von Wildgeflügel.

Stückgewicht ca. 80-170 g

1 kg / Packung

Das magere, helle Fleisch des Fasans entwickelt erst nach dem Abhängen den typischen, milden Wildgeschmack. Es ist ein besonders aromatisches Geflügel.

Wussten Sie, dass der Fasan vor allem zu Jagdzwecken in Europa verbreitet wurde? In Italien fand die Verbreitung bereits während der Antike statt und wurde von den Römern vorgenommen. In Deutschland begann dies vornehmlich im frühen Mittelalter an Fürstenhöfen und Klöstern.



Köstliche Beilagen

Zu einem deftigen Stück Wildbret oder Geflügel gehören selbstverständlich die passenden Beilagen. Hier dürfen genau so wie die verschiedensten Kreationen aus der Kartoffel, noch Rotkohl und andere Gemüsesorten fehlen.

► Art.-Nr. 72955

TK Pommes Williams – leicht vorgebacken

Besonders feine, panierte Kartoffelkroketten in ansprechender Birnenform. Eine raffinierte, hochwertige Beilage aus Kartoffeln.

Stückgewicht ca. 34 g

2,5 kg (ca. 70 Stück) / Beutel



◀ Art.-Nr. 46728

TK Meister-Kroketten – vorgebacken

Premium Kroketten aus frischen Kartoffeln mit Knusperpanade. Unterverpackt im 2,5 kg Beutel.

Stückgewicht ca. 28 g

5 kg (2 Beutel) / Karton



► Art.-Nr. 41113

TK Kroketten-Zapfen „Feinste Auslese“

Erliesene Kartoffel-Spezialität aus frischem Kartoffelpüree. Unterverpackt im 2,5 kg Beutel.

Stückgewicht ca. 16 g

5 kg (2 Beutel) / Karton



▲ Art.-Nr. 58624

TK Semmelknödel

Küchenfertig gewürzte Knödel – nach klassischem, bayerischem Hausrezept. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

Stückgewicht ca. 75 g

5 kg (ca. 66 Stück) / Karton



◀ Art.-Nr. 96366

TK Kartoffelklöße – halb und halb

Bereits küchenfertig geformt und fertig gewürzt. Besitzen nach der Zubereitung eine leichte und lockere Konsistenz.

Stückgewicht ca. 75 g

5 kg (ca. 66 Stück) / Karton



► Art.-Nr. 113990

TK Rosmarin-Rösti – vorgebacken

Ein von Hand gemachter Rösti mit mediterranelem Flair durch den zugegebenen Rosmarin.

Stückgewicht ca. 50 g

3 kg (ca. 60 Stück) / Beutel



▲ Art.-Nr. 90343

TK Gnocchi

Feinster Kartoffelbrei mit verschiedenen Mehlen macht diese Gnocchi besonders soft und kartoffelig.

Stückgewicht 5,5 g

5 kg (2 Beutel) / Karton



▲ Art.-Nr. 52165

TK Herzogin-Kartoffeln

Zarte Kartoffelröschen für den Gourmet. Außen kross und innen zart. Aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen hergestellt. Schnell zuzubereiten. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

Stückgewicht ca. 18 g

5 kg (2 Beutel) / Karton

Schne frost

► Art.-Nr. 58617

TK Pommes Dauphine

Gourmet-Kartoffeln – hergestellt aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen. Außen knusprig und innen kartoffelig zart. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel. Stückgewicht ca. 12 g

5 kg (2 Beutel) / Karton



Schne frost



Art.-Nr. 85753

TK Eierspätzle

Eine typisch schwäbische Spezialität wie von Hand gemacht, als Beilage zu Wild und Geflügel oder in Form von Käsespätzle bzw. Gratin für die Tellermitte.

5 kg (2 Beutel) / Karton

Servisa



Servisa

▲ Art.-Nr. 41191

TK Schupfnudeln

Kleine gerollte Nudeln aus frischen Qualitätskartoffeln nach schwäbischem Rezept.

Stückgewicht ca. 8 g

5 kg (2 Beutel) / Karton

Art.-Nr. 86884

TK Mini-Kartoffelklöße

Küchenfertig gewürzte Kartoffelklöße. Klein im Format – groß im Geschmack. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

Stückgewicht ca. 25 g

10 kg (ca. 400 Stück) / Karton



Schne frost

Art.-Nr. 278886

TK Käsespätzle „Allgäuer Art“

Original schwäbisches Gericht. Spätzle, herzhaft durchmischt mit Emmentaler Käse, schnell zubereitet und fertig gewürzt. Gut geeignet für die Gemeinschaftspflege, aber auch für den Einsatz im Partyservice.

2,5 kg / Beutel



BÜRGER
PRODUKTE



Art.-Nr. 62920

TK Mini Semmelknödel

Küchenfertig gewürzte Knödel im Mini-Format – nach bayerischem Hausrezept gefertigt. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel. Stückgewicht ca. 35 g

10 kg (ca. 285 Stück) / Karton

Schne frost

Art.-Nr. 72954

TK Rösti „wie hausgemacht“ – vorgebacken

Flaches, annähernd rund geformtes Rösti mit farblich unterschiedlicher Oberfläche von goldgelb bis leicht bräunlich. Unterverpackt zu 3 kg im Beutel. Durchmesser ca. 8 cm. Stückgewicht ca. 50 g

6 kg (ca. 120 Stück) / Karton



11er
elfer
AUSTRIA

Art.-Nr. 53891

TK Maronen (Esskastanien)

Eine raffinierte Beilage die hervorragend zu Wild oder Geflügel passt.

1 kg / Beutel



Art.-Nr. 58593

TK Rosenkohl

Ausgewählte, junge Rosenkohlröschen, in der kleinen Sortierung von 15-25 mm.

2,5 kg / Beutel



Art.-Nr. 59476

Rotkohl – servierfertig

Küchenfertiger Klassiker aus eigenem Vertragsanbau, nach traditionellem Rezept zubereitet. Abtropfgewicht 650 g

720 ml / Glas



Art.-Nr. 70623

Rotkohl – fix & fertig

Fertig gekocht und gewürzt, mild-würzig mit Äpfeln und Zwiebeln verfeinert. Der transparente Polybag kann direkt im Wasserbad oder ohne Beutel in der Mikrowelle oder im Combidämpfer erwärmt werden. Im 5-kg-Beutel; ca. 38 Portionen.

10 kg (2 Beutel) / Karton



▲ Art.-Nr. 72809

TK Wirsingkohl – blanchiert

Knackig frischer Wirsing, in Streifen geschnitten, blanchiert und ohne Kernanteil.

2,5 kg / Beutel

Art.-Nr. 75067

TK Oldenburger Apfelrotkohl – erntefrisch

Köstlicher, tiefgefrorener Apfelrotkohl. Erntefrisches Obst und Gemüse, küchenfertig und portionierbar. Blanchiert und lose rollend schockgefrostet. Mindestens 20% Apfelstücke.

2,5 kg / Beutel



Art.-Nr. 60973

TK Bohnenröllchen im Speckmantel

Vorgegarte, zarte, aromatische Spargel-Böhnchen, eingewickelt in leicht durchwachsendem, geräuchertem Bauchspeck.

Stückgewicht ca. 25 g

2,5 kg (ca. 100 Stück) / Karton



Art.-Nr. 40303

Delikatess-Rotkohl – tafelfertig

Mit schwarzem Johannisbeersaft verfeinerter Rotkohl – wie selbst gekocht.

Abtropfgewicht 3850 g

4250 ml / Dose



Art.-Nr. 40102

Williams-Christ-Birne „Choice“

Erntefrisch verarbeitete, halbierte Williams-Christ-Birnen. Mit vollem Aroma, gleichmäßig kalibriert, gezuckert.

Abtropfgewicht 460 g

850 ml / Dose



Pilze und Wildfleisch

Pilze sind ein fester Bestandteil der traditionellen Küche und bringen die Aromen des Waldes auf den Teller. Gerade zu Wildgerichten passen Pfifferling, Steinpilz und Co. besonders gut und geben ihnen eine tolle, umami-reiche Note.



▲ TK Pfifferlinge – blanchiert

Passen besonders gut zu Wildgerichte oder in delikate Pilzragouts. In drei verschiedenen Varianten:

Art.-Nr. 59686

Ausgewählte, blanchierte, kleine Pfifferlinge.
Ø bis zu 15 mm

1 kg / Beutel

Art.-Nr. 59526

Ausgewählte, blanchierte, kleine Pfifferlinge.
Ø bis zu 45 mm

1 kg / Beutel

Art.-Nr. 59525

Blanchierte Pfifferlinge in verschiedenen Größen.

1 kg / Beutel



Art.-Nr. 130693

TK Steinpilze – in Scheiben

Edle Herrensteinpilze, von Kopf zum Stiel in Scheiben geschnitten und somit sofort einsetzbar. Vielseitig in der Verwendung und besonders geschmackvoll.

1 kg / Beutel



Art.-Nr. 55454

TK Waldpilzmischung

Fein abgestimmt aus sechs verschiedenen Sorten Edelpilzen. Eine aromatische Grundlage für die anspruchsvolle Küche (Pfifferlinge, Champignons, Kräuterseitlinge, Maronenröhrlinge, Butter- und Steinpilze).

1 kg / Beutel



◀ TK Steinpilze

Edler Speisepilz für exzellente Gerichte. Mit weißem Fleisch und angenehmen Aroma. In zwei Varianten:

Art.-Nr. 51815

Küchenfertig
geschnitten.

Schnittstärke 20 x 30 mm.

1 kg / Beutel

Art.-Nr. 47571

Ganze Steinpilze „Piccolo“ bis 2 cm.

1 kg / Beutel

Art.-Nr. 51838

TK Feine Pilzmischung

Fein aromatische Mischung aus vier, beliebten Pilzsarten. Besteht aus Champignons, Stockschwämmchen, Butter- und Austernpilzen.

1 kg / Beutel

4,65 € / Beutel



Gerichte verfeinern

Art.-Nr. 76931

Lorbeerblätter – ganz

Mediterranes Gewürz mit aromatisch, leicht säuerlicher Schärfe und einer leicht herben Note.

100 g / Packung



Art.-Nr. 79044

Thymian – gerebelt

Besitzt einen intensiv-würzigen Geruch und ein herb-aromatischen Geschmack. Verträgt auch lange Garzeiten.

400 g / Packung

▼ Art.-Nr. 77020

Wachholderbeeren

Für viele Wildgerichte, aber auch zum Schmoren und für Braten hervorragend geeignet.

600 g / Packung



► Art.-Nr. 76967

Bunter Pfeffer – geschrotet

Feine Würzmischung aus schwarzem, weißem und grünem Pfeffer, Paprika, rosa Berren und Piment.

900 g / Packung



Art.-Nr. 79046

Paprika „edelsüß“

Für Fleisch, Fisch und Grillgerichte, universell einsetzbar. Auch im Wildragout oder zu Geflügelgerichten ein toller Geschmacksgeber.

1 kg / Packung

Art.-Nr. 280302

Demi Glace – Grundsauce

Nicht ausrezeptierte Demi-Glace. Perfekt für die individuelle Weiterverarbeitung geeignet. Besitzt einen authentischen Geschmack und ist zudem aus natürlichen Zutaten hergestellt sowie allergen-, gluten- und laktosefrei. Kann bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen aufbrauchen.

1 Liter / Beutel



Art.-Nr. 294423

Tavoletta Rotwein/Kochwein aus Italien

Klassischer, italienischer Rotwein zum Verfeinern und für die Zubereitung herrlicher Saucen zu Ihren Wild- und Geflügelgerichten. In der PET-Flasche. Alkoholgehalt 10,5 % Vol.

2 Liter / Flasche



Art.-Nr. 116013

Aceto Balsamico di Modena – I.G.P.

Aromatischer Balsamico-Essig aus Modena in Norden von Italien. Hervorragend geeignet für Salate und Gemüse aber auch zum Verfeinern von Saucen.

1 Liter / Flasche

► Art.-Nr. 41684

Mondamin fix Saucenbinder – dunkel

Zum Binden und Nachbinden von Saucen, Suppen, Gemüsen und Ragouts. Schnelle, transparente Bindung nach nur einer Minute und bildet keine Haut. Kann in kalte und heiße Flüssigkeit eingerührt werden.

1 kg / Dose



IMMER AUF DEM LAUFENDEN - ÜBERALL!

Möchtest du immer und überall mit den neusten Nachrichten von Recker Feinkost informiert sein? Willst du schnell und einfach unsere aktuellsten Angebote erhalten? Dann haben wir etwas für Dich!

Ab sofort ist es möglich alle wichtigen News und unsere Werbung über unseren neuen **WhatsApp-News-Kanal** zu erhalten. Einfach den QR-Code unten auf der Seite scannen und durchstarten.

Natürlich kannst du auch unsere Kolleg*innen im Vertrieb ansprechen und du wirst in Kürze zum News-Kanal hinzugefügt.



Gleich scannen
und immer
aktuell sein!



Unser Liefergebiet:



Recker Feinkost GmbH

Diepholzer Straße 82 · 49453 Wetschen
Gelsenkirchener Str. 17-21 · 28199 Bremen
Gewerbestraße 5 · 26845 Nortmoor
Telefon 05446 9930-0
E-Mail: wetschen@recker-sb.de
www.recker-servicebund.de



Verantwortungsbewusst produziert:



Alle Angebote sind freibleibend · Preise verstehen sich in Euro und ohne MwSt. · Solange der Vorrat reicht · Irrtum vorbehalten · Produktabbildungen können vom Original abweichen.