



CONVENIENCE MIT GELINGGARANTIE

Tiefgekühlte Produkte mit Rezeptur

NEU
Fisch-Tacodilla



**MR.
STEAM**
Perfekt für den Kombidämpfer

Stand: September 2026

VIelfalt und Qualität Treffen Zeiterparnis

INHALT

Mit MR. STEAM leichter durch Ihren Alltag.....	4
Die fünf Convenience-Stufen	5
Für jeden Anlass das passende Angebot.....	6
MR. STEAM für die Krankenhausverpflegung	8
Fisch-Tacodillas	10
Fisch-Knuspersticks	12
Fisch – mariniert & mehlirt.....	14
Fisch – gefüllt oder mit Auflage	16
Fisch – knusprig paniert	20
Fisch Bites	30
Lachs trifft Bratwurst	32
Geflügel	34
Schwein, Rind & Lamm.....	36
Veggie & Fleischersatz	38
Gemüsemischungen	43
Pfannengerichte	44
Pasta.....	46
Lasagne	47
Kartoffelbeilagen	48
Zum Füllen & Belegen.....	49
Fingerfood & kleinkalibrierte Snackprodukte	50
Dips, Saucen & Dressings	56
Feinkostsalate	58



MIT MR. STEAM LEICHTER DURCH IHREN ARBEITSALLTAG



IHRE VORTEILE

Convenience

- Tiefgekühlte Produkte in verschiedenen Convenience-Stufen
- Flexibel für verschiedene Küchensysteme

Wirtschaftlichkeit

- Weniger Personal-, Zeit- und Energieaufwand
- Geringe Garverluste
- Weniger Lebensmittelabfall

Gelingsichere Zubereitung

- Ohne Vorbereitung direkt einsatzbereit
- Optimiert für den Kombidämpfer

Planungssicherheit

- Exakte Kalibrierung
- Transparente Stückzahlen und Fischanteile
- Tiefgekühlt für geringe Abschriften

Vielfalt

- Über 200 Produkte
- Verschiedene Portionsgrößen und Kalibrierungen

Standfestigkeit

- Bis zu 20 Minuten servierfähig unter Wärmeplatte oder Wärmelampe

Zertifiziert

- Fischsortiment überwiegend mit MSC-Label

Qualitätsgarantie

- Produktsicherheit durch lückenlose Kontrollen von Wareneingang bis Auslieferung

Schnelle Lieferung

- In 48 Stunden bei Ihnen in der Küche

Persönliche Betreuung

- Durch regionalen Außendienst



DIE FÜNF CONVENIENCE-STUFEN

Für eine schnellere Orientierung und Navigation in den Sortimentslisten haben wir alle Produkte mit dem jeweiligen Convenience-Grad für Sie gekennzeichnet.

Küchenfertig

Produkte, die vor dem Garen noch etwas Vorbereitung erfordern, also z. B. portioniert, gewürzt oder verfeinert werden müssen.

Garfertig

Produkte mit Rezeptur, die ohne weitere Vorbereitung sofort zubereitet werden können.

Aufbereitetfertig

Produkte mit Rezeptur, die schon vorgebacken, vorfrittiert, vorgekocht oder vorgebraten wurden und noch zu Ende gegart werden müssen.

Regenerierfertig

High Convenience, gegarte Komponenten oder Menülösungen, die durch Aufwärmen verzehrfertig gemacht werden. Die Erwärmung dient hierbei dem optimalen Geschmackserlebnis.

Verzehrfertig

High-Convenience-Produkte, die zum sofortigen Genuss geeignet sind. Dazu zählen auch TK-Produkte, die noch aufgetaut werden müssen, aber dann direkt verzehrt werden können.

EINSATZ IN

- Restaurants, Hotels, Bars
- Seminar- und Tagungsgastronomie
- Event, Catering, Sportveranstaltungen
- System-, Verkehrsgastronomie
- Betriebsrestaurants, Cafeteria, Imbiss, Bistro
- Kliniken, Senioren- & Pflegeeinrichtungen
- Kita, Schule, Mensa

FÜR

- À la carte, Buffet, Bankett
- Veranstaltungsverpflegung
- Mitarbeiterverpflegung
- Snackkarte, Roomservice
- Take-away
- Patientenverpflegung
- Kita-, Schul-, Studentenverpflegung

FÜR JEDEN ANLASS DAS PASSENDE ANGEBOT



MITTAGSGESCHÄFT

Anforderungen

- Abwechslung im Wochenspeiseplan
- Menü-Wahlmöglichkeiten
- Getrennte Vorbereitungs- und Servierzeiten
- Schnelle Essensausgabe

Produkte

- Verschiedene Hauptkomponenten zur Wahl: Fisch, Fleisch, vegetarisch, vegan

Portionsgröße der Hauptkomponente

- Als Vorspeise: bis 100 g
- Als Hauptgericht: bis 200 g

IMBISS, BISTRO, SNACKGESCHÄFT

Anforderungen

- Ganztägige Frequenz
- Auswahlmöglichkeiten
- Kurze Verweildauer der Gäste
- Schnelle Zubereitung und Ausgabe

Produkte

- Kleinkalibrierte Produkte
- Snacks mit und ohne Beilage
- Fingerfood und To-go-Produkte
- Produkte für Brötchen, Wraps und Co.

BANKETT

Anforderungen

- Große Anzahl gleicher Menüs
- Zeitunabhängige Vorbereitungs- und Servierphasen
- Einfache, schnelle Zubereitung
- Längere Standzeit

Portionsgröße der Hauptkomponente

- Als Vorspeise: 50-100 g
- Als Hauptgericht: bis 180 g

BUFFET

Anforderungen

- Größere Zahl unterschiedlicher warmer und kalter Speisen
- Eventuell mit Themenbezug wie mediterran, asiatisch, nordisch usw.
- Fingerfood und Snacks
- Lange Standzeiten

Produkte

- Verschiedene Hauptkomponenten zur Wahl: Fisch, Fleisch, vegetarisch, vegan
- Rezepturen passend zum Themenbuffet
- Leichte Entnehmbarkeit durch den Gast

Portionsgröße der Hauptkomponente

- Als Vorspeise: bis 100 g
- Als Hauptgericht: bis 200 g

MR. STEAM für die Verpflegung in Krankenhaus und sozialen Einrichtungen

Ihr Wettbewerbsvorteil: Hochwertige Produkte für zufriedene Patienten, Mitarbeiter und Tischgäste



DIE RICHTIGE WAHL FÜR IHR KÜCHENSYSTEM

Von Kombidämpfer bis Regenerierwagen

COOK & SERVE

Geeignet sind alle Produkte dieser Broschüre.

COOK & CHILL und COOK & FREEZE

- Alle Produkte mit dem Hinweis **Aufbereitet** und **Regenerierfertig** und **Verzehrfertig** sind besonders geeignet für Cook & Chill und Cook & Freeze.
- Aufbereitetfertige Produkte müssen nur noch fertig gegart werden (während der Zubereitung für 2 Minuten auf mindestens 70 °C Kerntemperatur erhitzen)
- Regenerierfertige Produkte müssen lediglich regeneriert/erwärmt werden.

(Achtung: Die Temperatur- und Zeitangaben können je nach Regeneriersystem und Gerät variieren. Beachten Sie daher immer die Vorgaben des Geräteherstellers.)

ÜBERBLICK

Zu den drei wichtigsten Produktionssystemen der Krankenhausküche:

- **Cook & Serve**
Frisch zubereiten und direkt servieren, ggf. warmhalten.
- **Cook & Chill**
Mahlzeiten werden gegart, portioniert, auf 0-3 °C heruntergekühlt, für 3-5 Tage gelagert, später bedarfsgerecht entnommen und im Regenerierwagen zubereitet und serviert.
- **Cook & Freeze**
Mahlzeiten werden gegart, portioniert, bei mind. -18 °C tiefgekühlt, bis zu 6 Monaten gelagert, später bedarfsgerecht entnommen, im Regenerierwagen zubereitet und serviert.



Sie beliefern auch Kitas oder Schulen?

Mehr Informationen und passende Produkte finden Sie in unserer Broschüre „Kids Kombüse“. Ihr Ansprechpartner bei Deutsche See berät Sie dazu gern.



FISCH-TACODILLAS

Fisch trifft Tortilla

NEU
Exklusiv bei
Deutsche See



Fisch mal ganz anders

- Modernes Street- und Fingerfood im Tex-Mex-Style
- Direkt tiefgefroren im Kombidämpfer oder auf dem Grill zubereiten
- 2 Sorten zur Auswahl: feuriger Chili-Cheese oder pikanter Tex-Mex
- in nur 11 min servierfertig



85763 Alaska-Seelachs-Tacodilla „Tex Mex“
und 85712 Alaska-Seelachs-Tacodilla „Chili-Cheese“



85763 Alaska-Seelachs-Tacodilla „Tex Mex“



85763 Alaska-Seelachs-Tacodilla „Tex Mex“
und 85712 Alaska-Seelachs-Tacodilla „Chili-Cheese“



TIPP: Die Tacodillas
können nach Belieben mit
weiteren Zutaten gefüllt
und verfeinert werden.

85712 Alaska-Seelachs-Tacodilla „Chili-Cheese“

TK-Fisch, Tacodillas

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
NEU 85712 MSC	Alaska-Seelachs-Tacodilla „Chili-Cheese“ Garfertig Weizen-Tortilla gefüllt mit einer Farce aus Alaska-Seelachs, Schmelzkäse, Paprikastücken und Jalapeño, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 85 g (27 %)	5,44 kg (64 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
NEU 85763 MSC	Alaska-Seelachs-Tacodilla „Tex Mex“ Garfertig Weizen-Tortilla gefüllt mit einer Farce aus Alaska-Seelachs, Schmelzkäse und Paprikastücken, mit leichter Rauchnote, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 85 g (30 %)	5,44 kg (64 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

FISCH-KNUSPERSTICKS

Knusprig umhüllt und würzig verfeinert



Exklusiv bei
Deutsche See

- Handgefertigte Spezialität aus der Manufaktur
- Lachs oder Alaska-Seelachs, würzig mariniert in filigranem Brickteig
- Goldbraun gebacken und besonders knusprig
- Drei Geschmacksrichtungen zur Auswahl
- Ideal als Fingerfood, Buffet-Highlight oder besondere Tellerkomponente
- Perfekt für Buffet, Bankett, Catering sowie Event- und Freizeitgastronomie



Knusperstick-Hotdog

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Innovative, einzigartige Rezeptur
- Hochwertige, gastronomische Optik
- TK-Produkt: einzeln entnehmbar, einfaches Handling
- Sofort garfertig im Kombidämpfer, ohne Auftauen
- Servierfertig in nur 17 Minuten



Knuspersticks mit Tomaten-Burrata-Salat

TK-Fisch, Knuspersticks

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
84938	Alaska-Seelachs-Knusperstick „Green Lemon“ Alaska-Seelachs-Stäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Green-Lemon-Würzmarinade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g (45 %)	2,5 kg (50-55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
88793	Lachs-Knusperstick „Pesto“ Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Pesto-Würzmarinade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g (45 %)	ca. 2,5 kg (50-55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
89710	Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“ Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Rauchpaprika-Würzmarinade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g (45 %)	ca. 2,5 kg (50-55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



Knuspersticks mit Maissuppe



Knuspersticks mit verschiedenen Dips im Glas

FISCH – MARINIERT & MEHLIERT

Für puren Fischgenuss

- Leichte Alternative zu paniertem Fisch
- Große Auswahl: von Bankettportion bis ganze Forelle
- Überwiegend mit **80 % Fischanteil**



82466 Seelachsfilet „Müllerin“



81832 Seelachsfilet „Müllerin“

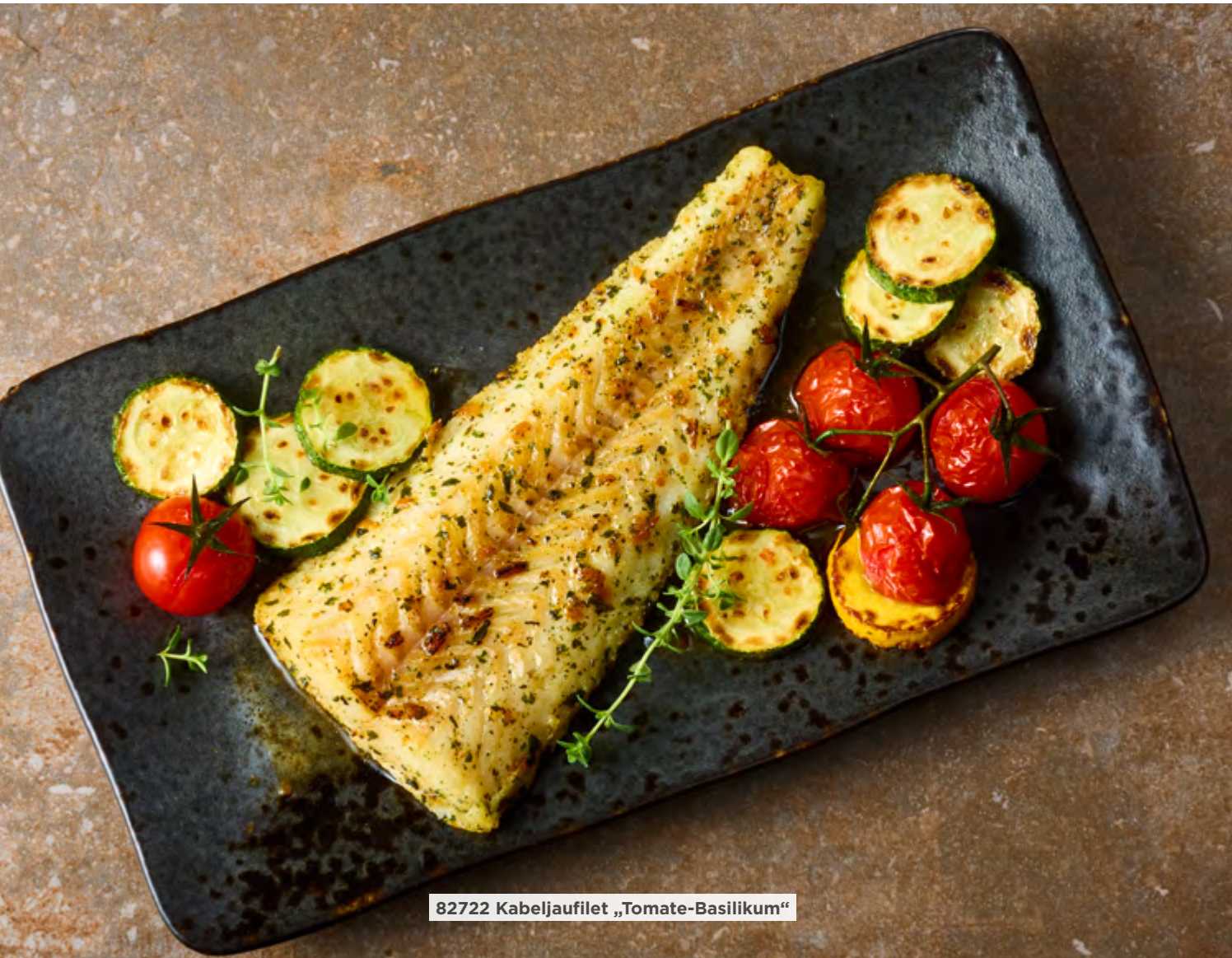


85041 Pazifisches Limandafilet „Provençal“

TK-Fisch, mariniert & mehlert

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
82722 MSC	Kabeljaufilet „Tomate-Basilikum“ Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, mehlert, in einem mediterranen Tomaten-Basilikum-Öl, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet 140-160 g (80 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82723 MSC		160-180 g (80 %)	5 kg (27-31 Stück)	
85041	Pazifisches Limandafilet „Provençal“ Naturfilet, praktisch grätenfrei, in einer mediterranen Mehlierung aus typischen Kräutern der Provence und feinen getrockneten Paprikastückchen, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet 140-160 g (80 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82416 MSC	Pazifisches Schollenfilet „Müllerin“ Naturfilet, ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei, doppelt gelegt, zitronig-frisch mehlert, mit Petersilie verfeinert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet 140-160 g (73 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
82417 MSC		160-180 g (73 %)	5 kg (27-31 Stück)	
82466 MSC	Seelachsfilet „Müllerin“ Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, zitronig-frisch mehlert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet 80-100 g (80 %)	5 kg (50-62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
85042 MSC	Seelachsfilet „Müllerin“ Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, zitronig-frisch mehlert, mit Petersilienstückchen verfeinert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet 140-160 g (80 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
81832 MSC		160-180 g (80 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



82722 Kabeljaufilet „Tomate-Basilikum“

FISCH – GEFÜLLT ODER MIT AUFLAGE

Filets voller Geschmack



- Exklusiv aus unserer Manufaktur: Gourmetwürfel und Fischrouladen
- Fisch mit beliebten Auflagen und Füllungen
- Vom Schlemmerfilet bis Lachs im Blätterteig

TK-Fisch, Fischrouladen, Gourmetwürfel & Lachs im Blätterteig				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
83209 MSC	Fischroulade „Bruschetta“ Garfertig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs- filets, praktisch grätenfrei, mit einer Füllung aus getrockneten Tomaten, Mozzarella und typischen mediterranen Kräutern, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140–160 g (77 %)	6 kg (37–42 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 21 Min. garen.
83220 MSC		180–200 g (57 %)	6 kg (30–33 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 26 Min. garen.
87089 MSC	Fischroulade „Julienne“ Garfertig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs- filets, praktisch grätenfrei, gefüllt mit knackigen Gemüse- julennes und Kräutern, mild gewürzt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140–160 g (77 %)	6 kg (37–42 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 21 Min. garen.
83210	Fischroulade „Lachs-Parmesan“ Garfertig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs- filets, praktisch grätenfrei, mit einer Füllung aus Lachsfilet- streifen und Parmesan, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140–160 g (93 %)	6 kg (37–42 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 21 Min. garen.
83219		180–200 g (57 %)	6 kg (30–33 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 26 Min. garen.
87088 MSC	Fischroulade „Mykonos“ Garfertig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs- filets, praktisch grätenfrei, gefüllt mit Blattspinat und Kuhmilchkäse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140–160 g (76 %)	6 kg (37–42 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 21 Min. garen.
83310 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Bruschetta“ Garfertig Zwei Lagen Alaska-Seelachs-Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, gefüllt mit einer Schicht aus stückigen, getrockneten Tomaten, getoppt mit einer Kräuterauflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80–100 g (66 %)	8,1 kg (81–101 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82496 MSC		180–200 g (66 %)	7,6 kg (38–42 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 21 Min. garen.
83309 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Spinat“ Garfertig Zwei Lagen Alaska-Seelachsportionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, gefüllt mit einer Schicht aus Spinat und Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift), getoppt mit einer Tomatenkruste, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80–100 g (67 %)	8,1 kg (81–101 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83299 MSC		180–200 g (67 %)	7,6 kg (38–42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Heißluft) ca. 29 Min. garen.
83224	Lachsportionen in Blätterteig „Lord Nelson“ Garfertig Lachsportionen aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, umgeben von einer Kabeljau-Brokkoli-Farce und Blätterteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	210–250 g (53 %)	6 kg (25–27 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 38 Min. garen.



83299 + 83309 Gourmet-Würfel
Alaska-Seelachs „Spinat“

82496 + 83310 Gourmet-Würfel
Alaska-Seelachs „Bruschetta“

83224 Lachsfilet in Blätterteig
„Lord Nelson“

83210 Fischroulade
„Lachs-Parmesan“

87089 Fischroulade
„Julienne“

87088 Fischroulade
„Mykonos“

83209 Fischroulade
„Bruschetta“



87326 Alaska-Seelachs „Quinoa-Mango“



87327 Alaska-Seelachs „Chili-Cheese“ mit 7737 Potato Wedges



83311 Alaska-Seelachs „Napoli“ mit 25158 Kartoffelsalat „Pikant“



86732 Lachsfilet „Verde“



87243 Schlemmerfilet „Italiano“



87950 Schlemmerfilet „Brokkoli“



87241, 83284, 83285 Fischfilet à la Bordelaise

TK-Fisch mit Auflage

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
87327 MSC	Alaska-Seelachs „Chili-Cheese“ Aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Chili-Cheese-Auflage, getoppt mit einer Tortillakruste, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig 80-100 g (71 %)	7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
83311 MSC	Alaska-Seelachs „Napoli“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer Tomaten-Kräuterauflage mit Basilikum, Oregano und Thymian, mit Emmentaler Käse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig 80-100 g (71 %)	7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87326 MSC	Alaska-Seelachs „Quinoa-Mango“ Aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Quinoa-Mango-Auflage mit Paprikastückchen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig 80-100 g (71 %)	7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87241 MSC	Fischfilet à la Bordelaise Aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer pikanten Auflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig ca. 180 g (62 %)	6,12 kg (ca. 34 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
83284 MSC	Fischfilet à la Bordelaise Aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer pikanten Auflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig ca. 180 g (62 %)	6,12 kg (ca. 34 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen.
83285 MSC	Fischfilet à la Bordelaise Aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer pikanten Auflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 200 g (56 %)	6 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 30 Min. garen.
86732	Lachsfilet „Verde“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfilets, praktisch grätenfrei, mit cremiger Spinat-Käse-Auflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig 180-200 g (61 %)	9,5 kg (47-52 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.
87950 MSC	Schlemmerfilet „Brokkoli“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, mit einer Brokkoliauflage, abgerundet durch eine cremige Käsenote, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig ca. 180 g (62 %)	6,12 kg (ca. 34 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 23 Min. garen.
87243 MSC	Schlemmerfilet „Italiano“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, mit einer mediterran abgeschmeckten Auflage mit fruchtigen Tomatenstückchen und Paprika, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig ca. 180 g (62 %)	6,12 kg (ca. 34 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
83403 MSC	Schlemmerfilet mit Kräuterauflage Alaska-Seelachsfilet aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit herzhafter Kräuterauflage, tiefgefroren	Garfertig ca. 130 g (68 %)	4,55 kg (ca. 35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.

FISCH – KNUSPRIG PANIERT

Fisch mit dem gewissen Biss

- **NEU im Sortiment: regenerierfertige Fisch-Produkte**
- Für den Kombidämpfer optimierte knusprige Panaden
- Abwechslung garantiert – mit 12 verschiedenen Panaden



Probier die ganze Panadenvielfalt!

- Backteig
- Bierteig
- Ciabattapanade
- Knusperpanade
- Kartoffelpanade
- Petersilienpanade
- Puffreispanade
- Quinoapanade
- Röstzwiebelpanade
- Sesampanade
- Tempurateig
- Vollkornpanade



TK-Fisch, knusprig paniert

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
86719 MSC		80–90 g (65 %)	8 kg (ca. 95 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
82687 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (67 %)	8 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82688 MSC		ca. 160 g (62 %)	7,2 kg (ca. 45 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
82689 MSC		ca. 190 g (63 %)	7,98 kg (ca. 42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
81019		ca. 120 g (70 %)	4,8 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
82792	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g (69 %)	6 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
82609		ca. 160 g (62,5 %)	7,2 kg (ca. 45 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
83447 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	50–70 g (75 %)	7 kg (ca. 115 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
87140 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, Trapezform, im Backteig, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g (65 %)	9 kg (ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82414 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in Trapez-Langform geschnitten, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g (58 %)	6 kg (2 x 3 kg/ ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 230 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
83594 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g (57 %)	6 kg (2 x 3 kg/ ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 230 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
84943 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Burger“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Knusperpanade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 70 g (55 %)	5 kg (ca. 71 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
NEU 85504 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Burger“, gegart Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Knusperpanade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 70 g (53 %)	5 kg (ca. 71 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
83573 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Ciabattapanade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer Ciabattapanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90–110 g (60 %)	7 kg (63–77 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
83454 MSC		ca. 190 g (62 %)	7,98 kg (ca. 42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82860 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Eihülle Naturfilet, praktisch grätenfrei, ummantelt von einer Eihülle, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	120–140 g (65 %)	5 kg (35–41 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
81993 MSC		140–160 g (65 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
87154 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Kartoffelmantel Naturfilet, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, in einer Kartoffelpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100–120 g (60 %)	5 kg (41–50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
87155 MSC		140–160 g (60 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
87157 MSC		160–180 g (60 %)	5 kg (27–31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83351 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Kartoffelpanade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Kartoffelpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g (66,5 %)	6 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83352 MSC		ca. 190 g (70 %)	6 kg (ca. 32 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

Mehr Infos zu diesen Produkten gibt's
auf den Seiten 24 und 25



85452 Alaska-Seelachsfilet in Röstzwiebelpanade mit 26460 Paprika-Frischkäse-Aufstrich



83583 Alaska-Seelachsfilet in Vollkornpanade als Wrap mit 29903 Tortillas mit Grillstreifen, 25831 Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“ und Preiselbeeren



86966 Alaska-Seelachsfilet in Quinoa-Panade mit 769 Farmersalat, Friséesalat und Granny Smith Apfelsticks



85451 Alaska-Seelachsfilet im Tempurateig auf Udon Nudeln mit 25921 Teriyakisauce, Koriander und Sriracha-Sauce



82482 Rotbarschfilet, paniert mit 26574 Linsensalat



82686 Alaska-Seelachsfilet „Sesam“ und 23134 Basmatireis mit asiatischem Currygemüse und Mango



87676 Atlantisches Buttfilet in Petersilienpanade mit 7722 Schwenkkartoffeln



87246 Merlanfilet, paniert



85453 Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade mit Reis, Kimchi und geräuchertem Tofu

TK-Fisch, knusprig paniert				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
87154 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Kartoffelmantel Naturfilet, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, in einer Kartoffelpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100–120 g (60 %)	5 kg (41–50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
87155 MSC		140–160 g (60 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
87157 MSC		160–180 g (60 %)	5 kg (27–31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83351 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Kartoffelpanade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Kartoffelpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g (66,5 %)	6 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83352 MSC		ca. 190 g (70 %)	6 kg (ca. 32 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
NEU 85453 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 55 %, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 85 g (55 %)	5 kg (ca. 58 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
NEU 85454 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 55 %, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 85 g (55 %)	5 kg (ca. 58 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82489 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade Naturfilet, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140–160 g (60 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82490 MSC		160–180 g (60 %)	5 kg (27–31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87397 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Kräuter-Senf“ Naturfilet, Fischanteil 45 %, praktisch grätenfrei, mit cremigem Kräuter-Senftopping, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140–160 g (45 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87337 MSC		160–180 g (45 %)	5 kg (27–31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
86968 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Quinoa-Panade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer knusprigen Panade aus Quinoasamen, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90–110 g (65 %)	7 kg (63–77 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
86966 MSC		140–160 g (60 %)	8 kg (50–57 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
86967 MSC		180–200 g (60 %)	8 kg (40–44 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
83608 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Reis-Popper“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140–160 g (65 %)	7 kg (43–50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
NEU 85452 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Röstzwiebelpanade Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 55 %, praktisch grätenfrei, mit einer Röstzwiebelpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 85 g (55 %)	5 kg (ca. 58 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82686 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Sesam“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit Sesampanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 160 g (62,5 %)	7,2 kg (ca. 45 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83137 MSC		ca. 190 g (63 %)	7,98 kg (ca. 42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 185 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
NEU 85451 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Tempurarteig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einem Tempurarteig gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 85 g (55 %)	5 kg (ca. 58 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
83582 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Vollkornpanade Aus fangfrischen tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Vollkornpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80–100 g (65 %)	5 kg (50–62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83583 MSC		140–160 g (65 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
87658	Atlantisches Buttfilet in Petersilienpanade Doppelfilet von der Kliesche, praktisch grätenfrei, mit einer leichten Petersiliennote, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140–160 g (60 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
87676		160–180 g (60 %)	5 kg (27–31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
89050		180–200 g (60 %)	5 kg (25–27 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
87034 MSC	Kabeljaufilet Naturfilet, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, portioniert, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140–160 g (60 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87035 MSC		160–180 g (60 %)	5 kg (27–31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87175 MSC	Knusperfisch „Kräuter-Käse“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer cremigen Kräuter-Käse-Füllung, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (50 %)	6 kg (ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87178 MSC	Knusperfisch „Tomate-Mozzarella“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, mit würziger Auflage aus Tomaten und Mozzarella, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (50 %)	6 kg (ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87246	Merlanfilet, paniert Naturfilet, Fischanteil 60 %, mit Haut, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140–160 g (60 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87247		160–180 g (60 %)	5 kg (27–31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83319 ASC	Pangasiusfilet in Knusperpanade Aus Aquakultur, Naturfilet, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140–160 g (60 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.
83320 ASC		160–180 g (60 %)	5 kg (27–31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



Mehr Infos zu diesen Produkten gibt's
auf den Seiten 28 und 29



82544 Südliches Blaues Wittlingsfilet in Knusperpanade mit Petersilie und 29722 Risotto „Gorgonzola-Spinat“



85474 Pazifisches Schollenfilet nach „Müllerin Art“ mit 308 Gurkensalat in Joghurtdressing, 29823 Bacon und Kartoffelchips



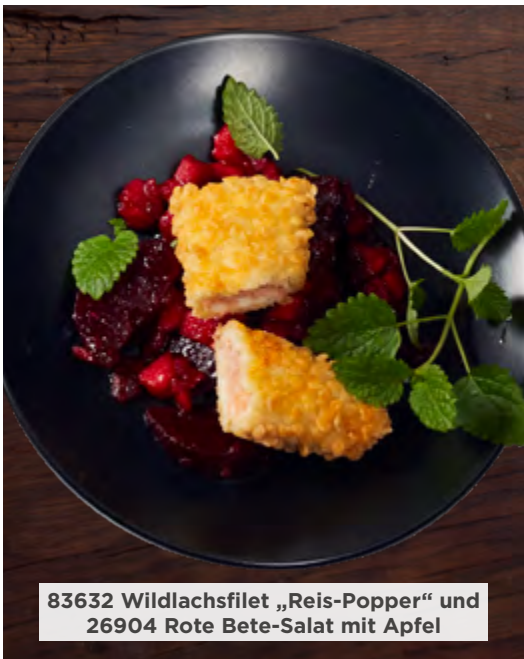
88746 Seelachsfilet im Backteig mit 25916 Mango Chili Dip



83020 Seelachsfilet „Müllerin Art“



83074 Seelachsfilet „Reis-Popper“ mit 25914 Asia Dip und Algen-Glasnudel-Salat



83632 Wildlachsfilet „Reis-Popper“ und 26904 Rote Bete-Salat mit Apfel



83063 Seelachsfilet im Backteig auf Baguette mit Salat und 25995 Rote Chili Creme

TK-Fisch, knusprig paniert				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
82674 MSC	Pazifisches Schollenfilet Naturfilet, ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei, doppelt gelegt, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig 140–160 g (60 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
82672 MSC		160–180 g (60 %)	5 kg (27–31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82673 MSC		180–200 g (60 %)	5 kg (25–27 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
NEU 85474 MSC	Pazifisches Schollenfilet „nach Müllerin Art“ Naturfilet, ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei, zitronig-frisch paniert, mit Petersilie verfeinert, gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	Regenerierfertig 55–75 g (65 %)	5 kg (66–90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
82481 MSC	Rotbarschfilet, paniert Naturfilet, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig 120–140 g (60 %)	6 kg (42–50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82482 MSC		140–160 g (60 %)	6 kg (37–42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82483 MSC		160–180 g (60 %)	6 kg (33–37 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82484 MSC		180–220 g (60 %)	6 kg (27–33 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
83135 MSC	Schellfischfilet, paniert Naturfilet, Fischanteil 52 %, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig 140–160 g (52 %)	6 kg (37–42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87107 MSC		160–180 g (52 %)	6 kg (33–37 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82946 MSC	Schollenfilet Naturfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, doppelt gelegt, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig 140–160 g (60 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82947 MSC		160–180 g (60 %)	5 kg (27–31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82948 MSC		180–200 g (60 %)	5 kg (25–27 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83063	Seelachsfilet im Backteig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, im Backteig, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig 160 g (61 %)	7,2 kg (3 x 3,4/ ca. 45 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87274 MSC	Seelachsfilet im Tempurateig Naturfilets, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, umhüllt von einem dünnen Tempurateig, portioniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig 140–160 g (65 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87272 MSC	Seelachsfilet in Knusperpanade Saftige, portionierte Filets vom Seelachs, sorgfältig ausgesuchte, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, mit einer krossen, würzigen Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig 140–160 g (65 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82697 MSC		160–180 g (65 %)	5 kg (27–31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83020 MSC	Seelachsfilet „Müllerin Art“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Petersilienpanade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig 90 g (82 %)	7,2 kg (80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
83074	Seelachsfilet „Reis-Popper“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fisch- stücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Puff- reispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig 100 g (63 %)	7,2 kg (ca. 72 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
82544	Südliches Blaues Wittlingsfilet in Knusperpanade Naturfilet, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, würzigen Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig 140–160 g (60 %)	5 kg (31–35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87680		160–180 g (60 %)	5 kg (27–31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
83632 MSC	Wildlachsfilet „Reis-Popper“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 55 %, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig ca. 60 g (60 %)	6 kg (ca. 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

Frischer Fisch, knusprig paniert				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
83726 MSC	Seelachsfilet im Backteig Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einem Backteig, vorgebraten	Aufbereitfertig 170–200 g (55 %)	ca. 1,2 kg (6–7 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6 Min. frittieren.
88746 MSC	Seelachsfilet im Backteig Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einem Backteig, vorgebraten	Aufbereitfertig 90–100 g (50 %)	ca. 1,2 kg (12–13 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6 Min. frittieren.

Rechnungseinheit: kg



FISCH BITES

Kleine Fische zum Snacken

- Für Mini-Mahlzeiten, Buffet und Imbiss
- Als Fingerfood für Snacktüten und Fish 'n' Chips
- Als Topping für Salate
- Für Brötchen und Wraps



TK-Fisch, Bites				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
87052 MSC	Fischfrikadelle Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs, nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet ca. 75 g (52 %)	6 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
88708 MSC	Fischfrikadelle „zum Durchgaren“ Fischfrikadelle aus Pazifischem Kabeljau, praktisch grätenfrei, mit Karotte, Zwiebel und Gewürzen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet ca. 75 g (76 %)	7,95 kg (ca. 106 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 20–25 Min. garen.
87147 MSC	Fischstäbchen Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet ca. 30 g (65 %)	6 kg (2 x 3 kg)	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
83489 MSC	Happy Fish Fangfrisch tiefgefrorene Alaska-Pollackfiletstücke, grob zerkleinert, zu Fischfiguren geformt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet ca. 40 g (60 %)	7 kg (ca. 175 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
NEU 85199 MSC	Jumbo Fischstick Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, mit einer gold-gelben Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet ca. 70 g (55 %)	4,9 kg (2 x ca. 35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.
83178 MSC	Jumbo Fischsticks „Reis-Popper“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, mit einer gold-gelben Panade mit Puffreis, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet ca. 55 g (62 %)	6,6 kg (3 x 2,2 kg/ ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
87570 MSC	Kibbelinge Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet ca. 20 g (70 %)	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
NEU 85473 MSC	Kibbelinge, gegart Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, in einem Tempurateig, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	Regenerierfertig ca. 25 g (75 %)	5 kg (ca. 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet 20–40 g (60 %)	5 kg (125–250 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
83461 MSC	Portinos „Lemon-Pepper“ Fischstücke aus Alaska-Seelachs in einer leichten, goldgelben Mehlierung, verfeinert mit einer Zitronen-Pfeffer-Note, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitet 15–35 g (65 %)	7 kg (200–467 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.



1. 83024 Kibbelinge in Petersilienpanade
2. 88708 Fischfrikadellen
3. 83178 Jumbo Fischstäbchen „Reis-Popper“
4. 83461 Portinos „Lemon-Pepper“
5. 83489 Happy Fish
6. 85199 Jumbo Fischstick

LACHS TRIFFT BRATWURST

Protein- & Umamiboost für Ihre Gäste

Exklusiv bei
Deutsche See



Für wen?

- Fischfans, Flexitarier, aufgeschlossene Genießer und ernährungsbewusste Gäste
- Gäste, die auf Schweinefleisch verzichten

Einsatzmöglichkeiten

- Modernes Seafood ohne Fine-Dining-Zwang
- Vielseitig einsetzbar – vom klassischen Menü bis zum Streetfood

Zubereitung & Handling

- Einfach und schnell zuzubereiten
- Geringer Schulungsaufwand
- Praktische 5er-Entnahmeeinheiten

- 92 % Lachs
- Feiner Parmesan (Umami)
- 33 % Protein
- 1,6 g Omega-3-Fettsäuren pro 100 g
- 41,2 % Ölsäure – positiv für den Cholesterinspiegel
- Kaum Kohlenhydrate und weniger als 0,5 g Zucker
- für Angebotsformen Low Carb, Keto, ohne Schweinefleisch, ggf. Diabetiker:innen



85571 Lachsbratwurst „Parmesan“ mit Caesar Salad

Lachsbratwurst				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
85571	Lachsbratwurst „Parmesan“ Regenerierfertig Bratwurst aus Lachsfiletstücken, gewürzt, verfeinert mit Parmesan, im Schafsaitleing, gebrüht, vakuumverpackt	ca. 85 g	5,1 kg (12 Pakete je 425 g / 5 Stück)	Bratpfanne: Etwas Pflanzenfett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden bis zur gewünschten Bräunung braten. Grill: Unter mehrmaligem Wenden bis zur gewünschten Bräunung grillen. Kombidämpfer: Produkt mit Öl vermengen und einstechen. Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 6 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen.



85571 Lachsbratwurst „Parmesan“ als Tortilla-Wrap



85571 Lachsbratwurst „Parmesan“ als Hot Dog



85571 Lachsbratwurst „Parmesan“ als Snackplatte



6022 Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel mit 25831 Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“ und Preiselbeer-Dip



6152 Hähnchenbrustfilet-Spieß, Pak Choi, Reis und 25921 Teriyakisauc



24709 Hähnchenbrustfilet mit 7236 Gnocchi und Salat

GEFLÜGEL

Geflügelter Genuss



- Beliebte Rezepturen
- Für jeden Hunger die richtige Portion: von Chicken Crossies bis zur Hähnchenroulade
- Ideal auch für Länder- und Themenwochen

TK-Fleisch, Geflügel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
6605	Chicken Crossies im Cornflakes-Knuspermantel Aufbereitetfertig Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, in knuspriger Cornflakespanade, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
29377	Chicken Wings Regenerierfertig Hähnchenflügel ohne Spitzen, geteilt, flüssig gewürzt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		3 kg (3 x 1 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
24661	Geflügelfrikadelle Regenerierfertig Aus Puten- und Hähnchenfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	50 g	6 kg (2 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
24534	Geflügelfrikadelle Regenerierfertig Aus Putenfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	6 kg (2 x ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 12 Min. garen, danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24532		ca. 120 g	6 kg (2 x ca. 25 Stück)	
24662	Geflügelfrikadellen-Bällchen Regenerierfertig Aus Puten- und Hähnchenfleisch, Fleischanteil ca. 77 %, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	10 g	6 kg (2 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
24509	Geflügelhacksteak mit Grillprägung Regenerierfertig Fleischanteil ca. 75 %, mit Grillprägung, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g	5,4 kg (2 x ca. 15 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen, danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
29505	Hähnchenbrustfilet Regenerierfertig Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, gegart, zum erneuten Braten und Backen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 120 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
24608	Hähnchenbrustfilet Regenerierfertig Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, mit 8 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 120 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (10 % Luftfeuchtigkeit) ca. 15 Min. garen.
24606		ca. 160 g		
24709	Hähnchenbrustfilet Regenerierfertig Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 140 g	3 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (0 % Luftfeuchtigkeit) ca. 10 Min. garen.
22979	Hähnchenbrustfilet, gebraten Regenerierfertig Hähnchenbrustfilet, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90-110 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (10 % Luftfeuchtigkeit) ca. 15 Min. garen.
6022	Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel Aufbereitetfertig Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, wie gewachsen, mit knuspriger Kartoffelpanade, mit 8 % Flüssigwürzung, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	3 kg (ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 22 Min. garen.
6152	Hähnchenbrustfilet-Spieß Regenerierfertig Hähnchenbrustfilet, mit 5 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, auf einen Holzspieß gesteckt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g	6 kg (ca. 48 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

SCHWEIN, RIND & LAMM

Deftig und heiß geliebt

- Klassiker in der Mittagsverpflegung und im Imbissgeschäft
- Traditionelle Rezepturen
- Kalibrierung für verschiedene Anlässe und Zielgruppen



TK-Fleisch, Schwein, Rind, Lamm				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
29531	Cevapcici, gegart Aus z. T. fein zerkleinertem Rindfleisch, gewürzt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 30 g	6 kg (ca. 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
24531	Frikadelle – Partyfrikadelle Schweine- und Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, fettarm gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 15 g	6 kg (2 x 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen.
24533	Frikadelle – Partyfrikadelle aus Rindfleisch Mit Rindfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (2 x 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen.
24530	Frikadelle – Pfannenfrikadelle Schweine- und Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g	6,25 kg (2 x 25 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24506	Frikadelle – Pfannenfrikadelle aus Schweinefleisch Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g	5,4 kg (2 x 15 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (60 % Luftfeuchtigkeit) ca. 20 Min. garen.
24653	Frikadelle – Rindfleischfrikadelle Aus Rindfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g	3,75 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (60 % Luftfeuchtigkeit) ca. 20 Min. garen.
24512	Hacksteak aus Lammfleisch mit Grillprägung Lammfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, mit Grillprägung, gegart, fettarm gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	6 kg (2 x 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24542	Hacksteak aus Rindfleisch mit Grillprägung Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gewürzt, mit Grillprägung, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	6 kg (2 x ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24508	Hacksteak aus Schweinefleisch mit Grillprägung Schweinefleisch, Fleischanteil ca. 75 %, mit Grillprägung, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g	5,4 kg (2 x 15 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
22992	Kohlroulade , gegart Kohlroulade, mit Schweinefleischfüllung, gegart, gebräunt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 200 g	ca. 12 kg (60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (50 % Kombidampf) ca. 70 Min. garen.
7341	Paprikaschote, gefüllt Rote oder gelbe Paprikaschote, gefüllt mit rohem Schweine- und Rinderhackfleisch, mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 250 g	7,5 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Kombidampf) ca. 40 Min. garen.



24508 Hacksteak aus Rindfleisch mit Grillprägung mit Spiegelei, Pommes und gebratener roter Zwiebel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
24411	Pulled Pork Schweineschulter gewürzt, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,8 kg	ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	Produkt auftauen lassen. Kombidämpfer: bei ca. 99 °C (Nassdampf) ca. 20 Min. garen.
22995	Rinderroulade nach Hausfrauen Art Füllung aus Gurken, Speckscheiben, Zwiebelstücken und Senf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 200 g	4 kg (20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, scharf anbraten und Farbe nehmen lassen, mit Brühe angießen. Bei ca. 160 °C (Kombidampf) ca. 60-90 Min. garen.
22994	Rinderroulade ohne Schweinespeck Rinderroulade, aus Fleischstücken zusammengefügt, gefüllt mit Karotten, Sellerie, Gewürzgurken, Senf, in Sauce gegart, vakuumiert, tiefgefroren	ca. 100 g	ca. 9,6 kg (3 x 3,2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (90 % Dampf) ca. 70 Min. erhitzen.
6083	Schweinerückenschnitzel Aus frischer Rohware, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 110 g	5,5 kg (ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 195 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
6875	Schweinerückenschnitzel Aus frischer Rohware, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	6 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 195 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
6874	Schweinerückenschnitzel Aus frischer Rohware, wie gewachsen, mit Kochschinken und Käse belegt, mit 7 % Flüssigwürzung, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g	5,4 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 195 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
6872	Schweinerückenschnitzel „Cordon-Bleu-Art“ Aus frischer Rohware, wie gewachsen, mit Kochschinken und Käse belegt, mit 7 % Flüssigwürzung, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 160 g	6,4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
22996	Wirsingroulade Roulade mit Wirsingkohlblättern, Füllung aus Schweine- und Rinderhackfleisch und Zwiebeln, vorgegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 210 g	6,3 kg (30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, Rouladen mit Brühe angießen, bei ca. 120 °C (Kombidampf), ca. 25 Min. garen.

VEGGIE & FLEISCHERSATZ

Pflanzlich, vielseitig, genussvoll

- Für vegane und vegetarische Gerichte
- Beliebte Klassiker in pflanzlicher Variante
- Ideal als Beilage zu Fisch und Fleisch

- Rund **10 Mio. Menschen** in Deutschland leben vegetarisch oder vegan.*
- Über 50 % der Deutschen ernähren sich flexitarisch.**
- Die Nachfrage nach pflanzlichen Gerichten steigt – besonders bei jüngeren Zielgruppen.
- Vegetarische und vegane Angebote sind heute ein wichtiger Bestandteil moderner Außer-Haus-Verpflegung.

TK-Veggie, Fleischersatzprodukte				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
7851	Gemüseschnitzel Veganes Gemüseschnitzel aus bunter Gemüsemischung, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 145 g	5,8 kg (4 x ca. 10 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Kombidampf) ca. 17 Min. garen.
28666	Veganer Burger Patty Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. erhitzen.
28667	Vegetarisches Cordon Bleu Auf Basis von Weizeneiweiß, gefüllt mit Käse und vegetarischem Schinken auf Basis von Hühner- und Weizen-eiweiß, paniert, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
22978	Veganes Hack Auf Basis von Sojaeiweiß, gebraten, tiefgefroren		4 kg	Produkt antauen lassen. Bratpfanne: bei mittlerer Hitze mit wenig Öl ca. 5 Min. erhitzen.
28665	Vegane Hackbällchen Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 21 g	4 kg (ca. 190 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. erhitzen.
28664	Veganes Knusperschnitzel Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, mit einer Cornflakes-Panade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
28663	Vegane Nuggets Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, mit einer Cornflakes-Panade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	4 kg (ca. 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.

* Quelle: <https://veggieworld.eco/zahlen-fakten-vegan-trend-deutschland/>

** Quelle: Statista 2025

Rechnungseinheit: kg



28665 Vegane Hackbällchen als Bowl mit Amaranth, Süßkartoffel, Gurke, Tomate, Kichererbse, rote Bete und Spinat



28666 Veganer Burger Patty mit Spinat, Tomate, Käse, Zwiebel und 25916 Mango Chili Dip



Spaghetti Bolognese mit 22978 Veganes Hackfleisch



28663 Vegane Nuggets mit frischem Salat und 25853 Wasabi Dip



28664 Veganes Knusperschnitzel



28667 Vegetarisches Cordon Bleu mit Gurkensalat



7848 Spinat-Käse-Medaillon

TK-Veggie, Beilagen, Snacks, Hauptkomponenten

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
7387	Blumenkohl-Käse-Bratling Bratling aus Blumenkohl und Käse, mit Blumenkohlstücken, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 145 g	4,35 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
28483	Falafel „Gemüse“ Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	Produkt auftauen lassen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
29621	Falafel „Mediterran“ Vegetarisches Bällchen aus Kichererbsen, mit einer mediterranen Füllung aus Weichkäse, grünen Oliven, Chili und Kräutern, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 45 g	4 kg (ca. 88 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 7 Min. garen.
28683	Falafel vegetarisch Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28621	Gemüse Balls Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen mit Gemüsestückchen und Sojaprotein, vorfrittiert und gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg/ 15 Port. x 2 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28622	Guacamole-Bites Vegetarische, panierte Dreiecke mit einer Guacamole-Füllung und Frischkäse, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 22 g	6 kg (6 x 1 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen.
7751	Kartoffeltasche, gefüllt Frischkäse-Kräuter-Füllung im Kartoffelmantel, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	5 kg (2 x 2,5 kg/ ca. 33 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
28930	Melanzane Bällchen Vegetarische Bällchen aus Auberginen, halbgetrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	5 kg (5 x 1 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen.
28931	Melanzane-Medaillons Vegetarisches Medaillon aus Auberginen, halbgetrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	5 kg (5 x 1 kg)	Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen.
26999	Reibekuchen Frische, geriebene Kartoffeln, mit Zwiebeln, gewürzt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Min. braten.
26998	Rote Bete-Sticks Gemüse-Stäbchen aus Roter Bete, verfeinert mit Hartkäse, mit Kürbiskern-Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g	4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 9 Min. garen.
7848	Spinat-Käse-Medaillon Blattspinat, kombiniert mit Goudakäse, Dinkelkörnern und Kartoffelflocken, gewürzt, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 130 g	6,5 kg (2 x ca. 25 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
29616	Zucchini-Schiffchen Halbierte Zucchini, roh, mit einer gewürzten Füllung aus Zwiebel, Paprika, Champignon und Bulgur, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 240 g	6 kg (ca. 25 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen.



28930 Melanzane Bällchen mit Spaghetti und Tomaten-Kräuter-Sauce



7751 Kartoffeltasche mit 141 Griechischer Bauernsalat und 703 Tzatziki



28483 Falafel „Gemüse“ Bratlinge



26998 Rote Bete-Sticks



28931 Melanzane-Medaillons



29616 Zucchini-Schiffchen

Rechnungseinheit: kg



- 1. 7387 Blumenkohl-Käse-Bratling
- 2. 28622 Guacamole-Bites
- 3. 29621 Falafel „Mediterran“
- 4. 28621 Gemüse Balls

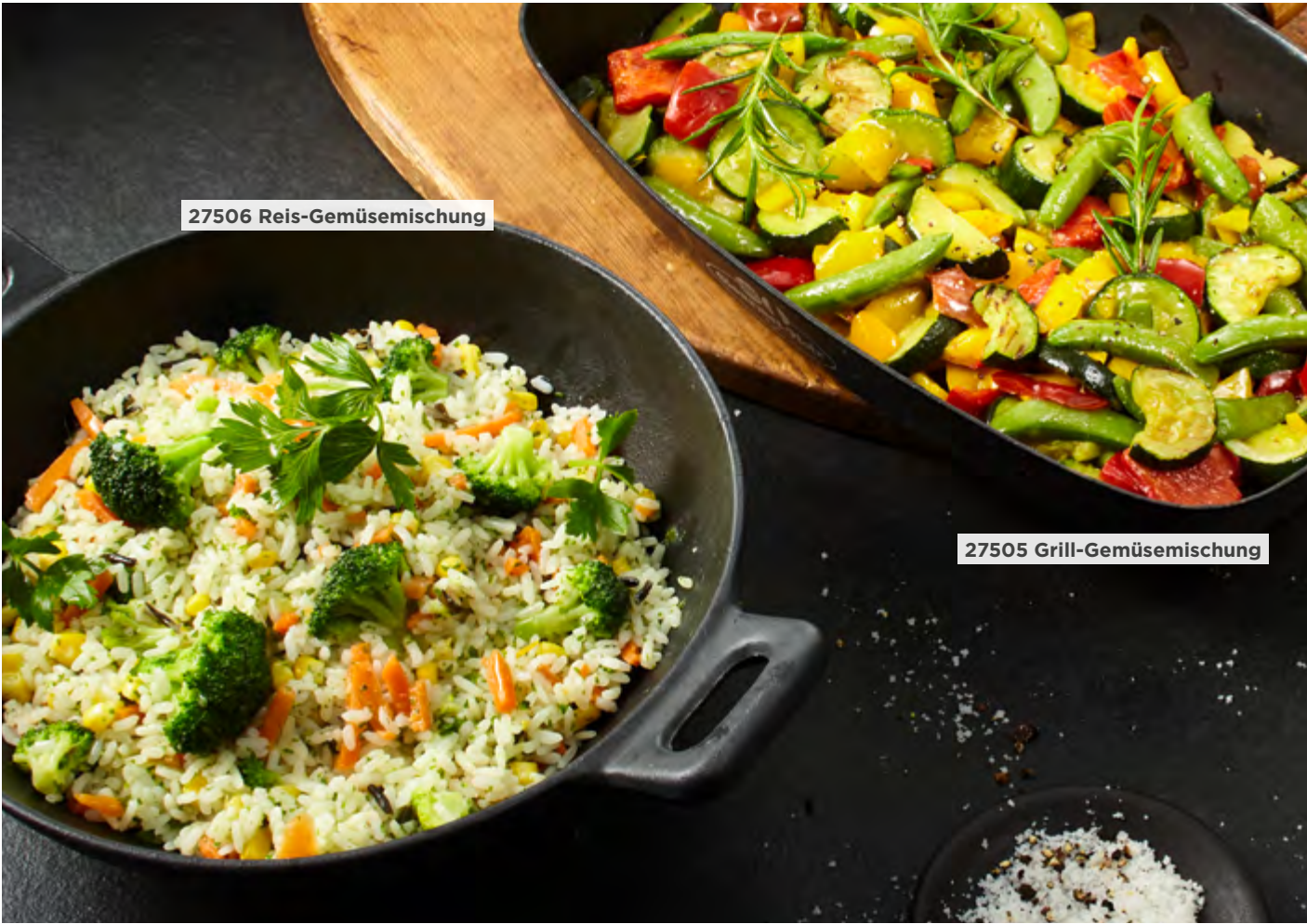
GEMÜSEMISCHUNGEN

Die richtige Mischung macht's!

- Fix und fertig vorbereitet und abgeschmeckt
- Für maximale Zeitersparnis
- Flexible Mengenplanung durch praktische 1,5 kg Untergebinde



Noch mehr TK Gemüse gewünscht? Kein Problem. Wir schicken Ihnen gern ein Angebot zu weiteren Produkten.



27506 Reis-Gemüsemischung

27505 Grill-Gemüsemischung

TK-Gemüsemischungen			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
27505	Grill-Gemüsemischung Grill-Gemüsemischung mit Paprika, Zuckerschoten und gegrillter Zucchini, ummantelt mit einer mediterranen Sauce, tiefgefroren	Garfertig 9 kg (6 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
27506	Reis-Gemüsemischung Bunte Gemüsemischung, kombiniert mit Langkorn- und Wildreis, fertig gewürzt, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig 9 kg (6 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

PFANNENGERICHTE

Die Multitalente

- Flexibel einsetzbar als Mahlzeit oder Snack
- Passend zu Fisch, Fleisch oder Salat
- Ideal auch für Take-away



TK-Pfannengerichte

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
23134	Basmatireis mit Currygemüse und Mango Gegarter Basmatireis mit Mangostückchen und exotischen Gemüsekomponenten, Zuckerschoten, Bambussprossen, mit einer Currynote, lose rollend tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 11 Min. garen.
6381	Nasi Goreng Indonesische Spezialität mit Reis, Huhn und Gemüse, lose rollend, tiefgefroren	9 kg (6 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 9 Min. garen.
87271	Paella Gegarter Reis nach spanischer Rezeptur mit gegarten Meeresfrüchten, Alaska-Seelachsfilet, gegartem Hähnchenbrustfilet und Gemüse, gewürzt, lose rollend tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
29721	Risotto „Funghi“ Gegarter Risottoreis mit Champignonscheiben, Parmesan und Weißwein, abgerundet mit Sahne und Kräutern, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Heißluft) ca. 23 Min. garen.
29722	Risotto „Gorgonzola-Spinat“ Gegarter Risottoreis mit Gorgonzola, Blattspinat und Weißwein, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Heißluft) ca. 23 Min. garen.
29723	Risotto „Pomodori“ Gegarter Risottoreis mit Tomatenwürfeln, Parmesan und Weißwein, abgerundet mit Sahne und Kräutern, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Heißluft) ca. 23 Min. garen.
29593	Schlemmerpfanne „Gnocchi-Spinat“ Gegarte Gnocchi aus Hartweizengrieß und Kartoffeln, nach mediterraner Art, sonnengetrockneten Tomaten, Spinat und Paprikawürfeln, lose rollend, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.
87113 MSC	Schlemmerpfanne „Skandinavische Art“ Gegarte Bandnudeln mit saftigem Alaska-Seelachsfilet und Wildlachsstücken, kombiniert mit Brokkoli, Karotten und Pilzen, in cremiger Kräutersauce (21 %), lose rollend, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Kombidampf) ca. 13 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



1. 29723 Risotto „Pomodori“
2. 23134 Basmatireis mit Currygemüse und Mango
3. 29593 Schlemmerpfanne „Gnocchi-Spinat“
4. 87271 Paella
5. 29722 Risotto „Gorgonzola-Spinat“
6. 29721 Risotto „Funghi“
7. 87113 Schlemmerpfanne „Skandinavische Art“

PASTA

Geht immer!

- Fischlasagnen exklusiv aus der Manufaktur in Bremerhaven
- Als komplette Mahlzeit oder kombiniert mit Fisch, Fleisch oder Salat
- Ideal für italienische Themenwochen oder mediterrane Buffets



24201 Ravioli „Spinachi“



29567 Tagliatelle „Mediterrane Art“



29566 Tortelloni „Ricotta-Gemüse“



7198 Tortelloni „Ricotta-Spinat“

TK-Pasta, Ravioli & Tortelloni				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
24201	Ravioli „Spinachi“ Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer herzhaften Spinatfüllung, tiefgefroren	Garfertig	4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 95 °C (Kombidampf) ca. 8 Min. garen.
29567	Tagliatelle „Mediterrane Art“ Breite Bandnudeln mit Gemüse nach mediterraner Art und getrockneten Tomaten, mit Olivenöl verfeinert, lose rollend tiefgefroren	Garfertig	4,5 kg (3 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Kombidampf) ca. 11 Min. garen.
29566	Tortelloni „Ricotta-Gemüse“ Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer Ricotta-Spinat-Füllung in cremiger Käse-Sahnesauce mit Brokkoliröschen, Karottenscheiben und roten Paprikastreifen, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Kombidampf) ca. 13 Min. garen.
7198	Tortelloni „Ricotta-Spinat“ Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer herzhaften Käse-Spinat-Füllung, tiefgefroren	Garfertig	4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 95 °C (Dampf) ca. 8 Min. garen.

LASAGNE

Liebe in Schichten



TK-Pasta, Lasagne					
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
28934	Lasagne „Bolognese“ Lasagne mit herzhafter Hackfleischsauce und kleinen Karottenwürfeln, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig	ca. 330 g	9,9 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.
28935	Lasagne „Gemüse“ Lasagne mit Gemüse aus Zuckerschoten, Kohlrabi, Karotten und Lauch mit einer cremigen Kräuter-Béchamel und Käse, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig	ca. 330 g	9,9 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.
7095	Lasagne „Lachs“ Lasagne mit feinem Lachs, Spinat und Käse, abgerundet mit einer feinen Zitronen-Note, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig	ca. 350 g	10,5 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.
27030	Lasagne „Thunfisch“ Lasagne mit Thunfischstücken, Kidneybohnen, Mais, würziger Ajvarsauce, mit cremiger Béchamelsauce und Käse, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig	ca. 350 g	10,5 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.

KARTOFFELBEILAGEN

Tolle Knolle!

- Der Beilagenklassiker und ultimativer „Sattmacher“
- Ohne mühsames Kartoffelschälen, ohne Abfall
- Schnelle Zubereitung im Kombidämpfer



TK-Kartoffelbeilagen*					
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
7236	Gnocchi (natur) Teigklößchen aus Kartoffelpüree und Hartweizengrieß, vorgekocht, tiefgefroren	Aufbereitetfertig		5 kg (2 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 95 °C (Dampf) ca. 10 Min. garen.
7737	Potato Wedges Herzhaft gewürzte Kartoffelspalten, mit Schale, vorfrittiert, tiefgefroren	Aufbereitetfertig		10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
Kartoffelbeilagen, frisch					
7689	Baked Potato (natur) Ganze Kartoffel in Schale, gegart	Regenerierfertig	ca. 250 g	6 kg (6 x 4 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Kombidampf) in Alufolie gewickelt ca. 40 Min. garen.
7483	Bratkartoffeln Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Katenschinken, gegart, vakuumverpackt	Regenerierfertig		12 kg (4 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) mit Fett besprüht ca. 15 Min. garen.
28586	Bratkartoffeln Kartoffelscheiben mit Öl, vorgegart, vakuumverpackt	Aufbereitetfertig		12 kg (6 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
7718	Kartoffelgratin Kartoffelscheiben in Käsecreme, pasteurisiert, gegart, vakuumverpackt	Regenerierfertig		6 kg (3 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
7722	Schwenkkartoffeln (natur) Geschälte Kartoffeln, gegart	Regenerierfertig		12 kg (4 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (Kombidampf) ca. 12 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

*Wir haben hier nur die für den Kombidämpfer geeigneten Produkte für Sie aufgelistet. Darüber hinaus führen wir natürlich noch weitere tiefgekühlte Kartoffelprodukte wie Fritten, Pommes, Wedges für die Zubereitung in der Fritteuse. Ihr Ansprechpartner bei Deutsche See erstellt Ihnen dazu gern ein Angebot.



7689 Baked Potato mit Räucherlachs oder Garnelen



28481 Lahmacun mit Dönerfleisch, 26448 Tomatensalsa und frischem Rotkohl



27044 Tortillas „Natur“

ZUM FÜLLEN & BELEGEN

Basics für Streetfood und Snacks

- Für kreative Wrap-Ideen
- Für orientalische und mexikanische Gerichte
- Ideal für Imbiss und Take-away



TK Lahmacun und Tortillas					
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
28481	Lahmacun Backware nach türkischer Rezeptur mit Hackfleisch, traditionell gewürzt, fertig gebacken, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Regenerierfertig	ca. 200 g	4 kg (2 x 2 kg/ 10 Stück)	Produkt auftauen lassen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 5 Min. garen.
27044	Tortillas „Natur“ Gepresste Weizenmehlfladen, gebacken, tiefgefroren	Verzehrfertig	ca. 90 g	8,1 kg (6 Btl / 15 Stück)	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.

Rechnungseinheit: kg

FINGERFOOD & KLEINKALIBRIERTE SNACKPRODUKTE

- alle Produkte bis 110 g auf einen Blick
- für Snackgeschäft, Imbiss oder Pause
- für Kita- und Schule



Alle „Kleinen“ auf einen Blick

Fisch – Fingerfood & kleinkalibrierte Snackprodukte					
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
83447 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitetfertig	50–70 g	7 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
86719 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus	Aufbereitetfertig	80–90 g	8 kg (ca. 95 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
82687 MSC	Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		ca. 100 g	8 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
84943 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Burger“ Aus in Blöcken tiefgefrorene Filets, praktisch grätenfrei, Fischstücken zusammengefügt, in einer Knusperpanade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitetfertig	ca. 70 g	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
82414 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer würzigen Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitetfertig	ca. 75 g	6 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 230 °C (Heißluft) ca. 9 Min. garen.
83594 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in Trapez-Langform geschnitten, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitetfertig	ca. 75 g	6 kg (2 Beutel)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87327 MSC	Alaska-Seelachs „Chili-Cheese“ Aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Chili-Cheese-Auflage, getoppt mit einer Tortillakruste, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitetfertig	80–100 g	7,2 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
83573 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Ciabattapanade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer Ciabattapanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitetfertig	90–110 g	7 kg (63–77 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
84938	Alaska-Seelachs-Knusperstick „Green Lemon“ Alaska-Seelachs-Stäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Green-Lemon-Würzmarinade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig	ca. 50 g	2,5 kg (50–55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83311 MSC	Alaska-Seelachs „Napoli“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer Tomaten-Kräuterauflage mit Basilikum, Oregano und Thymian, mit Emmentaler Käse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig	80–100 g	7,2 kg (72–90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87326 MSC	Alaska-Seelachs „Quinoa-Mango“ Aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Quinoa-Mango-Auflage mit Paprikastückchen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig	80–100 g	7,2 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
86968 MSC	Alaska-Seelachsfilet in „Quinoa-Panade“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer knusprigen Panade aus Quinoasamen, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitetfertig	90–110 g	7 kg (ca. 70 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
NEU 85712 MSC	Alaska-Seelachs-Tacodilla „Chili-Cheese“ Weizen-Tortilla gefüllt mit einer Farce aus Alaska-Seelachs, Schmelzkäse, Paprikastücken und Jalapeño, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig	85 g (27 %)	5,44 kg (64 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
NEU 85763 MSC	Alaska-Seelachs-Tacodilla „Tex Mex“ Weizen-Tortilla gefüllt mit einer Farce aus Alaska-Seelachs, Schmelzkäse und Paprikastücken, mit leichter Rauchnote, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig	85 g (30 %)	5,44 kg (64 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
83582 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Vollkornpanade Aus fangfrischen tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Vollkornpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig	80–100 g	5 kg (50–62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83604	Fisch Nugget Geformte Portionen aus fein zerkleinertem Fisch, praktisch grätenfrei, und anderen Zutaten, paniert, vorgebraten, tiefgefroren	Aufbereitfertig	ca. 22 g	6 kg (3 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
87052 MSC	Fischfrikadelle Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs, nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig	ca. 75 g	6 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
88708 MSC	Fischfrikadelle „zum Durchgaren“ Fischfrikadelle aus Pazifischem Kabeljau, praktisch grätenfrei, mit Karotte, Zwiebel und Gewürzen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig	75 g	7,95 kg (106 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 20–25 Min. garen.
87147 MSC	Fischstäbchen Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig	ca. 30 g	6 kg (2 x 3 kg)	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
83258 MSC	Fischstäbchen „Crunchy“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer krossen Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig	ca. 30 g	6 kg (4 x ca. 50 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
83310 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Bruschetta“ Zwei Lagen Alaska-Seelachs-Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, gefüllt mit einer Schicht aus stückigen, getrockneten Tomaten, getoppt mit einer Kräuterauflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig	80–100 g	8,1 kg (81–101 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83309 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Spinat“ Zwei Lagen Alaska-Seelachs-Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, gefüllt mit einer Schicht aus Spinat und Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift), getoppt mit einer Tomatenkruste, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig	80–100 g	8,1 kg (81–101 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83489 MSC	Happy Fish Fangfrisch tiefgefrorene Alaska-Pollackfiletstücke, grob zerkleinert, zu Fischfiguren geformt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig	ca. 40 g	7 kg (ca. 175 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
NEU 85199 MSC	Jumbo Fischstick Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig	ca. 70 g (55 %)	4,9 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.
83178 MSC	Jumbo Fischstick „Reis-Popper“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, mit einer gold-gelben Panade mit Puffreis, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig	ca. 55 g	6,6 kg (3 x 2,2 kg / 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
87570 MSC	Kibbelinge Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Aufbereitfertig	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
NEU 85473 MSC	Kibbelinge, gegart Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, in einem Tempurateig, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	Regenerierfertig	ca. 25 g (75 %)	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.

Fisch – Fingerfood & kleinkalibrierte Snackprodukte					
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung	
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	20–40 g	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.	
87175 MSC	Knusperfisch „Kräuter-Käse“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer cremigen Kräuter-Käse-Füllung, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	6 kg (1 Beutel ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.	
87178 MSC	Knusperfisch „Tomate-Mozzarella“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, mit würziger Auflage aus Tomaten und Mozzarella, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	6 kg (1 Beutel ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.	
NEU	85571	Lachsbratwurst „Parmesan“ Bratwurst aus Lachsfiletstücken, gewürzt, verfeinert mit Parmesan, im Schafsaitleing, gebrüht, vakuumverpackt	ca. 85 g	5,1 kg (12 Pakete je 425 g / 5 Stück)	Bratpfanne: Etwas Pflanzenfett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden bis zur gewünschten Bräunung braten. Grill: Unter mehrmaligem Wenden bis zur gewünschten Bräunung grillen. Kombidämpfer: Produkt mit Öl vermengen und einstechen. Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 6 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen.
	88793	Lachs-Knusperstick „Pesto“ Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Pesto-Würzmarinade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g	ca. 2,5 kg (50–55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
	89710	Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“ Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Rauchpaprika-Würzmarinade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g	ca. 2,5 kg (50–55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
NEU	85474 MSC	Pazifisches Schollenfilet „nach Müllerin Art“ Naturfilet, ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei, zitronig-frisch paniert, mit Petersilie verfeinert, gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	55–75 g (65 %)	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
83461 MSC	Portinos „Lemon-Pepper“ Fischstücke aus Alaska-Seelachs in einer leichten, goldgelben Mehlierung, verfeinert mit einer Zitronen-Pfeffer-Note, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	15–35 g	7 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.	
82466 MSC	Seelachsfilet „Müllerin“ Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, zitronig-frisch mehliert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80–100 g	5 kg (50–62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.	
83020 MSC	Seelachsfilet „nach Müllerin Art“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Petersilienpanade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90 g	7,2 kg (4 Beutel)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.	
83074 MSC	Seelachsfilet „Reis-Popper“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100 g	7,2 kg (3 Beutel)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.	
83632 MSC	Wildlachsfilet „Reis-Popper“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteile 55 %, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	6 kg (ca. 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.	

Veggie – Fingerfood & kleinkalibrierte Snackprodukte					
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung	
28683	Falafel Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	5 kg (4 Beutel je 1,25 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. erhitzen.	
28483	Falafel „Gemüse“ Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	Produkt auftauen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. erhitzen.	
29621	Falafel „Mediterran“ Vegetarisches Bällchen aus Kichererbsen, mit einer mediterranen Füllung aus Weichkäse, grünen Oliven, Chili und Kräutern, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 45 g	4 kg (ca. 88 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 7 Min. garen.	
28621	Gemüse-Balls Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen mit Gemüsestückchen und Sojaprotein, vorfrittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.	
28622	Guacamole-Bites Vegetarische, panierte Dreiecke mit einer Guacamole-Füllung und Frischkäse, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 22 g	6 kg (6 x 1 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen.	
7751	Kartoffeltasche Frischkäse-Kräuter-Füllung im Kartoffelmantel, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	5 kg (2 x 33 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.	
28930	Melanzane-Bällchen Vegetarische Bällchen aus Auberginen, halbgetrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	5 kg (5 Beutel)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen.	
28931	Melanzane-Medaillons Vegetarisches Medaillon aus Auberginen, halbgetrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	5 kg (5 Beutel)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen.	
26999	Reibekuchen Frische, geriebene Kartoffeln, mit Zwiebeln, gewürzt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.	
26998	Rote Bete-Sticks Gemüse-Stäbchen aus Roter Bete, verfeinert mit Hartkäse, mit Kürbiskern-Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	40 g	4 kg (2 x 2 kg Beutel)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 9 Min. garen.	
28666	Veganer Patty Medium Auf Basis von Weizen- und Sojaeiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100 g	4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. erhitzen.	
28667	Vegetarisches Cordon Bleu Auf Basis von Weizeneiweiß, gefüllt mit Käse und vegetarischem Schinken auf Basis von Hühner- und Weizen-eiweiß, paniert, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.	

Rechnungseinheit: kg



87570 Kibbelinge

Rind – Fingerfood & kleinkalibrierte Snackprodukte				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
29531	Cevapcici Aus z. T. fein zerkleinertem Rindfleisch, gewürzt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 30 g	6 kg (ca. 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 10 Min. erhitzen.
24531	Partyfrikadelle Schweine- und Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, fettarm gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 15 g	6 kg (2 x 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. erhitzen, danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen.
24533	Partyfrikadelle aus Rindfleisch Rindfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (2 x 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.

Geflügel – Fingerfood & kleinkalibrierte Snackprodukte				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
6605	Chicken Crossies im Cornflakes-Knuspermantel Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, in knuspriger Cornflakespanade, anfritiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	3 kg (2 Beutel / 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
24534	Geflügelfrikadelle Aus Putenfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	6 kg (2 x ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 12 Min. erhitzen, danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24661	Geflügelfrikadelle Aus Puten- und Hähnchenfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	50 g	6 kg (2 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. erhitzen.
24662	Geflügelfrikadellen-Bällchen Aus Puten- und Hähnchenfleisch, Fleischanteil ca. 77 %, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	10 g	6 kg (2 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. erhitzen.
22979	Hähnchenbrustfilet, gebraten Hähnchenbrustfilet, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90–110 g	10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (10 % Luftfeuchtigkeit) ca. 15 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



29531 Cevapcici



24662 Geflügelfrikadellen-Bällchen

DIPS, SAUCEN & DRESSINGS

Zum Verfeinern

Dips & Saucen					
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE	VE	Schärfegrad Süßegrad
26075	Asia Dip Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer	Vegetarisch	1,5 kg	Schale	
25927	Barbecue Chutney Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	Vegetarisch	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	
26854	Cocktailsauce Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch	Vegetarisch	2 kg	Schale	
25911	Dirty Umami Dip Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili	Vegan	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	
25905	Graved Sauce Eine Kräuter-Senf-Sauce, die hervorragend zu Lachs passt	Vegan	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	
710	Honig-Senf-Sauce Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill	Vegetarisch	1 kg	Schale	
25916	Mango-Chili-Dip Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	Vegan	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	
25894	Rote Chili Creme Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	Vegan	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	
603	Sylter Sauce Fein gewürzte Salatmayonnaise, mit Joghurt und Sahne sowie frischen Äpfeln und Zwiebeln	Vegetarisch	1 kg	Schale	
25921	Teriyakisauce Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl	Vegetarisch	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	
26448	Tomatensalsa Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander	Vegan	1 kg	Schale	
25898	Tunke „Hausfrauen Art“ Pikant gewürzte Joghurt-Sahne-Sauce, verfeinert mit fruchtigen Äpfeln und Zwiebeln	Vegetarisch	2 kg	Schale	
703	Tzatziki Joghurt-Quark-Zubereitung, mit frischen Salatgurken und intensiver Knoblauchnote	Vegetarisch	1,5 kg	Schale	

Remouladen				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE	VE
604	Remoulade mit Ei	Vegetarisch	1,5 kg	Schale
606	Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt		5 kg	Eimer
25096	Vegane Remouladencreme Vegane Salatcreme mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern	Vegan	5 kg	Eimer

Rechnungseinheit: kg und Flasche

Mayonnaisen				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE	VE
609	Mayonnaise (80 %) Mayonnaise mit 80 % Pflanzenöl	Vegetarisch	10 kg	Eimer
25856	Mayonnaise mit Trüffelgeschmack Cremige Mayonnaise mit feiner Trüffelnote	Vegetarisch	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)
601			2 kg	Schale
741	Salatmayonnaise (60 %) Salatmayonnaise mit 60 % Pflanzenöl	Vegetarisch	5 kg	Eimer
611			10 kg	
25807	Vegane Salatcreme	Vegan	5 kg	Eimer

Salatdressings		
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE
26065	Balsamico Dressing	Vegan
894	Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Olivenöl	5 kg
26849	Hausdressing Klare Salatsauce mit Zwiebeln und Kräutern	Vegetarisch
25904	Himbeer-Balsamico-Dressing Fruchtiges Dressing aus weißem Balsamico-Essig und Öl mit Himbeerpüree	Vegan
25903	Honig-Ingwer-Dressing Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinote	Vegetarisch

Rechnungseinheit: kg und Flasche



FEINKOSTSALATE

Viel mehr als nur Beilage



Noch mehr Salate, Dips, Saucen und Dressings finden Sie in unserem BEECK-Katalog



Feinkostsalate			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE
25831	Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“	Vegetarisch	1 kg
825	Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise		5 kg
141	Griechischer Bauernsalat Gewürfelter Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift) (23 %) mit Tomaten, Salatgurken, Porree, Zwiebeln und schwarzen Oliven, in einer Essig-Öl-Vinaigrette	Vegetarisch	1,5 kg
229	Hamburger Heringstopf		1,5 kg
MSC	Heringsfilethappen (40 %), süße Apfelstücke, würzige Salatgurkenwürfel und milde Zwiebeln, in einem pikanten Joghurdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Joghurt, Äpfeln und Salatgurke anderer Herkunft		5 kg
356			5 kg
MSC			
26905	Kichererbsen-Karotten-Salat Knackige Karottenwürfel, zarte Kichererbsen und frische Lauchzwiebeln, kombiniert mit einer vollmundigen, leicht lieblichen Vinaigrette aus Sesamöl und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit frischer Blattpetersilie und geröstetem Sesam	Vegan	1 kg
26463	Nudelsalat „Pesto“	Vegan	1 kg
25767	Spirelli-Nudeln mit Paprika, Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto, verfeinert mit Olivenöl		5 kg
25110	Orientalischer Couscous-Salat mit Minze	Vegetarisch	1 kg
26415	Couscous mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini und Auberginen, in einem orientalisch gewürzten Dressing		5 kg
555	Pasta Venezia Eine Variation von Penne-Nudeln mit Salatgurke und Zwiebeln, in einem Joghurt-Sahne-Dressing	Vegetarisch	1,5 kg
317	Pikanter Weißkrautsalat	Vegan	1,5 kg
430	Herzhaftes Weißkraut, verfeinert mit frischer Paprika und Zwiebeln, in einer würzigen Vinaigrette aus Essig und Öl		5 kg
26904	Rote Bete-Salat mit Apfel	Vegan	1 kg
26945	Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette		5 kg
730	Schwäbischer Kartoffelsalat	Vegan	1 kg
363	Kartoffelscheiben verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln, in einer Vinaigrette aus Essig und Öl		5 kg

Obstsalat		
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE
26073	Obstsalat „Vital“ Eine Zusammenstellung aus frischer Zucker- und Wassermelone, Ananas, blauen Weintrauben, Orange und knackigen, grünen Äpfeln	5 kg (3,3 kg Abtropfgewicht)



25831 / 825 Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“



141 Griechischer Bauernsalat



229 / 356 Hamburger Heringstopf



26905 Kichererbsen-Karotten-Salat



26463 / 25767 Nudelsalat „Pesto“



25110 / 26415 Orientalischer Couscous-Salat mit Minze



555 Pasta Venezia



317 / 430 Pikanter Weißkrautsalat



26904 / 26945 Rote Bete-Salat mit Apfel



730 / 363 Schwäbischer Kartoffelsalat



26073 Obstsalat „Vital“

Rechnungseinheit: kg

Zum B2B
Online-Shop



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: info@deutschesee.de

www.deutschesee.de