

Gültig vom 20. März 2025
bis 26. April 2025

Osterangebot



In unserem Osterangebot:

Beliebt zu den Feiertagen: Lammfleisch · Frische und tiefgekühlte Fleischwaren
· Hochwertige Saucen zum Fleisch · Fisch und Meeresfrüchte in die Tellermitte
– nicht nur zu Ostern beliebt · Buntes Gemüse und Köstliches aus der Kartoffel ·
Fruchtige und cremige Dessertideen · Gestalten Sie Ihren Ostertisch

Zum Angebot
im Webshop!



Erlesene Genüsse zu Ostern

Der Frühling ist eine besondere Zeit für die Gastronomie: Die Natur erwacht, die Tage werden länger und mit der neuen Saison kommen frische, aromatische Zutaten auf den Tisch. Besonders zu Ostern und während der Spargelzeit erwarten Gäste leichte, kreative und genussvolle Gerichte, die den Frühling kulinarisch widerspiegeln.

In diesem Angebot präsentieren wir Ihnen eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an saisonalen Spezialitäten, die perfekt in Ihre Frühlingkarte passen. Ob hochwertige Fleisch- und Fischprodukte, erlesene Beilagen oder süße Versuchungen für das Osterfest – wir bieten Ihnen alles, was Sie für ein stimmiges Menü benötigen.

Nutzen Sie die Gelegenheit Ihren Gästen unvergessliche Geschmackserlebnisse zu bieten und lassen Sie sich von unseren Produkten inspirieren. Qualität, Frische und Genuss stehen dabei an erster Stelle.

Wir wünschen Ihnen eine erfolgreiche Saison und viel Freude beim Kreieren neuer Gerichte für den Frühling!

LAMM

▼ Art.-Nr. 45441

TK Lammkotelett – aus Neuseeland

Aus dem Lendenstück des Lamms und bereits in Scheiben geschnitten. Ohne Haut und tiefgekühlt. Für Lammkoteletts mit Knochen. Schnittstärke ca. 75 mm. Packungsgewicht ca. 1,2 kg

kg



▲ Art.-Nr. 52574

TK Lammhüftsteak – aus Neuseeland

Lammhüftsteak für zarte, magere Steaks aus dem besten Teil der Keule. Ohne Knochen und ohne Fettdeckel. 4 Stück im Beutel. Stückgewicht ca. 130 g+ Packungsgewicht ca. 0,7 kg

kg

▼ Art.-Nr. 52177

TK Lammkrone – aus Neuseeland

Auch Lamm-Carree oder French Rack genannt. Ein besonders hochwertiges Stück aus dem Lammrücken. Stück auf 7 Rippen geschnitten. Optimal für geschmackvolle Lamm-Medaillons mit Stiel geeignet. Vakuumverpackt. 2 Stück im Beutel ca. 800 g (Stückgewicht 350-600 g).

kg



DAS FEINSTE STÜCK



▲ Art.-Nr. 40052
TK Lammfilet – aus Neuseeland
Das zarteste und saftigste Fleischstück vom Lamm. Die Filets sind optimal geeignet zum Kurzbraten. Perfekt für die gehobene Gastronomie. Vakuumverpackt und tiefgefroren.
Stückgewicht ca. 80-100 g
ca. 500 g / Tray

► Art.-Nr. 52291
TK Lammlachs/-rücken – ohne Knochen und ohne Silberhaut, aus Neuseeland
Zarte, saftige Lammlachse zum Kurzbraten. Ein ganz besonderes Stück Lammfleisch für die gehobene Gastronomie.
Packungsgewicht ca. 0,7 kg
kg



Art.-Nr. 52178
TK Lammkeule – ohne Knochen, aus Neuseeland
Lammkeule, ohne Hüfte und ohne Haxe. Der Röhrenknochen wurde hohl ausgelöst. Für herrlichen Lammbraten, Lammgulasch oder viele weitere Gerichte aus der mediterranen Küche geeignet.
Vakuumverpackt. Stückgewicht ca. 1,5 kg
kg

Art.-Nr. 83759
TK Lammkeule – mit Knochen, aus Neuseeland
Lammkeule mit Knochen ohne Hüfte. Ebenfalls perfekt für Lammbraten und andere Zubereitungsmethoden geeignet.
Vakuumverpackt.
Stückgewicht ca. 1,4 kg
kg



Art.-Nr. 125613
WIBERG
Grill-Mediterran – Gewürzsatz
Grill Mediterran passt auf saftige Steaks, kurz gebratenem Lamm oder Hackfleisch genauso wie auf knackiges Grillgemüse oder Veggie-Spezialitäten mit mediterranem Einschlag.
Füllmenge 540 g
1200 ml / Dose



Art.-Nr. 52497
WIBERG
Lamm Klassik – Gewürzsatz
Das WIBERG Lamm Klassik Gewürzsatz ist die ideale Würzung für jede Art von Lammgericht. Ob geschmort, gegart oder gebraten, das Gewürzsatz ist stets die erste Wahl!
Füllmenge 850 g
1200 ml / Dose



Rezeptidee

Gebratener Lammlachs mit Mandel-Oliven-Kruste auf Ratatouille

Ein herrlich mediterranes Gericht, dass auch perfekt in die Osterzeit passt. Das komplette Rezept mit allen Zubereitungshinweisen und Zutaten finden Sie unter dem u.a. QR-Code.
Viel Vergnügen beim Nachkochen!



Zum Rezept!



Fleisch zum Fest

Sorgfältig zubereitete Fleischspezialitäten sind immer noch die Nr. 1 für die Tellermitte – hier einige tolle Produkte, die Ihren Gästen schmecken werden.

► Art.-Nr. 93313

Frische Rinderroulade in Sauce »Hausfrauen Art«

Handgerollte, kleine Rinderroulade mit einer klassischen Füllung aus Zwiebeln, Bauchspeck, Gewürzgurken und Senf. In einer braunen, gebundenen Sauce. Verzehrfertig. Stückgewicht ca. 80 g

20 Stück / Schale



Gesehen auf der

**GASTRO
IVENT**



▼ Art.-Nr. 58914

Frisches Schweinefilet – ohne Kopf und ohne Kette

Ein beliebter Klassiker für das ganze Jahr – zu braten im Ganzen oder für kurzgebratene, zarte Schweinemedallions zu verwenden. Vakuumverpackt.

Stückgewicht 300-400 g

kg



▼ Art.-Nr. 83944

TK Honigmarinierter Schinkenbraten

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

Stückgewicht ca. 2,8 kg

kg

**Danish Crown
PROFESSIONAL**



▼ Art.-Nr. 98986

TK Putenrollbraten – aus der Oberkeule

Küchenfertiger Rollbraten. Mit Haut, ohne Knochen und mit 20% Flüssigwürzung. Sorgfältig und gleichmäßig im Bratnetz eingewickelt. D/D/D/D.

Stückgewicht 2 kg

kg



► Art.-Nr. 93179

Frische Rinder-Semerrolle

Perfekt geeignet zum Schmoren, Braten, Kochen oder zum Zubereiten von Geschnetzeltem. Auch für das Sous-vide-Garen gut geeignet. Das Fleisch stammt aus der EU.

Stückgewicht ca. 2-2,8 kg

kg



FLEISCH



◀▶
Frisches argentinisches Rinderfilet von RODEO
 Das edelste Stück vom Rind. Sehr zart und geschmackvoll – für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa anzubratendes Fleisch als Chateaubriand.
 In zwei Größen:

Art.-Nr. 52565
Rinderfilet 3/4
 Stückgewicht 1,3-1,9 kg

Art.-Nr. 52566
Rinderfilet 4/5
 Stückgewicht 1,8-2,3 kg



Gutes Fleisch liebt Sauce

Art.-Nr. 300182
Bratensauce Instant
 Für Gerichte ohne Saucenanfall, aber auch zum Verlängern bzw. Strecken einer vorhandenen Sauce.
3 kg / Packung



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



Mondamin fix Saucenbinder
 Zum Binden und Nachbinden von Saucen, Suppen, Gemüse und Ragouts. Schnelle, transparente Bindung nach nur einer Minute und bildet keine Haut. Kann in kalte und heiße Flüssigkeit eingerührt werden. Die Nr. 1 in der Profiküche!

Art.-Nr. 41683
Saucenbinder – hell
 (o.d.Z.)
1 kg / Dose



Art.-Nr. 41684
Saucenbinder – dunkel
1 kg / Dose

Art.-Nr. 280302
Professional Demi-Glace Saucenbasis – flüssig
 Reine, kräftige Basis für alle braunen Saucen, pur oder abgeleitet einsetzbar. Ideal zu Schnitzeln, Koteletts, Grill- und Pfannengerichten.
 • Mit natürlichen Zutaten
 • Authentischer Geschmack
 • Einsparung des Bratenansatz
 • Individuell veränderbar
1 Liter / Beutel



SPEZIALITÄTEN

Fisch auf die Tellermitte

▼ Art.-Nr. 130222

TK Lachsfilet mit Haut – Trim D
(*Salmo salar*)

Norwegisches Lachsfilet aus Aquakultur. Vakuumiert und praktisch grätenfrei.
Stückgewicht ca. 0,9-1,4 kg

kg



▼ Art.-Nr. 45613

TK Zanderfilet mit Haut
(*Stizostedion Lucioperca*)

Naturfilets vom Zander mit Haut. Ein besonders edler und delikater Fisch. Handgeschuppte Filets mit festem, weißem Fleisch. IQF-Qualität und grätenfrei – daher ideal zum Braten. Unterverpackt im 1-kg-Beutel.
Stückgewicht 70-120 g

5 kg (5 Beutel) / Karton



▼ Art.-Nr. 59586

TK MSC Rotbarschfilets – pbo
(*Sebastes marinus*)

Küchenfertig filetiert und einzeln entnehmbar. Eine Spitzenqualität aus dem Nordost-Atlantik. Fangfrisch gefroren.
Stückgewicht 160-180 g

5 kg / Karton



Trim D – Premiumqualität für höchste Ansprüche

Trim D ist eine der hochwertigsten Trimmstufen beim Lachs und wird vor allem für feine Räucher- und Frischprodukte verwendet. Im Vergleich zu anderen Trimmstufen zeichnet sich Trim D durch eine besonders sorgfältige Verarbeitung aus:

- Haut entfernt – Das Filet ist vollständig enthäutet.
- Gräten entfernt – Sämtliche Pin Bones (Gräten) werden sorgfältig entnommen.
- Bauchlappen entfernt – Der fettige Bauchlappen wird komplett abgeschnitten, um eine gleichmäßige Filetform zu erhalten.
- Dunkles Rückenfett entfernt – Anders als bei niedrigeren Trimmstufen wird das dunkle Fettgewebe entlang der Mittellinie des Filets vollständig entfernt.



▲ Art.-Nr. 89590

TK Forellenfilets mit Haut
(*Oncorhynchus mykiss*)

Zeichnet sich durch das feste Fleisch aus. Praktisch grätenfrei und somit ideal zum Grillen, Braten und Backen.
Stückgewicht 120-140 g

1 kg (ca. 7 Stück) / Beutel



▲ Art.-Nr. 91484

TK Wolfsbarschfilet mit Haut
(*Dicentrarchus labrax*)

Wolfsbarsch-Filet mit Haut und praktisch grätenfrei. Einzeln entnehmbar und glasiert. Optimal für den Grill.
Stückgewicht 100-120 g

1 kg (ca. 9 Stück) / Beutel

FISCH

MEERESFRÜCHTE



◀ Art.-Nr. 101673

TK Potato Shrimps

(*Litopenaeus vannamei*)

Garnelen mit Schwanzsegment aus Aquakultur in Vietnam, gekocht, in einer Kartoffelzubereitung. Eine tolle, schnell zubereitete Vorspeise für jedes Menü. Stückgewicht ca. 25 g

1 kg / Beutel



▲ Art.-Nr. 268589

TK Black Tiger Cocktailshrimps – gekocht

(*Penaeus monodon*)

Geschälte, entdärmt Black Tiger Cocktailshrimps aus Aquakultur. Einzeln entnehmbar. Hervorragend für Salate oder Vorspeisen geeignet.

90-120 Stück per 454 g / ca. 180-240 Stück per Beutel

1 kg / Beutel

▶ Art.-Nr. 70433

TK Black Tiger Partygarnelen – gekocht

(*Penaeus monodon*)

Entdärmt, geschält aber mit Schwanzsegment. Aus Aquakultur gewonnen und entnehmbar.

26-30 Stück per 454 g / ca. 57-66 Stück per Beutel

1 kg / Beutel



▶ Art.-Nr. 74831

TK King Prawns „Black Tiger“ Garnelen – roh

(*Penaeus monodon*)

Roh eingefrorene „Black Tiger“ Riesengarnelen ohne Kopf, mit Schale – EASY Peel. Aus Aquakultur in Bangladesch, einzeln entnehmbar.

13-15 Stück per 454 g / 29-33 Stück per Beutel

1 kg / Beutel



◀ 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. 279085

TK Meeresfrüchte-Mix – gekocht & glasiert

Beliebter Meeresfrüchte-Mix bestehend aus Tintenfischringen (30%), Teppichmuschelfleisch (25%), geschälten Black Tiger Garnelen (25%), Oktopusarmen und Tintenfischtentakeln. Mit nur 10% Glasur. Auch als Belag für Pizza oder in Pasta ein echter Leckerbissen.

1 kg / Beutel



Das MSC-Siegel kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte aus einer nachhaltigen Fischerei. Mehr Infos finden Sie auf www.msc.org/de.



Das ASC-Siegel kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte aus einer nachhaltigen Fischzucht in Aquakultur.

Art.-Nr. 48090

TK Romanesco-Röschen – 30/60
Zartgrüner Romanesco, auch Pyramidenkohl genannt, gleichmäßig geschnitten und küchenfertig vorbereitet. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

5 kg (2 Beutel) / Karton



Art.-Nr. 58581

TK Blumenkohl-Röschen – 30/60
Erntefrisch tiefgekühlte Blumenkohl-Röschen. Gleichmäßig in der Größe.

2,5 kg / Beutel



Art.-Nr. 45168

TK Brokkoli-Röschen – 30/50
Freirollende gefrostete, blanchierte Brokkoliröschen von grünem, nicht zu weit aufgeblühtem Brokkoli. Das Produkt ist erntefrisch, gesund, reif und sauber verarbeitet.

5 kg / Karton



◀ Art.-Nr. 66515

TK Euromix Gemüsemischung
Eine knackig, bunte Mischgemüse aus Karotten, Romano-Bohnen und Brokkoli.

2,5 kg / Beutel

▶ Art.-Nr. 60973

TK Bohnenröllchen im Speckmantel
Vorgegarte, zarte, aromatische Spargel-Böhnchen, eingewickelt in leicht durchwachsenem, geräuchertem Bauchspeck. Eine delikate Beilage auf festlichen Tafeln.

Stückgewicht ca. 25 g

2,5 kg (ca. 100 Stück) / Karton



▶ Art.-Nr. 59471

Rotkohl

Der original Rotkohl von Kühne ist fein abgeschmeckt, küchenfertig und nach Traditionsrezept hergestellt. Nach Belieben würzen und verfeinern, z.B. mit Zwiebeln, Preiselbeeren oder Speck.

4250 ml / Dose



Art.-Nr. 70625

Sauerkraut mit Schinken und Schweineschmalz – fix & fertig

Die gedünsteten Zwiebeln und der deftige Speck verleihen dem Sauerkraut eine würzige Note und machen es zur idealen Zutat für viele herzhafte Gerichte. Lactose- und glutenfrei. Im praktische Polybag und kann so einfach im Kombidämpfer oder im Wasserbad erwärmt werden.

10 kg (2 Beutel) / Karton



Art.-Nr. 121220

TK Kaisergemüse

Gemüsemischung bestehen aus Brokkoli, Karottenscheiben und Blumenkohl zu veränderlichen Gewichtsanteilen.

2,5 kg / Beutel



BUNTES GEMÜSE

Art.-Nr. 52164

TK Mandel Croquettes
Kleine runde Krokettchen in feiner Mandelpanade, hergestellt aus frischem Kartoffelpüree und Gewürzen. Schnell zuzubereiten. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel. Stückgewicht ca. 10 g

5 kg (2 Beutel) / Karton



Art.-Nr. 57575

TK Backofen Tellerrösti
»Schweizer Art«

Zum Belegen - extra große Rösti aus frischen Qualitätskartoffeln für die vielseitige Küche. In ungehärtetem, 100 % pflanzlichem Fett vorgebacken. Unterverpackt zu 14 Stück. Stückgewicht ca. 150 g

4,2 kg (2 x 14 Stück) / Karton



Art.-Nr. 75118

TK Backofen Kartoffel-Krokettchen – vorgebacken
Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree. Mild gewürzt, ausgeformt und in hochwertigem Rapsöl vorgebacken. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel. Stückgewicht ca. 24 g

5 kg (2 Beutel) / Karton



Art.-Nr. 62958

TK Patatas Bravas – Schnitt ungleichmäßig
Hergestellt aus frischen Qualitätskartoffeln. Mediterrane Kartoffelstückchen in Handmade-Optik, ungewürzt zum individuellen Verfeinern. In 100 % Sonnenblumenöl vorgebacken. Schnell zuzubereiten. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

5 kg (2 Beutel) / Karton



Art.-Nr. 124128

TK Hash Brown Fries – vorgebacken
Crispy Rösti-Stäbchen im rustikalen Handmade-Style. Hergestellt aus frischen Kartoffelraspeln mit buntem Pfeffer und einer leichten Zwiebelnote. Perfekt einsetzbar als Snackartikel oder als moderne Beilage. Stückgewicht ca. 8 g

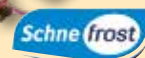
1,5 kg / Beutel



Art.-Nr. 109270

TK Kartoffel-Krokettchen
Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree mit feiner Panade. Leckerer kartoffeliger Geschmack und schnell zuzubereiten. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel. Stückgewicht ca. 20 g

5 kg (2 Beutel) / Karton



▼ Art.-Nr. 100768

Kartoffelgratin »Pom Royal«
Eine mit herzhaftem Käse überbackene Beilage aus gesunden und reifen Speisekartoffeln in einer cremig-feinen Käse-Sahnesoße. Ofenfrisch zubereitet eine echte Delikatesse!

3 kg / Beutel



Art.-Nr. 58618

TK Pommes Macaires
Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree, abgerundet mit feinen Gewürzen. Schnell zuzubereiten.

2,5 kg / Beutel



Art.-Nr. 78611

Frische Bratkartoffeln »fix und fertig«, gegart
Frische gegarte Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Katenschinkenspecke. Vakuumverpackt. Unterverpackt im 3-kg-Beutel.

12 kg (4 Beutel) / Karton



KARTOFFELVIELFALT

DESSERTIDEEN

Ideen aus dem Hause Dr. Oetker – hervorragend geeignet für das Festtagsbuffet, aber auch für Betriebs- und Schulgastronomie oder Care-Verpflegung, da optimal vorzubereiten.

Art.-Nr. 64584

Mousse au Chocolat blanc

Mousse mit weißer Raspelschokolade. Attraktive Variante für alle die Schokolade mal anders wollen. Einfache Zubereitung ohne Kochen!

Ergibt ca. 68 Portionen

1 kg / Schachtel



Art.-Nr. 40468

Mousse au Chocolat

Klassische Mousse au Chocolat mit Schokoladenstückchen. Einfache Zubereitung ohne Kochen!

Ergibt ca. 58 Portionen.

1 kg / Schachtel

Art.-Nr. 40105

Bayerische Creme

Die Basiscreme für vielerlei Variationen mit besonders cremiger Konsistenz und feinem Vanillearoma. Optimal für Kreationen mit Früchten, leckeren Dessertsauces usw.

Ergibt ca. 100 Portionen

1 kg / Schachtel



Black & White Mousse im Glas

Eine köstliche Dessertidee für die Gastronomie!

Hier geht zum Rezept!



Art.-Nr. 86162

Rote Grütze

Fruchtig-frisches Dessert aus erlesenen Früchten (Sauerkirschen, Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren) und Sauerkirschsaft (Fruchtanteil ca. 50 %). Angenehm säuerlich im Geschmack und sämig in der Konsistenz, servierfertig. Füllmenge 2900 g

2650 ml / Dose



Art.-Nr. 44484

Dessert Soße »Vanille-Geschmack«

Toppt den Lieblings-Nachtsch – sahnig-cremige Dessert Soße mit Vanille-Geschmack.

1 Liter / Packung



Art.-Nr. 63246

Carte D'Or – Bourbon-Vanille

Der Klassiker auf jeder Dessertkarte: Feines Vanilleeis mit feinen Bourbon-Vanilleschoten.

5 Liter / Wanne



Art.-Nr. 40205

TK Beerencocktail – 6-fach

Eine beerige Mischung aus Himbeeren (10 %), Brombeeren (15 %), Erdbeeren (20 %), Heidelbeeren (5 %), sowie schwarzen (30 %) und roten Johannisbeeren (20 %).

2,5 kg / Beutel



Art.-Nr. 102780

Götterspeise Kirsch-Geschmack – vegan

Götterspeise, fertig gezuckert, mit rein pflanzlichem Geliermittel und daher für vegane Ernährung geeignet!

Ergibt ca. 60 Portionen.

1 kg / Schachtel



Art.-Nr.: 71584

Profi-Sprühsahne 35 % Fettgehalt

Die schnelle Krönung für viele Desserts. Gesüßt oder ungesüßt.

Art.-Nr.: 71585

Gesüßt

Art.-Nr.: 71585

Ungesüßt

700 ml / Dose



ZUM OSTERKAFFEE




Erlenbacher®

Art.-Nr. 281605

TK Eierlikör-Torte – geschnitten

Der Eierlikör ist nicht zu schwör. Spaß beiseite, Eierlikör-Fans werden sie lieben: Auf einem Mürbeteigboden liegt ein dunkler Rührteigboden, darauf eine Vanille-Sahne mit Schokosplittern, bedeckt von einem saftigen Nuss- Rührteigboden. Was dann folgt, ist köstliche Eierlikör-Sahne getoppt von verstrudelter Eierlikör-Soße. Aber bitte mit Sahne! Und Schokoraspeln! Enthält Alkohol. In 12 Portionen (je ca. 155 g) geschnitten; Ø 24 cm

1850 g / Stück



Art.-Nr. 133395

TK Erdbeer-Buttermilch-Torte – geschnitten

Halbe Erdbeeren? Voll gut! Und zwischen zwei Rührteigböden Buttermilch-Sahne und eingestrudelte Erdbeerezubereitung, randgarniert mit Kokosflocken, eingerahmt von einem knackigen Mürbeteig- und einem luftigen Biskuitboden. Ein sommerlicher Traum in rot und weiß! In 12 Portionen (je ca. 192 g) geschnitten; Ø 24 cm

2300 g / Stück




Erlenbacher®

Art.-Nr. 85547

TK Rübli-Torte, 4-Schichten – geschnitten

Wer es saftig mag, kommt an dieser Rübli-Torte eher schwer vorbei. Dafür wurden zwischen zwei supersaftigen Rübli Böden eine leckere, helle Creme mit eingestreuten Walnüssen und Rosinen verteilt und zum Schluss alles mit heller Creme und weißen Kringeln bedeckt. Wie gemacht für alle Naschhasen! In 12 Portionen (je ca. 167 g) geschnitten; Ø 24 cm

2000 g / Stück




Erlenbacher®

Schon jetzt an Ostern und die Spargelzeit denken!



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



Rezeptidee

Lachsstrudel auf Stangenspargel mit Limetten-Hollandaise

Zum Rezept!





Servietten

Einfarbig oder verschiedenartig gemustert: Servietten sind die Basis für jeden Tisch und jeden Anlass und schaffen mit einfachen Mitteln ein makellooses Flair. Mit frischen, bunten Farben zaubern Sie so einfach und geschmackvoll frühlingshafte Gefühle auf den Tisch.



Art.-Nr. 66619

Teelichter – ca. 8 Stunden Brenndauer – ca. Ø 60 mm
Mit diesen kleinen Teelichtern sorgen Sie für ein einfaches, warmes Licht und eine schöne Stimmung. Sie bieten eine garantierte Brenndauer, können erneut angezündet werden und sind durch stabile Hüllen geschützt, so dass kein Wachs auslaufen kann.

20 Stück / Packung

Die praktische »Tissue« Zelltuch-Serviette ist für lockere Anlässe eine funktionale und ansprechende Lösung. Sie ist geeignet für ein lockeres Frühstück, Mittagessen und Snackpausen. Durch die drei Lagen, sehr strapazierbar und dabei noch kompostierbar. Alle hier gezeigten Servietten sind 3-lagig, im 1/4 Falz und in einer Größe von 33 x 33 cm. In verschiedenen Farbausführungen:

Art.-Nr. 81980

»Kiwi«

250 Stück / Packung

Art.-Nr. 231222

»Sun Orange«

250 Stück / Packung



Art.-Nr. 115862

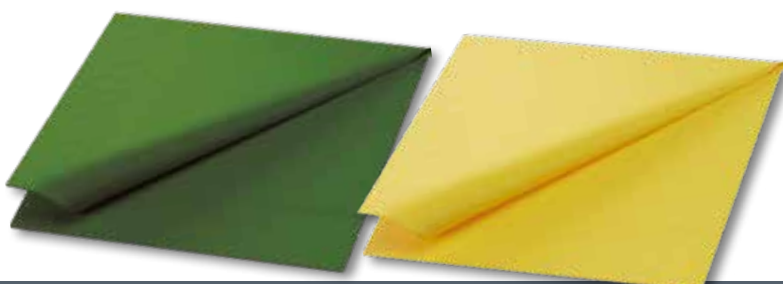
»Leaf green«

250 Stück / Packung

Art.-Nr. 54637

»Gelb«

250 Stück / Packung



▼ Art.-Nr. 108677

DuniceL® Tête-à-Tête-Tischläufer – 0,4 x 24 m – Kiwi
Tischläufer zum einfachen und schnellen dekorieren. In einer Breite von 40 cm und in frischen Farbton »Kiwi«.

1 Stück



Art.-Nr. 105568

Leuchterkerzen – »cream«
getaucht,
ca. 7,5h Brenndauer, 250 x 20 mm
Optisch ansprechende Kerzen. Laufen nicht aus und brennen gleichmäßig ab.

50 Stück / Packung



Sie wollen alles auf einen Blick?

Sämtliche Artikel, Ihren kompletten Ordersatz, aktuelle Aktionen und Magazine, Ihren nächsten Liefertag, Ihren Bestellverlauf, Ihren Ansprechpartner...

Die Vorteile unseres Webshops sind so vielseitig wie unsere Kunden. Alles was Sie benötigen um den Webshop nutzen zu können, sind Zugangsdaten

und einen PC, ein Tablett oder Handy mit Internetzugang. Schon können Sie Ihre Artikel aus unserem gesamten Sortiment bestellen. Selbstverständlich können Sie auch weiterhin bei uns anrufen!

Wenn Sie also die Vorteile ebenfalls nutzen oder einfach mal „reinschnuppern“ möchten, dann melden Sie sich gerne bei uns. Wir richten Ihnen unkompliziert und kostenlos Ihren persönlichen Webshop-Zugang ein.



Ganz getreu dem Motto des Service-Bunds:
food service. jederzeit. an jedem Ort.

Handbuch zum Webshop

Natürlich auch mit dem Handy von unterwegs



food service. jederzeit. an jedem Ort.



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.