

*zweitausendfünfundzwanzig*

# Impulse 2025



# Impulse 2025

## *Auf einen Blick*

Sushi – neu interpretiert .....	S. 4-5	Backvielfalt für Burger & Co. ....	S. 18
Häppchen Fingerfood .....	S. 6	Würze für Küchenprofis .....	S. 19
Japanische Dressings & Marinaden .....	S. 7	»ethic aged«-Rindfleisch .....	S. 20-21
Pinsa-Snack .....	S. 8	BIGFOOD – Saucen & Dips .....	S. 22
Beef Tatar .....	S. 9	Italienischer Gusto von Surgital .....	S. 23
Mermaid – Seafood .....	S. 10-11	Handgeschnittenes Carpaccio .....	S. 24
Ballymaloe Foods – Irische Saucen .....	S. 12	Espresso Martini .....	S. 25
»Sous-Vide«-Spareribs .....	S. 13	Mediterrane Antipasti .....	S. 26-27
Premium Spirituosen & Sirup .....	S. 14-15	Caputo – Das Mehl der Profis .....	S. 28
Mamas Falafel .....	S. 16	Leckere Snacks für Hunde .....	S. 29
Pulled Salmon .....	S. 17	Happy Day – Genuss aus Frucht .....	S. 30

## *Liebe Kund\*innen,*

haben Sie auch das Gefühl, dass der Food-Markt sich jährlich ändert? Möchten Sie Stammgäste halten, aber auch neue Gäste dazu gewinnen? Dieser Spagat ist nicht einfach zu bewältigen. Veränderungen aktiv mitzugestalten kann auch Spaß machen.

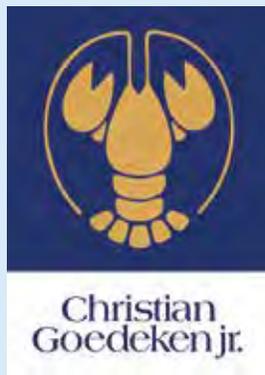
Mit dieser Broschüre möchten wir Sie mit innovativen und neuen Trendprodukten inspirieren. Überraschen Sie Ihre Gäste mit frischen Ideen! Ihr Erfolg ist unser Ziel – denn nur erfolgreiche Kunden sind zufriedene Kunden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Erkundung von einzigartigen Konzepten.

*Kira Kathmann  
& Yalcin Housein*



Yalcin Housein und Kira Kathmann  
Geschäftsführung der Recker Feinkost GmbH



## Tradition trifft Innovation

Christian Goedecken jr. ist ein mittelständisches Unternehmen in der Lebensmittelbranche, bekannt als Spezialist für Köstlichkeiten aus dem Meer und Vorreiter für Innovationen.

Das Kerngeschäft von Christian Goedecken jr. liegt im Veredeln von Fisch und Meeresfrüchten. Hierbei verwenden die Fischspezialisten aus der Nähe von Hamburg nur die allerbesten, natürlichen Zutaten und achten auf höchste Produktionsstandards. Die Fertigung erfolgt weitgehend in Handarbeit. Die Anwendung der Produkte ist einfach und ein Gelingen sicher.

So entstehen mit Kreativität und Know-How Fischspezialitäten und innovative Produkte, die höchsten Ansprüchen gerecht werden.



# Sushi – *neu interpretiert....*

## Frittiertes Sushi – einmalig lecker!

Richtig gelesen – diese Sushi-Kreationen gehören in die Fritteuse. So erhalten die beiden innovativen Kreationen einen knusprigen Mantel und sorgen für eine Geschmacksexplosion im Mund. Das Beste: Da die Rollen tiefgekühlt sind, kann man sie einfach kalkulieren und sie sind lange haltbar. Zudem sind sie schnell zubereitet – somit auch perfekt für ein Fingerfood-Bufferet oder als Vorspeise geeignet.



Art.-Nr. 118311

### TK Sushi Tempura Surimi-Avocado

Sushirollen gefüllt mit Surimi und Avocado im knusprigen Tempurateigmantel. Ungeschnitten (individuell portionierbar), laktosefrei und tiefgefroren. Unterverpackt zu 2 Stück.

Rollengewicht 215 g

6 Rollen / Karton



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!

# Sushi

*klassisch kreiert*

Art.-Nr. 118316

## TK Sushi California Lachs-Avocado

Sushirolle »Inside-Out«, gefüllt mit gegartem Lachs in Teriyakimarinade und Avocado in Norialge. Gewälzt in weißer und schwarzer Sesamsaat. Anschließend vorgeschnitten und tiefgefroren. Laktosefrei. Unterverpackt zu 2 Stück.

Rollengewicht 200 g

6 Rollen / Karton



Art.-Nr. 118317

## TK Sushi Maki Surimi-Avocado

Maki-Sushirollen gefüllt mit Surimi und Avocado und umwickelt mit Norialge. Vorgeschnitten und tiefgefroren. Unterverpackt zu 2 Stück.

Rollengewicht 200 g

6 Rollen / Karton



Art.-Nr. 118322

## TK Sushi Maki Square Teriyaki Lachs-Spargel

Maki-Sushirollen raffiniert gewickelt, gefüllt mit gegartem Lachs in Teriyakimarinade und grünem Spargel. Anschließend umwickelt mit Norialge, vorgeschnitten und tiefgefroren. Laktosefrei. Unterverpackt zu 2 Stück.

Rollengewicht 190 g

6 Rollen / Karton



Art.-Nr. 298823

## TK Sushi Maki Veggie

Vegane Maki-Sushirollen gefüllt mit Karotten, Spargel, roter und gelber Paprika, umwickelt mit Norialge. Vorgeschnitten und tiefgefroren. Glutenfrei. Unterverpackt zu 2 Stück.

Rollengewicht 200 g

6 Rollen / Karton



Art.-Nr. 118320

## TK Sushi Nigiri »Garnele«

Sushi-Reisbällchen mit einer Auflage aus gekochtem Garnelenschwanz, gebunden mit Norialge. Tiefgefroren sowie laktose- und glutenfrei. Unterverpackt zu 15 Stück im Tray.

Stückgewicht ca. 28 g

2 Tray (30 Stück) / Karton

Art.-Nr. 118319

## TK Sushi Nigiri Lachs

Sushi-Reisbällchen mit einer Auflage aus rohem Lachsfilet und anschließen tiefgefroren. Laktose- und glutenfrei. Unterverpackt zu 15 Stück im Tray.

Stückgewicht ca. 30 g

2 Tray (30 Stück) / Karton





ein  
BISSchen  
Marquard.

## Ein Konzept von Profis für Profis

Ein »BISSchen Marquard« ist keine fixe Idee von irgendwem, sondern ein seit Jahren erprobtes Konzept von drei professionellen Küchen-Fanatikern, die sich mit allen Aspekten ihres Metiers hervorragend auskennen – seien diese nun kulinarischer, gastronomischer oder kaufmännischer Art.

Darüber hinaus verstehen sie sich auch noch bestens, bestreiten gemeinsame Koch-Events, lassen sich gemeinsam an verschiedensten Orten der Welt inspirieren und noch vieles mehr. Beste Voraussetzungen für den Erfolg also!



# Großer Genuss *in kompaktem Format*

Höchste Gourmet-Qualität –  
gepaart mit Kosteneffizienz und Planungssicherheit.

Kleine Finger-Food Schnittchen in hervorragender Qualität im abwechslungsreichen Mischkarton. Jedes einzelne LeckerBISSchen klar erkennbar der Rubrik Fleisch, Fisch oder Vegetarisch zuzuordnen, leicht aufzunehmen und ohne Abbeißen kleckerfrei zu verzehren.



Einfach zu unterscheiden!

### Die Häppchen bieten folgende Vorteile:

- Enorme Standardisierung der Zubereitung der »LeckerBISSchen« auf höchstem Niveau.
- Völlige Kalkulationssicherheit durch festen Einkaufspreis.
- Unabhängigkeit von kostspieligem Fachpersonal vor Ort sowie von eigenen Küchen- und Beschaffungs-Kapazitäten.
- Permanente Verfügbarkeit frischer Produkte durch zuverlässige, ggf. tägliche Anlieferung aus Oldenburg – auch bei kurzfristiger Bestellung.

Art.-Nr. 295578

### TK Häppchen Fingerfood Schnittchen – 6-fach sortiert

Sechs verschiedene Fingerfood-Schnittchen  
(jeweils ca. 16 Spieße) in einem Mischkarton:

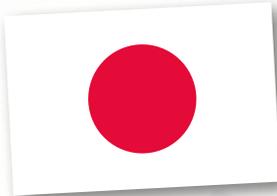
Salami	Edelsalami auf Paprika-Frischkäse, Pistazien und Walnuss
Roastbeef	Rosa Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade
Lachs	Lachs auf einer Lachsmousse mit chinesischer Gurke
Forelle	Forellenpraline mit Meerrettich und Forellenkaviar
Ratatouille	Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten, Shiitake-Pilz, Oliven in Tomatengelee
Tomate-Mozzarella	Baby-Mozzarella, getrocknete Tomate und Basilikum-Pesto

99 Spieße / Karton



# Japanische

## *Dressings und Marinaden*



Art.-Nr. 59484

### Japanisches Dressing

Auf traditionelle Weise hergestellte Sojasoße wird mit mildem Reisessig, Wasabi und Zitrusfrucht abgerundet und verleiht dem Dressing einen vollendeten, authentisch japanischen Geschmack. Das populärste Dressing Japans.

1 Liter / Flasche



Art.-Nr. 59762

### Goma Dressing »Sesam«

Ein vollmundiges Sesamdressing, enthält zwei unterschiedliche Arten von Sesam und entfaltet so die ganze Bandbreite der Aromen. Das kräftige Dressing haftet gut an den Zutaten und entfaltet seinen Geschmack mit jedem Bissen.

1 Liter / Flasche



Art.-Nr. 59795

### Teriyaki Sauce

Echt japanisch, kreiert aus hochwertiger Sojasauce und süßem Reiswein. Passt hervorragend zu Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten.

2 Liter / Flasche



NIPPON SHOKKEN

## Der Geschmack von Fernost auf dem Teller

Als »Pioniere für die Küche von Welt« haben sich Nihon Shokken seit der Gründung im Jahr 1971, als größter Exporteur von original japanischen Saucen, in Deutschland einen Namen gemacht.

Selbst gesetztes Ziel war es, mit den Produkten einen positiven Beitrag zur Esskultur beizutragen. Mit »gutem Geschmack« und »Bequemlichkeit« bieten die Saucen und Dressings von Nihon Shokken viel Mehrwert, der Gästen Freude bereitet und für die Gastronomen leicht in der Anwendung ist. Dabei gehen die Artikel weit über eine einfache Kochzutat hinaus und sind auch mehr als nur eine Unterstützung der Esskultur – ein Hauch von asiatischem Lebensgefühl.

Art.-Nr. 62952

### Yakiniku Soße

„Yakiniku“ bedeutet japanisches BBQ. Die Yakiniku Soße enthält u.a. geriebenen Knoblauch, Senf und schwarzen Pfeffer. Sie kann zum marinieren oder verfeinern von Grillgut oder Geflügelgerichten genutzt werden.

2 Liter / Flasche



# FRESH CONNECTION ITALIAN PIZZA

## SUPERLEICHT. SUPERSCHNELL. SUPERLECKER

Seit über 20 Jahren ist Fresh Connection zuverlässiger Foodservice Partner mit Leidenschaft.

Aus bereits bekannten umsatzstarken Produkten entwickeln die Spezialisten aus Hessen individuelle High-End Produkte, die sich in Qualität und Handling deutlich absetzen. Dabei sind sie immer eng am Markt mit Köchen, Gastronomen und dem Personal. Alles Clean Label.

Die Produkte lassen sich leicht in jede Betriebsgröße integrieren. Als Lösungs- und Konzeptgeber der Gastronomie entwickeln Fresh Connection für jeden Betrieb das passende System.

## Ready Snacks *italienischer Art*



Der Sauerteig, zurück zum Ursprung!

Der Teig für den Pinsa Snack von Fresh Connection wird Stück für Stück per Hand hergestellt. Gefertigt in Italien verwenden die Produzenten für die Pinsa nur lokale Rohstoffe – vom Weizen bis zum Öl. Mit Holz befeuert werden die Pinsa Snacks in einem echten Steinboden-Ofen vorgebacken.

Vorher darf der Teig bis zu 72 Stunden reifen – in seiner ursprünglichsten Form, wie es in Italien Tradition ist. So werden die Pinsa Snacks außen knusprig, bleiben aber luftig locker und hoch im Geschmack.



Art.-Nr. 300718

### TK Pinsa-Snack

Vorgebackener Pinsaboden, handgefertigt, holzbeheizt und auf Stein gebacken, mit natürlichem Sauerteig und verfeinert mit nativem Olivenöl extra. Tiefgekühlt.

Stückgewicht 150 g / Größe 24 x 13 cm  
6 Stück / Karton

# Beef Tatar

aus Premium-Rindfleisch

Frisch gewolfte Fleischstücke und die schonend zubereitete Sauce mit feinen Gemüsestückchen verleihen dem Tatar seinen köstlichen Geschmack und sorgen dabei gleichzeitig für optimale Struktur und Konsistenz – ohne zu wässern.

Die pikante Rezeptur verzichtet dabei völlig auf Ei oder künstliche Zusätze als Bindemittel. Das Ergebnis schmeckt unvergleichlich gut und kann sich sehen lassen.

## Die Vorteile:

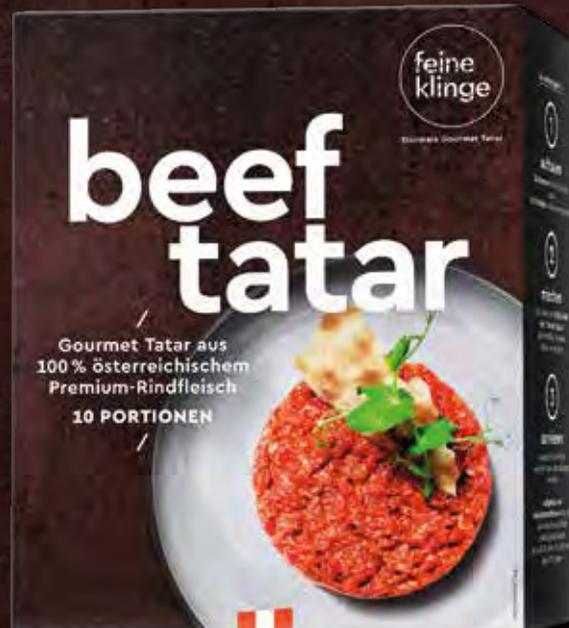
- Ohne Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsmittel, Aromazusätze und Glutamate. Ohne Ei. Aber mit den besten, frischen Zutaten!
- In nur 3 Minuten fertig zubereitet.
- Dank der praktischen Verpackungsgrößen immer frisch und so fallen keine Lebensmittelabfälle an.
- Gelingt immer. Schmeckt immer.

Art.-Nr. 132112

## TK Beef Tatar Box

Tiefgekühltes, rohes und gewolftes Rindfleisch zu ca. 80 g abgepackt sowie 60 g fertige Saucenmischung. Nur im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur auftauen, Beef und Sauce mit einer Gabel vermengen, appetitlich auf Toast oder Baguette anrichten und servieren.

10 Portionen / Box



## Das Rohe. Feinstens kultiviert.

Der Kopf hinter »feine klinge« ist Andreas Stürmer. Der Österreicher war der erste, der Beef Tatar als Convenience Produkt in Premiumqualität für die Gastronomie entwickelt und auf den Markt gebracht hat.

Dabei besteht Stürmers Beef Tatar (auch als Rindertatar bekannt) aus nur zwei fix & fertig verpackten tiefgekühlten Komponenten, die nur noch aufgetaut und kurz vor dem Servieren vermischt werden müssen und schon entfaltet es seinen vollen Geschmack. Das Geheimnis: frische Zutaten, frisch zubereitet, frisch verpackt und sofort tiefgefroren.





## Eine geschmackvolle Erfolgsgeschichte

Alles begann mit dem Wunsch der Servicebund-Gesellschafter Garnelen in ehrlicher und kontinuierlicher Qualität auf den Markt zu bringen. 2014 war es dann so weit. Der erste Container mit Black Tiger Garnelen aus Fernost erreichte Hamburg.

Seitdem wuchs die Erfolgsgeschichte – ausgewählte, zertifizierte Produzenten gewinnen hochwertige, tiefgekühlte Garnelen, Meeresfrüchte und Fische in zuverlässiger, gleichbleibender und transparenter Qualität. Alles regelmäßig von Delegationen des Service-Bunds in den jeweiligen Herkunftsländern kontrolliert.

So steht Mermaid Seafood für hervorragende Produkte in gleichbleibend hoher Qualität für besten Meeresfrüchtegenuss.



# Spektakulär

*in Geschmack und Format*

Mermaid WILD bedeutet Seafood aus ergiebigen Fanggebieten in Harmonie mit den Ozeanen. Wie bei den Meeresfrüchten aus der Zucht, die unter der Range FARMED vereint sind, arbeiten wir auch hier nur mit ausgesuchten Partnern zusammen. So möchten wir nur nachhaltig zertifizierte Produkte anbieten, wie z.B. unsere MSC-zertifizierten Black Tiger Gambas.

**WILD**

### TK Gambas Black Tiger - roh

*(Penaeus monodon)*

Ganze Gambas mit Kopf, mit Schale, aus Wildfang. Besonders groß im Format sind die Gambas ein echter Hingucker. Einzeln entnehmbar. In zwei Größen verfügbar:

Art.-Nr. 274200

2-4 Stück per 454 g / 5-9 Stück per Schachtel

1 kg / Schachtel

Art.-Nr. 274202

6-8 Stück per 454 g / 13-18 Stück per Schachtel

1 kg / Schachtel

Mit einer Größe von bis zu 20 cm





Black Tiger King Prawns

### TK Black Tiger King Prawns - roh

(*Penaeus monodon*)

Black Tiger Garnelen mit zugesetztem Wasser. Ohne Kopf aber mit Schale (EASY peel) tiefgefroren. Entdärmt, glasiert und einzeln entnehmbar.

Art.-Nr. 274204

4-6 Stück per 454 g / 5-14 Stück per Beutel

1 kg / Beutel

Art.-Nr. 274205

6-8 Stück per 454 g / 13-18 Stück per Beutel

1 kg / Beutel



Black Tiger Garnelen

### TK Black Tiger Garnelen - roh, geschält

(*Penaeus monodon*)

Black Tiger Garnelen die bereits fertig geschält sind. Tiefgefroren, entdärmt, glasiert und einzeln entnehmbar.

Art.-Nr. 274208

6-8 Stück per 454 g / 13-18 Stück per Beutel

1 kg / Beutel



# Qualität

*ist der Unterschied*

Der Seafood-Mix von Mermaid eignet sich auf Grund der großen Stücke und der hochwertigen Zusammensetzung, vor allem für Pasta Frutti di mare oder Meeresfrüchtesalat. Die TK-Mischung enthält Tintenfisch-Ringe, Oktopustentakel, Black Tiger Garnelen sowie Teppichmuschelfleisch, und weckt die Sehnsucht nach Meer, Sonne und Urlaub.

Die Mermaid Qualität spiegelt sich auch im Seafood-Mix wieder – die Mischung ist durchgekocht und nicht nur blanchiert, also garantiert sie hohe Produktsicherheit und keinen weiteren Garverlust. Zudem enthält sie wertvolle Premium-Zutaten, wie größere Black Tiger Garnelen und Oktopus. In dieser Form einzigartig hochwertig am Markt.

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





## 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.



# Ballymaloe Foods

*bring taste to the table*

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. 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

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. 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



# Spareribs

*einfach wie nie*

Nicht nur im »Steakhouse« stehen herzhaft Spareribs hoch im Kurs. Übergossen mit einzigartigen Marinaden voller frischer Kräuter und Gewürze, werden die Spareribs von Intermezzo Meat vakuumverpackt und bei einer Temperatur von ca. 80°C langsam sous-vide gegart. Mit den so vorbereiteten Produkten sparen Sie viel Zeit, Energie und »Manpower«!

Art.-Nr. 178489

## TK Schweine Spareribs - »Sous-Vide« gegart

Marinierte Spareribs aus Schweinefleisch, gemischt mit Kräutermarinade und »Sous-vide« vorbereitet.

Etwa 1,9 kg pro Beutel

Art.-Nr. 178494

## TK Rinder Shortribs - »Sous-Vide« gegart

Marinierte Shortribs vom Rind, verfeinert mit Kräutermarinade und »Sous-vide« vorbereitet.

Etwa 1 kg pro Beutel

Art.-Nr. 178489

## TK Kalbs Spareribs - »Sous-Vide« gegart

Marinierte Spareribs aus Kalbfleisch, gemischt mit Kräutermarinade und »Sous-vide« vorbereitet.

Etwa 1,9 kg pro Beutel

So einfach geht's:  
Youtube-Video  
zur Zubereitung



## Spezialist für die Gastronomie.

Intermezzo Meat ist ein dynamisches und schnell wachsendes Unternehmen, das an einem modernen Produktionsstandort in Borne (Niederlande) hochwertige Convenience Produkte für die Gastronomie weltweit herstellt.

Dabei steht die Qualität bei Intermezzo Meat immer im Vordergrund. Um diese zu gewährleisten, bezieht Intermezzo die frischen Rohstoffe täglich direkt von zertifizierten Schlachthöfen aus der Region. Die Produkte werden mit innovativster Koch- und Grilltechnik sorgfältig zubereitet, sodass die Spareribs ihren köstlichen Geschmack und die Zartheit behalten.

Das gilt natürlich besonders für die gegarten Sous-Vide-Produkte, welche im Ofen, Kombidämpfer oder je nach Artikel mit einer anderen Zubereitungsmethode schnell und einfach zubereitet werden können. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C sind die Spareribs in etwa 10 Minuten fertig. Nur zwischendurch wenden. Abschließend mit der Sauce Ihrer Wahl verfeinern und die Spareribs servieren.

### Die Vorteile:

- Sorgfältige Zubereitung von Fleisch durch innovative Kochtechnik
- Kein Geschmacks- oder Strukturverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung (ca. 10 Minuten)

# BREMER *Spirituosen* CONTOR

## Verkäufer, Berater und Entdecker

Das Bremer Spirituosen Contor ist unser zuverlässiger Partner für hochwertige Spirituosen. Von der einzelnen Flasche bis zur gesamten Palette, von erlesenem Whisky bis hin zum preiswerten Rum für Cocktails: BSC bieten maßgeschneiderte Lösungen, die genau auf die Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmt sind.

Mehr als 4.500 Kunden in ganz Deutschland vertrauen bereits auf das breite Sortiment, die Expertise und den schnellen Service von BSC. Dabei sind die Spezialisten fasziniert von der Vielfalt der Spirituosen und machen sich auf den kulinarischen Weg in die Welt. So gelangen immer neue Spirituosen-Spezialitäten und rare Marken aus Fern und Nah an unser Lager in den Standorten.



# Spirituosen

*entdecken und Trends setzen*

Unverzichtbare Spirituosen-Klassiker und -Besonderheiten gehören für das Bremer Spirituosen Contor zum alltäglichen Handeln. So bekommen Sie Marken, die man nicht im Supermarkt findet und Spezialitäten aus verschiedensten Regionen der Welt. Mit diesen besonderen Tropfen stärken Sie das Alleinstellungsmerkmal Ihres Gastrobetriebes.

Art.-Nr. 132781

### Licellino - Limoncello

Licellino Limoncello wird mit ausgewählten sizilianischen Zitronen hergestellt. Das Geheimnis von Licellino Limoncello ist die ausgewogene Süße, die feine Säure und das Zusammenspiel von Fruchtigkeit und den harmonischen Bitternoten der Zitronenschale. Ein Hochgenuss auf Eis, als Digestif oder als erfrischender Longdrink mit Tonic Water. Ein Hauch Italien!

0,7 Liter / Flasche



Art.-Nr. 298217

### Solrosa - italienischer Blutorangen Aperitif

Ein köstliches und erfrischendes Geschmackserlebnis mit intensiven Blutorangenaromen, fruchtiger Süße, herber Kräuternote und leicht bitterem Abgang. Jedes Glas Solrosa Aperitivo ist ein Genuss, der die Sinne betört und Erinnerungen an warme Sommertage weckt. »La Dolce Vita« im Glas. 0,7 Liter / Flasche



Art.-Nr. 301741

### Bottega Nero Liquore - dunkler Schokoladenlikör

Besticht durch seine tiefschwarze Farbe und intensive Aromen. Hergestellt aus hochwertigen Zutaten, kombiniert er die reiche Süße dunkler Schokolade mit feinen Noten von Kaffee und Vanille. Für den puren Genuss oder als edle Zutat in Desserts und Cocktails. Ohne Sahne oder Milch.

0,5 Liter / Flasche



Art.-Nr. 301775

### Bottega Pistacchio Liquore - italienischer Pistazienlikör

Ein cremiger Likör, der durch seine reichhaltige, nussige Note von feinsten sizilianischen Pistazien besticht. Die samtige Textur und der ausgewogene, süße Geschmack machen diesen Likör zu einem wahren Genuss. Ideal als Digestif, in Desserts oder über Eiscreme, bietet dieser Likör ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Ohne Sahne oder Milch.

0,5 Liter / Flasche



# Sirupvielfalt

Authentischer Geschmack durch einzigartige sensorische Analyse und vielseitig einsetzbar für Cocktails, Mocktails, Kaffee, Tee, etc.

Artikel	Beschreibung
297879	1883 Sirup »Erdbeere« Authentischer und intensiver Geschmack frischer, reifer Erdbeeren mit einem leichten Hauch von Säure.
297881	1883 Sirup »Haselnuss« Dezent süß, leicht fruchtiger Rohnussgeschmack, der an italienischen Haselnusslikör erinnert.
297882	1883 Sirup »Karamell« Intensive Noten von Butter, Vanille und karamellisiertem Zucker für einen vollmundigen, ausgewogenen Geschmack.
299074	1883 Sirup »Spritz« Besticht durch seine leuchtende Farbe und sein sonniges Zitrusbouquet.
301685	1883 Sirup »Holunderblüte« Süß und blumig, verstärkt durch intensive Litschi-Noten.
302218	1883 Sirup »Grenadine« Reichhaltiger und fruchtiger Geschmack, der an Konfitüre aus roten Früchten erinnert und mit zarten Vanillenoten abgerundet wird.
302220	1883 Sirup »Kokosnuss« Tropischer Duft nach frisch geriebener Kokosnuss, süß und vollmundig.
302223	1883 Sirup »Vanille« Dieser Sirup hebt die runden und süßen Noten der Bourbon-Vanilleschote hervor und entwickelt intensive Vanille und leicht geröstete Noten, die typisch für die reife Vanilleschote sind.



## Premium-Sirup aus Frankreich

Die französische Marke 1883 steht für authentischen, intensiven und unverfälschten Sirup aus den französischen Alpen – und das seit 140 Jahren.

Die Produkte von 1883 werden mit reinem Wasser aus den französischen Alpen, 100% Rohrzucker und ausgewählten Fruchtsäften hergestellt. Mit vielen verschiedenen Sorten, die in ansprechenden Glasflaschen erhältlich sind, setzt das Unternehmen hohe Maßstäbe. Dabei immer im Fokus: Authentische und intensive Aromen sowie die Suche nach den nächsten Trends und Innovationen.

Dem Zeitgeist entsprechend legt 1883 besonderen Fokus auf die Zertifizierung der Produkte: So sind fast alle Sirupe glutenfrei, vegan, halal, kosher, ohne Allergene und werden ohne Konservierungsstoffe sowie ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellt.



## Eistee-Basis

Für die einfache Zubereitung von Eistees. Die Intensität können Sie selbst durch Zugabe von (Sprudel-)Wasser bestimmen.

Art.-Nr.: 297891  
»Eistee Zitrone«  
Intensiver zitronig, spritziger Geschmack mit einem erfrischenden Abgang von schwarzem Tee.

Art.-Nr.: 297890  
»Eistee Pfirsich«  
Authentisch intensiver Geschmack von reifem gelben Pfirsich, gefolgt von einer erfrischenden Schwarztee-Note.





## Amjad Food präsentiert Mamas Falafel

Es gibt viele Eigenschaften, welche die Produkte um Mamas Falafel beschreiben. Am prägnantesten ist jedoch vielleicht der Name. Mamas Falafel ist nach original orientalischem Familienrezept gefertigt, was man auch schmecken kann.

Frische Rohstoffe, viel Liebe und ein Blick für's Detail machen den Falafelteig, aus dem die Croutons und die Taler gefertigt werden, zu einem echten, veganen Leckerbissen.



# Arabische *Kulinarik*

Vielseitig verwendbar - vegan - schnell und einfach zubereitet - natürlich Lecker!

Art.-Nr. 293763

### TK Mamas Falafel Taler - vegan

Tradition trifft Moderne. Nur aus den besten Zutaten gefertigt, bestechen die Falafel Taler durch ihre perfekt goldbraune Kruste, die bei jedem Biss knusperert. Kichererbsen, feine Kräuter und erlesene Gewürze sind die Zutaten und machen die Taler so zu einem veganen Produkt, dass vielseitig angewendet werden kann. Für die Zubereitung in der Fritteuse geeignet. Eine Zubereitung in der Pfanne und im Kombidämpfer ist ebenfalls möglich.

Stückgewicht ca. 30 g

3 kg / Karton



Art.-Nr. 293767

### TK Mamas Falafel Croutons - vegan

Die Knusper Revolution! Eine Explosion exotischer Gewürze und reicher Aromen, sorgfältig abgestimmt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Hergestellt nach authentischem, arabischem Rezept, vereinen sich ausgesuchte Kichererbsen, Kräuter, orientalische Gewürze und hochwertige Zutaten in einer zeitlosen Delikatesse. Bereits gebraten und tiefgefroren. Für die Zubereitung in der Fritteuse geeignet. Eine Zubereitung in der Pfanne und im Kombidämpfer ist ebenfalls möglich.

Stückgewicht ca. 4 g

3 kg / Karton



# Pulled Salmon

*schmackhaft & trendy*

Heißgeräuchertes Lachsfilet wird „zart gezupft“ zum Trendprodukt. Inspiriert vom Pulled Pork gibt es auch »Pulled Salmon«. Kreieren Sie damit Ihren Pulled-Salmon-Burger oder Wrap – der perfekten Snack »to go« für Ihre Kunden. Aber auch auf Pizza oder als Basis für eine schnelle Lachscreme ist der Pulled Salmon ausgezeichnet zu verwenden.

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 Würzsaucen oder Remoulade nach Ihrem Gusto hinzu. Zaubern Sie im Nu perfekte Edelfisch-Snacks, z.B.:

- Pulled Salmon Burger
- Pulled Salmon Club Sandwich
- Pulled Salmon Burrito & Wraps.

500 g / Schale



## Kompromisslose Qualität und Verantwortung

Die Dirk Abrahams GmbH ist ein inhabergeführter Familienbetrieb mit Firmenstandort im friesischen Neuenburg, gelegen zwischen Oldenburg und Wilhelmshaven.

1990 von Dirk Abrahams gegründet, ist der Betrieb heute eine der größten Fischräuchereien in Deutschland. Mit dem ganz einfachen Erfolgsrezept »Kompromisslose Qualität verbunden mit dem klaren Bekenntnis zu sozialer und ökologischer Verantwortung« arbeiten im Durchschnitt etwa 100 Mitarbeiter in dem Unternehmen.

Sie räuchern und veredeln Aale, Forellen, Makrelen und – ganz besonders Lachse. Dabei werden traditionelle handwerkliche Verfahren mit modernen wirtschaftlichen, energiesparenden Systemen verbunden – was man in jedem Produkt schmecken kann.

Street Food Rezept Nr.1 – Schnell, einfach und lecker – wie das geht, erfährt man im YouTube-Video hinter dem QR-Code.





Lantmännern  
Unibake

## Qualität produziert in Deutschland

Der Hauptsitz der Backwarensparte von Lantmännern Unibake und ihrer Marke Schulstad Bakery Solutions liegt in Dänemark. Inspiriert von der skandinavischen Lebensfreude, produziert Lantmännern einen Großteil der Hamburger und Hot Dog Buns im deutschen Werk in Harrislee, nahe der dänischen Grenze. Die Qualität der Buns spricht für das Gelingen des Zusammenspiels aus Erfahrung und Innovation: Die Buns überzeugen mit einer einzigartigen feinporigen Krume und einem natürlichen Handmade-Style.

Doch bei all der Innovation und der Erfahrung übernimmt Lantmännern die gesellschaftliche Verpflichtung verantwortungsvoll zu handeln. Die entwickelte Nachhaltigkeitsstrategie umfasst eine Vielzahl von Initiativen, Plänen und Zielen, um einen spürbaren und dauerhaften Beitrag zum Schutz von Klima, Gesundheit und Menschen zu leisten.



# Backvielfalt für Burger & Co.

Burger sind nicht gleich Burger, sondern ein echter Trend. Dabei bieten die Buns von Lantmännern die perfekte Grundlage für modernste Burger-Kreationen. Sie überzeugen mit einem unvergleichlichen Geschmack und aufregender Optik!



Art.-Nr. 279548

### TK Laugen Bun mit Sesam

Der echte Burger mit Lauge! Glänzende, kastanienbraune Kruste, die zum Reinbeißen verführt; perfekt abgerundeter Geschmack und eine super weiche, Burger-typische Krume – dieser Laugen Burger überzeugt jeden!

- Unverwechselbarer Laugengeschmack
- Authentisch und typisch deutsch
- Handwerkliche Optik, bestreut mit Sesam – ein echter Hingucker!
- Optimaler Halt – ideal auch für Lieferdienste

Ø 115 cm; Gewicht 85 g; vorgeschnitten  
50 Stück / Karton



Art.-Nr. 292368

### TK Better Bun »Black & White«

Besondere und außergewöhnliche Optik durch den Kontrast von weißem und schwarzem Sesam. Leicht nussiger Geschmack durch den schwarzen Sesam und die bekannte, einzigartige Teigstruktur mit feinporiger Krume machen diesen Bun zur perfekten Wahl für beeindruckende Burgerkreationen.

Ø 115 cm; Gewicht 84 g; vorgeschnitten  
30 Stück / Karton



# Ausgezeichnet

*seit über 100 Jahren*

Ob deklarationsfrei, allergenfrei, vegan oder bio, die gelingsicheren Rezepturen von wela bieten Raum für Ihre Kreativität. Aus ausgewählten natürlichen Rohstoffen hergestellt und ohne Einsatz gentechnischer Verfahren – vielfach qualitätsausgezeichnet.

Art.-Nr.	Beschreibung	Gebinde
300081	<b>Gemüsesuppe gekörnt »Vital«</b> Als vegetarische, milde Trinkbrühe, zum Würzen von Fonds, Suppen, Salaten oder Gemüse.	700 g / Dose
300084	<b>Fleischsuppe gekörnt »Pur«</b> Eignet sich besonders für die Zubereitung einer Trinkbrühe und zum Nachwürzen von Fleischsuppen, Suppenfonds, Gemüsesuppen, Salaten und Eintöpfen.	1 kg / Dose
300118	<b>Klare Hühnersuppe gekörnt »Spezial«</b> Die Klare Hühnersuppe gekörnt »Spezial« ohne Suppengrün ist ein gekörntes, rieselfähiges und leicht zu dosierendes Produkt mit dem typischen Geschmack einer Hühnersuppe.	1 kg / Dose
300173	<b>Feine Tomatencremesuppe</b> Eine gebundene Suppe, die durch den hohen Tomatenanteil ihren typisch-fruchtigen Geschmack und die Farbe reifer Tomaten erhält.	3 kg / Packung
300175	<b>Feine Spargelcremesuppe »Gourmet«</b> 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 / Packung
300176	<b>Velouté - Weiße Grundsauce</b> 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
300182	<b>Bratensauce Instant</b> Für Gerichte ohne Saucenanfall, aber auch zum Verlängern bzw. Strecken einer vorhandenen Sauce.	3 kg / Packung



## Hervorragende Würze für Küchenprofis

Seit über 100 Jahren produziert wela hochwertige Lebensmittel, für jeden Geschmack – ob vegetarisch, vegan, allergenfrei oder bio. Ob in Gastronomie, Großküche oder Gemeinschaftsverpflegung.

Gestern, heute, morgen – welas Wertschätzung für Qualität, Tradition und Moderne kann man schmecken. In einem breiten Sortiment aus den Bereichen Brühen, Suppen, Saucen, Würze und Würzmitteln, Feinkost, Tiefkühlkost, Desserts und Nahrungsergänzung überzeugen die Norddeutschen mit Know-how und Geschmack.





## urban beef – die neue Geschmackskultur

Nachhaltig und regional – das sind zwei wesentliche Faktoren von urban beef. Die handwerkliche Herstellung des natürlich gereiften Rindfleisches verleiht urban beef den unvergleichbaren Geschmack.

Für die perfekte Marmorierung und Zartheit des Fleisches werden ausschließlich friesische Färsen verwendet. Diese stammen alle aus der friesischen Nachbarschaft. Artgerechte Tierhaltung und Regionalität sowie eine transparente Verarbeitung sind die Werte, für die urban beef steht.

In Zeiten, in denen der Fleischkonsum alltäglich geworden ist, steht urban beef zudem für die ethische Verarbeitung des ganzen Tieres. Dabei wird von der Aufzucht bis zur Reifung auf einen respektvollen Umgang mit den Tieren und einen nachvollziehbaren Verarbeitungsprozess geachtet.

Bereits nach 14 Tagen Reifung entsteht der typische nussige Fleischgeschmack. In dieser Zeit verliert das Tier einen großen Teil des eingelagerten Wassers. Alle Produkte von urban beef wurden mindestens 28 Tage gereift, was diesen Effekt und damit das Aroma noch verstärkt.



# urban beef

*norddeutsch & transparent*

Art.-Nr. 299800

TK Entrecôte / RibEye

Das Entrecôte ist das Steak für echte Rinderfans. Es ist etwas bissfester und intensiver im Geschmack als ein Filet. Durch das »Fettauge« jedoch besonders Geschmackvoll. Egal ob vom Grill oder aus der Pfanne: das Entrecôte bleibt gebraten oder gegrillt stets sehr saftig.

Stückgewicht ca. 3000 g



Art.-Nr. 299798

TK Roastbeef / Strip loin (½ Stücke)

Mit seinem saftigen, aber gleichzeitig bissfestem Fleisch ist das Roastbeef ein echter Steak-Klassiker. Im ganzen Stück gebraten ist das Roastbeef sowohl warm als auch kalt ein Genuss.

Das ethic aged Reifeverfahren verleiht den Steaks den besonderen nussigen Geschmack und macht sie besonders zart.

Stückgewicht ca. 3000 g

### So werden die Rinder von urban beef gehalten:

#### Weidehaltung & Laufstallhaltung

Die Rinder leben in den Sommermonaten auf frischen Wiesen und im Winter im Laufstall.

#### Premium Futter

Für die Fütterung wird ausschließlich hochwertiges Premiumfutter verwendet.

#### Monitoring

Von der Aufzucht bis zur Verarbeitung wird alles genau dokumentiert.

#### Rasse & Aufzucht

Für die urban beef Produkte werden ausschließlich deutsche Färsen aus einer Kreuzung zweier Rassen verarbeitet, welche Garant für besondere Zartheit, wunderbare Marmorierung und einen unvergleichlichen Geschmack sind. Die Tiere werden dabei nur aus familiengeführten Landwirtschaftsbetrieben bezogen.

Art.-Nr. 292574

### TK Tomahawk Steak

Das Tomahawk Steak stammt aus dem hinteren Teil der Hochrippe des Rinds und wird extra dick geschnitten. Das Teilstück am Knochen ist ein besonders großes Zwischenrippenstück und überzeugt den geübten Steak-Gourmet mit seinem intensiven Fleischgeschmack und seiner extraordinären Größe. Der Knochen fördert das Fleischaroma besonders gut, wodurch das Fleisch so saftig bleibt. Bedingt durch seine Dicke, sollte das Tomahawk-Steak vor- oder nachgegart werden. Einzeln verpackt.

Stückgewicht ca. 1200-1800 g



Art.-Nr. 292570

### TK T-Bone Steak

Das T-Bone Steak ist ein Traum für jeden Steakliebhaber! Es besteht aus einem Roastbeef und einem Filet, welche durch den markanten T-Knochen getrennt sind. Der Knochen fördert das Fleischaroma besonders gut und das Fett schmilzt, wodurch das Fleisch so saftig wird. Bedingt durch seine Dicke von ca. 3,5 cm, sollte das T-Bone-Steak vor- oder nachgegart werden.

Stückgewicht ca. 800-1200 g

### Warum eigentlich tiefgekühlte Steaks?

Das hat hygienische Gründe. Wie für die Zuschnitte üblich, werden die Steaks am Knochen gefertigt. Damit durch diese Knochen keine Verunreinigungen entstehen, werden die Stücke bei der Produktion tiefgefroren – so bleibt alles nahezu keimfrei und sicher! Für Sie und Ihren Gast!



### TK Hamburger-Patties - urban beef

Die urban beef Burger wurden speziell für die hochwertige Gastronomie entwickelt. Das ethic aged Reifungsverfahren verleiht den Patties einen besonderen nussigen Geschmack und macht es besonders zart. Für die Zubereitung auf dem Grill, in der Pfanne und im Backofen geeignet.

In drei Größen erhältlich:

Art.-Nr. 279445

Stückgewicht 125 g

38 Stück / Karton

Art.-Nr. 290827

Stückgewicht 150 g

34 Stück / Karton

Art.-Nr. 279447

Stückgewicht 180 g

28 Stück / Karton



**ETHIC AGED**

RESPECT FOR NATURE



## DRIVING FOOD INNOVATION

Food-Konzepte sollen nicht nur innovativ und nachhaltig sein, sondern auch unwiderstehlich lecker. Mit diesem Verständnis vermarktet BIGFOOD seine Produkte.

Das Entwicklungsteam von BIGFOOD bringt dabei kontinuierlich neue, hochwertige und pflanzliche Innovationen hervor, die sie selbst produzieren. Mit modernsten Technologien wird Genuss und Qualität maximiert, während sie den Fokus auf Nachhaltigkeit behalten.

So entstehen moderne und leckere Produkte für die Gastronomie. Für die Speisekarte am Platz, aber auch für das To-Go-Geschäft.



# OPTIMAHL

*Innovation trifft Geschmack*



**Optimahl STARLINE:**  
Mit vollem Geschmack, ausgefallenen Rezepturen und sorgfältig abgestimmten Zutaten überzeugt STARLINE selbst den anspruchsvollsten Kunden.

Art.-Nr. 290878

### Spicy Salsa Sauce - vegan

Der ultimative Geschmackskick – eine würzig-scharfe Symphonie aus schmackhafter Tomate, roter Paprika und pikanten Gewürzen. Überzeugt mit dem perfekten Gleichgewicht aus Schärfe und Aroma – »optimahl« für Tex-Mex Gerichte, als Burger-Sauce oder als Dip.

850 ml / Flasche



Art.-Nr. 291915

### Mojo Rojo Dip - vegan

Der Mojo Rojo Dip ist die perfekte Kombination aus pikanten Gewürzen, einer feinen Rauchnote und erfrischender Zitrone. Ideal für jedes Grillgericht, aber auch hervorragend für Salate und Tapas.

850 ml / Flasche



### Optimahl joyline:

Für die junge, frische Freude an Genuss und gutem Essen. Fruchtig frisch, super lecker und VEGAN!

Art.-Nr. 273503

### Kickin' Waikiki - Poke Bowl Sauce - vegan

Ein echter Alleskönner. Die Sauce überzeugt zu Bowls und lässt jede Zutat im Glanze erstrahlen. Aber auch zu Gegrilltem oder Asian Food ist die Sauce durch das Aroma von Soja und Tomate perfekt geeignet. Auch als Dip ein Highlight.

850 ml / Flasche

# Italienischer Gusto *auf den Teller*

Art.-Nr. 130831

## TK Tomaten und Basilikum Sauce - vorgegart

Das Multitalent in der Küche. Pur mit viel frischem Basilikum und gutem Olivenöl passt diese Sauce nicht nur zu Pasta und Risotto, sondern bereichert auch die veganen und vegetarischen Kreationen in Ihrer Küche.

500 g / Beutel



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. 130578

## TK Arrabbiata Sauce - vorgegart

Fruchtig-tomatig und unglaublich lecker glänzt diese Tomatensauce durch ihre leichte Schärfe. Ein Klassiker der italienischen Küche. Die Sauce ist auch für vegane oder vegetarische Gerichte geeignet.

500 g / Beutel



Art.-Nr. 114022

## TK Carnaroli Reis - vorgegart

Der beste Reis für Ihr Risotto. In 5-7 Minuten in der Sauce erwärmt, bringen Sie ein ausgezeichnetes Risotto in Rekordzeit an den Gast! Ohne jeden Qualitätsverlust!

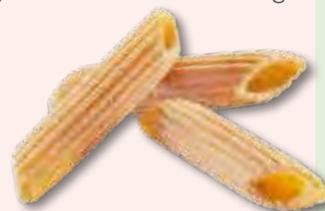
1 kg / Packung

Art.-Nr. 267841

## TK Vollkornmehl-Penne - vorgekocht - vegan

Die vorgekochten Vollkorn-Penne sind nach nur einer Minute in siedendem Salzwasser bereit für die Sauce. Auch geeignet für die Zubereitung im Kombidämpfer.

1 kg / Packung



*Die italienische Pasta vom Küchenchef bevorzugt.*

Die Marken von SURGITAL wurden über viele Jahre hin entwickelt, um den Anforderungen der Gastronomie hinsichtlich Zubereitung und Service optimal gerecht zu werden. Für den Foodservice bietet SURGITAL viele tiefgefrorene Frischnudeln, tiefgefrorene Fertiggerichte, in Würfeln tiefgefrorene Saucen, Express Nudeln und Reis an. Alle Produkte sind vom Geschmack von der Tradition der italienischen Küche inspiriert.

Als ein italienisches Familienunternehmen, bei dem die Sicherheit der Mitarbeiter, die nachhaltige Produktion und die Investitionen zugunsten der Region und der Wohltätigkeitsinitiativen an erster Stelle stehen, passt SURGITAL perfekt zu uns.

Art.-Nr. 263800

## TK I Mammoli - violette Gnocchi

Die einmaligen Gnocchi aus der Vitelotte. Kräftig lila schafft diese Kartoffelspezialität Farbe und Geschmack auf den Teller. Servieren Sie eine Beilage mit echtem WOW-Effekt!

500 g / Beutel





## ROOS Carpaccio – alles für die Qualität

ROOS Carpaccio wurde 2010 mit der Idee gegründet, ein handwerkliches und hochwertiges Carpaccio herzustellen. Dies geschah aus der Philosophie heraus, nur mit reinen Produkten und ohne Konservierungsstoffe zu arbeiten.



ROOS haben ihre Tätigkeiten in Reeuwijk begonnen. Inzwischen liefert die Roos Carpaccio B.V. von einem modernen Standort in Gouda aus an den Lebensmittel-Service und den Einzelhandel in ganz Niederlande und Norddeutschland.



# Carpaccios

*handgeschnitten*

### Hervorragende Vorspeise – sorgfältig von Hand gefertigt

Qualität ist von größter Bedeutung, wenn es um handgemachtes Carpaccio geht. Deshalb legen ROOS besonderen Wert auf jeden Aspekt des Produktionsprozesses, um sicherzustellen, dass die höchste Qualität angeboten wird. Nur die besten und frischesten Zutaten werden für ROOS Carpaccios verwendet. Das Fleisch wird sorgfältig ausgewählt und von Hand geschnitten, um die perfekte Schnittstärke und Textur zu erhalten. Gleiches gilt natürlich auch für die vegetarischen Varianten.

Art.-Nr. 281835

#### TK Rindercarpaccio

Das Rinder-Carpaccio besteht zu 100 Prozent aus Rindfleisch und wird von Hand geschnitten. Es wird aus dem Fleisch verschiedener Rinderrassen aus Irland, Frankreich und Südamerika geschnitten, zum Beispiel Black Angus, Limousin und Hereford.

Portionsgewicht 100 g

1 kg / Karton



Art.-Nr. 281841

#### Rote-Bete-Carpaccio

Das Carpaccio wird aus gekochter roter Bete geschnitten. Es ist eine raffinierte Grundlage für eine schnell zubereitete vegetarische Vorspeise, zum Beispiel mit Rucola, Ziegenkäse und Walnüssen. Auch als vegane Vorspeise ein Highlight.

Portionsgewicht 80 g

800 g / Karton



Art.-Nr. 281845

#### Vitello Tonnato

Vitello Tonnato ist ein klassisches italienisches Gericht, geschnitten aus gekochtem Kalbfleisch. Die Semerrolle vom Kalb wird ohne Zusatzstoffe auf niedriger Temperatur (slow cooking) gekocht. Anschließend wird es fein geschnitten.

Portionsgewicht 80 g

800 g / Karton



# Kaffeegenuss *der Extraklasse*



## Espresso Martini *mit perfekter Schaumkrone*

Sie lieben Espresso Martini und möchten Ihren Gästen schnell und einfach den trendigen Cocktail servieren können? Dann haben wir jetzt genau das Richtige!

Cheers to Espresso Martini in der Dose vereint hochwertigen Espresso, Vodka und Kaffeelikör zu Ihrem perfekten Espresso Martini, damit Sie auf das Leben anstoßen können – ohne großen Aufwand, Abfall und Kleckern! Nur drei Kaffeebohnen dazu geben – fertig!

CHEERS!

Art.-Nr. 302208

### Espresso Martini in der Dose

Für Espresso Martini Liebhaber:innen und solche, die es noch werden wollen. Der CHEERSto Espresso Martini in der Dose vereint die unvergleichliche Eleganz eines klassischen Espresso Martinis mit der Bequemlichkeit für unterwegs.

- Hergestellt aus hochwertigem Robusta-Arabica Cold Brew Kaffee
  - Edler Wodka und Kaffeelikör von deutschen Brennereien
  - Echter Schaum dank Stickstoffversiegelung
- Zwei Portionen mit je 100 ml pro Dose · 10,5% vol.

4 Dosen (200 ml) / Packung



# CHEERS to --- New Beginnings

CHEERS to – das ist die Marke hinter Espresso Martini aus Mitteldeutschland mit hochwertigem Coldbrew-Kaffee!

Der »CHEERS to« Espresso Martini wird aus hochwertigem Coldbrew-Kaffee (Robusta-Arabica-Mischung in Espresso-Röstung), edlem Wodka und Kaffeelikör von einer deutschen Traditionsbrennerei abgefüllt.

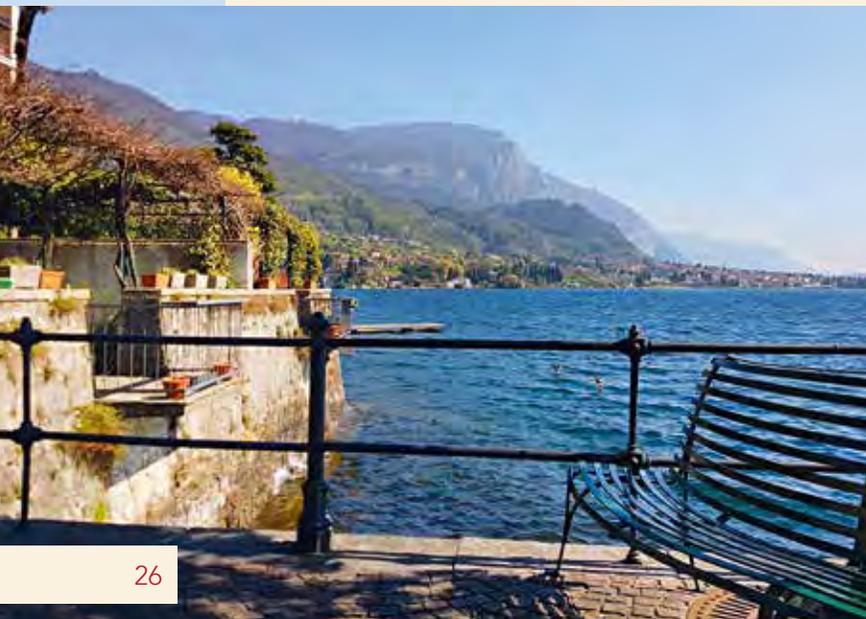
Das Besondere dabei ist neben der perfekten Mischung der Komponenten – nicht zu süß und nicht zu stark – der Stickstoff in jeder Dose. Dieser sorgt dafür, dass der Drink beim Einschenken ins Glas die typische Schaumkrone eines echten Espresso Martinis erhält.





Demetra wurde 1987 im Talamona, etwa 30 Minuten vom Comer See entfernt, im Norden von Italien gegründet. Seit dem Tag dominieren Qualität und Lebensmittelsicherheit das Tagesgeschehen, um hochwertige Antipasti, Saucen und Co. zu fertigen. Beginnend bei der Auswahl der Rohstoffe und der Zutaten, über die Verarbeitung der Lebensmittel bis die Köstlichkeiten die Betriebsstätten verlassen.

Die kontinuierliche Verbesserung, sowohl der Produkte selbst als auch des Produktionsverfahrens, ist ein wesentlicher Teil der Arbeitsweise von Demetra. Mit dem ständigen Blick auf den Input vom Markt und den neuen Geschmackstrends erforschen und entwickeln Demetra neue Produkte und Konzepte, die in der Lage sind, die professionellen Tätigkeiten und Betriebe im Food-Bereich zu unterstützen und wachsen zu lassen.



# Authentic *Food Passion*

Antipasti - Saucen - Cremes...  
köstliche Vielfalt aus Norditalien

Echte mediterrane Kulinarik für Ihre Gäste – mit hoher Qualität und großem Genuss. Das Sortiment von Demetras Antipasti reicht von Pilzen, über Gemüse wie z.B. Artischocken, Zucchini, Auberginen bis hin zu herrlichen Tomaten. Schmackhafte Saucen und Cremes gehören selbstverständlich auch dazu und können vielen Gerichten das gewisse Etwas verleihen. Hier nur ein paar Spezialitäten aus dem großen Sortiment:



Art.-Nr. 78991

## Gegrillte Zucchini in Sonnenblumenöl

Frisch verarbeitete Zucchini, gegrillt und in sorgfältig gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt. Ideal zur Zubereitung von Antipasti, Beilagen und Pizzabelägen sowie auf Brötchen und Sandwiches.  
Abtropfgewicht 474 g  
790 g / Dose

Art.-Nr. 276820

## Gelbe Kirschtomaten in Sonnenblumenöl

Gelbe halbierte Cocktailtomaten, halbtrocknet und in Sonnenblumenöl eingelegt. Eignen sich für kalte und warme Vorspeisen, Pizzen, salzige Backwaren und für Fischgerichte.  
750 g / Dose



Art.-Nr. 263635

## Gegrillte Piquillo-Paprika

Ganze gegrillte und enthäutete Piquillo-Paprikaschoten. Naturbelassen konserviert. Hervorragend als Antipasto, Beilage oder in Sugos.  
2500 g / Dose



Art.-Nr. 110608

### Rote Peperoni-Tropfen - süß-sauer

Peperoni-Paprikas der peruanischen Sorte (Capsicum chinense), sorgfältig süß-sauer eingelegt. Gebrauchsfertig oder nach Verarbeitung haben sie einen charakteristischen und exklusiven Geschmack. Sie eignen sich für Pizza, Bruschetta, Vorspeisen und als Dekoration. Abtropfgewicht 325 g

790 g / Dose



Art.-Nr. 63680

### Gegrillte Champignons in Sonnenblumenöl

Ausgesuchte kleine ganze Champignons (2-3 cm), gegrillt und in Sonnenblumenöl eingelegt. Ideal für Antipasti oder in Salaten.

850 g / Dose



Art.-Nr. 79000

### Halbgetrocknete Tomaten

Italienische Tomaten in der Sonne angetrocknet, in Viertel geschnitten und mit Gewürzen in Sonnenblumenöl eingelegt. Durch ihren zarten Geschmack eignen sie sich als Appetitanreger, als Beilage, zum Belegen von Pizzen und Sandwiches sowie für Pastagerichte.

Abtropfgewicht 450 g

780 g / Dose



Art.-Nr. 78933

### Gegrillte Auberginen in Sonnenblumenöl

Ausgesuchte frische Auberginen, gegrillt und in gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt.

Abtropfgewicht 1000 g

1700 ml / Glas



Art.-Nr. 55372

### Steinpilzcreme mit Trüffeln

Mit weißen Trüffeln angereichert, mit intensivem Geschmack und starkem Aroma, höchst ergiebig und sparsam in der Verwendung. Zum Verfeinern von Risotto- und Pastagerichten aller Art sowie für herzhaft Backwaren.

580 ml / Glas



*Rezepte und Ideen  
direkt vom Hersteller!*





Il mulino di Napoli

## Caputo Mehl - Qualität aus Neapel

Caputo Mehl ist eines der besten Produkte, wenn es um Pizzamehl geht. Das Mehl kommt aus der Geburtsstadt der Pizza: Neapel. In der Mühle von Neapel, auf Italienisch Mulino di Napoli, wird seit 1924 mit vollem Einsatz und Leidenschaft Mehl von höchster Qualität hergestellt. Namhafte, italienische Meisterköche schwören auf Mehl von Mulino Caputo.

Caputo steht für Werte wie Tradition, Nachhaltigkeit und Qualität aus Italien. Der Hersteller Caputo selbst bezeichnet seine Produktion als Kunst. Die Erfahrung aus drei Generationen neapolitanischer Müllermeister garantiert einen hohen Qualitätsstandard. Erfahrene Gastronomen und Hobby-Pizzabäcker auf der ganzen Welt sind von dieser Qualität überzeugt.

Mit einem speziellen, langsamen Herstellungsverfahren sorgt Caputo dafür, dass natürliche und authentische Aromen maximal erhalten bleiben. Das Verfahren hat seinen Ursprung im alten Müllerhandwerk. Die Hersteller achten darauf, die organoleptischen Eigenschaften der Produkte nicht zu zerstören. Das sind Eigenschaften, die unsere Sinnesorgane berühren, wie Geschmack, Geruch oder Farbe.

# Das Mehl *der Profis*

## Den Meistern gewidmet - die weiße Kunst!

Die 25-kg-Mehle von Caputo, die den Profis und Meistern der weißen Kunst gewidmet sind, garantieren eine sehr hohe Leistung sowie Ergebnisse von höchster Qualität für alle Arten der Verarbeitung, vom Brot bis zur Pizza, vom Dessert bis zur frischen Pasta.

Art.-Nr. 290633

### Caputo Farina Pizzeria

Mehl mit elastischem und widerstandsfähigem Gluten, ideal für langgehende Teige. Elastische Gluten und die weiche Stärke begünstigen die Teigbildung mit hervorragender Feuchtigkeitszufuhr, leichter und perfekter Gärung und erfüllen damit die Bedürfnisse der besten Pizzabäcker. Ideal für klassische neapolitanische Pizza.

25 kg / Sack



Art.-Nr. 240222

### Caputo Saccorosso

Saccorosso, das bekannteste der Caputo-Mehle. Sein Gluten mit einem ausgewogenen Verhältnis von Dehnbarkeit, Festigkeit und Elastizität eignet sich ideal für die Verarbeitung in Pizzerien, Konditoreien und in der Küche von Köchen.

25 kg / Sack



# Schleckspaß für Vierbeiner!

Herkömmliches Speiseeis ist wegen seines hohen Zuckergehalts, der Lactose und weiteren Inhaltsstoffen für Hunde ungeeignet. So kommen für das Hundeeis nur die hochwertigsten Produkte in Lebensmittelqualität in die Becher. Alle Sorten wirken probiotisch und sorgen für eine gesunde Darmflora. Natürlich alles ohne Zucker und lactosefrei!



◀ Art.-Nr. 293413

## Hundeeis Frozen Joghurt - mit Hähnchenleber und Apfel

Die Sorte „Hähnchenleber mit Apfel“ besteht aus Joghurt, Agavendicksaft (bio), Hähnchenleber, Apfel sowie gesunden Ölen. Der gesunde Hundesnack für zwischendurch.

Becher 90 ml

12 Becher / Karton

▶ Art.-Nr. 293416

## Hundeeis Frozen Joghurt - mit Rindfleisch

Der Klassiker unter dem Hundeeis mit gebratenem Rinderhack in Bioqualität und knackigen Karotten. Überzeugt mit gesunder Rezeptur und besteht aus laktosefreiem Joghurt, Bio-Agavendicksaft, Rindfleisch (Bio), Karotten sowie gesunden Ölen.

Becher 90 ml

12 Becher / Karton



◀ Art.-Nr. 293417

## Hundeeis Frozen Joghurt - Käse & Birne

Frischer, laktosefreier Joghurt mit echtem Emmentaler Käse und frischer Birne, abgerundet mit einem Hauch Spirulina fürs Wohlbefinden.

Becher 90 ml

12 Becher / Karton



## Leckere Snacks für Hunde

Sind in Ihrem Lokal oder im Außenbereich Ihres Betriebes Gäste mit Hunden willkommen?

Dann ist Cold&Dog vielleicht etwas für Sie – denn wie Sie vielleicht auch wissen... Frauchen und Herrchen tun alles für ihre putzigen Fellnasen!

Das leckere Hundeeis von Cold&Dog überzeugt dabei mit gesunder Rezeptur, ausgesuchten Zutaten und liebevoller Handarbeit!



Die Kombination aus laktosefreiem Joghurt und besten Zutaten sorgt für ein unwiderstehliches Geschmackserlebnis. Dabei verzichtet das Hundeeis auf Zuckerzusätze und Konservierungsstoffe und ist dabei laktose- und glutenfrei.

Somit können auch Hunde mit Allergien das köstliche Hundeeis von Cold&Dog genießen! Und eine fleischfreie Variante gibt es selbstverständlich auch! Da findet jeder Hund, was nach seinem Geschmack!



## Frucht, Familie und Natur.

Die RAUCH Getränkevielfalt löscht den Durst in über 100 Ländern dieser Welt. Aus der Natur, für den Menschen, stehen die Produkte dabei für gesunden Genuss und Erfrischung. Fruchtig, natürlich und frisch – mit höchster Qualität. Deshalb legt RAUCH besonderen Wert auf schonende Verfahren und eine nachhaltige Produktion mit dem Ziel, jeden Bereich möglichst nachhaltig zu gestalten.

Neben der Marke »FRANZ JOSEF RAUCH«, die mit vielen abwechslungsreichen Säften, Eistees, Limos und Fruchtschorlen einen hohen Stellenwert in der Gastronomie hat, bietet RAUCH auch mit der Marke »Happy Day« ein buntes Sortiment an Fruchtsäften.

100% vegan. 100% Geschmack. 100% Rauch.



# Happy Day

*Genuss aus Frucht*

Der Name „Happy Day“ steht für unvergleichlichen Fruchtgenuss mit höchster Qualität. Die besonders breite Palette an Fruchtsorten bietet ein abwechslungsreiches Trinkvergnügen. Jetzt gibt es die ausgezeichneten Fruchtsäfte auch im kleinen Format. Für Kitas, Kindergärten und Schulen, aber auch für Pflegeeinrichtungen sind die kleinen Trinkpäckchen hervorragend geeignet. Selbstverständlich auch perfekt für unterwegs.

Art.-Nr. 73277

### Happy Day 100% Orange - vegan

Sonnengereifte Orangen in ihrer besten Form stecken in jeder Packung Happy Day, ohne selbst mühsam Früchte auspressen zu müssen. Frisch, voller Vitamin C und ganz ohne Aufwand – der perfekte Start in einen Happy Day! Im 0,2 Liter-Tetra-Pack.

27 Pack / Karton



Art.-Nr. 73276

### Happy Day 100% Apfel - vegan

Mit dem Apfel hat alles begonnen. Genau wie damals werden für Happy Day nur die besten, handverlesenen Äpfel verwendet. 100% Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat. Im 0,2 Liter-Tetra-Pack.

27 Pack / Karton

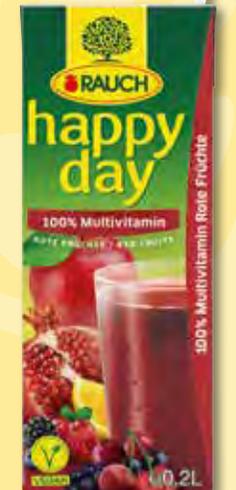


Art.-Nr. 102942

### Happy Day 100% Multivitamin rot - vegan

Liebhaber roter Früchte werden sich in Happy Day Roten Multivitamin beim ersten Schluck verlieben. Jedes Glas schenkt euch das Beste aus elf verschiedenen Früchten – und gibt einen köstlichen Schub aus acht Vitaminen. Im 0,2 Liter-Tetra-Pack.

27 Pack / Karton



# Gemeinsam *Gastlichkeit leben*

Professioneller Food Service –  
in der Region für die Region.

Unter diesem Motto beliefern wir mit einem innovativen Vollsortiment unsere Kunden im Nordwesten von Deutschland.

Als mittelständisches Familienunternehmen können wir in der Region flexibel auf alle Bedürfnisse reagieren. Wir unterstützen unsere Kunden tagtäglich mit unseren starken Eigen- und Exklusivmarken. Auch unsere Fahrer machen viel mehr, als den täglichen Straßenverkehr zu meistern. Sie sind unsere Aushängeschilder bei den Kunden über viele Jahre. Service und Dienstleistung stehen auch bei den Fahrern in Vordergrund, deswegen sind sie der erste Ansprechpartner in vielen Belangen. Sie machen unser Unternehmen sichtbar – bei Wind und Wetter.

Jede Menge Know-How sowie ein hoher Servicegrad und gute Qualität in den unterschiedlichen Unternehmensbereichen machen uns zu einem zuverlässigen Partner, den unsere Kunden seit vielen Jahren schätzen.



**GASTRO  
IVENT**

Mit unserer persönlichen Beratung stehen wir unseren Kunden zur Seite. Mit kreativen Ideen, neuen Impulsen und einem feinem Gespür schaffen wir Räume für Kommunikation und kreieren mit unseren Kunden unvergessliche Momente für die Gäste!

Innovationen und Neuheiten präsentieren wir auch auf der Gastro Ivent, welche vom 22. bis 24. Februar 2026 in Bremen stattfinden wird. Auf unserem Messestand stellen wir immer wieder interessante und innovative Produkte vor und haben auch stets Zeit für einen regen Austausch mit Ihnen.



Alle Artikel aus unserer Impulsbroschüre finden Sie, neben unzähligen weiteren Produkten, in unserem umfangreichen Webshop. Hier erhalten Sie auch weitere Informationen wie Inhaltsstoffe, Nährwertangaben und Angaben zur Deklaration.

Hier geht's  
zum Webshop!





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

Wir sind zertifiziert:



Verantwortungsbewusst produziert:



Alle Angebote sind freibleibend · Solange der Vorrat reicht · Irrtum vorbehalten · Produktabbildungen können vom Original abweichen.

2025