



FOODTRUCK-FEELING

Burger & Streetfoodsnaacks
von Deutsche See



Stand: April 2026

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, Garnele, Angus oder als Veggie-Variante sowie Kreationen mit Knuspergarnelen, 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: die neue Lachsbratwurst, Fisch-Knuspersticks, Thunfischbowl 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!



INHALT

Unsere Patties und Buns	4
Streetfood mit	
Fisch & Seafood	6
Fleisch	12
Veggie	13
Sortimentslisten	
Backwaren	14
Zutaten mit Fleisch	14
Zutaten mit Seafood	15
Zutaten Veggie	16
Dressings	16
Dips, Saucen	17
Feinkostsalate	18
Aufstriche	21
Pommes & Co.	22



RIND



VEGAN



BLACK ANGUS



LACHS

GARNELE



NEU!



KABELJAU-ALASKA-SEELACHS

UNSERE PATTIES & BUNS

Die Basis für jeden guten Burger

Hochwertige

Zutaten & einfaches Handling

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

Garnelen Patty

Neu im Sortiment ist der crispy Garnelen Patty mit 55 % saftigem Garnelenfleisch (ASC)* und lecker knuspriger Panade. Der Patty ist schon vorfrittiert (Conveniencestufe Aufbereitet) und somit im Handumdrehen zubereitet und auch für Regenerierwagen geeignet.

*ASC-zertifiziert gezüchtete Meeresfrüchte. www.asc-aqua.org

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. Und für alle, die knusprige Fischpatties mögen, gibt es den panierten und vorgebackenen Alaska-Seelachsfilet „Burger“-Patty.

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.

STREETFOOD MIT FISCH

SAFTIGE BURGER MIT LACHS ODER KABELJAU



Art.-Nr.

83254 Lachs Patty PREMIUM Large

29795 Burger Bun „Brioche“ Large

25831 Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“

Dazu: Rote Zwiebeln, Koriander, Grüne Curry Creme, Schwarzer Sesam

Green Curry Lachs-Burger



Rösti-Räucherlachs-Burger

Art.-Nr.

84798 Frühstücks-Räucherlachs

29795 Burger Bun „Brioche“ Large

26999 Reibekuchen

27467 Cheddar Scheiben

Dazu: Feldsalat, Röstzwiebel-Sauerrahmmayo



Pulled Lachs-Burger

Art.-Nr.

84493 Lachs Stremel

29795 Burger Bun „Brioche“ Large

Dazu: Kopfsalat, Zitronencreme, Rote Zwiebeln, Honig, Dill, Rote Pfefferbeeren



Lachs-Smashed-Burger

Art.-Nr.

83254 Lachs Patty PREMIUM Large

29795 Burger Bun „Brioche“ Large

27467 Cheddar Scheiben

Dazu: Karamellisierte Zwiebelringe, Senf, Ketchup, Gewürzgurken

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



Nordischer Kabeljau-Burger

Art.-Nr.

83458 Kabeljau-Alaska-Seelachs Patty Large

29795 Burger Bun „Brioche“ Large

308 Gurkensalat mit Joghurtdressing

Dazu: Feldsalat, Senfcreme, Rote Zwiebeln, Dill



Spicy Spanish Kabeljau-Burger

Art.-Nr.

83458 Kabeljau-Alaska-Seelachs Patty Large

29795 Burger Bun „Brioche“ Large

27467 Cheddar Scheiben

25804 Cocktailsauce

551 Gegrillte Paprika

Dazu: Chorizo, Tomate, Rucola, Rote Zwiebeln, Jalapeños



STREETFOOD MIT FISCH

LACHS TRIFFT BRATWURST



**Lachsbratwurst
im Tortillamantel**

Art.-Nr.

85571 Lachsbratwurst „Parmesan“

27044 Tortillas „Natur“

25831 Amerikanisches Picknick
„Cole Slaw“

25853 Wasabi-Dip

Kurz und knapp

- > 92 % Lachs
- > Feiner Parmesan (Umami-Boost)
- > Hoher Proteingehalt (33%)!
- > Hoher Anteil Omega-3-Fettsäuren
- > Kaum Kohlenhydrate (low carb)

**Für Fischfans, Flexitarier und
schweinefleischlose Ernährung**



Lachs-Hotdog

Art.-Nr.

85571 Lachsbratwurst
„Parmesan“

25892 Aiolisauce

25164 Paprika-Chili-Pesto

Dazu: Hot-Dog-Bun, Parmesan,
Rucola, Balsamico

Brotzeitplatte

Art.-Nr.

85571 Lachsbratwurst „Parmesan“

Dazu: Gewürzgurke, Rote Zwiebeln,
Ketchup, Röstbrot



FISCH-KNUSPERSTICKS

Für die Knuspersticks in drei verschiedenen Sorten verfeinern wir filigrane Stäbe aus Lachs oder Alaska-Seelachs mit einer würzigen Marinade und umhüllen sie mit einem dünnen Brickteig. Knusprig und goldbraun gebacken bieten Ihnen diese handgefertigten Unikate aus unserer Manufaktur vielfältige Kombinationsmöglichkeiten. Sie sind echte Hingucker auf jedem Buffet, punkten als ausgefallenes Fingerfood oder verleihen Tellergerichten das gewisse Etwas. Optisch und erst recht am Gaumen sorgen sie damit bei Ihren Gästen garantiert für einen Wow-Effekt.

Ideal für Buffet, Bankett und Catering sowie in der Event- und Freizeitgastronomie

Kurz und knapp

- > Innovative, einzigartige Rezeptur
- > Hochwertige, gastronomische Optik
- > Echte Handarbeit – wie von Ihnen selbstgemacht
- > TK-Produkt: einzeln entnehmbar, einfaches Handling
- > Sofort garfertig im Kombidämpfer, ohne Auftauen
- > Servierfertig in nur 17 Minuten



Snackplatte Lachs-Knuspersticks

- | | |
|-----------------|-----------------------------------|
| Art.-Nr. | |
| 88793 | Lachs-Knusperstick „Pesto“ |
| 89710 | Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“ |
| 25916 | Mango-Chili-Dip |
| 25921 | Teriyakisauce |
| 25894 | Rote Chili Creme |
| 25856 | Mayonnaise mit Trüffelgeschmack |



Laugen-Knusper-Dog

- | | |
|-----------------|--|
| Art.-Nr. | |
| 84938 | Alaska-Seelachs-Knusperstick „Green Lemon“ |
| 25392 | Red Cole Slaw |
| 25916 | Mango-Chili-Dip |
| Dazu: | Laugen-Brötchen, Kresse, Schwarzer Sesam |

NOCH MEER STREETFOOD MIT SEAFOOD



Garnelen-Burger

Art.-Nr.

- 85501** Garnelen Patty
- 29795** Burger Bun „Brioche“ Large
- 25392** Red Cole Slaw
- 25884** Sweet Curry Sauce
- 25921** Teriyakisauce

Dazu: Glatte Petersilie, Lollo Bionda

Crispy Garnelen-Burger

Art.-Nr.

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

Dazu: Karamellisierte Ananas-scheibe, Sweet-Chili-Mayo, Lollo Bionda, Koriander



Shrimp-Roll

Art.-Nr.

- 84500** Garnele Kokos, paniert
- 25884** Sweet Curry Sauce

Dazu: Curry-Bun oder anderes Bun/Baguette, Ananas, Mayonnaise, Chili, schwarzer Sesam





Nordseekrabbentommes

Art.-Nr.

81515

Nordseekrabbenfleisch

25674

Alternativ Nordseekrabbensalat

7370

Pommes Julienne

25856

Mayonnaise mit Trüffelgeschmack

25916

Mango-Chili-Dip

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

Poke Bowl



Art.-Nr.

84209

Graved Lachs

84798

Alternativ Frühstücks-Räucherlachs

Dazu: Linsen, Wassermelone, Papaya, Mango, Avocado, Gurke, Rote Zwiebelringe

Noch mehr Bowls:



Art.-Nr.

7689

Baked Potato

84486

Räucherlachs „Classic“

819

Bunter Zucchini Salat

Dazu: Sour Creme, Pfeffer, Meersalz, Dill, Kresse

Art.-Nr.

7689

Baked Potato

67935

Garnelen

28492

Guacamole

26448

Tomatensalsa

Dazu: Pfeffer, Meersalz, Rucola, Rote Zwiebeln, Chiliflocken

Kumpir mit Räucherlachs



Kumpir mit Garnelen



BURGER & STREETFOOD MIT FLEISCH



Burger „Hot Dog Style“

Art.-Nr.

24419 Rindfleisch Patty Large

29795 Burger Bun „Brioche“ Large

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

Angus BBQ Surf & Turf Burger

Art.-Nr.

24811 Rindfleisch Patty „Angus“ Large

24419 Alternativ Rindfleisch Patty Large

29795 Burger Bun „Brioche“ Large

83385 Riesengarnelenschwanz „Easypeel“

27467 Cheddar Scheiben

25927 Barbecue Chutney

Dazu: Lollo Bionda, Petersilie



**Dönerplatte mit Pulpo
und Hähnchen**



Art.-Nr.

81220 Pulpoarm

24610 Hähnchendönerfleisch

28440 Döner-Fladenbrot

7370 Pommes

802 Bunter Hirtensalat

26094 Gegrillte Paprika

25804 Cocktailsauce

Dazu: Petersilie, Minze

BURGER & STREETFOOD

VEGGIE

Veggie Rote Bete-Burger



Art.-Nr.

- 26998** Rote Bete-Sticks
- 29795** Burger Bun „Brioche“ Large
- 784** Waldoré-Salat
- 28492** Guacamole

Dazu: Kresse

Veggie Melanzane-Burger



Art.-Nr.

- 28931** Melanzane Medaillons
- 28666** Alternativ Veganer Patty Medium
- 29795** Burger Bun „Brioche“ Large
- 26448** Tomatensalsa
- 735** Aioli Creme

Dazu: Mozzarella, Rucola

Bunte Veggie Bowl



Art.-Nr.

- 28665** Vegane Hackbällchen
- 25911** Dirty Umami Dip

Dazu: Amaranth, Süßkartoffel, Kichererbsen, Gurke, Tomaten, Rote Bete, Spinat

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, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 84 g	4,536 kg (54 St)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
28440	Döner-Fladenbrot Gebackenes Fladenbrot mit Sesamkörnern, geviertelt und geschnitten, ideal für Dönergerichte, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g	10 kg (10 x 1 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
27044	Tortillas „Natur“ Gepresste Weizenmehlfäden, gebacken, tiefgefroren	ca. 90 g	8,1 kg (6 Btl / 15 St)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.

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, unverfälschter und purer Fleischgeschmack, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g	7,2 kg (40 St)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt 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, unverfälschter 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 direkt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
24419	Rindfleisch Patty Large Zarter Rohling aus artgerechter deutscher Aufzucht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, unverfälschter und purer Fleischgeschmack, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g, ca. 12 cm Ø, ca. 1,5 cm Höhe	5,4 kg (ca. 30 St)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.

Zutaten mit Fleisch für Burger und Snacks: von Bacon bis Pulled Pork

29823	Bacon Bauchspeck, gepökelt, geräuchert, gekocht, geschnitten, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren		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, gewürzt, vom Spieß geschnitten, vakuumverpackt, tiefgefroren		10 kg (2 x 5 kg)	kg	Kombidämpfer: Das fertiggegrillte Dönerfleisch aus der Verpackung entnehmen und nach dem Auftauen im Kombidämpfer mit 15 % Dampf bei 180 °C ca. 15 Minuten aufwärmen.
24411	Pulled Pork Schweineschulter, gewürzt, ohne Knochen, im Naturzuschnitt, sous-vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,8 kg	ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.



Pulled Pork „Burger“

Art.-Nr.

- 24411 Pulled Pork
- 317 Pikanter Weißkrautsalat
- 25927 Barbecue Chutney

Dazu: Grüner Salat

Zutaten mit Seafood

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe / Portion	Inhalt je VE	RE	Zubereitung
Burgerpatties mit Fisch					
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	5 kg (ca. 71 St)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220°C (Heißluft) ca. 15 Min. garen. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Min. braten.
NEU! 85501 ASC	Garnelen Patty Grobstückig, geformt, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g, ca. 8 cm Ø, ca. 1,5-2 cm Höhe	ca. 6,4 kg (ca. 64 St/ 8 Btl)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200°C (Heißluft) ca. 13-15 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 180°C ca. 3 Min. frittieren.
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 direkt 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, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	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 einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
Seafood für Burger und Snacks: Von Räucherlachs bis Pulpo					
Lachs					
84209	Frühstücks-Graved Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität		1,15-1,45 kg	kg	
84798	Frühstücks-Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten		1,15-1,45 kg	kg	
NEU! 85571	Lachsbratwurst „Parmesan“ Bratwurst aus Lachsfiletstücken, gewürzt, verfeinert mit Parmesan, im Schafsaibling, gebrüht, vakuumverpackt	ca. 85 g	5,1 kg (12 Pk je 425 g/5 St)	kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden braten. Grill: Unter mehrmaligem Wenden grillen. Kombidämpfer: Produkt mit Öl vermengen und einstecken. Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 6 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen.
84493	Lachs-Stremel Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert	ca. 125 g	ca. 1,5 kg (ca. 12 St)	kg	
Knuspersticks					
84938 MSC	Alaska-Seelachs-Knusperstick „Green Lemon“ Alaska-Seelachs-Stäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilet geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Green-Lemon-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.
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 St)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
89710	Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“ Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorene Lachsfiletstücken 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.
Meeresfrüchte					
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	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C ca. 8 Min. backen, gelegentlich wenden. Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 1,5 Min. frittieren.
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	
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	

DAS VOLLE PROGRAMM

Zutaten Veggie

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe / Portion	Inhalt je VE	RE	Zubereitung
Veggie Patties					
28666	Veganer Patty Medium Auf Basis von Weizen- und Sojaweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	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 einmaligem Wenden ca. 4 Min. braten. Backofen: Vorheizen, bei 200 °C ca. 10 Min. backen.
28931	Melanzane Medaillon Vegetarisches Medaillon aus Auberginen, halbtrockneten 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. Fritteuse: Vorheizen, bei ca. 180 °C ca. 4 Min. frittieren. 1 Min. ruhen lassen.
Veggie Zutaten für Burger und Snacks: von Cheddar bis Vegane Hackbällchen					
27467	Cheddar Scheiben Cheddar Schmelzkäsescheiben 45% Fett i.Tr.	Scheiben ca. 12,3 kg	ca. 7,675 kg (6 Pk)	kg	
26094	Gegrillte Paprika Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, 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 Avocadocreame 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, vorgebacken, 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.

Dressings

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE
26065	Balsamico Dressing Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Olivenöl	2 kg	Schale	kg
894		VEGAN 5 kg	Eimer	
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 0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL
25903	Honig-Ingwer-Dressing Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinode	VEGETARISCH 0,95 l	3,8 l (4 FL)	FL

Dips & Saucen



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE
735	Aioli Creme Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand	VEGETARISCH	1 kg	Schale kg
25892	Aiolisauce Aus Crème fraîche und Sahne, mit intensiver Knoblauchnote	VEGETARISCH	2 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 Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt	VEGETARISCH	1,5 kg	Schale kg
606			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
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

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 Blatt Petersilie	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
308	Gurkensalat in Joghurdressing Gurkenscheiben mit Zwiebeln, in einem mit Dillspitzen abgestimmten Joghurdressing	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg



25622 Algensalat „Sesam“



25831 Amerik. „Cole Slaw“



26981 Antipasti-Salat



25766 Asia-Salat



802 Bunter Hirtensalat



308 Gurkensalat in Joghurdressing

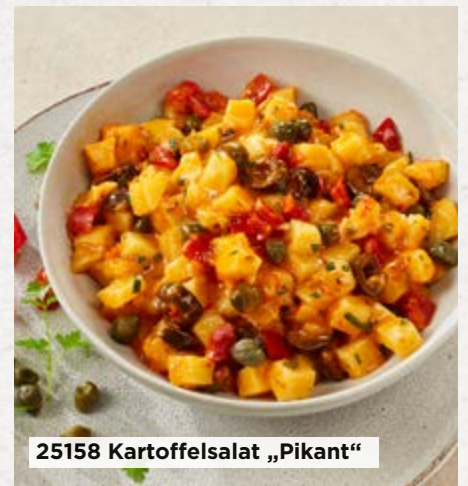
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE	VE	RE
26233	Karottensalat Karottenstreifen mit Ananas in einem klaren Dressing mit Orangensaft abgerundet	VEGAN	5 kg	Eimer	kg
NEU! 25159	Karotten-Fenchel-Salat Knackige Karottenwürfel, gebackene Fenchelstreifen und Lauchzwiebeln in einem cremigen Joghurdressing mit Minze verfeinert	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
NEU! 25158	Kartoffelsalat „Pikant“ Kartoffelwürfel ohne Schale verfeinert mit roter Paprika, schwarzen Oliven und Kapern in einem pikanten Dressing aus Ajvar und veganer Salatcreme, verfeinert mit Petersilie und Chili	VEGAN	1 kg	Schale	kg
NEU! 25168	Kichererbsen-Perlcouscous-Salat Zarte Kichererbsen und Perlcouscous kombiniert mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln in einem klaren Kräuterdressing verfeinert mit Pinienkernen	VEGAN	1 kg	Schale	kg
25674	Nordseekrabbensalat Nordseekrabben (50 %) in pikant gewürzter Mayonnaise		1,5 kg	Schale	kg
NEU! 25167	Ofengemüse in Sesamdressing Gebackenes Gemüse aus gelber und roter Paprika, Karotten und Pastinake in einem cremigen Sesamdressing	VEGAN	1 kg	Schale	kg



26233 Karottensalat



25159 Karotten-Fenchel-Salat



25158 Kartoffelsalat „Pikant“



25168 Kichererbsen-Perlcouscous-Salat



25674 Nordseekrabbensalat



25167 Ofengemüse in Sesamdressing

Feinkostsalate für Burger, Snacks oder als Beilage

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE	VE	RE
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
NEU! 25160	Zartweizensalat „Orientalisch“ Zartweizenkörner, Lauchzwiebeln und knackige Mandelstifte in einer klaren Vinaigrette mit Minze und Safran verfeinert	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg



317 Pikanter Weißkrautsalat



25392 Red Cole Slaw



26904 Rote Bete-Salat mit Apfel



26982 Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer-Marinade



784 Waldoré-Salat



25160 Zartweizensalat „Orientalisch“

Aufstriche

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE	VE	RE
NEU! 25161	Hirtenkäse-Honig-Aufstrich Lieblicher Aufstrich mit Crème Fraîche und Hirtenkäse verfeinert mit Honig und Kräutern	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
NEU! 25163	Hirtenkäse-Paprika-Aufstrich Würziger Aufstrich mit Hirtenkäse, Crème Fraîche und Ajvar, verfeinert mit Petersilie und Honig	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
NEU! 25162	Käse-Tomaten-Aufstrich Cremiger Aufstrich mit Hartkäse, Tomatenflocken und süßlichem Senf, abgeschmeckt mit Knoblauch und Petersilie	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
NEU! 25164	Paprika-Chili-Pesto Pikantes Pesto mit Ajvar, roter Paprika, Mandeln und Parmesan, verfeinert mit frischer Petersilie, Knoblauch und Chili	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
26460	Paprika-Frischkäse-Aufstrich Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
25396	Rote Bete-Aufstrich Cremiger Aufstrich mit Frischkäse, Rote Bete und Joghurt, pikant abgeschmeckt	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
26457	Rucolafrischkäse Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken	VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
26144	Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise Feine Seelachsschnitzel (49%) in würziger Delikatessmayonnaise		1 kg	Schale	kg
25097 MSC	Thunfischcreme Aufstrich aus Thunfisch (50%), Frühlingszwiebeln und Kapern		1 kg	Schale	kg
25176	Tomate-Basilikum-Aufstrich Veganer, cremiger Aufstrich mit Tomaten und Basilikum, pikant abgeschmeckt mit Knoblauch und Chili	VEGAN	1 kg	Schale	kg



Noch mehr
Salate & Co.
gibt's hier:





1

2

3

4

5

- 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	ca. 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	Bei 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, halbgetrockneten 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 (4 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	ca. 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.

NEU ab Juni

Art.-Nr.

- 85504** Alaska-Seelachsfilet „Burger“,
gegart
- 25831** Amerik. Picknick „Cole Slaw“
- 25927** Barbecue Chutney
- 7737** Potato Wedges

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