

VIEL MEHR ALS NUR BEILAGE

Frische Salate, Dips, Saucen und mehr aus der Feinkostmanufaktur





UNSERE GESCHICHTE

Über 100 Jahre BEECK Feinkost



Wie alles begann

Absolute Frische und höchste Qualität – so lautet das Credo von Otto und Betty Beeck, als sie am **18. Juli 1919** die ersten Kunden in ihrem Feinkostgeschäft in Hamburg-Hamm begrüßen.





Drei Jahre nach Geschäftseröffnung gibt Otto Beeck den Einzelhandel auf und beginnt mit der fabrikmäßigen Herstellung von Feinkost.

Das Geschäft floriert und wächst. 1941 steigt Claus Viets als Teilhaber der BEECK-Feinkostfabrik ein.

Im Zweiten Weltkrieg werden die Fabrikgebäude zerstört. Doch schon ein halbes Jahr nach Kriegsende wird die Produktion wieder aufgenommen.

1945 verstirbt Gründer Otto Beeck, Claus Viets wird Alleininhaber und Betty Beeck stille Teilhaberin.





Viets erweitert erfolgreich das Sortiment – so gehört ab 1950

Viets Söhne steigen Mitte der 60er Jahre ins Geschäft ein. 1969 werden erstmalig Salate ohne Konservierungsstoffe ins Sortiment aufgenommen.



das Sortiment um Antipasti, Lachsspezialitäten und Desserts erweitert.

In den 80er Jahren wird



2003 übernimmt Deutsche See BEECK als Feinkostmarke. 2012 wird die BEECK Feinkostmanufaktur nach Bremerhaven überführt und ist seitdem im dortigen Fischereihafen angesiedelt.

Das Sortiment von BEECK wird kontinuierlich überarbeitet. Bestehende Rezepturen werden regelmäßig überprüft und bei Bedarf optimiert. Neue Produkte kommen hinzu, die Ihre Wünsche im Blick haben und Foodtrends aufgreifen.



UNSERE PHILOSOPHIE SEIT 1919

Höchster Genuss für Ihre Kunden und Gäste bleibt unser Ziel bei allem, was wir tun: von der Auswahl der Rohstoffe über die Entwicklung der Rezepturen bis hin zur Fertigung und Auslieferung zu Ihnen in den Markt oder die Küche.

Handwerk & Erfahrung

Gemüse schneiden, Gewürze abwiegen, Dressings anrühren – all das erfolgt, genauso wie bei Ihnen in der Küche, meist von Hand. Regelmäßige Qualitätskontrollen und Verkostungen durch unsere Mitarbeiter garantieren, dass nur Top-Produkte unsere Manufaktur verlassen.





Erstklassige Zutaten sind die Basis

Frische Kräuter, knackiges Gemüse, zartes Fleisch, echter Balsamico-Essig: Erstklassige Zutaten sind für uns wie Rohdiamanten – aus ihnen entstehen in sorgfältiger Handarbeit herausragende Salate.

Doch was bedeutet erstklassig?

Für uns sind das Zutaten, die Sie und uns in puncto Qualität, Frische, Genuss und Nachhaltigkeit überzeugen.

Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, arbeiten wir ausschließlich mit Lieferanten zusammen, die eine gleichbleibend hohe Qualität liefern, und das seit vielen Jahren.

Wenn irgend möglich, kooperieren wir mit regionalen Partnern und verwenden Rohwaren aus artgerechter Tierhaltung, bestandsschonender Fischerei und verantwortungsbewusster Aquakultur.

PRODUKTENTWICKLUNG

Leidenschaft zwischen Tradition & Innovation

Unsere Köche sind für Sie immer auf der Suche nach neuen Ideen und Inspirationen und finden diese auf den Märkten und in den Küchen dieser Welt. Mit viel Leidenschaft für die Produkte und einem einzigartigen Gespür für den Geschmack von Feinkostliebhabern entstehen so jedes Jahr neue Feinkostkreationen und bestehende Rezepturen werden regelmäßig überprüft und bei Bedarf verbessert.



»Wir halten immer die Augen und Ohren offen – für neue Ideen.«

Jürgen Graf, Produktentwickler BEECK

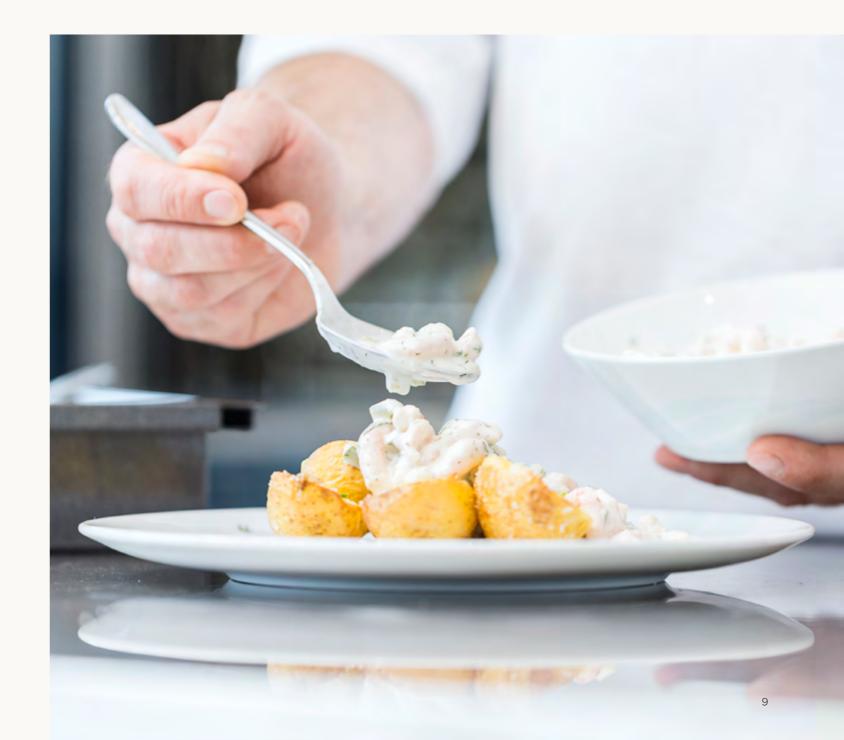


HERVORRAGENDER SERVICE

Schnell, professionell & zuverlässig

Wir beliefern 35.000 Kunden in der Gastronomie, im Food Service und im Einzelhandel mit frischen Produkten.

Unser Anspruch dabei ist ganz klar, neben einem Top-Produkt auch einen Top-Service zu bieten, bei dem wir stets Ihre Wünsche vor Augen haben: angefangen bei einer schnellen, absolut zuverlässigen Lieferung mit unseren eigenen Kühlfahrzeugen über die persönliche Kundenberatung vor Ort oder die Bestellaufnahme durch unseren Telefonverkauf.



DIE BEECK MANUFAKTUR

Feinköstliches Handwerk

Natürlich stehen Frische und Genuss bei BEECK an oberster Stelle. Unsere Sorgfalt und unsere Leidenschaft garantieren Ihnen eine hohe und gleichbleibende Qualität aller Produkte. Warum wir in unserer Manufaktur so arbeiten, wie wir arbeiten? Unsere Produktionsschritte sind das Ergebnis von über hundert Jahren Erfahrung.



1 Qualitätssicherung

In unserem hauseigenen Labor werden die angelieferten Rohwaren sensorisch und mikrobiologisch überprüft. Auch die Qualität der fertigen Salate, Saucen oder Dressings wird durch regelmäßige interne Verkostungen und mikrobiologische Analysen sichergestellt. Letztere geben wir bei einem externen Labor in Auftrag.



Nach der Anlieferung werden die Rohwaren von uns auf Herz und Nieren geprüft – und anschließend für die weitere Verarbeitung vorbereitet.



3 Gewürzverwiegung

Unsere Feinkost enthält von Anis bis Zimt nur natürliche Gewürze. An dieser Station wiegen wir die entsprechenden Gewürzmischungen für Dressings und Salate ab.



4 Rösten

Cashewkerne, Sesam und Kürbiskerne rösten wir ganz frisch vor Ort. So entfalten sie ihr Aroma am besten.



Für optimale Frische schneiden wir viele Zutaten, wie z.B. Karotten, Tomaten, Äpfel, Wurst, Schinken aber auch Lachs erst in der Manufaktur in ihre gewünschten Formen und Größen.



6 Dressing-Station

Aus Essig, Öl, Joghurt, Sahne, Kräutern und verschiedenen Gewürzen werden per Hand frische Dressings kreiert.

7 Mayonnaise-Herstellung

Die Mayonnaise für unsere Feinkost aber auch für Ihre Bestellungen wird nach einem Geheimrezept von BEECK täglich frisch hergestellt. Auch als vegane Variante.















13 Eigene Frische-Logistik

Ausgehend von Bremerhaven über 19 regionale Deutsche See Niederlassungen liefern wir täglich und deutschlandweit frische Feinkost zu Ihnen.

Dank unserer eigenen Fahrer und moderner 2-Kammer-Kühl-LKWs sind wir auch immer schnell bei Ihnen.



DAS SORTIMENT

EXTRA FRISCH Spezialitäten	Seite	16	
Feinkost mit Rohkost und Gemüse	Seite	24	
Feinkost mit Kartoffeln, Nudeln, Käse und Ei	Seite	32	
Feinkost mit Meeresfrüchten	Seite	40	
Feinkost mit Fisch	Seite	50	
Feinkost mit Fleisch, Wurst und Geflügel	Seite	60	
Antipasti	Seite	66	
Dips, Saucen und Dressings	Seite	72	
Obstsalate	Seite	78	
Saisonale Feinkost im Jahresüberblick	Seite	80	



EXTRA FRISCH SPEZIALITÄTEN

Feinkost in einer neuen Dimension

Viele frische Zutaten und wenig Dressing: Das ist die Grundidee aller EXTRA FRISCH Produkte – für unverwechselbaren Genuss. Nicht fehlen dürfen dabei knackiges Gemüse, aromatische Kräuter sowie Fleisch und Fisch aus ausgesuchten Herkünften. Mit viel Leidenschaft haben unsere Köche in der Produktentwicklung auf diese Weise Feinkost für die hohen Ansprüche der Gastronomie entwickelt.

Kalt und warm ein Genuss

Noch mehr kreative Möglichkeiten bieten Ihnen die vielen EXTRA FRISCH Salate, die Sie sowohl kalt als auch warm servieren können. So zaubern Sie ruckzuck köstliche Beilagen zu Fisch oder Fleisch, ganze Pastagerichte oder wie wäre es mit einem warmen Kichererbsensalat als vegetarischer Snack für die Pause.

Ihre Vorteile im Überblick

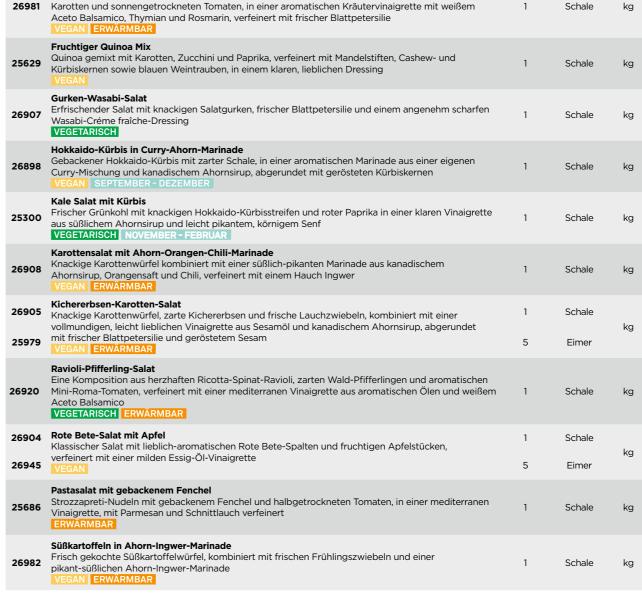
- Von Profis für Profis: für Ansprüche der Gastronomie entwickelt
- Klare Optik viel Zutat wenig Dressing
- Weniger Essigzugabe dadurch knackiges Gemüse und zartes Fleisch
- Frische Kräuter und Gemüse in kräftigen Farben
- Verwendung von gebackenem Gemüse und besonderen Gewürzen
- Fleisch aus ausgesuchten Herkünften
- Fisch und Meeresfrüchte aus ausgesuchten Fanggebieten und Aquakulturen
- Große Auswahl veganer und vegetarischer Salate

- Als Snack, Vorspeise, Beilage oder zum Weiterveredeln
- Für Buffet, Bankett und á la carte
- Viele Produkte erwärmbar für noch mehr Einsatzvarianten
- Für anspruchsvolles Catering und Plattenservice
- Für saisonale Themenwochen

















,Kokos-Paprika"



25302 | Garnelensalat mit Salicornes



















EXTRA FRISCH - Fleischsalate

ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
26916	Enten-Kürbis-Salat Zartes Fleisch der französischen Barbarie-Ente (30%) und gebackener Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit einer süßlichen Vinaigrette aus kanadischem Ahornsirup und weißem Aceto Balsamico ERWÄRMBAR SEPTEMBER - DEZEMBER	1	Schale	kg
26910	Rindfleischsalat "Thai" Zartes Fleisch aus der Oberschale von Rindern (35%), kombiniert mit knackigem Gemüse wie Paprika, Zuckerschoten und Sojabohnenkernen, abgerundet mit einem thailändischen Koriander-Ingwer- Chili-Dressing ERWÄRMBAR	1	Schale	kg



FEINKOST MIT ROHKOST UND GEMÜSE

Vegetarische Vielfalt

Wie frisch vom Wochenmarkt: In unseren Salaten verwenden wir besonders viel knackiges Gemüse. Gurken, Tomaten, Paprika und Lauch werden täglich in unserer Manufaktur in Bremerhaven angeliefert. Um Geschmack und Nährstoffe zu erhalten, waschen, putzen und schneiden wir das meiste davon selbst. Dabei gehen wir immer individuell auf die jeweilige Rohware ein. So verwenden wir zum Beispiel beim Weißkohl nur die hellen Blätter, die besonders fein geschnitten werden.

Ihre Vorteile im Überblick

- Knackige Qualitäten für mehr Biss bei Weißkohl, Rotkohl, Karotte und Co.
- Erhalt der Nährstoffe durch produktspezifische Verarbeitung
- Große Rezepturvielfalt vom Krautsalat in verschiedenen Varianten bis hin zu modernen Zutaten wie Quinoa oder Zartweizen

- Als Beilage oder zum Selberverfeinern für eigene Kreationen
- Als Belag für Sandwich, Burger, Brötchen, Wraps usw.
- Für á la carte, Buffet und Veranstaltungen
- Für Bistro, Cafeteria, Imbiss und Heiße Theke
- Für Selbstbedienungs-Salatbars
- Ideal auch für die Grillsaison















Feinkostsalate mit Rohkost und Gemüse				
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
25622	Algensalat "Sesam" Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Mu-Err-Pilzen verfeinert, aufgetaut VEGAN	1	Schale	kg
25831	Amerikanisches Picknick "Cole Slaw" Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg
825	VEGETARISCH	5	Eimer	
25766	Asia-Salat Knackige Mischung aus Bambusstreifen, Sojabohnenkernen, Karotten, Paprika, Mu-Err-Pilzen und Mungobohnenkeimlingen in einem klaren, typisch asiatischen, süß-sauren Dressing VEGAN	1	Schale	kg
26569	Bulgur mit Gemüse Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem	1	Schale	kg
25417	leichten, klaren Dressing VEGAN	5	Eimer	
26573	Bunter Bohnensalat Würziger Bohnensalat aus grünen Sojabohnenkernen, weißen Riesenbohnen, roten Kidneybohnen sowie roten Zwiebelwürfelchen, in einem klaren Dressing mit Bohnenkraut verfeinert VEGAN	1	Schale	kg
819	Bunter Zucchinisalat Knackige Zucchini mit Karotten, Äpfeln und Paprika, in einer pikant-würzigen Vinaigrette	1	Schale	kg
25566	VEGAN TO THE PROPERTY OF THE P	5	Eimer	
26838	Couscous-Salat mit Blattpetersilie Aromatischer Salat mit obuscous, frischer Blattpetersilie und Tomatenwürfeln, verfeinert	1	Schale	kg
25980	mit Gewürzen und Olivenöl VEGAN	4	Eimer	
26570	Fenchelsalat mit Orangen Fenchelstreifen mit ganzen Orangensegmenten, Staudenselleriestücken und gerösteten Pinienkernen, in einem fruchtigen Orangendressing mit Fenchelsamen VEGETARISCH	1	Schale	kg













Feinkostsalate mit Rohkost und Gemüse

ArtN	z. Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
804	Farmer-Rohkost-Salat Sellerie und Karotten, in einem delikaten Dressing aus Joghurt und Salatmayonnaise VEGETARISCH	1	Schale	kg
300	Farmersalat Feiner Karottensalat mit Sellerie, in einer würzigen Salatmayonnaise VEGETARISCH	1,5	Schale	kg
689	Farmersalat "Klassik" Karotten, Sellerie und Porree, in einer fein gewürzten Mayonnaise, hergestellt nach traditioneller Rezeptur VEGETARISCH	1	Schale	kg
394 25418	Gemüse in French-Dressing Frische Paprika, Salatgurke und Karotte mit Mais und Sellerie, in pikanter Salatmayonnaise mit Knoblauch VEGETARISCH	1 4,5	Schale	kg
893	Grüner Bohnensalat Grüne Bohnen mit Zwiebeln, in einer herzhaften Vinaigrette, gewürzt mit Bohnenkraut VEGAN	1	Schale	kg
308	Gurkensalat in Joghurtdressing Gurkenscheiben mit Zwiebeln, in einem mit Dillspitzen abgestimmten Joghurtdressing VEGETARISCH	1	Schale	kg
659	Lauchsalat Frischer Porree mit Eiern, Äpfeln, Ananas und Mandarinen, in einem pikanten Dressing aus Joghurt und Salatmayonnaise VEGETARISCH	1	Schale	kg
26233	Karottensalat Karottenstreifen mit Ananas in einem klaren Dressing mit Orangensaft abgerundet VEGAN	5	Eimer	kg
26574 26750	Linsensalat Beluga-, grüne und braune Linsen, Karotten- und Selleriebrunoises sowie Staudensellerie, in einem klaren Dressing, verfeinert mit Schnittlauch VEGAN	1	Schale Eimer	kg















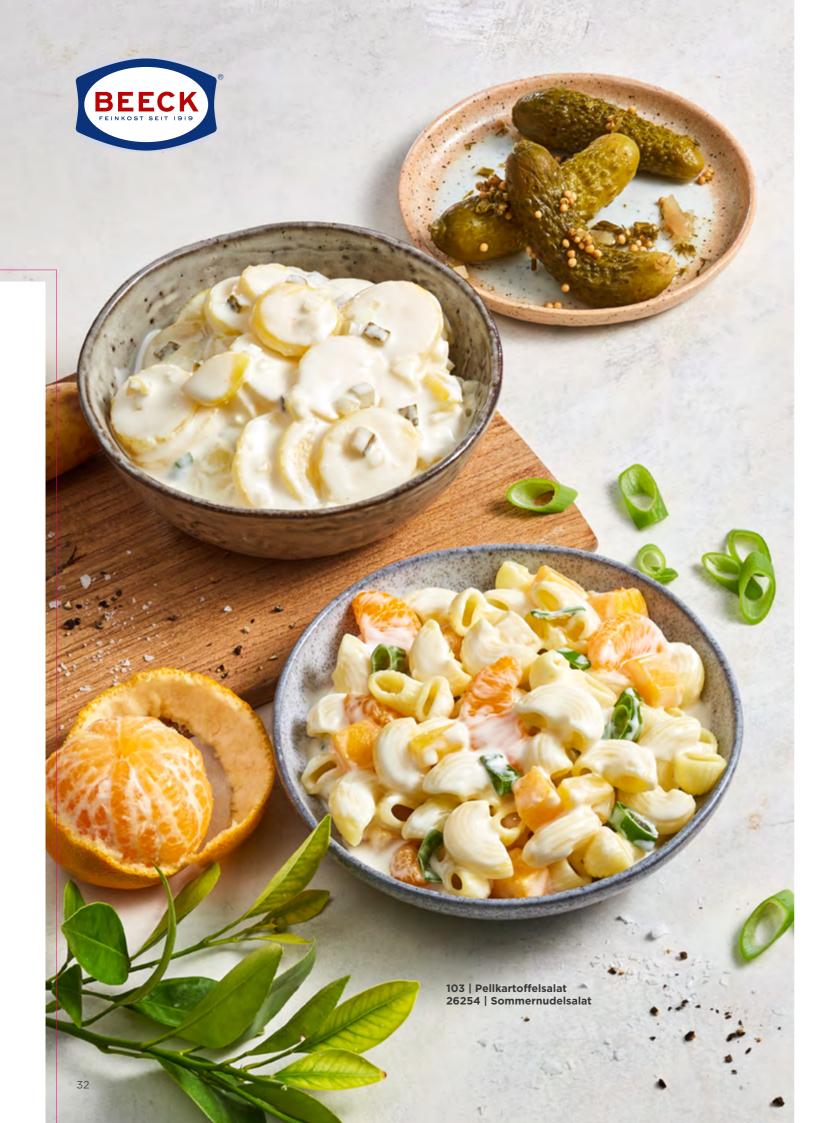
Feinkostsalate mit Rohkost und Gemüse Art.-Nr. Artikelbezeichnung 25110 Orientalischer Couscous-Salat mit Minze Schale Couscous mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini und Auberginen, in einem orientalisch gewürzten Dressing 26415 VEGETARISCH Eimer 317 Pikanter Weißkrautsalat Schale Herzhaftes Weißkraut, verfeinert mit frischer Paprika und Zwiebeln, in einer würzigen Vinaigrette aus Essig und Öl 430 Eimer Pilzsalat 222 Champignons mit Stockschwämmchen, Porree, Senfgurken und geräuchertem Speck, Schale kg in einer klaren Kräutervinaigrette 25633 Quinoasalat Schale Salat aus rotem und weißem Quinoa, gelber und roter Paprika, Karotten und Mango in fruchtig pikantem Dressing 25771 VEGAN Eimer 52059 Ratatouille-Salat Schale Mediterraner Gemüsesalat mit frischer Paprika, Zucchini und sonnengereiften Tomaten, in einem Dressing aus Essig und Öl, verfeinert mit Kräutern der Provence Eimer **Red Cole Slaw** 25392 Knackiger Salat mit fein geschnittenem Rotkohl und Karotten, in einer veganen Salatcreme Schale kg Waldoré-Salat Nach Waldorf-Art mit Sellerie, Äpfeln, Ananas, Mandarinen und Walnüssen, in einem würzigen Schale kg Dressing aus Salatmayonnaise VEGETARISCH 26572 Zartweizensalat mit Cashewkernen Bissfeste, saftige Zartweizenkörner mit geviertelten Zucchinischeiben, roten und gelben Schale

Paprikawürfeln, roten Zwiebelwürfelchen und gerösteten Cashewkernen, in einem

pikanten Dressing

kg

Eimer



FEINKOST MIT KARTOFFELN, NUDELN, KÄSE UND EI

Die Beilagenklassiker

Nudel- und Kartoffelsalate sind DIE Klassiker unter den Beilagen. Für unsere Kartoffelsalate verwenden wir festkochende Kartoffeln aus Deutschland, die zunächst von Erde befreit, gewaschen und anschließend in einem speziellen Verfahren gegart werden, was sie besonders aromatisch macht. Für die hausgemachte Optik verwenden wir bei unseren Kartoffelsalaten große Scheiben, die wir anschließend, wie im Norden üblich, mit Mayonnaise oder wie im Süden beliebt, mit Essig und Öl verfeinern. Aber auch Rezepturen mit Speck oder Gemüse stehen zur Auswahl.

Auch in Sachen Nudelsalat überlassen wir nichts dem Zufall. Egal ob Spirelli, Penne, Glasnudeln oder Gabelspaghetti: Alle werden vor Ort in unserer Manufaktur nach festgelegten Zeiten gekocht, um die gewünschte Bissfestigkeit zu erhalten. So vielfältig wie die Nudelsorten, so vielfältig sind auch die Rezepturen – von asiatisch über mediterran bis hin zu Omas Nudelsalat kommt jeder auf seine Kosten.

Ihre Vorteile im Überblick

- Einsatz aromatischer festkochender Kartoffeln aus Deutschland
- Für den perfekten Biss werden Nudeln von uns selbst gekocht
- Hausgemachte Optik bei traditionellen Rezepturen
- Gedeckte und klare Dressings sowie verschiedene Würzungen für die unterschiedlichen regionalen Vorlieben

- Für Buffet, Veranstaltungen und Catering
- Für Imbiss, Bistro und Cafeteria
- Für Salatbar und Heiße Theke
- Als Beilage zu Backfisch o.ä. im Fischfachhandel oder Mobilen Handel
- · Ideal auch für die Grillsaison
- Käse- und Eiersalate für das Frühstücks- und Brötchengeschäft













Feinkostsalate mit Kartoffeln

ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
104	Bayerischer Speck-Kartoffelsalat Kartoffelscheiben, mild geräucherter Speck und Zwiebeln, in einer fein würzigen Vinaigrette	1,5	Schale	kg
152	Berliner Kartoffelsalat Kartoffelscheiben und Zwiebeln, in Salatmayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Schnittlauch. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Kartoffeln, Joghurt und Schnittlauch anderer Herkunft	1,5	Schale	kg
391	VEGETARISCH	5	Eimer	
26462	Kartoffelsalat "Dijon" Kartoffelwürfel ohne Schale mit grobem Senf, in einem cremigen, leicht scharfen Senfdressing	1	Schale	kg
26482	mit Mayonnaise VEGETARISCH	5	Eimer	5
25621	Kartoffelsalat "Natur" Kartoffelscheiben verfeinert mit Zwiebeln und einer Vinaigrette aus Essig und Öl	1	Schale	kg
25656	VEGAN TO THE PROPERTY OF THE P	5	Eimer	
26474	Kartoffel-Ratatouille-Salat Kartoffelscheiben mit Zucchini, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, in einem klaren Dressing, verfeinert mit Basilikum, Petersilie und Schnittlauch VEGAN	1	Schale	kg
103	Pellkartoffelsalat Pellkartoffeln, Gewürzgurken und frische Zwiebeln, in einer delikaten Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg
124	VEGETARISCH VEGETARISCH	5	Eimer	
730	Schwäbischer Kartoffelsalat Kartoffelscheiben verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln, in einer Vinaigrette aus Essig und Öl	1	Schale	kg
363	VEGAN	5	Eimer	J



Feinkostsalate mit Nudeln

ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
811	Allgäuer Nudelsalat Gabelspaghetti mit grünen Erbsen, Karotten und knackigen Gewürzgurken, in feiner Salatmayonnaise. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Nudeln anderer Herkunft	1	Schale	kg
890	VEGETARISCH	5	Eimer	
1202	Asiatischer Nudelsalat mit Mu-Err-Pilzen Tagliatelle-Nudeln mit Paprika, Mungobohnenkeimlingen und Mu-Err-Pilzen, in einem Dressing mit Sesamöl VEGETARISOH	1	Schale	kg
156	Bunter Pastasalat Weiße, rote und grüne Penne-Nudeln mit schwarzen Oliven und Frühlingszwiebeln, in klarem Dressing VEGAN	1	Schale	kg
26471	Glasnudelsalat Glasnudeln mit Karotten, Paprika, Cashewkernen, Mu-Err-Pilzen und Mandarinen, in einem klaren Dressing mit Sesamöl VEGAN	1	Schale	kg
26463	Nudelsalat "Pesto" Spirelli-Nudeln mit Paprika, Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto, verfeinert	1	Schale	ka
25767	mit Olivenöl VEGAN	4	Eimer	kg
26047	Omas Nudelsalat Makkaroni mit Schinkenwurst, Ei, Gewürzgurke und grünen Erbsen, in einem sämigen Dressing, verfeinert mit Senf und Joghurt	1	Schale	kg
555	Pasta Venecia Eine Variation von Penne-Nudeln mit Salatgurke und Zwiebeln, in einem Joghurt-Sahne- Dressing VEGETARISCH	1,5	Schale	kg
25024	Pastasalat "Al dente" Penne-Nudeln in fruchtig-italienischer Tomatensauce, mit schwarzen Oliven und einem Hauch Knoblauch VEGAN	1	Schale	kg
762 211	Schwäbischer Nudelsalat Gabelspaghetti mit echtem Hinterschinken, Erbsen und Schmelzkäse, in pikanter Salatmayonnaise. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Nudeln und gekochtem Hinterschinken anderer Herkunft	1,5	Schale	kg
26254	Sommernudelsalat Pipette Rigate Nudeln mit sommerlichen Früchten aus Ananas, Mandarinen und Pfirsichen sowie knackigen Frühlingszwiebeln, in einem leichten, frischen Buttermilchdressing VEGETARISCH	1	Schale	kg











Feinkostsalate mit Käse und Ei

ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
802	Bunter Hirtensalat Gewürfelter Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift) (32%) mit knackigem Porree, Zwiebeln, Paprika und schwarzen Oliven, in einer feinen Vinaigrette VEGETARISCH	1	Schale	kg
175	Eiersalat Gekochte Eier mit Spargel und Champignons, in einem Joghurt-Dressing VEGETARISCH	1	Schale	kg
26883		5	Eimer	
26104	Eiersalat mit Louisiana-Flusskrebsen Eier, Louisiana-Flusskrebse (17%), Champignons und Ananas, in herzhaft gewürzter Mayonnaise, verfeinert mit Dill	1	Schale	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	Schale	kg
1089	Schäfersalat Cremiger Salat mit Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift) (31%), Tomaten und Salatgurke, in einem pikanten Dressing aus Salatmayonnaise	1	Schale	kg
266	VEGETARISCH VEGETARISCH	1,5	Schale	
756	Schweizer Käsesalat Pikanter Käse mit Äpfeln, Ananas, Zwiebeln, Salatgurken und Paprika, in einem cremigen	1	Schale	kg
203	Dressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Käse, Ananas und Äpfeln anderer Herkunft VEGETARISCH	1,5	Schale	Ng *



FEINKOST MIT MEERESFRÜCHTEN

Vielfalt der Aromen

Kaum ein Produkt eignet sich so perfekt für das raffinierte Spiel mit unterschiedlichen Aromen, wie die Garnele – die gleichzeitig für ihren knackigen Biss bekannt ist. Damit genau das so bleibt, werden unsere Garnelen in der Schale gekocht, von Hand geschält und dann schonend eingefroren. So entfalten sie ihren reinen Geschmack und bleiben knackig.

Bei der Veredelung sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ob der Topseller mit Aioli oder im Mix mit anderen Meeresfrüchten, Gemüsen, Obst, Kräutern und Gewürzen – fast alles ist möglich.

Das Thema Nachhaltigkeit haben wir dabei natürlich immer im Blick. So verwenden wir nur Garnelen aus zertifizierter verantwortungsvoller Zucht - für unbeschwerten Genuss.

Ihre Vorteile im Überblick

- Abwechslung garantiert, durch große Rezepturvielfalt
- Nachhaltig: Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht sowie Eismeergarnelen und Nordseekrabben aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei
- Topseller und Blickfang in der Fisch- und Feinkosttheke sowie im Fischfachhandel und Mobilen Handel

Verwendung und Einsatzmöglichkeiten

- Als Vorspeise oder kleiner Snack
- Als Füllung oder Topping für Wraps, Salate, Pasta usw.
- Für Buffet, Bankett, Veranstaltungen
- Für Catering und Plattenservice
- Für Imbiss und Brötchengeschäft
- Für saisonale Aktionen und Länderwochen
- Fester Bestandteil im Feinkostblock der Fischtheke und im Fischfachhandel oder Mobilen Handel
- Ein Muss im Festtagsgeschäft an der Fisch- und Feinkosttheke















Feinkostsalate mit Garnelen					
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit	
25035 ASC	Asia-Salat mit Garnelen Garnelen (31%) mit Ananas, Bambusstreifen, Mungobohnenkeimlingen, Zuckerschoten und Mu-Err-Pilzen, in einem typisch asiatischen, süß-sauren Dressing	1	Schale	kg	
26256 ASC	Curry-Garnelensalat Garnelen (50%) mit Ananasstücken, in einem klaren Currydressing, verfeinert mit Mango-Chutney	1	Schale	kg	
25690 ASC	Fruchtiger Garnelensalat mit Calvados Garnelen (35%), Äpfel, Mandarinen, Karotten und Porree, in einem aromatisch-würzigem Dressing, mit Calvados verfeinert	1	Schale	kg	
25224 ASC	Garnelen "Mediterran" Garnelen (55%) mit Tomaten und Zwiebeln, in einem herzhaften Knoblauchdressing mit Basilikum	1	Schale	kg	
26131 ASC	Garnelen "Mexico" Riesengarnelen (60%) in einem würzigen Öl, mit feurigen Jalapeños	1	Schale	kg	
26255 ASC	Garnelen in Orangen-Brandy-Dressing Garnelen (50%) mit Orangenfilets, Staudensellerie und Cashewkernen in einem gebundenen Orangen-Brandy-Dressing	1	Schale	kg	
381 ASC	Garnelencocktail "Italia" Garnelen (25%) und Spinatnudeln, in einem Tomaten-Joghurt-Dressing, aromatisch abgerundet mit Basilikum und Knoblauch	1	Schale	kg	











Fein	Feinkostsalate mit Garnelen				
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit	
26539 ASC	Garnelen "Mango-Kokos" Salat mit Garnelen (35%), Mangowürfeln und Rucola in einem fruchtig-cremigen Dressing mit Kokos-Note	1	Schale	kg	
26995 ASC	Garnelensalat "Paris" Riesengarnelen (40 %) mit getrockneten Tomaten und frischer Blattpetersilie in würzig-cremiger Sauce	1	Schale	kg	
25735 ASC	Garnelensalat "Passion" Garnelen (50%) in einem süßlichen Dressing aus Kokosmilch, mit Mohn und Chili verfeinert	1	Schale	kg	
116 ASC	Riesengarnelen Aioli Riesengarnelen (55%) in einer pikanten, mit Sahne verfeinerten Aiolicreme	1	Schale	kg	
25577 ASC	Riesengarnelen "Curry-Maracuja" Riesengarnelen (50%) in einem pikant-fruchtigen Curry-Maracuja-Dressing, verfeinert mit Ingwer	1	Schale	kg	
120 ASC	Riesengarnelen "Garlic" Riesengarnelen (60%) in feinem Kräuteröl, mit intensiver Knoblauchnote	1	Schale	kg	
378 ASC	Riesengarnelen in Dillcreme Riesengarnelen (50%) in einer herzhaften, mit Joghurt und Dill verfeinerten Creme	1	Schale	kg	
26014 ASC	Riesengarnelen in Knoblauchöl Riesengarnelen (60%) in einem würzigen Knoblauchöl, verfeinert mit Kräutern	1,5	Schale	SC	
26734 ASC	Riesengarnelen "Smoked Chili" Riesengarnelen (50%) kombiniert mit fruchtigen Apfelstücken und gerösteten Cashewkernen, in einem cremig-pikanten Dressing, verfeinert mit geräucherter Chili und Calvados	1	Schale	kg	

















Eisn	neercocktail, Shrimpscocktail & Co.			
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
25177	Eismeercocktail Surimi (26%) und Shrimps (24%), in einer perfekt abgestimmten Cocktailsauce aus Salatmayonnaise und einem Hauch Weinbrand	1	Schale	kg
25010 ASC	Fruchtiger Shrimpscocktail Shrimps (25%) mit Ananas, Pfirsichen, Papayas und Champignons, in fein gewürzter Mayonnaise	1	Schale	kg
223 MSC	Shrimpscocktail "Miami" Shrimps (25%) mit exotischen Früchten und Gemüse, in einem herrlich sahnigen Dressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Shrimps, Ananas, Papaya und Mandarinen anderer Herkunft	1	Schale	kg
168 MSC	Shrimpssalat Shrimps (50%) in einer fein würzigen Mayonnaise	1	Schale	kg

Fein	Feinkostsalate mit Nordseekrabben					
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit		
25765 MSC	Nordseekrabben in Kräuterdressing Nordseekrabben (40%) mit Gurke, Radieschen und roten Zwiebeln in einem frischen, klaren Dressing, verfeinert mit frischem Schnittlauch und Dill	1	Schale	kg		
25674 MSC	Nordseekrabbensalat Nordseekrabben (50%) in pikant gewürzter Mayonnaise	1,5	Schale	kg		
25672 MSC	Westerländer Krabbencocktail Nordseekrabben (35%), verfeinert mit Mandarinen, Ananas und Champignonköpfen, in einer sahnigen Dillcreme. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Nordseekrabben, Mandarinen, Ananas und Champignons anderer Herkunft	1	Schale	kg		





1092 | Flusskrebscocktail mit Calvados

26716 | Spargel-Flusskrebssalat

48



26104 | Eiersalat mit Louisiana-Flusskrebsen

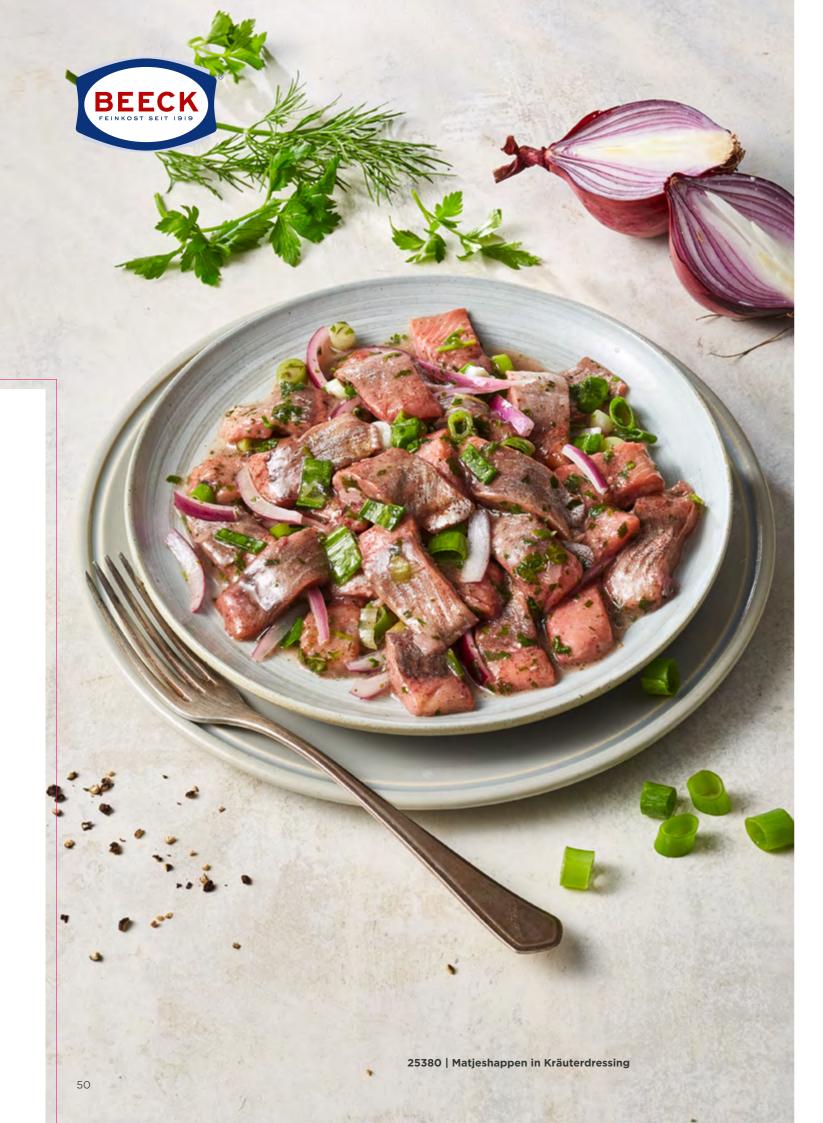


Fein	kostssalate Meeresfrüchte-Mix			
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
25186	Cocktail "Marseille" Riesengarnelen (24%), Surimi (17%), Octopus (17%) und Tintenfisch mit zugesetztem Wasser (9%), verfeinert mit einem Hauch Zitronensaft und Knoblauch, in einem klaren Kräuterdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Garnelen, Tintenfisch, Surimi und Octopus anderer Herkunft	1	Schale	kg
25187	Frutti di Mare Shrimps (15%), Tintenfischringe mit zugesetztem Wasser (15%) und Surimi (15%) mit Zwiebeln, Tomaten und Porree, in einem pikanten, klaren Dressing	1	Schale	kg
25181	Meeresfrüchtecocktail mit Oliven Garnelen (21%), Tintenfischringe mit zugesetztem Wasser (13%), Surimi (14%) mit Tomaten, Staudensellerie und Oliven, in pikantem Kräuterdressing	1	Schale	kg

25187 | Frutti di Mare







FEINKOST MIT FISCH

Zarten Heringen bis zu edlen Fischsalaten

Feinkost mit Fisch, das heißt in erster Linie: Köstliches mit Hering und Matjes. Aber auch Räucherlachs oder schmackhafte Fischsalate mit Forelle, Lachs oder Thunfisch haben wir im Angebot. Für unsere frischen Feinkostsalate mit Hering und Matjes verwenden wir nur große Happen aus zarten Filets, die durch ihren besonderen Biss überzeugen. Der Hering dafür stammt aus den rauen Gewässern des Nordostatlantiks und der Nordsee.

Ihre Vorteile im Überblick

- Große Auswahl für Abwechslung in der Fisch- und Feinkosttheke
- Über 25 verschiedene Rezepturen mit Hering und Matjes
- Nachhaltig: Heringe aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei
- Rezepturvielfalt für unterschiedliche Geschmacksvorlieben: herzhaft, süßlich, säuerlich, deftig, sahnig ...

- Für Buffet und Salatbar
- Für Imbiss, Bistro, Brötchengeschäft
- Für Catering und Plattenservice
- Heringsfilets in Sauce auch als Hauptkomponente für Fischklassiker mit Bratkartoffeln u. ä.
- Fester Bestandteil im Feinkostblock der Fischtheke und im Fischfachhandel oder Mobilen Handel
- Matjessalate: für die erweiterte Platzierung von Juni bis Juli (Matjessaison) an der Fisch-/Feinkosttheke



Feinkostsalate mit Hering							
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit			
25005 MSC	Dillhappen Heringsfilethappen (50%), Dillspitzen und Gewürzgurken, in feiner Tunke mit Joghurt und Sahne	1	Schale	kg			
25006 MSC		5	Eimer				
25007 MSC	Dillhappen "Friesisch" Heringsfilethappen (50%) mit Zwiebeln und Salatgurken, in herzhaft-würziger, klarer Wacholder-Dill-Vinaigrette. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Zwiebeln und Salatgurken anderer Herkunft	1	Schale	kg			
126 MSC	Feinster Heringssalat, rot Heringsfilethappen (45%) mit Rote Bete, Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln, in pikanter Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg			
198 MSC	Fischertopf Heringsfilethappen (34%) und Shrimps (16%), in feinem Dressing aus Joghurt, Mayonnaise und Dill	1,5	Schale	kg			
807 MSC 176 MSC	Göteborger Heringstopf Heringsfilethappen (39%), weiße und rote Zwiebeln sowie Gewürzgurken, in mild-pikantem Dressing, verfeinert mit grünen Pfefferkörnern. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Zwiebeln und grünem Pfeffer anderer Herkunft	1 5	Schale Eimer	kg			
229 MSC 356 MSC	Hamburger Heringstopf Heringsfilethappen (40%), süße Apfelstücke, würzige Salatgurkenwürfel und milde Zwiebeln, in einem pikanten Joghurtdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Joghurt, Äpfeln und Salatgurke anderer Herkunft	1,5 5	Schale Eimer	kg			
25673 MSC	Helgoländer Fischerschmaus Heringsfilethappen (22%) und Nordseekrabben (20%) mit Apfelstückchen und Staudensellerie, in fruchtiger Joghurt-Sauce mit Preiselbeeren. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Nordseekrabben und Joghurt anderer Herkunft	1	Schale	kg			
25013 MSC	Heringshappen "Dijon" Heringsfilethappen (50%) in herzhaft würziger Salatmayonnaise mit Dijon-Senf	1	Schale	kg			
26684 MSC	Heringshappen "Gartenkräuter" Heringsfilethappen (45%), knackige Karottenstücke und Staudensellerie, in einem cremigen Kräuter-Buttermilch-Dressing	1	Schale	kg			
232 MSC	Heringshappen in Dillcreme Heringsfilethappen (50%) mit Zwiebeln und Senfgurken, in würziger Dillcreme, mit Joghurt verfeinert	1,5	Schale	kg			
25014 MSC 25015 MSC	Heringssalat, rot Heringsfilethappen (40%) mit Rote Bete und Zwiebeln, in pikant gewürzter Salatmayonnaise	1	Schale Eimer	kg			
25016 MSC	Heringssalat, weiß Heringsfilethappen (40%) mit Weißer Bete und Gewürzgurken, in pikant gewürzter Salatmayonnaise	1	Schale	kg			









Feinkostsalate mit Hering Art.-Nr. Artikelbezeichnung 25018 Schale MSC 25019 Heringsstipp Eimer MSC Heringsfilethappen (50%) mit Gewürzgurken und Zwiebeln, in pikant gewürzter Salatmayonnaise 25451 MSC Eimer 25053 MSC Klarer Heringssalat Heringsfilethappen (40%) mit Rote Bete, Preiselbeeren, Äpfeln und Gewürzgurken, in einer fruchtig-klaren Salatsauce Schale 25934 Nordseehappen mit Joghurt MSC Heringsfilethappen (40%), Salatgurken und Zwiebeln, in einer delikaten Joghurtcreme Schale kg Schlemmerhappen "Gorch Fock" Heringsfilethappen (45%) mit Paprika, Staudensellerie und Gewürzgurken, in pikantem Joghurtkg Schale Sahne-Dressing 25009 MSC Sylter Heringstopf Heringsfilethappen (50%) mit frischer Salatgurke in Mayonnaise, verfeinert mit grünem Pfeffer. Schale Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Salatgurke und grünem Pfeffer anderer Herkunft

Hering in Gelee & Heringsfilets in Sauce				
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
25975	Hering in Gelee "Ei" Heringsfilet (50%), garniert mit Eischeiben, in einem pikanten Gelee	1,5	Schale	kg
413 MSC		1	Schale	
403 MSC	Heringsfilets in Sahnesauce Heringsfilet (40%) in einer sahnigen Sauce, verfeinert mit Äpfeln, Joghurt und Zwiebeln	2	Schale	kg
420 MSC		5	Eimer	



Fein	kostsalate mit Matjes			
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
25003 MSC	Bunter Matjessalat Matjeshappen nach nordischer Art (50%) mit Äpfeln, Gewürzgurken und Paprika, in einem pikant gewürzten, klaren Kräuterdressing	1	Schale	kg
25381	Holsteiner Matjessalat Matjeshappen nach nordischer Art (50%) mit Äpfeln, Zwiebeln und Staudensellerie, in pikant gewürztem Kräuterdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Matjesfilet anderer Herkunft	1	Schale	kg
26106 MSC	Kräutermatjes in Zitronen-Kräuter-Creme Matjeshappen nach nordischer Art (39%) mit roten Zwiebelstreifen, in einer Zitronen-Kräuter-Creme mit Joghurt	1	Schale	kg
748 MSC	Matjes in Honig-Senf-Sauce Matjeshappen nach nordischer Art (50%) in einer Salatmayonnaise, pikant abgerundet mit Senf und Honig	1	Schale	kg
227 MSC	Matjescocktail "Lucullus" Matjeshappen nach nordischer Art (45%) mit Äpfeln und Zwiebeln, in einer Sauce aus Salatmayonnaise, Joghurt und Dill	1,5	Schale	kg
25380	Matjeshappen in Kräuterdressing Matjeshappen nach nordischer Art (60%) mit Frühlingszwiebeln, in fein gewürztem, klarem Kräuterdressing	1	Schale	kg
231 MSC	Matjes-Sahnetopf mit Apfel Matjeshappen nach nordischer Art (40%) mit Äpfeln und Salatgurken, in cremigem Sahne-Joghurt-Dressing, verfeinert mit Petersilie	1	Schale	kg
25379	Matjessalat mit Apfelvinaigrette Matjeshappen nach nordischer Art (50%) mit Apfelstücken, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln, in einer würzig-fruchtigen Apfelvinaigrette	1	Schale	kg
235 MSC	Speck-Matjes Matjeshappen nach nordischer Art (40%), Zwiebeln und Speck, in cremiger Salatmayonnaise, verfeinert mit Joghurt	1	Schale	kg

Matj	esfilets mit Rezeptur			
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
25383	Kräuter-Matjesfilets "Schwedische Art" Matjesfilets (80%) nach traditionellem Rezept, veredelt mit Kräutern und Gewürzen	2	Schale	kg
25384	Matjesfilets in frischem Dillrahm Matjesfilets nach nordischer Art (50%) mit Salatgurken und Zwiebeln, in Mayonnaise, verfeinert mit Sahne und Dill	2	Schale	kg











Fein	kostsalate mit Forelle, Lachs, Thunfisch und Co.			
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
766	Currychunks	1	Schale	Len
737	Surimi-Chunks (45%), in einer pikanten Currysauce mit Joghurt und Knoblauch Forellen-Schwarzwurzel-Salat	1,5	Schale	kg
25695	Forellen-Schwarzwurzel-Salat Geräucherte, gezupfte Forelle (25%), Schwarzwurzel und Tomate, in einem cremigen Senf-Dressing, mit Petersilie verfeinert SEPTEMBER-APRIL	1	Schale	kg
26812	Räucherlachssalat mit Graved-Dressing Räucherlachs (40%) kombiniert mit fruchtigen Apfelstücken, grünem Spargel und einem mit Senf und Honig verfeinerten Graved-Dressing	1	Schale	kg
25366 MSC	Thunfischsalat "Giorgio's Bester" Thunfischfleisch (45%), frische bunte Paprika, Zwiebeln und grüne Oliven, in pikant gewürztem Essig-Öl-Dressing mit Kapern	1	Schale	kg

Aufstriche mit Seelachs und Thunfisch				
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einhei
26144	Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise Feine Seelachsschnitzel (49%) in würziger Delikatessmayonnaise	1	Schale	kg
25097 MSC	Thunfischcreme Aufstrich aus Thunfisch (50%), Frühlingszwiebeln und Kapern	1	Schale	kg
Meei	esfrüchte in Lake und Zuckerhappen			
ArtNr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE in kg	VE
	et		1.5	

	•••		
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE
26506 MSC	Eismeergarnelen in Lake Eismeergarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake	1,5 (0,9 ATG)	Schale
26494	Louisiana-Flusskrebsschwänze in Lake Louisiana-Flusskrebse (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake	1,5 (0,9 ATG)	Schale
26495 ASC	Riesengarnele in Lake Riesengarnelen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake	1,5 (0,9 ATG)	Schale
25180 MSC	Surimi in Lake Surimiröllchen (60%) in einer leicht süßlichen Salzlake	1,5 (0,9 ATG)	Schale
25630 MSC	Zuckerhappen Gesäuerte Heringsfilethappen (65%) mit Zucker, im Aufguss	2,3 (1,5 ATG)	Schale





FEINKOST MIT FLEISCH, WURST UND GEFLÜGEL

Herzhaftes in Spitzenqualität

Bei BEECK hat die herzhafte Feinkost mit Fleisch, Wurst und Geflügel eine lange Tradition. Viele Produkte, wie die unterschiedlichen Fleischsalate oder der Argentinische Rindfleischsalat, erfreuen sich einer treuen Anhängerschaft und gehören beim Brunch, Frühstück oder Abendessen einfach dazu. Für alle, die es leichter oder exotischer mögen, sind der mediterrane Hähnchenbrustsalat mit Oliven und getrockneten Tomaten oder Salate mit Mandarinen und Ananas in cremigen Dressings eine willkommene Alternative zu den deftigen Klassikern.

Ihre Vorteile im Überblick

- Große Auswahl an Feinkost mit unterschiedlichen Fleischsorten wie Rind, Schwein, Hähnchen und Pute
- Großteil der Zutaten wird von Hand geschnitten und verarbeitet
- Ochsenmaulsalat als besonderes regionales Angebot

- Für Frühstück, Seminar- und Mitarbeiterverpflegung
- Für Bistro, Imbiss, Brötchenservice
- Für Catering und Plattenservice
- Für die Fleisch- und Wursttheke











Feinkostsalate mit Fleisch und Wurst						
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit		
160	Argentinischer Salat mit Rindfleisch Zartes Rindfleisch (17%) mit Tomatenpaprika und Silberzwiebeln, in einem pikanten Tomatendressing	1	Schale	kg		
313	Brokkoli-Schinkensalat Knackiger Brokkoli (30%) und echter Hinterschinken (10%) mit frischen Äpfeln und Mais, in einem cremigen Joghurtdressing	1,5	Schale	kg		
170	Delikatess-Fleischsalat Feine Schinkenwurst (34%) mit Gewürzgurken in pikanter Salatmayonnaise	1	Schale	kg		
100	Feinster Fleischsalat Feine Schinkenwurststreifen (35%) mit Gewürz- und Senfgurken, in einer herzhaften Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg		
26537	Fleischsalat mit Joghurtdressing Feine Schinkenwurststreifen (26%) mit Gewürz- und Senfgurken, in einem Joghurtdressing	1	Schale	kg		
399	Fleischsalat nach Metzger Art Feine Schinkenwurststreifen (30%) mit Gewürzgurken und einer cremig-klassischen Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg		
25626	Ochsenmaulsalat Ochsenmaul (58%) in einem würzigen Aufguss mit Zwiebeln und Petersilie	2	Schale	SC		
110	Wurstsalat Feine Schinkenwurstplättchen (39%) mit Paprika, Porree und würzigen Senfgurken, in einem klaren, milden Kräuterdressing	1	Schale	kg		















Feinkostsalate mit Geflügel				
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
758	Fruchtiger Geflügelsalat Zartes Hühnerfleisch (38%) mit Ananas, Mandarinen, Sellerie, Champignons und Spargel, in fein würziger Salatmayonnaise	1	Schale	kg
323	Hähnchenbrust "Florenz" Gebratene Hähnchenbrust (36%), kombiniert mit Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen sowie grünen Oliven, in einem pikanten Kräuterdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit gebratener Hähnchenbrust, getrockneter Tomate, Paprika und Oliven anderer Herkunft	1,5	Schale	kg
1034	Hähnchenbrust in Joghurtdressing Gebratene Hähnchenbrust (33%) mit Paprika, Tomaten und Salatgurken, in einem delikaten Joghurtdressing	1	Schale	kg
26756	Hähnchenbrust in Caesar-Dressing Gebratene Hähnchenbrust (41%) mit herzhaften Speckwürfeln und frischem Rucola, in einem cremigen Dressing mit Parmesan und Knoblauch	1	Schale	kg
26858	Hähnchenbrustsalat "Mango-Kokos" Salat mit Hähnchenbrust (40%), Mangowürfeln und Rucola in einem fruchtig-cremigen Dressing mit Kokos-Note	1	Schale	kg
764	Putenbrust in Curry Zartes Putenbrustfleisch (31%), abgeschmeckt mit Pfirsichen, in einem würzig-cremigen Joghurtdressing	1	Schale	kg
599	Putenbrust in Mandarinensauce Zart gegrillte Putenbrust (40%), knackiger Porree und sonnengereifte Tomaten, in einem raffinierten Mandarinen-Joghurt-Dressing, mit Currynote	1	Schale	kg





ANTIPASTI

Mediterranes Fingerfood

Mit der BEECK-Antipasti-Auswahl bieten Sie Ihren Gästen Genuss wie im Urlaub am Mittelmeer. Von Artischocken bis Zucchini finden Sie bei uns alles, was einen mediterranen Vorspeisenteller ausmacht: so zum Beispiel grüne Oliven aus Chalkidiki, dem Heimatort der besten Oliven Griechenlands, sonnenverwöhnte Paprika und Auberginen aus Spanien, naturschwarze Kalamata-Oliven ohne Stein aber auch zarte Sardellenfilets oder Calamaretti in Tomatensauce.

Ihre Vorteile im Überblick

- Vielfalt und Flexibilität für unterschiedliche Anlässe
- Ausgewählte Produkte auch als Variante mit wenig Öl

- Als Fingerfood: sofort servier- und verzehrfertig
- Als Vorspeise sowie für die mediterrane und vegetarische Küche
- Für Buffet, Bankett, à la carte, Events
- Für Catering, Plattenservice
- Für Selbstbedienungstheken und Salatbars
- Für Käse- und Feinkosttheken
- Unverzichtbar in der Sommer- und Grillsaison



Antipasti Natura					
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit	
535	Artischocken Zarte Artischockenherzen, mediterran gewürzt mit Petersilie und Kapern, in fein gewürztem Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg	
172	Balsamico-Zwiebeln mit Kräutern Kleine, ganze Balsamico-Zwiebeln, eingelegt in einem Balsamicodressing mit Kräutern VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg	
573	Grüne Mammut-Oliven Kernlose Mammut-Oliven, in fein gewürztem Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg	
27445	Oliven-Mix Grüne Oliven ohne Stein oder gefüllt mit Paprika, Mandel oder Knoblauch und Kalamata-Oliven ohne Stein, in Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg	
572	Schwarze Kalamata-Oliven Kernlose schwarze Oliven, in herzhaft gewürztem Kräuteröl mit Knoblauch VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg	
531	Sonnengetrocknete Tomaten Sonnengetrocknete Tomaten, in herzhaft gewürztem Kräuteröl, mit Knoblauch und Kapern verfeinert VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg	

Anti	pasti gegrillt			
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
570	Gegrillte Auberginen Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, mit Peperoni, in fein gewürztem Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
569	Gegrillte Champignons Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
551	Gegrillte Paprika Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in pikant gewürztem Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
571	Gegrillte Zucchini Gegrillte Zucchini, längs geschnitten, in fein gewürztem Öl VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg





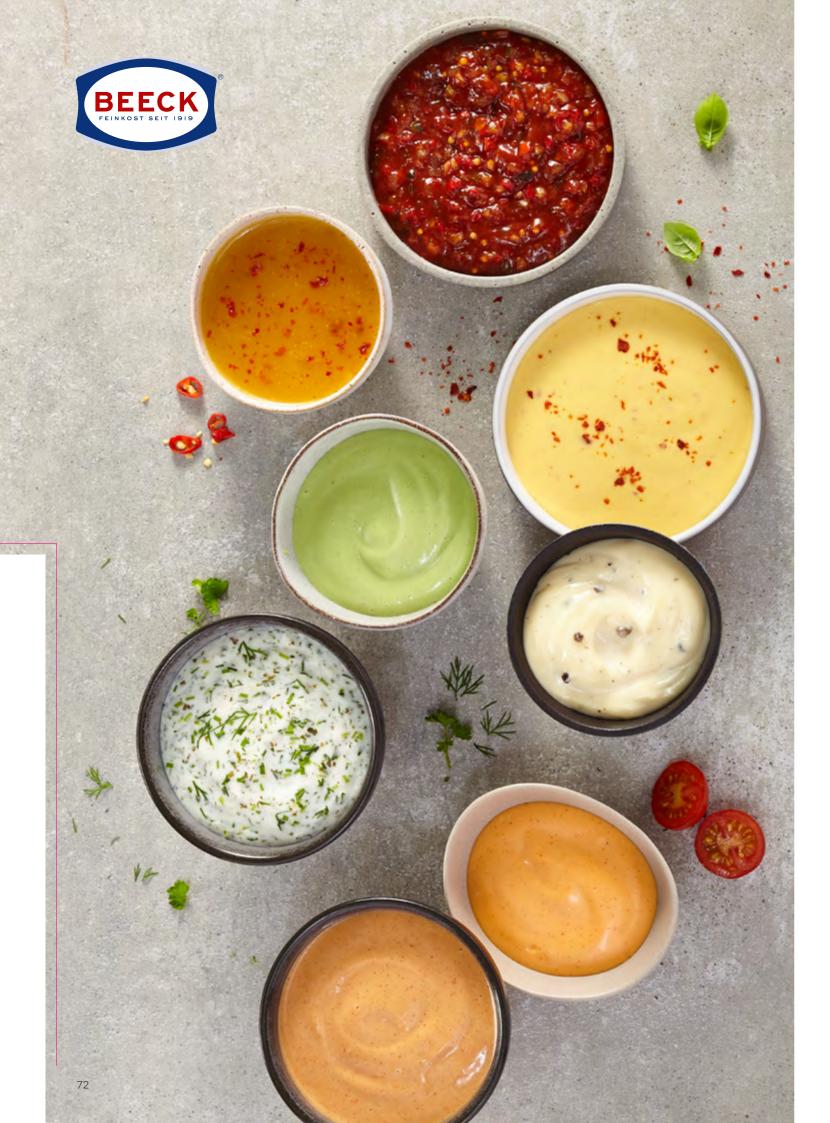
574 | Rote Minipaprika mit Frischkäsecreme

26066 | Getrocknete Tomaten "Frischkäse-Rucola"

Art.-Nr. Artikelbezeichnung Calamaretti in Tomatensauce Mini-Tintenfischtuben mit zugesetztem Wasser (30%), Oliven und getrocknete Tomaten, in einem pikanten Tomaten-Basilikum-Dressing und feiner Knoblauchnote Meeresfrüchte "Capri" Tintenfischabschnitte, Muscheln, Tintenfischringe mit zugesetztem Wasser, Surimi-Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß und Shrimps, in einer Vinaigrette mit Knoblauch. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Meeresfrüchten und Surimi-Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß anderer Herkunft 26364 Sardellenfilets in Kräuteröl Zarte Sardellen-Doppelfilets (64,5%), mit Haut, verfeinert mit aromatischem Kräuteröl und Knoblauch Inhalt je VE RE-Einheit 1,55 (1 ATG) Schale kg

Anti	pasti gefüllt			
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
540	Feta im Weinblatt Weinblätter mit würzigem Feta-Käse gefüllt, in mildem Öl mit Kräutern VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
539	Champignonköpfe mit Rucola-Frischkäsecreme Zarte Champignonköpfe mit Rucola-Frischkäsecreme gefüllt, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
537	Grüne Mammut-Oliven mit Frischkäsecreme Grüne Mammut-Oliven, gefüllt mit einer milden Frischkäsecreme, in herzhaft gewürztem Kräuteröl mit Knoblauch VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
577	Grüne Peperoni mit Frischkäsecreme Grüne Peperoni, gefüllt mit cremigem Frischkäse, in feinem Kräuteröl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
169	Minipeperoni "Diabolo" mit Frischkäsecreme Rote und grüne Minipeperoni, gefüllt mit einer herzhaften Frischkäsecreme, in pikantem Pflanzenöl mit Knoblauch VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
158	Paprini mit Frischkäsecreme Paprini, gefüllt mit herzhafter Frischkäsecreme, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
26066	Getrocknete Tomaten "Frischkäse-Rucola" Sonnengetrocknete Tomaten mit einer Frischkäsefüllung, verfeinert mit Rucola, in fein gewürztem Öl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
162	Grüne Mammut-Oliven mit Mandeln Mammut-Oliven mit Mandeln gespickt, in feinem Kräuteröl mit Knoblauch VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
574	Rote Minipaprika mit Frischkäsecreme Rote Paprikaspitzen, gefüllt mit einer milden Frischkäsecreme, in pikant gewürztem Öl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg

Antipasti mit extra wenig Öl								
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit				
26078	Gegrillte Auberginen Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg				
26079	Gegrillte Champignons Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg				
26094	Gegrillte Paprika Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in einem fein gewürzten Dressing VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg				
26092	Gegrillte Zucchini Gegrillte Zucchinischeiben eingelegt in einem milden Dressing VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg				
26084	Grüne Mammut-Oliven Grüne Oliven ohne Stein, mit Knoblauch und Petersilie verfeinert, eingelegt in reinem Sonnenblumenöl VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg				
26085	Schwarze Kalamata-Oliven Kernlose schwarze Oliven mit aromatisch gewürztem Öl und einem Hauch Knoblauch VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg				
26091	Sonnengetrocknete Tomaten Sonnengetrocknete Tomaten mit aromatisch gewürztem Öl und einem Hauch Knoblauch VEGAN	1,1 (1 ATG)	Schale	kg				
	TECHT .							



DIPS, SAUCEN UND DRESSINGS

Echte Multitalente

Egal zu welchem Anlass und ob zu Fisch, Fleisch, Käse oder vegetarischen Gerichten: Wir haben für Sie immer die passenden Dips, Saucen, Dressings oder Aufstriche im Angebot – alle garantiert selbstgemacht nach unseren hauseigenen Rezepturen. Unsere Mayonnaise und Remoulade sind so beliebt, dass wir sie nicht nur in unseren eigenen Salaten verwenden, sondern auch zu Ihnen liefern. Und für Sushi, Poke, Streetfood und Co. liefern wir Ihnen Dips wie Dirty Umami, Mango-Chili, Wasabi oder Rote Chili Creme.

Ihre Vorteile im Überblick

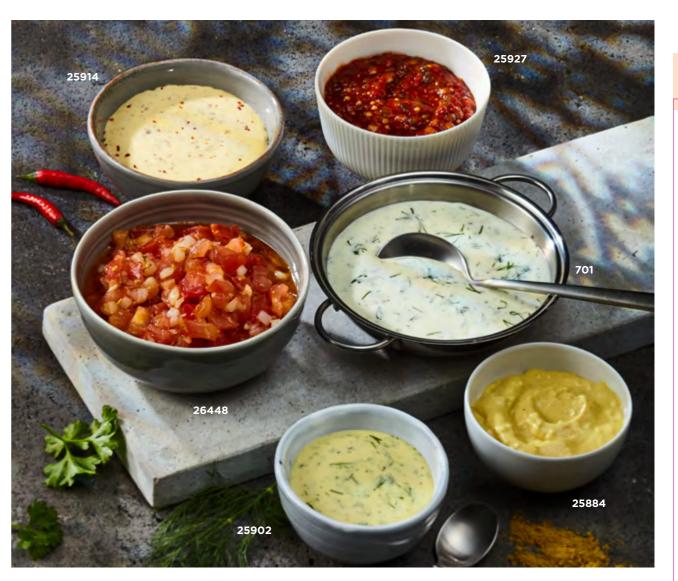
- Internationale Rezepturvielfalt für vielseitige Anwendung
- Herstellung nach hauseigenen Rezepturen
- Großes Mayonnaisen- und Remouladensortiment
- Verschiedene Gebindegrößen: Squeezeflasche, Schale, Eimer
- Einige Produkte erwärmbar

- Für die kalte und warme Küche
- Für spezielle Foodtrends
- Für Buffet, Veranstaltungen und Catering
- Für Salatbar, Imbiss, Heiße Theke, Bistro und Cafeteria
- Für die Fischtheke, den Fischfachhandel oder Mobilen Handel: Saucen zu Fisch wie z.B. Graved- oder Sylter Sauce
- Für die Grillsaison: Grillsaucen und Dips

Dips	und Saucen				
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit	SchärfegradSüßegrad
25892	Aioliauce Aus Crème fraîche und Sahne, mit intensiver Knoblauchnote VEGETARISCH	2 kg	Schale	kg	•0000 ••000
25914		0,92	3,7 l (4 Flaschen)	FL	
26075	Asia Dip Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer VEGETARISCH	1,5 kg	Schale	kg	•••00
838		5 kg	Eimer		
25927	Barbecue Chutney Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert VEGETARISCH	1,08	4,3 l (4 Flaschen)	FL	•••00
25804	Cocktailsauce Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch VEGETARISCH	2 kg	Schale	kg	••000 ••000
735	Aioli Creme Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg	•0000 ••000
25519	Dillsauce mit Limette Mit Dill und Limettensaft verfeinert, kochstabil VEGETARISCH ERWÄRMBAR	2 kg	Schale	kg	•0000 ••000
25911	Dirty Umami Dip Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili VEGETARISCH	0,981	3,9 I (4 Flaschen)	FL	••••
25905	Graved Sauce Eine Kräuter-Senf-Sauce, die hervorragend zu Lachs passt VEGAN	1,06	4,2 I (4 Flaschen)	FL	•0000
25902 710	Honig-Senf-Sauce Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill VEGETARISCH	0,90 l 1 kg	3,6 l (4 Flaschen) Schale	FL kg	•0000
25916	Mango-Chili-Dip Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote VEGAN	0,961	3,8 l (4 Flaschen)	FL	••••
25894	Rote Chili Creme Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote VEGAN	0,95	3,8 l (4 Flaschen)	FL	••••
26541	Rote Salat-Grundsauce Karotten, Gewürzgurken, Erbsen, Zwiebeln und Tomatenpaprika in einem pikanten Tomatendressing VEGAN	1 kg	Schale	kg	•0000
701	Sour Cream Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg	•0000 •0000
25884	Sweet Curry Sauce Cremige Salatmayonnaise verfeinert mit Curry und Zwiebeln VEGETARISCH	0,961	3,8 I (4 Flaschen)	FL	•0000
603	Sylter Sauce Fein gewürzte Salatmayonnaise, mit Joghurt und Sahne sowie frischen Äpfeln und Zwiebeln VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg	•0000 ••000

Dips	und Saucen				
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit	SchärfegradSüßegrad
25921	Teriyakisauce Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl VEGETARISCH	1,12	4,5 l (4 Flaschen)	FL	•0000
26448	Tomatensalsa Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander VEGAN	1 kg	Schale	kg	••000 •0000
25856	Mayonnaise mit Trüffelgeschmack Cremige Mayonnaise mit feiner Trüffelnote VEGETARISCH	0,89 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL	•0000
25898	Tunke "Hausfrauen Art" Pikant gewürzte Joghurt-Sahne-Sauce, verfeinert mit fruchtigen Äpfeln und Zwiebeln VEGETARISCH	2 kg	Schale	kg	•0000
703	Tzatziki Joghurt-Quark-Zubereitung, mit frischen Salatgurken und intensiver Knoblauchnote VEGETARISCH	1,5 kg	Schale	kg	•0000 •0000
25853	Wasabi Dip Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi VEGAN	0,96	3,8 I (4 Flaschen)	FL	•••00

Zur besseren Orientierung für Sie haben wir in der rechten Spalte die Schärfe- und Süßegrade aufgeführt: 1= mild bis 5 = scharf 1= nicht süß bis 5 = süß





May	onnaisen				
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE- Einheit	SchärfegradSüßegrad
609	Mayonnaise (80%) Mayonnaise mit 80 % Pflanzenöl VEGETARISCH	10 kg	Eimer	kg	•0000
25856	Mayonnaise mit Trüffelgeschmack Cremige Mayonnaise mit feiner Trüffelnote VEGETARISCH	0,891	3,6 l (4 Flaschen)	FL	•0000
601	Salatmayonnaise (60%)	2 kg	Schale		
741	Salatmayonnaise mit 60 % Pflanzenöl VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg	•0000
611		10 kg			
25807	Vegane Salatcreme	5 kg	Eimer	kg	•0000

Rem	ouladen				
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE- Einheit	SchärfegradSüßegrad
604	Remoulade mit Ei Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt	1,5 kg	Schale	kg	•0000
606	VEGETARISCH	5 kg	Eimer		••000
25096	Vegane Remouladencreme Vegane Salatcreme mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern VEGAN	5 kg	Eimer	kg	•0000

Sala	tdressings				
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit	SchärfegradSüßegrad
26065	Balsamico Dressing Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und	2 kg	Schale	ka	•0000
894	livenöl EGAN	5 kg	Eimer	kg	•••00
26849	Hausdressing Klare Salatsauce mit Zwiebeln und Kräutern VEGETARISCH	2 kg	Schale	kg	•0000
25904	Himbeer-Balsamico-Dressing Fruchtiges Dressing aus weißem Balsamico-Essig und Öl mit Himbeerpüree VEGAN	0,97	3,9 l (4 Flaschen)	FL	•0000
25903	Honig-Ingwer-Dressing Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinote VEGETARISCH	1,02	4,1 l (4 Flaschen)	FL	••••

Zur besseren Orientierung für Sie haben wir in der rechten Spalte die Schärfe- und Süßegrade aufgeführt: 1 = mild bis 5 = scharf 1 = nicht süß bis 5 = süß



OBSTSALATE

Fruchtige Abwechslung

Ein absolutes Muss auf jedem Hotel-Frühstücksbuffet ist der Obstsalat, der für einen frischen Start in den Tag sorgt und den Sie nach Belieben noch mit Nüssen, Müsli, Joghurt oder Quark verfeinern können. Aber auch Teilnehmer von Veranstaltungen oder Seminaren freuen sich in der Pause über eine Erfrischung vom Obstbuffet.

Ihre Vorteile im Überblick

- Sofort servier- und verzehrfertig
- Ersparnis an Zeit- und Personalaufwand

Verwendung und Einsatzmöglichkeiten

- ▶ Für Desserts mit Quark, Joghurt, Skyr, Mousse, Cremes
- ► Für Bowls, Müsli und Porridge
- Für Frühstück, Brunch, Kaffeepause, Buffet
- ▶ Für Events, Seminarverpflegung, Catering und Bistrogeschäft

Obstsalat "Vital" 26073 Obstsalat "Vital" Eine Zusammenstellung aus frischer Zucker- und Wassermelone, Ananas, blauen Weintrauben, Orange und knackigen, grünen Äpfeln VEGAN Obstsalat "Wellness" Eine fruchtige Komposition aus knackigen grünen Äpfeln, Ananas, Mango, Honig- und Wassermelone, blauen Weintrauben und Orange VEGAN Einer kg VE RE-Einheit kg Obstsalat "Wellness" Eine fruchtige Komposition aus knackigen grünen Äpfeln, Ananas, Mango, Honig- und Wassermelone, blauen Weintrauben und Orange VEGAN

SAISONALE FEINKOST IM JAHRESÜBERBLICK

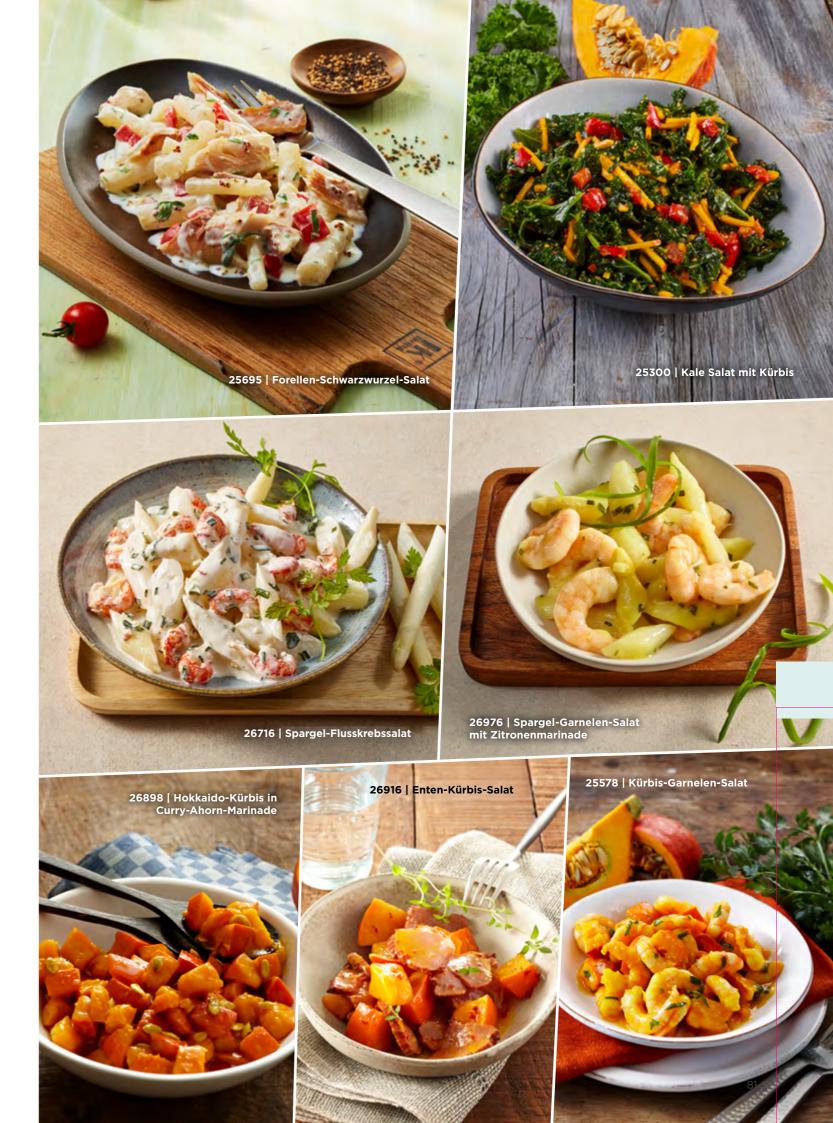


Saisonale Highlights

Jede Jahreszeit hat ihre typischen Produkte, wie den Grünkohl im Winter, Spargel im Frühling oder Kürbis im Herbst. Bei unseren saisonalen Feinköstlichkeiten greifen wir genau diese Zutaten auf und kreieren daraus mit frischen Kräutern und passenden Gemüsen und Gewürzen genussvolle Salate, die für willkommen Abwechslung auf dem Teller Ihrer Gäste oder in der Theke sorgen.

Saisonkalender Feinkost													
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
25695	Forellen-Schwarzwurzel-Salat												
25300	Kale Salat mit Kürbis												
26716	Spargel-Flusskrebssalat												
26976	Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade												
26898	Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade												
26916	Enten-Kürbis-Salat												
25578	Kürbis-Garnelen-Salat												

Sais	onale Feinkostsalate			
ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
25695	Forellen-Schwarzwurzel-Salat Geräucherte, gezupfte Forelle (25%), Schwarzwurzel und Tomate, in einem cremigen Senf-Dressing, mit Petersilie verfeinert SEPTEMBER-APRIL	1	Schale	kg
25300	Kale Salat mit Kürbis Frischer Grünkohl mit knackigen Hokkaido-Kürbisstreifen und roter Paprika in einer klaren Vinaigrette aus süßlichem Ahornsirup und leicht pikantem, körnigem Senf VEGETARISCH NOVEMBER-FEBRUAR	1	Schale	kg
26716	Spargel-Flusskrebssalat Deutscher Spargel (40%) kombiniert mit Louisiana-Flusskrebsen (30%), in einem cremigen Dressing, abgerundet mit Schnittlauch MAI-JUNI	1	Schale	kg
26976 ASC	Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade Deutscher Spargel (45%) und Riesengarnelen (25%) komibiniert in einer aromatischen Zitronenmarinade, verfeinert mit frischem Schnittlauch MAI-JUNI	1	Schale	kg
26898	Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade Gebackener Hokkaido-Kürbis mit zarter Schale, in einer aromatischen Marinade aus einer eigenen Curry-Mischung und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit gerösteten Kürbiskernen VEGAN ERWÄRMBAR SEPTEMBER-DEZEMBER	1	Schale	kg
26916	Enten-Kürbis-Salat Zartes Fleisch der französischen Barbarie-Ente (30%) und gebackener Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit einer süßlichen Vinaigrette aus kanadischem Ahornsirup und weißem Aceto Balsamico ERWÄRMBAR SEPTEMBER-DEZEMBER	1	Schale	kg
25578 ASC	Kürbis-Garnelen-Salat Riesengarnelen (40%) und gebackener Hokkaido-Kürbis verfeinert mit einer Curry-Zitronen- Vinaigrette, abgerundet mit frischer Blattpetersilie SEPTEMBER-DEZEMBER	1	Schale	kg



RAUM FÜR NOTIZEN

