

Zum Angebot
im Webshop



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 Verarbeitungstufen – 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

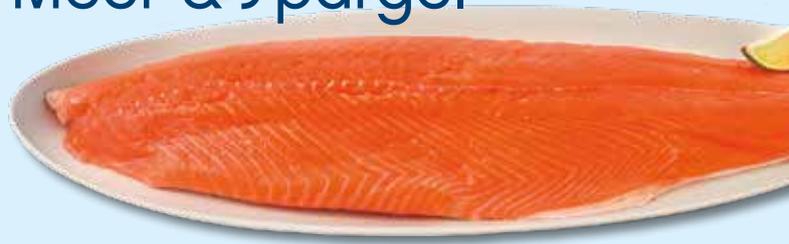


Art.-Nr. 46931
TK Putenschnitzel – paniert
 Geschnitten aus der Putenbrust, küchenfertig und einzeln entnehmbar.
 Stückgewicht ca. 120 g
3 kg (ca. 25 Stück) / Karton

▼ 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 15,21 € / 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. 80574
Hinterkochschinken
 Klassische, saftiger Kochschinken, mit Würzlake fein abgestimmt.
 Kaliber 130/135.
500 g (ca. 20 Scheiben) / 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. 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.



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 Frühlingzwiebeln.

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«, ungegart. 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



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

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