



FOODTRUCK-FEELING

Burger & Streetfoodsnacks
von Deutsche See



Stand: Mai 2025

VON PATTY BIS PULPO: WIR LIEFERN, SIE BEGEISTERN

Saftige Patties, goldgelb gebackene Buns, frische Salate und aromatische Saucen – so schmeckt Burgerliebe heute.

Ob Fisch, Fleisch oder Veggie: Die Vielfalt auf dem Burger ist größer denn je. Zur Wahl stehen Patties mit Lachs, Angus oder als Veggie-Variante sowie Kreationen mit Pastrami, Garnelen, Räucherlachs oder Melanzane.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt – erlaubt ist, was schmeckt.

Und wenn's mal kein Burger sein soll? Dann geht's weiter mit knusprigem Streetfood: Pulpo-Döner, Lachs-Tacos oder Nordseekrabben-Pommes bringen echtes Foodtruck-Feeling auf die Karte.

Lassen Sie sich von kreativen Rezepten, hochwertigen Zutaten und cleveren Kombinationen inspirieren – und begeistern Sie Ihre Gäste mit modernen Genusskonzepten rund um Burger und Streetfood.

EIN SORTIMENT, UNZÄHLIGE KOMBINATIONEN



Bei uns finden Sie alles, was Sie für kreative Burger und angesagte Streetfood-Snacks brauchen.

Das Sortiment reicht von Patties und Bun über Seafood und Fleisch bis zu Veggie-Komponenten – ergänzt um Feinkostsalate, Dips, Saucen und Dressings.

In dieser Broschüre zeigen wir Ihnen eine Auswahl unseres Sortiments. Sie suchen mehr?

Sprechen Sie uns einfach an – wir beraten Sie gern!

Pulled Lachs-Burger: 84493 Lachs-Stremel, 29795 Burger Bun
Dazu: Kopfsalat, Zitronencreme, Rote Zwiebel, Honig, Dill, Rote Pfefferbeeren



INHALT

Unsere Patties und Buns	4
Rezeptinspirationen	
Fischburger	6
Fleischburger	8
Veggie Burger	9
Streetfood Snacks	10
Sortimentslisten	
Backwaren	12
Zutaten mit Seafood	12
Zutaten mit Fleisch	13
Zutaten Veggie	13
Dips, Saucen, Dressings	14
Feinkostsalate	16
Pommes & Co.	18



UNSERE PATTIES & BUNS

Die Basis für jeden guten Burger

Hochwertige Zutaten & einfaches Handling

- >> Für jeden Geschmack der passende Patty
- >> Mit Fisch, Rind oder vegan
- >> Tiefgefroren und einzeln entnehmbar
- >> Einfaches Handling bei der Zubereitung
 - > Patties direkt tiefgefroren zubereiten
 - > Buns auftauen, aufbacken, fertig
- >> Kalkulationssicher

Fischpatties

Patty mit Lachs oder Kabeljau-Alaska-Seelachs 99,2 % saftiger Fisch und eine Prise Salz – mehr braucht es nicht, um unsere Fisch-Patties so lecker zu machen. Ob zarter Lachs oder Kabeljau-Alaska-Seelachs im Mix: Die Rezepturen stammen exklusiv aus der Fischmanufaktur Bremerhaven – und garantieren einzigartige Qualität.

Rindfleischpatties

Sie sehen aus wie von Hand gemacht – und schmecken auch so. Kein Wunder, denn in unseren Rindfleischpatties ist nichts, was nicht auch in der heimischen Küche hinein käme: nur bestes Fleisch aus artgerechter deutscher Aufzucht plus Salz und Pfeffer.

Tipp: Patty vom Black-Angus-Rind

Diese köstlichen Patties bestehen zu 98 % aus Rindfleisch, das ausschließlich von irischen Angus-Rindern stammt. Hinzu kommen nur Salz und Gewürze. Die grobe Körnung sorgt für den besonderen Biss.

Veganer Patty

Auf Basis von Weizen- und Sojaprotein sind diese Patties eine leckere fleischlose Alternative für vegetarische oder vegane Burger-Kreationen. Sie sparen auch noch Zeit bei der Zubereitung, denn die veganen Patties sind regenerierfähige High-Convenience-Produkte: Einfach erwärmen und fertig.

SAFTIGE FISCHBURGER MIT LACHS ODER KABELJAU



Nordischer Kabeljau-Burger



Art.-Nr.

83458 Kabeljau-Alaska-Seelachs Patty Large

29795 Burger Bun "Brioche" Large

308 Gurkensalat mit Joghurtdressing

Dazu: Feldsalat, Senfcreme, Rote Zwiebel, Dill

Rösti-Räucherlachs-Burger



Art.-Nr.

84798 Frühstück-Räucherlachs

29795 Burger Bun "Brioche" Large

26999 Reibekuchen

28491 Cheddar

Dazu: Feldsalat, Röstzwiebel-Sauerrahmayo

Lachs-Smashed-Burger



Art.-Nr.

83254 Lachs Patty PREMIUM Large

29795 Burger Bun "Brioche" Large

28491 Cheddar

Dazu: Karamalisierte Zwiebelringe, Senf, Ketchup, Gewürzgurken

Tipp für den Smashed-Effekt:
Lachspatty beim Braten flach drücken

Spicy Spanish Kabeljau-Burger



Art.-Nr.

83458 Kabeljau-Alaska-Seelachs Patty Large

29795 Burger Bun "Brioche" Large

28491 Cheddar

25804 Cocktailsauce

551 Gegrillte Paprika

Dazu: Chorizo, Tomate, Rucola, Rote Zwiebel, Jalapenos

Green Curry Lachs-Burger



Art.-Nr.

83254 Lachs Patty PREMIUM Large

29795 Burger Bun "Brioche" Large

25831 Amerikanisches Picknick "Cole Slaw"

Dazu: Rote Zwiebel, Koriander, Grüner Curry Creme, Schwarzer Sesam

DEFTIGE FLEISCHBURGER & VEGGIEBURGER MIT CRUNCH



Burger "Hot Dog Style"

Art.-Nr.

24419 Rindfleisch Patty Large

29795 Burger Bun "Brioche" Large

Dazu: Gurke, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Senf, Ketchup, Dänische Remoulade



Pastrami-Burger

Art.-Nr.

25174 Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“

29795 Burger Bun "Brioche" Large

25927 Barbecue Chutney

29823 Bacon

735 Aioli Creme

Dazu: Salat, saure Gurke, Chips, rote Essigzwiebel

Veggie Melanzane-Burger



Art.-Nr.

28931 Melanzane Medaillons

28666 Alternative Veganer Patty Medium

29795 Burger Bun "Brioche" Large

26448 Tomatensalsa

735 Aioli Creme

Dazu: Mozzarella, Rucola

Angus BBQ Surf & Turf Burger



Art.-Nr.

24811 Rindfleisch Patty "Angus" Large

24419 Alternative Rindfleisch Patty Large

29795 Burger Bun "Brioche" Large

83385 Riesengarnelenschwanz "Easypeel"

28491 Cheddar

25927 Barbecue Chutney

Dazu: Lollo Bionda, Petersilie

Veggie Rote Bete-Burger



Art.-Nr.

26998 Rote Bete-Sticks

29795 Burger Bun "Brioche" Large

784 Waldoré-Salat

28492 Guacamole

Dazu: Kresse

STREETFOOD SNACKS

VON KNUSPERSTICKS BIS TACOS

- Art.-Nr. Nordseekrabben-Pommes**
81515 Nordseekrabbenfleisch
25674 Alternativ Nordseekrabbensalat
7370 Pommes Julienne
25856 Mayonnaise mit Trüffelgeschmack
25916 Mango-Chili-Dip

Dazu: Rote Zwiebeln, Limette, Dill, Kresse, Schwarzer Sesam



- Art.-Nr. Dönerplatte mit Pulpo und Hähnchen**
81220 Pulpoarm
24610 Hähnchendönerfleisch
28440 Döner-Fladenbrot
7370 Pommes
802 Bunter Hirtensalat
26094 Gegrillte Paprika
25804 Cocktailsauce
Dazu: Petersilie, Minze

- Art.-Nr. Tacos mit Räucherlachswürfeln**
89919 Räucherlachswürfel
28492 Guacamole
Dazu: Plattpfirsich, Feta, Minze, Pistazie



- Art.-Nr. Snackplatte Lachs-Knuspersticks**
88793 Lachs-Knusperstick "Pesto"
89710 Lachs-Knusperstick "Rauchpaprika"
25916 Mango-Chili-Dip
25921 Teriyakisaucе
25894 Rote Chili Creme
25856 Mayonnaise mit Trüffelgeschmack



- Art.-Nr. Fischstäbchen-Bowl**
87147 Fischstäbchen
25921 Teriyakisaucе
Dazu: Gurke, Möhre, Zwiebel, Avocado, Paprika, Limette, Granatapfel, Vollkornreis

- Art.-Nr. Kumpir mit Räucherlachs**
7689 Baked Potato
84486 Räucherlachs „Classic“
701 Sour Creme
819 Bunter Zucchini-salat
Dazu: Pfeffer, Meersalz, Dill, Kresse



- Art.-Nr. Bunte Veggie Bowl**
28665 Vegane Hackbällchen
25911 Dirty Umami Dip
Dazu: Amaranth, Süßkartoffel, Kichererbsen, Gurke, Tomaten, Rote Bete, Spinat



- Art.-Nr. Kumpir mit Garnelen**
7689 Baked Potato
67935 Garnelen
28492 Guacamole
26448 Tomatensalsa
Dazu: Pfeffer, Meersalz, Rucola, rote Zwiebel, Chiliflocken

DAS VOLLE PROGRAMM

Backwaren

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe / Portion	Inhalt je VE	RE	Zubereitung
Bun & Fladenbrot					
29795	Burger Buns „Brioche“ Large Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzelnentnehmbar, tiefgefroren	ca. 84 g	4,536 kg (54 St)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbes- serten Sensorik kurz erwärmt werden.
28440	Döner-Fladenbrot Gebackenes Fladenbrot mit Sesamkörnern, geviertelt und geschnitten, ideal für Döner- gerichte, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g	10 kg (10 x 1 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbes- serten Sensorik kurz erwärmt werden.

Zutaten mit Seafood

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe / Portion	Inhalt je VE	RE	Zubereitung
Burgerpatties mit Fisch					
83458 MSC	Kabeljau-Alaska-Seelachs Patty Large Grobstückig, saftiger Rohling mit ca. 60% Kabeljau und ca. 39% Alaska-Seelachs, jeweils aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 130 g, ca. 11 cm Ø, ca. 1,5 cm Höhe	7 kg (54 St)	kg	Tiefgefroren entnehmen und di- rekt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
83254	Lachs Patty PREMIUM Large Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch geformt, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	ca. 130 g, ca. 11 cm Ø, ca. 1,5 cm Höhe	7 kg (54 St)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmali- gem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
Seafood für Burger und Snacks: Von Räucherlachs bis Pulpo					
87147	Fischstäbchen Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (4 x 1,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 170°C ca. 4 Min frittieren.
84798	Frühstücks-Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten		1,15-1,45 kg	kg	
67935	Garnelen Garnelen (Seawater), gekocht, geschält, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80/100 p.lb	14 x 1 kg (14 x 0,8 kg ATG)	kg	
84500	Garnele Kokos, paniert Garnelen, gekocht, geschält, in einer Panade mit Kokosnuss, frittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg Btl)	kg	
88793	Lachs-Knuspersticks „Pesto“ Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch gräten- frei, mit einer Pesto-Würzmarinade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g	ca. 2,5 kg (50-55 St)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
89710	Lachs-Knuspersticks „Rauchpaprika“ Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorene Lachs- filetstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Rauchpaprika-Würzmarinade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g	2,5 kg (50-55 St)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
84493	Lachs-Stremel Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert	ca. 125 g	ca. 1,5 kg (ca. 12 St)	kg	
81515	Nordseekrabbenfleisch Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), gekocht, ohne Schale, glasiert, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg / 900 g ATG)	kg	
81220	Pulpoarme Mit Haut, gekocht, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	79-123 g	3 x 1,5 kg (3 x 1,35 kg ATG)	kg	
89919	Räucherlachswürfel Rückenschnittfilet, geschnittene Filets, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren	20 x 20 mm	2 kg (4 x 500 g)	kg	
83385	Riesengarnelenschwanz "Easy peel" Garnelen (Seawater), mit zugesetztem Wasser, mit Schale, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, entdarmt, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	8/12 p.lb	10 x 1 kg (10 x 0,8 kg ATG)	kg	

Zutaten mit Fleisch

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe / Portion	Inhalt je VE	RE	Zubereitung
Burgerpatties mit Rind					
24811	Rindfleisch Patty „Angus“ Large 100% Fleisch vom Angus-Rind. Zarter Rohling, mit Salz und Gewürzen verfeinert, unverfälsch- ter und purer Fleischgeschmack, einzeln ent- nehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g	7,2 kg (40 St)	kg	Tiefgefroren entnehmen und di- rekt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 8-9 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
29907	Rindfleisch Patty Large Zarter Rohling aus artgerechter deutscher Aufzucht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, unver- fälschter und purer Fleischgeschmack, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 140 g, ca. 12 cm Ø, ca. 1 cm Höhe	8,4 kg (ca. 60 St)	kg	Tiefgefroren entnehmen und di- rekt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
24419		ca. 180 g, ca. 12 cm Ø, ca. 1,5 cm Höhe	5,4 kg (ca. 30 St)	kg	
Zutaten mit Fleisch für Burger und Snacks: von Bacon bis Pulled Pork					
29823	Bacon Bauchspeck, gepökelt, geräuchert, gekocht, geschnitten, einzeln vakuumverpackt, tiegef- frozen		5 kg (2 x 2,5 kg/ca. 147 St)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14-16 Min. garen.
24610	Hähnchendönerfleisch Hähnchen-Oberschenkelfleisch, gegart, ge- würzt, vom Spieß geschnitten, vakuumverpackt, tiefgefroren		10 kg (2 x 5 kg)	kg	Kombidämpfer: Das fertigge- grillte Dönerfleisch aus der Verpackung entnehmen und nach dem Auftauen im Kombi- dämpfer mit 15% Dampf bei 180°C ca.15 Minuten aufwärmen.
25174	Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“ Rinderfleisch, gepökelt, gegart, mit Gewürzen verfeinert, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren	1 kg	10 kg (10 St)	kg	
24411	Pulled Pork Schweineschulter, gewürzt, ohne Knochen, im Naturzuschnitt, sous-vide gegart, vakuumver- packt, tiefgefroren	ca. 1,8 kg	ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbes- serten Sensorik kurz erwärmt werden.

Zutaten Veggie

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe / Portion	Inhalt je VE	RE	Zubereitung
Veggie Patties					
28666	Veganer Patty Medium Auf Basis von Weizen- und Sojaeiweiß, gebraten, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	100 g	4 kg (40 St)	kg	Tiefgefroren entnehmen und- direkt zubereiten.Kombidämpfer: Vorheizen, bei 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmali- gem Wenden ca. 4 Min. braten. Backofen: Vorheizen, bei 200 °C ca. a. 10 Min. backen.
28931	Melanzane Medaillon Vegetarisches Medaillon aus Auberginen, halb- getrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	5 kg (5 Btl)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen. Frit- teuse: Vorheizen, bei ca. 180 °C ca. 4 Min. frittieren. 1 Min. ruhen lassen.
Veggie Zutaten für Burger und Snacks: von Cheddar bis Vegane Hackbällchen					
28491	Cheddar, rot Hartkäse, 50% Fett i.Tr., in Scheiben geschnitten		6 kg (6 x 1 kg)	kg	
26094	Gegrillte Paprika Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geach- telt, gegrillt, in einem fein gewürzten Dressing		1,1 kg (1 kg ATG)	kg	
551	Gegrillte Paprika Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in pikant gewürztem Öl		1,55 kg (1 kg ATG) (ca. 55 St)	kg	
28492	Guacamole Leicht stückige Avocadocreme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren		12 kg (4 Btl)	kg	
26998	Rote Bete-Sticks Gemüse-Stäbchen aus Roter Bete, verfeinert mit Hartkäse, mit Kürbiskern-Panade, vorge backen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	40 g	4 kg (2 x 2 kg Btl)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C ca. 9 min. garen.
86324	Salicornes Grüne Stängel, ca. 10 cm lang, mit leicht salziger Meeresnote und knackigem Biss		ca. 1 kg	kg	
28665	Vegane Hackbällchen Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		4 kg (ca. 190 St)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. erhitzen.



Dips & Saucen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE	VE	RE
735	Aioli Creme Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
25914	Asia Dip Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer	VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL
26075			1,5 kg	Schale	kg
25927	Barbecue Chutney Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL
25804	Cocktailsauce: Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch	VEGETARISCH	2 kg	Schale	kg
25911	Dirty Umami Dip Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili	VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL
25905	Graved Sauce Eine Kräuter-Senf-Sauce, die hervorragend zu Lachs passt	VEGAN	0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL
28492	Guacamole Leicht stückige Avocadocreme verfeinert mit Jalapeno, Chilipulver, Tomatenflocken und Zwiebeln, tiefgefroren	VEGAN		12 kg (4 Btl)	kg
25902	Honig-Senf-Sauce Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill	VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL
710			1 kg	Schale	kg
25916	Mango-Chili-Dip Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und leichter Chilinote	VEGAN	0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL
25856	Mayonnaise mit Trüffelgeschmack Cremige Mayonnaise mit feiner Trüffelnote	VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL
604	Remoulade mit Ei		1,5 kg	Schale	kg
606	Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt	VEGETARISCH	5 kg	Eimer	kg
25894	Rote Chili Creme Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	VEGAN	0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL
601	Salatmayonnaise 60% Salatmayonnaise mit 60% Pflanzenöl	VEGETARISCH	2 kg	Schale	kg
701	Sour Cream Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
25884	Sweet Curry Sauce Cremige Salatmayonnaise verfeinert mit Curry und Zwiebeln	VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL
25921	Teriyakisauce Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl	VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL
26448	Tomatensalsa Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander	VEGAN	1 kg	Schale	kg
25096	Vegane Remouladencreme Vegane Salatcreme mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern	VEGAN	5 kg	Eimer	kg
25807	Vegane Salatcreme Salatcreme, vegan	VEGAN	5 kg	Eimer	kg
25853	Wasabi Dip Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	VEGAN	0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL



Dressings

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE	VE	RE
26065	Balsamico Dressing				
894	Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Olivenöl	VEGAN	1 kg	Schale	kg
26849	Hausdressing Klare Salatsauce mit Zwiebeln und Kräutern	VEGETARISCH	2 kg	Schale	kg
25904	Himbeer-Balsamico-Dressing Fruchtiges Dressing aus weißem Balsamico-Essig und Öl mit Himbeerpüree	VEGAN	1,5 kg	Schale	kg
25903	Honig-Ingwer-Dressing Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinote	VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL



Feinkostsalate für Burger, Snacks oder als Beilage

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE	VE	RE
25622	Algensalat „Sesam“ Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Mu-Err-Pilzen verfeinert, aufgetaut	VEGAN	1 kg	Schale	kg
25831	Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“ Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise	VEGETARISCH	1,5 kg	Schale	kg
825			5 kg	Eimer	kg
26981	Antipasti-Salat Eine mediterrane Kombination aus gebackenem Gemüse wie Zucchini, gelber und roter Paprika, Karotten und sonnengetrockneten Tomaten, in einer aromatischen Kräutervinaigrette mit weißem Aceto Balsamico, Thymian und Rosmarin, verfeinert mit frischer Blattpetersilie	VEGAN	1 kg	Schale	kg
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 kg	Schale	kg
802	Bunter Hirtensalat Gewürfelter Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift) (32%) mit knackigem Porree, Zwiebeln, Paprika und schwarzen Oliven, in einer feinen Vinaigrette	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
819	Bunter Zucchini-salat Knackige Zucchini mit Karotten, Äpfeln und Paprika, in einer pikant-würzigen Vinaigrette	VEGAN	1 kg	Schale	kg
26570	Fenchelsalat mit Orangen Fenchelstreifen mit ganzen Orangensegmenten, Staudenselleriestücken und gerösteten Pinienkernen, in einem fruchtigen Orangendressing mit Fenchelsamen	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
25629	Fruchtiger Quinoa Mix Quinoa gemixt mit Karotten, Zucchini und Paprika, verfeinert mit Mandelstiften, Cashew- und Kürbiskernen sowie blauen Weintrauben, in einem klaren, lieblichen Dressing	VEGAN	1 kg	Schale	kg
308	Gurkensalat in Joghurtdressing Gurkenscheiben mit Zwiebeln, in einem mit Dillspitzen abgestimmten Joghurtdressing	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
26233	Karottensalat Karottenstreifen mit Ananas in einem klaren Dressing mit Orangensaft abgerundet	VEGAN	5 kg	Eimer	kg
25674	Nordseekrabbensalat Nordseekrabbben (50%) in pikant gewürzter Mayonnaise		1,5 kg	Schale	kg
25110	Orientalischer Couscous-Salat mit Minze Couscous mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini und Auberginen, in einem orientalisch gewürzten Dressing	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
317	Pikanter Weißkrautsalat Herzhaftes Weißkraut, verfeinert mit frischer Paprika und Zwiebeln, in einer würzigen Vinaigrette aus Essig und Öl	VEGAN	1,5 kg	Schale	kg
25392	Red Cole Slaw Knackiger Salat mit fein geschnittenem Rotkohl und Karotten, in einer veganen Salatcreme	VEGAN	1 kg	Schale	kg
26904	Rote Bete-Salat mit Apfel Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote-Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette.	VEGAN	1 kg	Schale	kg
26982	Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer-Marinade Frisch gekochte Süßkartoffelwürfel, kombiniert mit frischen Frühlingszwiebeln und einer pikant-süßlichen Ahorn-Ingwer-Marinade	VEGAN	1 kg	Schale	kg
784	Waldoré-Salat Nach Waldorf-Art mit Sellerie, Äpfeln, Ananas, Mandarinen und Walnüssen, in einem würzigen Dressing aus Salatmayonnaise	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg



25622 Algensalat „Sesam“



25831 Amerikanisches Picknick



26981 Antipasti-Salat



25766 Asia-Salat



802 Bunter Hirtensalat



819 Bunter Zucchini-salat



26570 Fenchelsalat mit Orangen



25629 Fruchtiger Quinoa Mix



308 Gurkensalat in Joghurtdressing



26233 Karottensalat



25674 Nordseekrabbensalat



25110 Orientalischer Couscous-Salat mit Minze



317 Pikanter Weißkrautsalat



25392 Red Cole Slaw



26904 Rote Bete-Salat mit Apfel



26982 Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer-Marinade



784 Waldoré-Salat



Noch mehr Salate,
Dips & Saucen gibt's in
der BEECK-Broschüre





- 1 Pommes frites 23041
- 2 Süßkartoffel-Pommes 29792
- 3 Potato Wedges 7737
- 4 Gemüse Balls 28621
- 5 Guacamole-Bites 28622

DAS DARF'S DAZU SEIN

von Baked Potato bis Süßkartoffel-Pommes

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe / Portion	Inhalt je VE	RE	Zubereitung
Falafel, Fritten, Pommes & Co.					
7689	Baked Potato Ganze Kartoffel in Schale, gegart	ca. 250 g	6 kg (6 Btl/4 St)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Kombidampf) in Alufolie gewickelt ca. 40 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)	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 St)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 7 Min. garen.
28683	Falafel Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	5 kg (4 Btl je 1,25 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 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)	kg	ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Fritteuse: Öl auf 175 °C erhitzen, ca. 6 Min. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Min. braten.
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)	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 ca. 33 St)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
28930	Melanzane Bällchen Vegetarische Bällchen aus Auberginen, halbtrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	5 kg (5 Btl)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen.
23041	Pommes frites Mit knusprigem Überzug, vorgebacken, tiefgefroren	13 mm Schnitt	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 4 Min. frittieren.
29199	Pommes frites Normalschnitt, tiefgefroren	10 mm Schnitt	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 4 Min. frittieren.
7370	Pommes Julienne Feinschnitt, tiefgefroren	7 mm Schnitt	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5 Min. frittieren.
28470	Pommes Stealth Fries Pommes frites, gewürzt, vorfrittiert, tiefgefroren	6 mm Schnitt	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren.
7737	Potato Wedges Herzhaft gewürzte Kartoffelspalten, mit Schale, vorfrittiert, tiefgefroren		10 kg (84 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 4 Min. frittieren.
26999	Reibekuchen Frische, geriebene Kartoffeln, mit Zwiebeln, gewürzt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	6 kg (4 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft), ca. 10 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 2-3 Min. frittieren. 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	40 g	4 kg (2 x 2 kg Btl)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C ca. 9 min. garen.
28469	Süßkartoffel-Pommes „Crispy“ Pommes frites aus Süßkartoffeln, gewürzt, vorfrittiert, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren. Backofen: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 16 Min. backen.
29792	Süßkartoffel-Pommes Aus blanchierten Süßkartoffeln, geschnitten, vorgebacken, tiefgefroren	9,5 mm Schnitt	11,35 kg (5 x 2,27 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 4 Min. frittieren.

Zum B2B
Online-Shop



Crispy Garnelen-Burger

Art.-Nr.

- 84500** Garnele Kokos, paniert
- 29795** Burger Bun "Brioche" Large
- 26233** Karottensalat
- 25921** Teriyakisauce

Dazu: Karamellisierte Ananasscheibe, Sweet-Chili-Mayo, Lollo Bionda, Koriander



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

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

www.deutschesee.de