

Gültig bis
3. Mai 2025



Recker



Spezial



In dieser **Recker Spezial**

Frischer geschälter und ungeschälter Spargel · Dürfen zum Spargel nicht fehlen: Schnitzel, Schinkenspezialitäten, frische Kartoffeln, Sauce Hollandaise & mehr · Kartoffelspezialitäten von Aviko · Vegetarische Pfannengerichte · Backwaren · Reinigungsbedarf von Complett

Zeit für Spargel

Der Frühling zeigt sich von seiner schönsten Seite – und das bedeutet: Die Spargelsaison steht vor der Tür!

Auch dieses Jahr können wir Ihnen wieder frischen, aromatischen Spargel direkt vom Feld aus der Region anbieten. Genießen Sie die feinen Stangen in höchster Qualität und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit saisonalen Köstlichkeiten.

Lassen Sie sich von unserer vielseitigen Produktauswahl inspirieren und bringen Sie kreative Spargelgerichte auf Ihre Speisekarte!

Wir wünschen Ihnen eine schöne Spargelsaison!

Frischer Spargel aus der Region

► Art.-Nr. 117373

Frischer ungeschälter Spargel

Weißer Spargel aus Norddeutschland – teilweise mit violetten Spitzen. Ungeschälte Stangen, so dass Sie die Schalen z.B. für die Herstellung von Spargelcremesuppe nutzen können.
Stangenstärke 21-25 mm

5 kg / Karton

Art.-Nr. 112275

Frischer geschälter Spargel

Geschälter, weißer Spargel aus Norddeutschland – teilweise mit violetten Spitzen. Direkt fertig für die Weiterverarbeitung.
Stangenstärke 16-26 mm

5 kg / Karton

Art.-Nr. 117322

Frischer Bruchspargel

Geschälter, weißer Bruchspargel aus Norddeutschland. Von bestem Spargel und in einer Länge von ca. 4 cm.

5 kg / Karton



Tiefgekühlter Spargel

Art.-Nr. 85349

TK Stangenspargel – weiß

100% weißer, erntefrisch tiefgefrorener Stangenspargel mit einem Durchmesser von 16-22 mm. Bereits geschält und fertig für die Verwendung – IQF (lose gefrosten).

1 kg / Beutel

Art.-Nr. 85348

TK Stangenspargel – grün

100% grüner, erntefrisch tiefgefrorener Stangenspargel mit einem Durchmesser von 10-16 mm – IQF (lose gefrosten).

1 kg / Beutel



Art.-Nr. 178745

TK Brechspargel – weiß mit Köpfen

Weißer, erntefrisch tiefgefrorener Bruchspargel, teilweise mit Köpfen – IQF (lose gefrosten).

2,5 kg / Beutel



Hier finden Sie eine große Sammlung mit interessanten Spargel-Rezepten!

Der Klassiker für Ostern und die Spargelsaison!

***Die Nr. 1 in der Gastronomie –
beliebter Geschmack und
Stabilität in jeder Anwendung.***



Art.-Nr. 40619

Lukull

Sauce Hollandaise

Die Krönung zum Spargel. Nach handwerklichem Vorbild aus Fett und Ei mit klassischem Geschmack.

Die Vorteile

- *100% zuverlässig in Geschmack und Stabilität*
- *Höchste Stabilität in allen Anwendungen – kein Gerinnen und Verklumpen*
- *Beliebtester Geschmack – perfekte Konsistenz*
- *Sofort einsatzbereit*
- *Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*

1 Liter / Packung



Schnitzel trifft Spargel – das Dreamteam!

Bei uns finden Sie alles, was Ihre Gäste glücklich macht: klassische Schnitzel vom Kalb oder Schwein, leichte Varianten aus zartem Geflügel und natürlich auch fleischfreie Alternativen für alle, die es vegetarisch mögen



▲ Art.-Nr. 49195

Frisches Schweineoberschale – ohne Deckel
Ganze Oberschale vom Schwein für Schnitzel "Wiener Art". Für Schnitzel zum individuellen Portionieren.

Stückgewicht ca. 1,8 kg

kg

Art.-Nr. 27026

Frische Schweineschnitzel aus der Oberschale
Bereits zur Weiterverarbeitung zugeschnittene Schnitzel aus der Oberschale. Unpaniert und zu 10 Stück vakuumverpackt.

Stückgewicht ca. 220 g

kg

◀ Art.-Nr. 53971

TK Schweinelachsschnitzel in Knusperpanade

Frisch aus dem Schweinerücken(-lachs) geschnitten. Mit krosser Knusperpanade, küchenfertig zubereitet, paniert und tiefgefroren.

Stückgewicht ca. 120 g

60 Stück / Karton

▶ Art.-Nr. 102682

TK Schweinelachsschnitzel

»Pfundsschnitzel«

Extra groß und frisch aus dem Schweinerücken(-lachs) geschnitten. Küchenfertig zubereitet, paniert und tiefgefroren.

Stückgewicht ca. 500 g

15 Stück / Karton



Ob als traditioneller Klassiker oder in kreativen Variationen – mit unseren Schnitzel-Spezialitäten und frischem Spargel werden Sie den Erwartungen Ihrer Gäste gerecht!



▲ Art.-Nr. 95

Frisches Kalbsschnitzel aus der Oberschale – portioniert

Für die original Wiener Schnitzel. Frisch aus der Kalbsoberschale geschnitten.

Stückgewicht ca. 200 g

kg



▲ **TK Schweinelachsschnitzel – roh**

Tiefgekühlte, rohe Schnitzel aus dem Schweinelachs. Flüssig gewürzt, paniert, mit einer goldgelben, nach dem Braten krossen Panade. Lose verpackt und in unterschiedlichen Stückgewichten. In drei Größen:

Art.-Nr. 93836

Stückgewicht ca. 80 g

80 Stück / Karton

Art.-Nr. 93944

Stückgewicht ca. 120 g

60 Stück / Karton

Art.-Nr. 55925

Stückgewicht ca. 260 g

30 Stück / Karton

Selbstverständlich haben wir noch viele weitere Schnitzel in den unterschiedlichsten Größen und Verarbeitungsstufen – fragen Sie uns gerne!



▲ Art.-Nr. 96212
TK Hähnchenschnitzel »Wiener Art« – roh
 Extra dünne, kleine Hähnchenschnitzel, mit 8 % Flüssigwürzung, in einer klassischen Ei-Panade. Einzeln entnehmbar und tiefgefroren. Für Kombidämpfer, Fritteuse und Pfanne geeignet.
 Stückgewicht ca. 100 g
3 kg (ca. 30 Stück) / Karton



Art.-Nr. 46931
TK Putenschnitzel – paniert
 Geschnitten aus der Putenbrust, küchenfertig und einzeln entnehmbar.
 Stückgewicht ca. 120 g
3 kg (ca. 25 Stück) / Karton

▼ Art.-Nr. 131872
TK NoSchnitzel – vegan
 Veganes, paniertes Schnitzel auf Pflanzenprotein-Basis. Fleischähnlicher Geschmack, für jeden Küchentyp und Prozess geeignet. Besitzt ein authentisches Bissgefühl und eine dünne, knusprige Panade nach der Zubereitung.
 Stückgewicht 90 g
1,8 kg (ca. 20 Stück) / Karton



Meer & Spargel



▲ Art.-Nr. 130222
TK Lachsfilet mit Haut – Trim D
(Salmo salar)
 Norwegisches Lachsfilet aus Aquakultur. Vakuumierte und praktisch grätenfrei.
 Stückgewicht ca. 0,9-1,4 kg
kg



◀ Art.-Nr. 103912
TK ASC Black Tiger Garnelenspieße – roh, lang gesteckt
(Penaeus monodon)
 Jeweils ca. 10 Seawater "Black Tiger"-Garnelen, geschält, entdärmt. Einzeln entnehmbar.
 Stückgewicht 100 g
10 Spieße / Packung



▼ Art.-Nr. 274332
Pulled Salmon
(Salmo salar)
 »Zart gezupft« – das ist der Mega-Trend, bei dem Genießer schwach werden. Nach dem Motto »slow and low« zubereitetes Fleisch ist so wunderbar zart und saftig, dass es sich mit der Gabel auseinanderzupfen lässt. Dafür räuchert Abrahams frisches Lachsfiletfleisch bei etwas über 100 °C. In der Gastro-Pack Variante ist das Lachsfilet bereits fertig gezupft und kann sofort aus der MAP-Schale entnommen und zubereitet werden. Seien Sie kreativ und fügen Sie Würzsauces oder Remoulade nach Ihrem Gusto hinzu.
500 g / Schale



Rezeptidee:
 Lachsstrudel auf Stangenspargel mit Limetten-Hollandaise



Zum Rezept!



Schinkenvielfalt



Art.-Nr. 60159
Original Schwarzwälder Schinken – geschnitten
 Nach altem Hausrezept mit besten Zutaten und erlesenen Kräutern von Hand zubereitet und verfeinert. Über Tannenreisig und Wacholderzweigen mild geräuchert und mindestens 12 Wochen gereift.
500 g (ca. 30 Scheiben) / Packung

◀ Art.-Nr. 59866
Original Schwarzwälder Schinken – ungeschnitten
 Schwarzwälder Schinken aus der Nuss/Hüfte mit dem typischem Schwarzwälder Schinkenaroma: mild geräuchert, mild gewürzt. Mit Servieranschnitt. Stückgewicht ca. 2,5 kg

kg

▶ Art.-Nr. 104158
Original ital. Parmaschinken – am Stück
 Bester Schinken ohne Knochen, ohne Schwarte. Italienische Spitzenqualität mit der "Krone" und geschützter Ursprungsbezeichnung. Nach alter Familientradition mindestens 12 Monate gereift, ohne Schwarte.
 1/2 Stücke à ca. 2,5 kg
ca. 2,5 kg / Stück



▶ Art.-Nr. 104159
Original ital. Parmaschinken – geschnitten
 Italienische Spitzenqualität mit der "Krone" und geschützter Ursprungsbezeichnung. Nach alter Familientradition mindestens 12 Monate gereift, ohne Schwarte.
300 g / Packung



▶ Art.-Nr. 110733
Original span. Serrano-Schinken in Scheiben
 Serrano-Schinken ist ein typisch spanisches Fleischprodukt, das aus Schweinefleisch hergestellt wird. Es zeichnet sich durch seinen Geschmack und seine Textur aus. In diesem Fall wird es 12 Monate lang gereift, was ihm einen ausgeprägteren Geschmack und Aroma verleiht. Es ist eine sehr geschätzte Zutat in der spanischen Gastronomie und wird normalerweise in dünnen Scheiben als Vorspeise oder in Gerichten wie Sandwiches oder Tapas verzehrt.
500 g (ca. 29 Scheiben) / Packung



Art.-Nr. 80574
Hinterkochschinken
 Klassische, saftiger Kochschinken, mit Würzlake fein abgestimmt.
 Kaliber 130/135.
500 g (ca. 20 Scheiben) / Packung



◀▶ Art.-Nr. 111308
Original span. Serrano-Schinken – am Stück
 Die bekannte Schinkenspezialität aus den Bergen Spaniens. Mit grobem Meersalz von Hand eingerieben, luftgetrocknet und 9-11 Monate gereift. 1/2 Stück Schinken – ohne Knochen und ohne Schwarte.
 Stückgewicht ca. 2,4 kg.



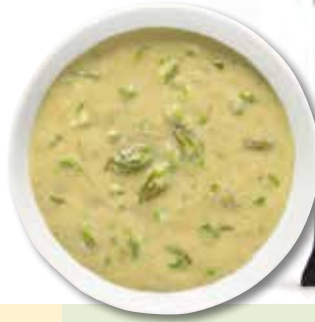
Saucen & Suppen

► Art.-Nr. 130830

TK Spargel Sauce – vorgegart

Die Sauce ist gemacht für Risotto und andere Einsätze. Grüne Spargelspitzen (24%), köstlicher Käse und feine Schalotten machen diese edle Sauce aus!

500 g / Beutel



◀ Art.-Nr. 300175

Feine Spargelcremesuppe »Gourmet«

Eine cremige, gebundene Suppe, die durch ihren ausgeprägten, arttypischen Geschmack besonders gefällt. Eine angenehme Optik erhält diese Suppe durch grüne Spargelspitzen und Frühlingszwiebeln.

3 kg / Schachtel



◀ Art.-Nr. 89891

Spargel-Cremesuppe – instant

(o.d.Z.) Eine feine Cremesuppe, mit abgerundetem Geschmack und hoher Ergiebigkeit, mit Jodsalz. Ergibt ca. 30 Liter.

2,1 kg / Schachtel



► Art.-Nr. 41445

Spargel-Cremesuppe »Gourmet-Qualität« – pastös

(o.d.Z.) Hervorragender, harmonischer Spargel-Geschmack, mit feiner Butternote und von besonders cremiger Konsistenz. Gefertigt mit klassischer ROUX-Bindung. Ergibt ca. 15 Liter.

1,8 kg / Schachtel

Art.-Nr. 300176

Velouté – Weiße Grundsauce

Die Weiße Grundsauce ist eine neutrale Sauce, die mit Stärke gebunden und mit Gewürzen verfeinert ist. Verwendbar als Saucenbasis für alle klassischen hellen Saucen, als Suppenbasis oder auch als Bindung für Gemüse.

12 kg / Eimer



Spargel mal anders

Art.-Nr. 118315

TK Sushi Panko Teriyaki mit Lachs und Spargel. Sushirollen gefüllt mit gegartem Lachs in Teriyakimarinade, gelber Paprika und grünem Spargel. In einer Knusperpanade. Ungeschnitten, laktosefrei und tiefgefroren. Unterverpackt zu 2 Stück. Rollengewicht 235 g

6 Rollen / Karton



So einfach ist die Zubereitung:

Die tiefgefrorenen Rollen bei 175°C ca. 5-7 Minuten frittieren, und anschließend ca. 3 Minuten ruhen lassen. Nur noch in Portionen schneiden und servieren!



▲► Art.-Nr. 92592

TK Giganti »Spargel«, ungart. Richtig großer Tortelli mit einem Füllungsanteil von ca. 47 % aus Ricotta, grünem Spargel und Grana Padano D.O.P. Stückgewicht 26 g

3 kg / Karton



Frische Kartoffeln

Ob als klassische Butterkartoffeln, knusprige Bratkartoffeln oder cremiges Kartoffelpüree – unsere sorgfältig ausgewählten Kartoffelbeilagen runden das Geschmackserlebnis der zarten Maischolle ideal ab. Lassen Sie Ihre Gäste die Vielfalt genießen!

Frische Kartoffeln

Art.-Nr. 5302
Kartoffeln geviertelt,
Messerschälung, im Wasser



5 kg / Beutel

Art.-Nr. 5305
Kartoffeln geviertelt,
geschält, vakuumiert



5 kg / Beutel

Art.-Nr. 5308
Kartoffeln ganz,
geschält, vakuumiert



5 kg / Beutel

Art.-Nr. 5303
Kartoffeln Drillinge,
geschält, vakuumiert



5 kg / Beutel

Art.-Nr. 5928
Französische Kartoffeln Drillinge,
»Mini-Charlotte«, HKL I

10 kg / Kiste

Art.-Nr. 20084
Kartoffeln »Cilena«, festkochend,
Deutschland

10 kg / Sack

Besorgartikel
Einige Artikel haben eine
längere Bestellzeit. Achten
Sie auf das Symbol mit der
Sanduhr!

BESORGARTIKEL



Aviko

▲ Art.-Nr. 66489

TK Röstlinchen – vorgebacken

Als echte Klassiker gehören Röstlinchen auf jede Speisekarte. Vergessen Sie die aufwändigen Vorbereitungsarbeiten. Die Röstlinchen lassen sich einfach und schnell in der Pfanne oder im Ofen zubereiten.

Stückgewicht 35 g

2,5 kg / Beutel

► Art.-Nr. 78611

Frische Bratkartoffeln –

»fix und fertig«, gegart
Frische, gegarte Kartoffel-
scheiben mit Zwiebeln und
Katenschinkenspeck. Vakuum-
verpackt. Unterverpackt im
3-kg-Beutel.

12 kg (4 Beutel) / Karton

servisa



▼ Art.-Nr. 48611

Frische Baked Potatoes – gegart

Frische, große Kartoffeln. Paarweise vakuumverpackt und
ohne Konservierungsstoffe.

Stückgewicht ca. 250 g

12 Pack (je 500 g) / Karton

servisa



Pommes Frites & Co.

► Art.-Nr. 270607

TK SuperCrunch Pure & Rustic Pommes
– 14 mm – vorgebacken

Crunchy Pommes im Grobschnitt – mit Schale und wie hausgemacht. Diese rustikalen Fritten sind perfekt zu deftigem Essen. Vegan, glutenfrei und halal.

2,5 kg / Beutel



◀ Art.-Nr. 105660

TK Premium »SuperCrunch« Steakhouse Pommes

Diese Steakhouse Pommes bieten die perfekte Beilage zum Steak oder zu Burgern. Aviko »SuperCrunch« Steakhouse Pommes haben eine Wärmezeit von mindestens 20 Minuten, den authentischen Steakhouse-Grobschnitt und dazu eine Knusprigkeitsgarantie. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

10 kg (4 Beutel) / Karton

▼ Art.-Nr. 42735

TK Sweet Potato Fries

Außergewöhnliche Pommes aus Süßkartoffeln. Geeignet für süße und herzhafte Gerichte, vielseitig verwendbar als Beilage, Snack oder Dessert. Unterverpackt im 2,27-kg-Beutel.

11,35 kg (5 Beutel) / Karton



► Art.-Nr. 70933

TK Steakhouse Pommes – 10 x 20 mm

Die breite und flache Schnittform der Steakhouse Pommes frites von Aviko verleiht ihnen die typische Steakhouse-Optik. Dadurch passen sie hervorragend zu rustikalen Hamburgern, Hotdogs, Fleisch- und Fischgerichten.

Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

12,5 kg (5 Beutel) / Karton



▼ Art.-Nr. 95905

TK Kartoffelgratin »Cream & Cheese« – portioniert

Portioniertes Kartoffelgratin, mit Sahne und Emmentaler Käse verfeinert und bereits portioniert!

Portionsgröße ca. 100 g

1,5 kg (ca. 15 Port.) / Beutel



◀ Art.-Nr. 140422

TK Sweet Potato Wedges – Süßkartoffelecken

Mit schöner helloranger Farbe und einen herrlich süßen Geschmack. Kompletzt geschält und deshalb besonders knusprig. Vegan und glutenfrei.

2,5 kg / Beutel



Feinkost

▼ Art.-Nr. 49666

TK Rindergulasch mit Sauce

Klassisches Gulasch zum Schlemmen! Zartes Rindfleisch, schonend zubereitet, fein abgeschmeckt mit Zwiebel und Paprika.

Unterverpackt im 3-kg-Beutel.

6 kg (2 Beutel) / Karton



▲ Art.-Nr. 60209

TK Königsberger Klopse – gegart

Aus Tradition gut, aus bestem Rind- und Schweinefleisch sind sie ein echter Klassiker und gehören auf jeden Speiseplan.

Stückgewicht ca. 60 g

2 kg (ca. 30 Stück) / Beutel

► Art.-Nr. 58165

TK Texas Hacksteaks mit Grillstreifen – gegart, gewürzt

Ein herzhaftes Hacksteak aus reinem Rindfleisch, mit rustikalen Grillstreifen. Fix und fertig gegart, vielfältig zu servieren, z. B. als „Farmer-Teller“.

Unterverpackt in 2 Beuteln zu ca. 30 Stück.

Stückgewicht ca. 120 g

ca. 60 Stück / Karton



◀ Art.-Nr. 88131

TK Rindfleischfrikadelle – gebraten

Bestes Rindfleisch und gute Zutaten ergeben eine unvergleichbare Fleischstruktur, einen herzhaften Geschmack und eine gute Optik. Unterverpackt im 2-kg-Beutel.

Stückgewicht ca. 60 g

4 kg (ca. 65 Stück) / Karton



▼ Art.-Nr. 83944

TK Honigmarinierter Schinkenbraten

Bestes Schweinefleisch, fein mariniert mit einer Mischung aus Honig, Dijon-Senf und Orangensaft.

Stückgewicht ca. 2,83 kg

kg



◀ Art.-Nr. 233014

TK Hähnchen-Spieße – gegart

Zartes Hähnchenfilet, händisch auf Birkenholzspieß gesteckt und ohne Öl auf Teflon goldbraun gebraten - für perfekte Röstaromen. Flexibel zu regenerieren, geeignet für jedes Küchensystem.

Stückgewicht ca. 125 g

6 kg (44-52 Spieße) / Karton



► Art.-Nr. 282488

TK Chicken-Haxen – gebraten

Mild gewürzte Hähnchenunterschenkel, ohne Fußgelenk. unterverpackt im 2,5-kg-Beutle.

Stückgewicht ca. 90-110 g

5 kg (2 Beutel) / Karton



▼ Art.-Nr. 102635

**TK Asiatische
Bratnudelfanne**

Ganz raffiniert und im Nu zubereitet:
Eines der beliebtesten Garküchen – Ge-
richte aus chinesischen Nudeln, Ge-
müse sowie Mu-Err-Pilzen. Vorgebraten
und pikant gewürzt.

1,5 kg / Beutel



▼ Art.-Nr. 273456

**TK Schupfnudel-
Gemüse-Pfanne**

Ein vegetarisches Pfannengericht aus
Kartoffel-Schupfnudeln in Kombination
mit Karotten, Champignons, Bohnen
und Erbsenschoten. Ein schnell zuberei-
teter Genuss!

Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

5 kg (2 Beutel) / Karton



▼ Art.-Nr. 273431

TK Hirtenpfanne »Griechische Art«

Ein mediterranes Pfannengericht mit reiskornförmigen Nudeln, Weißkäse, Oliven,
Peperoni und einer Gemüsemischung. Schnell zubereitet und herrlich würzig im
Geschmack!

Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

5 kg (2 Beutel) / Karton



**BÜRGER
PROFIKÜCHE**

Vegetarische Pfannen



▲ Art.-Nr. 132399

TK Landhaus Pfanne

Vegetarische Spätzlepfanne mit 24%
Gemüse (Champignons, Zuckerschoten,
rote Paprika, frittierte Zwiebeln), in
einer kräftigen Sauce.

1,5 kg / Beutel



▲ Art.-Nr. 44297

TK Penne Pfanne »Verdura«

Spezialität nach mediterraner Art mit
Penne-Nudeln und Gemüse (44%) in
einer leicht tomatisierten Sahne-Sauce.
Vegetarisch.

1,5 kg / Beutel

▼ Art.-Nr. 52877

TK Hirtenkäse-Pfanne

Spezialität nach mediterraner Art mit
frittierten Kartoffelwürfeln, Hirtenkäse-
würfeln (Käse aus Kuhmilch, in Salzlake
gereift) und einer Gemüsemischung mit
Paprika, Zucchini und Auberginen, fein
abgeschmeckt.

1,5 kg / Beutel



▼ Art.-Nr. 89963

TK Thai Nudelpfanne

Frische schmale Bandnudeln plus Pap-
rika, Wirsingkohl, Karotten und Teriyaki-
sauce mit Zitronengras.

Unterverpackt im 1,5-kg-Beutel.

9 kg (6 Beutel) / Karton



▼ Art.-Nr. 273454

TK Spätzle-Pilz-Pfanne

Fix und fertig zubereitetes Pfannenge-
richt mit feinen Eierknöpfle und Spinat-
spätzle, kombiniert mit Champignons,
Stockschwämmchen, Broccoli, Karotten
und Zwiebeln. Unterverpackt im 2,5-kg-
Beutel.

5 kg (2 Beutel) / Karton



▼ Art.-Nr. 115096

TK Pane Rustico – vorgebacken

Rustikales Weizenbrot mit drei diagonalen Schnitten und spitz zulaufenden Enden.

Zubereitung: Tiefgefroren, wenn möglich mit Dampf für ca. 14-15 Minuten bei 180-200 °C backen.

Stückgewicht 400 g

18 Stück / Karton



Art.-Nr. 115347

TK Toskanische Brötchen – vorgebacken

Krosses Brötchen aus Ciabattateig, mit spitz zulaufenden Enden.

Unterverpackt zu 40 Stück.

Zubereitung: Ca. 10 Minuten auftauen, dann für ca. 15 Minuten bei 200-220°C aufbacken.

Stückgewicht 80 g

80 Stück / Karton



▲ Art.-Nr. 115142

TK Ciabatta – vorgebacken

Das aromatische Weizenbrot nach original italienischer Rezeptur. Innen saftig weich, außen knusprig, wie handgemacht, mit großporiger Krume.

Zubereitung: 10 Min. auftauen und anschließend ca. 12-15 Minuten bei 210°C aufbacken.

Stückgewicht 290 g

28 Stück / Karton



Art.-Nr. 117249

TK Baguettebrötchen – vorgebacken

Klassisches Weizenbrötchen mit Roggenmehl – nach französischem Vorbild gebacken.

Unterverpackt zu 30 Stück.

Zubereitung: Tiefgefroren, gerne mit Dampf, für ca. 10-12 Minuten bei 180-200 °C backen.

Stückgewicht 90 g / Länge ca. 16 cm

90 Stück / Karton



▲ Art.-Nr. 44626

TK Steinofen-Baguette – vorgebacken

Weizenbrot mit Sauerteig, drei diagonalen Schnitten und spitz zulaufenden Enden. Dieses Baguette wurde im Steinofen gebacken. Seine Oberfläche ist rustikal und leicht bemehlt.

Zubereitung: 30-60 Min. auftauen und anschließend ca. 15 Minuten bei 180-200°C aufbacken.

Stückgewicht 340 g / Länge 44 - 48 cm

25 Stück / Karton



Art.-Nr. 279506

TK Fladenbrot – fertig gebacken

Weizenbrot mit Sesam und Schwarzkümmel bestreut.

Durchmesser: 24,5-30 cm.

Zubereitung: Tiefgefroren für 5-8 Minuten bei ca. 200 °C Umluft backen.

Stückgewicht 500 g

8 Stück / Karton



▶ Art.-Nr. 104726

TK Baguette-Brötchen mit Servierschnitt – vorgebacken

Weizenbrötchen mit einem 90° Belegschnitt. Das Produkt muss nur noch aufgetaut werden.

Zubereitung: Nur ca. 30 Min. auftauen lassen

Stückgewicht 60 g / Länge: ca. 14 cm.

108 Stück / Karton



Ballymaloe Foods

bring taste to the table



Der volle Geschmack irischer Lebensart

Ballymaloe Foods ist ein irisches, familiengeführtes Unternehmen das auf eine lange Tradition zurückblicken kann. Im Süden der grünen Insel züchtete die Familie bereits 1930 Tomaten in Gewächshäusern – der Grundstein für den Erfolg von Ballymaloe. Heute produzieren die Iren eine Vielzahl an Produkten, noch immer mit der Sorgfalt und dem Gespür für den exklusiven Geschmack. Auch immer noch dabei – das original Tomato Relish nach alter Familienrezeptur.



◀▶ Art.-Nr. 268428
Original Tomato Relish – vegan
 Seit über 30 Jahren nach Originalrezept aus Tomaten, Sultaninen und einer sorgfältig ausgewählten Gewürzmischung hergestellt. Beliebt zu Käse, Wurstwaren und Salaten, aber auch als Basis für viele Rezepte. Auch optimal zum Aufpeppen des Frühstücks oder als Zutat in Curry.

960 ml / Flasche



◀ Art.-Nr. 267697

Irish Stout Sauce – vegan
 Ballymaloe Irish Stout Sauce ist eine unverwechselbare und schmackhafte Alternative zu klassischen Saucen. Hergestellt aus Irish Stout und einer Mischung aus Tomaten und ausgewählten Gewürzen, passt es hervorragend zu Burgern, Hühnchen, gebratenem Gemüse und natürlich einem guten Steak. Kann auch als Glasur gegen Ende des Garens von Fleisch verwendet werden, also genau richtig für Grillabende!

960 ml / Flasche



▶ Art.-Nr. 291665

Red Onion Relish – vegan
 Ballymaloe Red Onion Relish besteht aus frischen roten Zwiebeln, die in Rotwein, Balsamico-Essig und Zucker gekocht werden, bis sie karamellisieren und herrlich süß werden. Passt perfekt zu Wurst und Käse, aber glänzt auch besonders auf hochwertigen Hamburgern.

1,3 kg / Becher



Art.-Nr. 298568

Tropical Mango Relish – vegan
 Das köstliche Tropical Mango Relish ist gefertigt wie ein klassisches, fruchtiges Chutney, aber verfeinert mit erlesenen Gewürzen. Perfekt auf fruchtigen Chickenburgern, aber auch ideal zu Schwein, Speck, fruchtigen Hot Dogs oder auch zu Tacos und Nachos lecker.

1,25 kg / Becher



Einfach hygienisch!

Sauberkeit und Hygiene sind das A und O in der Gastronomie. Ob im Gastraum, in der Küche oder im Sanitärbereich – mit den richtigen Reinigungsartikeln sorgen Sie für ein einwandfreies Umfeld und zufriedene Gäste.

Entdecken Sie unsere Auswahl an hochwertigen Lappen, Scheuerschwämmen und weiteren Hygieneprodukten, die speziell für den anspruchsvollen Gastro-Alltag entwickelt wurden. Effizient, zuverlässig und immer einsatzbereit – für höchste Sauberkeit in jedem Bereich!



COMPLETTA – Mikrofasertücher

Universaltuch mit elastischer Schlingenstruktur – geeignet für alle gängigen Oberflächen. Für die universelle Unterhaltsreinigung mit klassischem Piktogramm für die Zuordnung Küche, Sanitär, WC und Büro gemäß HACCP. Tuchgröße ca. 38x38 cm:

Art.-Nr. 277787

gelb – Sanitärbereich

Art.-Nr. 277786

grün – Küche

Art.-Nr. 277791

blau – Wohnraum/Büro

Art.-Nr. 277790

rot – WC

**Jeweils
5 Stück / Packung**



▲ Art.-Nr. 109332

**COMPLETTA – Edelstahlspirale –
Ø 7 cm**

Klassischer Artikel für die Scheuerreinigung in Haushalt, Küche und Industrie. Ideal zur Reinigung von Pfannen und Töpfen aus Edelstahl. Rostfrei – Materialstärke 0,03 mm.

9 Stück / Packung

Art.-Nr. 277795

COMPLETTA – Mikrofasertücher – MIX
Universaltuch mit elastischer Schlingenstruktur geeignet auf allen gängigen Oberflächen für die universelle Unterhaltsreinigung. Je Farbe (gelb, grün, blau, rot) eine Tuch mit klassischem Piktogramm für die Zuordnung Küche, Sanitär, WC und Büro/Wohnraum. Gemäß HACCP.

Tuchgröße ca. 38x38 cm

4 Stück / Packung

HACCP – 4-Farbensystem

Für ideale Reinigung nach hygienischem Standard

Das 4 Farben-System wurde eingeführt, um die Hygiene bei der Reinigung zu gewährleisten. Die zu reinigenden Bereiche/Flächen werden in Hygienebereiche eingeteilt und den vier Farben rot, gelb, grün und blau zugeordnet. In Krankenhäusern und Restaurants wird das 4-Farben-System bei der Reinigung schon länger genutzt und ist ein nicht wegzudenkender Standard.



▲ Einweghandschuhe – Nitril

Nitril-Einweghandschuhe, puderfrei, schwarz, finger-texturiert, links und rechts passend. CE-Zertifizierung: Kategorie I – wasserdichte Handschuhe für geringe Risiken.

In verschiedenen Größen:

Art.-Nr. 105562 – Größe XL

Art.-Nr. 105563 – Größe L

Art.-Nr. 105559 – Größe M

Art.-Nr. 105560 – Größe S

Jeweils

100 Stück / Packung

Einweghandschuhe – Latex

Einweghandschuhe aus Latex, puderfrei, schwarz, finger-texturiert, links und rechts passend, sehr reißfest, extrem dehnbar.

In verschiedenen Größen:

Art.-Nr. 119263 – Größe XL

Art.-Nr. 119260 – Größe L

Art.-Nr. 119261 – Größe M

Art.-Nr. 119262 – Größe S

Jeweils

100 Stück / Packung

▼ **COMPLETTA – Schwamm gelb/grün**
Zum Entfernen stärkerer Schmutzablagerungen und Verkrustungen von empfindlichen Oberflächen. Mit abrasiver Wirkung – max. Waschttemperatur 60°C. In zwei Größen:

Art.-Nr. 113864

15x7x4 cm (groß)

**10 Stück /
Packung**

Art.-Nr. 113867

9x7x4 cm (klein)

**10 Stück /
Packung**



Zum Angebot
im Webshop!

Einfach direkt
bestellen!





4-teiliges System

Art.-Nr. 281443

Bodenreinigungssystem

»Profi«

Hochwertiges Bodenreinigungssystem für die tägliche und effektive Reinigung. Der Microfasermopp Premium garantiert eine lange Einsatzdauer. Für die Reinigung bei leichter bis starker Verschmutzung von allen glatten und leicht unebenen, rauhen Bodenbelägen. Sowohl trocken als auch feucht anwendbar.

Bestehend aus:

- Mopphalter Magnet Profi
- Teleskopstiel Profi – bis 170 cm ausziehbar
- Microfasermopp weiß 40 cm
- Leichtläufermopp blau-weiß 40cm

4-teiliges Set / Karton

Bodenwischbezug – 40 cm

Ersatzbezug zum Complettta Bodenreinigungssystem. Aus Mikrofaser. Herausragende Reinigungsleistung, hohe Saugfähigkeit, langlebig und leicht. In zwei Varianten:

Je nach Verwendungsort Laschen gemäß HACCP – 4-Farbsystem entfernen.



▲ Art.-Nr. 281440

Bodenwischbezug blau/weiß

Tuchgröße ca. 16x40 cm

5 Stück / Packung

▲ Art.-Nr. 281437

Bodenwischbezug weiß

Tuchgröße ca. 16x40 cm

5 Stück / Packung

▶ Art.-Nr. 281431

Geschirrtuch Mikrofaser – 4er

Zum Trocknen und Polieren. Die feinen Mikrofasern sorgen für eine unschlagbare Saugfähigkeit und ermöglichen ein schnelles, gründliches Trocknen von Geschirr, Gläsern und Besteck ohne Streifen oder Fussel. Auch ideal für Küchenoberflächen, Spiegel und Fenster. Grau/Petrol. Tuchgröße ca. 42 x 68 cm

4 Tücher / Packung



▲ Art.-Nr. 114199

Allzwecktuch – 20er

Universaltuch/Reinigungstuch aus 80% Viscose / 20% Polypropylen. Die Kombination dieser Materialien führt zu einem wirtschaftlich attraktiven Allzwecktuch mit guter Saugfähigkeit, Haltbarkeit und Nachhaltigkeit. Jeweils fünf Tücher in den Farben gelb, rosa, blau und grün. Sowohl trocken als auch feucht auf allen gängigen Oberflächen anwendbar. Tuchgröße ca. 38x38 cm

20 Tücher / Packung

Art.-Nr. 278947

Glastuch Poly Profi – 2er

Elastisches Glastuch zum Reinigen und Trocknen von glatten Oberflächen in Küche, Haushalt und zur Unterhaltsreinigung. Glatt, gestrickt und elastisch. In hellblauer Farbe. Tuchgröße ca. 60x50 cm

2 Tücher / Packung



Art.-Nr. 281441

Kupfertuch – 10er

Entfernt hartnäckige Verschmutzungen, ohne Kratzer zu hinterlassen. Ideal für Töpfe, Pfannen, Herdplatten, Grillroste, Edelstahl und Glas. Äußerst strapazierfähig und umweltfreundlich. Kann ohne chemische Reinigungsmittel verwendet werden. Nach Gebrauch einfach in die Spülmaschine geben. Achtung: Nicht geeignet für Teflon sowie speziell beschichtete und lackierte Flächen. Kann bis 60° C gewaschen im Wäschenetz werden. Tuchgröße ca. 25x25 cm

10 Tücher / Packung



Zum Angebot im Webshop!

Einfach direkt bestellen!



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 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.