



DAS MR. STEAM CONVENIENCE-SORTIMENT

Tiefgekühlt, hochwertig, gelingsicher & genussvoll



**MR.
STEAM**
Perfekt für den Kombidämpfer

VIelfalt und Qualität Treffen Zeitersparnis



INHALT

MR. STEAM.....	4
MR. STEAM für die Krankenhausverpflegung	8
Fisch-Knuspersticks.....	10
Fisch natur, mariniert und mehliert	12
Fisch gefüllt oder mit Auflage	14
Fisch knusprig paniert	18
Fisch Bites	26
Geflügel	28
Schwein, Rind und Lamm	30
Fleischersatz & Veggie	32
Gemüsemischungen	37
Pfannengerichte	38
Pasta	40
Kartoffelbeilagen	42
Zum Füllen und Belegen	43
Fingerfood & kleinkalibrierte Snackprodukte	44
Feinkostsalate, Dips & Saucen	49

LIEBE KÜCHENCHEFIN, LIEBER KÜCHENCHEF,

Gastronomie und Food-Service stehen vor großen Herausforderungen: viele Tischgäste, wenige Fachkräfte – und hohe Ansprüche an die Vielfalt und Qualität der Speisen.

Wir als Deutsche See bieten Ihnen deshalb mit MR. STEAM TK-Convenience-Produkte, die Ihnen den Arbeitsalltag durch einfaches und schnelles Handling erleichtern, bei garantiert bester Qualität der Produkte.

So sparen Sie Zeit und Aufwand bei der Vorbereitung, während Ihre Gäste sich über die Vielfalt freuen können. Denn wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Fisch aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei, von mariniert bis paniert, als Gourmetwürfel oder Kibbelinge, mit Rezepturen für kleine Snacks und vollwertige Mahlzeiten. Neben klassischen Geschmacksrichtungen aus der Heimatküche finden sich nordische, mediterrane und exotisch verfeinerte Gerichte. Und auch für Fleischliebhaber oder Fans vegetarischer Küche ist einiges dabei.

MR. STEAM Produkte lassen sich zudem aufgrund verschiedener Convenience-Grade sehr flexibel einsetzen: in verschiedenen Küchensystemen und für unterschiedliche Anlässe von à la carte bis Bankett. Und das bei einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis.

Überzeugen Sie sich selbst!

Ihr Team von Deutsche See



MIT MR. STEAM LEICHTER DURCH IHREN ARBEITSALLTAG



- Convenience**

 - TK-Produkte in unterschiedlichen Convenience-Stufen
 - Für den flexiblen Einsatz in verschiedenen Küchensystemen

Kostensparnis

 - Einsparungen bei Personal-, Energie-, Zeit- und Produktionsaufwand
 - Weniger Garverluste und Abfall

Gelingsichere Zubereitung

 - Keine Vorbereitung: Produkte können sofort im Kombidämpfer oder anderen Garsystemen zubereitet werden
 - Alle Rezepte für die Zubereitung im Kombidämpfer optimiert – zum Beispiel knusprige Panaden

Verschiedene Portionsgrößen

 - Für unterschiedliche Zielgruppen und Anlässe
 - Bis zu vier verschiedene Kalibrierungen
- Sortimentsvielfalt**

 - Über 200 Produkte zur Auswahl
 - Für vielfältige Kombinationsmöglichkeiten bei der Menü- und Speiseplanung

Standfestigkeit

 - Garantierte Standzeit von 20 Minuten mit Wärmeplatte oder Wärmelampe

Nachhaltig & zertifiziert

 - Fischsortiment mit Fisch aus einer Fischerei, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde. [msc.org](https://www.msc.org)

Kalkulations- und Planungssicherheit

 - Exakte Kalibrierung von +/- 10 g
 - Angabe des prozentualen Fischanteils und Stückzahlen pro Verkaufseinheit
 - Geringes Abschriftenrisiko dank tiefgekühlter Produkte



WARUM MIT UNS?

- Alles aus einer Hand für eine komplette Speise- und Menüplanung
 - Mit Fischrezepturen aus unserer Manufaktur
- Garantierte Qualität und Produktsicherheit durch lückenlose Kontrolle von Wareneingang bis Auslieferung
- Schnelle Lieferung – in 48 Stunden bei Ihnen in der Küche
 - Beratung und Betreuung durch 19 regionale Niederlassungen

WO?

- Restaurants, Hotellerie
 - Seminar- und Tagungsgastronomie
 - Event & Catering, Sportveranstaltungen
- System- und Verkehrsgastronomie
 - Betriebsrestaurants, Mensen
 - Cafeteria, Imbiss, Bistro, Bar
- Gastronomie im Einzelhandel
 - Kliniken, Senioren-, Pflegeeinrichtungen
 - Bildungseinrichtungen, Kita, Schule

WOFÜR?

- À la carte
 - Bankett und Buffet
 - Catering und Veranstaltungsverpflegung
- Mittagsverpflegung
 - Mitarbeiterverpflegung
 - Pausen- und Zwischenverpflegung
- Snackkarte und Roomservice
 - Gerichte für Take-away
 - Patientenverpflegung (Vollkost)
 - Kita- und Schulverpflegung

DIE FÜNF CONVENIENCE-STUFEN

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

Küchenfertig

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

Garfertig

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

Aufbereitetfertig

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

Regenerierfertig

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

Verzehrfertig

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



FÜR JEDEN ANLASS



MITTAGSGESCHÄFT

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

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

- Portionsgröße der Hauptkomponente**
- Als Vorspeise: bis 100 g
 - Als Hauptgericht: bis 200 g



IMBISS, BISTRO, SNACKGESCHÄFT

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

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

DAS PASSENDE ANGEBOT



BANKETT

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

- Portionsgröße der Hauptkomponente**
- Als Vorspeise: 50-100 g
 - Als Hauptgericht: bis 180 g



BUFFET

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

- Produkte**
- Verschiedene Hauptkomponenten zur Wahl: Fisch, verschiedene Fleischsorten und vegetarisch
 - Rezepturen passend zum Themenbuffet
 - Leichte Entnehmbarkeit durch den Gast

- Portionsgröße der Hauptkomponente**
- Als Vorspeise: bis 100 g
 - Als Hauptgericht: bis 200 g



MR. STEAM FÜR DIE KRANKENHAUSVERPFLEGUNG

Die Arbeit in Krankenhausküchen bringt für Sie und Ihr Team täglich viele Herausforderungen mit sich: Fachkräfte- und Personalmangel, oft veraltete Küchen, Kostendruck auf der einen Seite, und der Wunsch nach hochwertigem Essen der Patienten auf der anderen Seite.

Hinzu kommen die Anforderungen aus anderen Verpflegungsbereichen wie der Mitarbeiterkantine oder weiterer sozialer Einrichtungen wie Kitas, Schulen oder Altersheime.

Der Strukturwandel, weg von der Eigenregie, hin zu anderen Bewirtschaftungsformen, vor allem zur eigenen Service-GmbH, hält daher weiter an.

Noch wird zwar vorwiegend frisch gekocht und warm serviert (Cook & Serve) – aber entkoppelte Produktionsformen wie Cook & Chill und Cook & Freeze, bei denen Zubereitung und Verzehr zeitunabhängig voneinander erfolgen, sind seit einigen Jahren stetig auf dem Vormarsch.

Klar ist:

Die Qualität des Essens in einer Klinik ist ein wichtiger Wettbewerbsvorteil, für den Sie und Ihr Küchenteam täglich Ihr Bestes geben. Hierbei wollen wir Sie mit den MR. STEAM Produkten unterstützen.

IMMER DIE RICHTIGE WAHL FÜR IHR KÜCHENSYSTEM

Egal, mit welchem Produktionssystem Sie arbeiten, mit den MR. STEAM Produkten bieten wir Ihnen auch hier maximale Flexibilität in der Menü- und Speiseplanung: ob als Vollkost in der Patientenverpflegung, für die Mitarbeiterkantine aber auch für Bistro, Cafeteria oder Zwischenverpflegung.

COOK & SERVE

Welche MR. STEAM Produkte können Sie hier einsetzen?

Für das normale Cook & Serve System und die bevorzugte Zubereitung im Kombidämpfer können Sie alle in der Broschüre aufgeführten Produkte einsetzen.

COOK & CHILL UND COOK & FREEZE

Welche MR. STEAM Produkte können Sie hier einsetzen?

Alle Produkte mit dem Hinweis **Aufbereitet** und **Regeneriert** und **Verzehrfertig** eignen sich für die Produktionssysteme Cook & Chill und Cook & Freeze besonders gut, da sie bereits einen höheren Vorbereitungsgrad aufweisen.

„Aufbereitet“ Produkte, die ja schon vorgekocht, vorgebraten, vorfrittiert oder vorgebacken sind, müssen noch zu Ende gegart werden. Dabei müssen die Produkte während des Zubereitungsvorgangs für 2 Minuten auf mindestens 70 °C Kerntemperatur erhitzt werden, um die mikrobiologische Produktsicherheit zu erhalten.

„Regeneriert“ Produkte müssen nur noch regeneriert/erwärmt werden, da sie bereits gekocht, gebraten, frittiert oder gebacken sind.

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



Die 3 wichtigsten Produktionssysteme der Krankenhausküche im Überblick:

Cook & Serve:

Bei der klassischen Warmverpflegung werden die zubereiteten Speisen sofort verzehrt oder zum Verzehr warmgehalten.

Cook & Chill:

Hierbei werden die Mahlzeiten gegart, portioniert, schnell heruntergekühlt (0-3 °C) und kurzzeitig 3-5 Tage gelagert.

Cook & Freeze:

Die Mahlzeiten werden gegart, portioniert, schnell tiefgekühlt (mind. -18 °C) und können bis zu 6 Monaten gelagert werden.

In beiden Systemen werden die Mahlzeiten dann bedarfsgerecht entnommen und in speziellen Wagen oder Schränken regeneriert/erhitzt und verteilt.

Sie beliefern auch Kitas oder Schulen?

Dann empfehlen wir Ihnen unsere Broschüre „Kids Kombüse“ mit allen Infos und Produkten für einen ausgewogenen Speiseplan für die Mittagsverpflegung von Kindern und Jugendlichen. Ihr Ansprechpartner bei Deutsche See berät Sie dazu gern.



FISCH- KNUSPERSTICKS

Exklusiv bei
Deutsche See



SO HABEN IHRE GÄSTE FISCH NOCH NIE ERLEBT:

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 Bricketeig. 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**

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- 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

TK Fisch-Knuspersticks

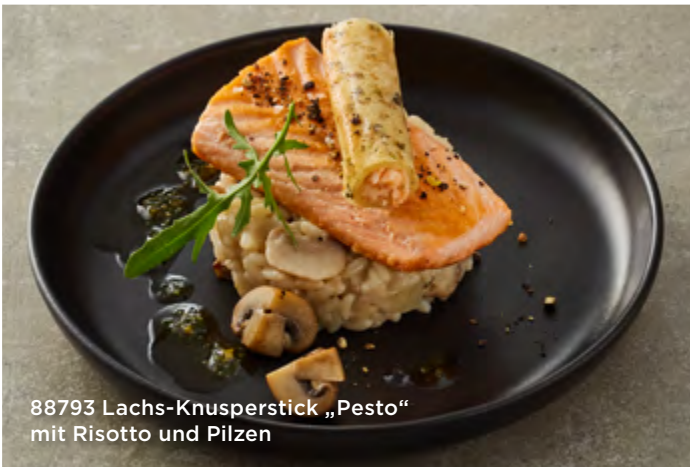
Garfertig

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

Rechnungseinheit: kg



89710 Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“
mit Maissuppe



88793 Lachs-Knusperstick „Pesto“
mit Risotto und Pilzen



84938 Alaska-Seelachs-Knusperstick
„Green Lemon“ im Laugen-Brötchen mit
25392 Red Cole Slaw und
25916 Mango-Chili-Dip



Knuspersticks mit verschiedenen Dips im Glas



88793 Lachs-Knusperstick „Pesto“
mit Tomaten-Burrata-Salat

FISCH NATUR, MARINIERT & MEHLIERT



Für vollen Fischgenuss

- Die leichtere Alternative zu paniertem Fisch
- Variantenreich: von der kleinkalibrierten Bankettportion bis zur ganzen Forelle
- Fischanteil von 80 % und mehr bei einem Großteil der aufgeführten Produkte

TK Fisch natur, mehliert & mariniert

Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
82605	Forelle „Müllerin“ Ganze Forelle, entgrätet (ohne Mittel- und Steitengräten, Stehgräten können teilweise vorhanden sein), zitronig-frisch mehliert, mit Petersilie verfeinert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	210-250 g (85 %)	5 kg (20-23 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
82722 MSC	Kabeljaufilet „Tomate-Basilikum“ Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, mehliert, in einem mediterranen Tomaten-Basilikum-Öl, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (80 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82723 MSC		160-180 g (80 %)	5 kg (27-31 Stück)	
85041	Pazifisches Limandafilet „Provençal“ Naturfilet, praktisch grätenfrei, in einer mediterranen Mehlierung aus typischen Kräutern der Provence und feinen getrockneten Paprikastückchen, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (80 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82416 MSC	Pazifisches Schollenfilet „Müllerin“ Naturfilet, ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei, doppelt gelegt, zitronig-frisch mehliert, mit Petersilie verfeinert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (73 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft), ca. 10 Min. garen.
82417 MSC		160-180 g (73 %)	5 kg (27-31 Stück)	
82466 MSC	Seelachsfilet „Müllerin“ Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, zitronig-frisch mehliert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g (80 %)	5 kg (50-62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
85042 MSC	Seelachsfilet „Müllerin“ Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, zitronig-frisch mehliert, mit Petersilienstückchen verfeinert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (80 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
81832 MSC		160-180 g (80 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



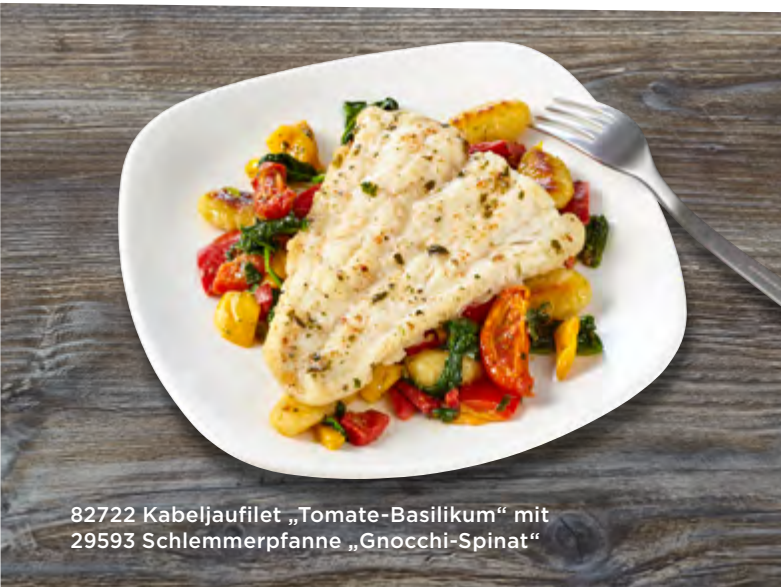
81832 Seelachsfilet „Müllerin“



85041 Pazifisches Limandafilet „Provençal“



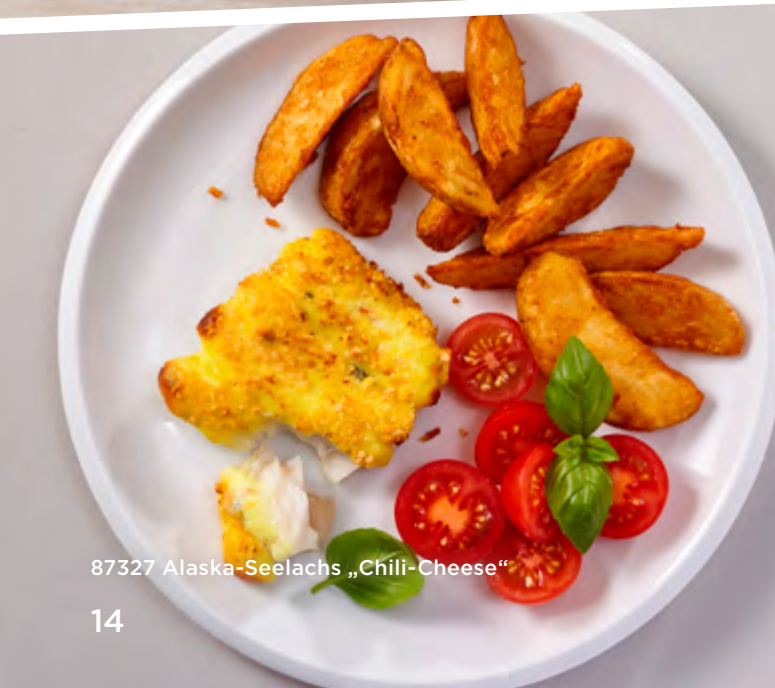
82605 Forelle „Müllerin“



82722 Kabeljaufilet „Tomate-Basilikum“ mit 29593 Schlemmerpfanne „Gnocchi-Spinat“



82466 Seelachsfilet „Müllerin“



FISCH GEFÜLLT ODER MIT AUFLAGE



Filets voller Geschmack

- Fisch mit beliebten Auflagen und Füllungen
- Von Schlemmerfilet bis Lachs im Blätterteig
- Gourmetwürfel und Fischrouladen exklusiv aus unserer Manufaktur

TK Fisch

Garfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
83311 MSC	Alaska-Seelachs „Napoli“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer Tomaten-Kräuterauflage mit Basilikum, Oregano und Thymian, mit Emmentaler Käse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g (71 %)	7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87327 MSC	Alaska-Seelachs „Chili-Cheese“ Aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Chili-Cheese-Auflage, getoppt mit einer Tortillakruste, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g (71 %)	7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft), ca. 15 Min. garen.
87326 MSC	Alaska-Seelachs „Quinoa-Mango“ Aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Quinoa-Mango-Auflage mit Paprikastückchen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g (71 %)	7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft), ca. 15 Min. garen.
83209 MSC	Fischroulade „Bruschetta“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, mit einer Füllung aus getrockneten Tomaten, Mozzarella und typischen mediterranen Kräutern, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (77 %)	6 kg (37-42 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 21 Min. garen.
83220 MSC		180-200 g (57 %)	6 kg (30-33 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 26 Min. garen.
87089 MSC	Fischroulade „Julienne“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, gefüllt mit knackigen Gemüse-juliennes und Kräutern, mild gewürzt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (77 %)	6 kg (37-42 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 21 Min. garen.
83210	Fischroulade „Lachs-Parmesan“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, mit einer Füllung aus Lachsfiletstreifen und Parmesan, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (93 %)	6 kg (37-42 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 21 Min. garen.
83219		180-200 g (57 %)	6 kg (30-33 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 26 Min. garen.
87088 MSC	Fischroulade „Mykonos“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, gefüllt mit Blattspinat und Kuhmilchkäse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (76 %)	6 kg (37-42 Stück)	Kombidämpfer: Gelochten Garbehälter verwenden. Vorheizen, bei ca. 90 °C (Dampf) ca. 21 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

TK Fisch gefüllt oder mit Auflage				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
83310 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Bruschetta“ Garfertig	80-100 g (66 %)	8,1 kg (81-101 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82496 MSC	Zwei Lagen Alaska-Seelachs-Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, gefüllt mit einer Schicht aus stückigen, getrockneten Tomaten, getoppt mit einer Kräuterauflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	180-200 g (66 %)	7,6 kg (38-42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Heißluft) ca. 29 Min. garen.
83309 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Spinat“ Garfertig	80-100 g (67 %)	8,1 kg (81-101 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83299 MSC	Zwei Lagen Alaska-Seelachs-Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, gefüllt mit einer Schicht aus Spinat und Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift), getoppt mit einer Tomatenkruste, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	180-200 g (67 %)	7,6 kg (38-42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Heißluft) ca. 29 Min. garen.
83224	Lachs-Portionen in Blätterteig „Lord Nelson“ Garfertig	220-240 g (53 %)	6 kg (25-27 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 38 Min. garen.
86732	Lachsfilet „Verde“ Garfertig	180-200 g (61 %)	9,5 kg (47-52 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.
83403 MSC	Schlemmerfilet mit Kräuterauflage Garfertig	ca. 130 g (68 %)	4,55 kg (ca. 35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.
87241 MSC	Fischfilet à la Bordelaise Garfertig	ca. 180 g (62 %)	6,12 kg (ca. 34 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
83284 MSC	Fischfilet à la Bordelaise Garfertig	ca. 180 g (62 %)	6,12 kg (ca. 34 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen.
83285 MSC	Aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer pikanten Auflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 200 g (56 %)	6 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 30 Min. garen.
87950 MSC	Schlemmerfilet „Brokkoli“ Garfertig	ca. 180 g (62 %)	6,12 kg (ca. 34 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 23 Min. garen.
87243 MSC	Schlemmerfilet „Italiano“ Garfertig	ca. 180 g (62 %)	6,12 kg (ca. 34 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
83602 MSC	Schlemmerschnitte „Narvik“ Aufbereitet	ca. 180 g (44 %)	6,5 kg (ca. 36 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen.
83603 MSC	Schlemmerschnitte „Riviera“ Aufbereitet	ca. 180 g (44 %)	6,5 kg (ca. 36 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



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

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

83224 Lachsfilet in Blätterteig
„Lord Nelson“

87241, 83284, 83285
Fischfilet „Bordelaise“

83602 Schlemmerschnitte
„Narvik“

87243 Schlemmerfilet
„Italiano“

87950 Schlemmerfilet
„Brokkoli“

83603 Schlemmerschnitte
„Riviera“

86732 Lachsfilet
„Verde“

84943 Alaska-Seelachsfilet „Burger“ auf 7339 Chinagemüse „Gastro“



87140 Alaska-Seelachsfilet im Backteig



87155 Alaska-Seelachsfilet im Kartoffelmantel mit 22981 Grill-Gemüsemischung



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

FISCH KNUSPRIG PANIERT



- Fisch mit dem gewissen Biss**
- Für den Kombidämpfer optimierte knusprige Panaden
 - Ideal für Backfischbrötchen und Imbiss
 - Abwechslung garantiert – mit 15 verschiedenen Panaden von Vollkorn bis Taco

TK Fisch knusprig paniert Aufbereitetfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
86719 MSC		80-90 g (65 %)	8 kg (ca. 95 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
82687 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (67 %)	8 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82688 MSC		ca. 160 g (62 %)	7,2 kg (ca. 45 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
82689 MSC		ca. 190 g (63 %)	7,98 kg (ca. 42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
81019	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 120 g (70 %)	4,8 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
82792		ca. 150 g (69 %)	6 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
82609		ca. 160 g (62,5 %)	7,2 kg (ca. 45 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
83447 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	50-70 g (75 %)	7 kg (ca. 115 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
NEU 84943 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Burger“ Aus in Blöcken tiefgefrorene Filets, praktisch grätenfrei, in einer Knusperpanade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 70 g (55 %)	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
87140 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, Trapezform, im Backteig, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g (65 %)	9 kg (ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82414 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in Trapez-Langform geschnitten, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g (58 %)	6 kg (2 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Kombidampf), ca. 15 Min. garen.
83594 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g (57 %)	6 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 230 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen.
87154 MSC		100-120 g (60 %)	5 kg (41-50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
87155 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Kartoffelmantel Naturfilet, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, in einer Kartoffelpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
87157 MSC		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
86968 MSC		90-110 g (65 %)	7 kg (63-77 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
86966 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Quinoa-Panade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer knusprigen Panade aus Quinoasamen, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	8 kg (50-57 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
86967 MSC		180-200 g (60 %)	8 kg (40-44 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



83583 Alaska-Seelachsfilet in Vollkornpanade als Wrap mit 29903 Tortillas mit Grillstreifen, 825 Amerikanischem Picknick Cole Slaw und Preiselbeeren



83573 Alaska-Seelachsfilet in Ciabattapanade mit 26981 Antipasti-Salat

87676 Atlantisches Buttfilet in Petersilienpanade mit 7722 Schwenkkartoffeln

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

TK Fisch knusprig paniert

Aufbereitetfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
83573 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Ciabattapanade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer Ciabattapanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90-110 g (60 %)	7 kg (63-77 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
83454 MSC		ca. 190 g (62 %)	7,98 kg (ca. 42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82860 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Eihülle Naturfilet, praktisch grätenfrei, ummantelt von einer Eihülle, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	120-140 g (65 %)	5 kg (35-41 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
81993 MSC		140-160 g (65 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82489 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade Naturfilet, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82490 MSC		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83351 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Kartoffelpanade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Kartoffelpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g (66,5 %)	6 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83352 MSC		ca. 190 g (70 %)	6 kg (ca. 32 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83582 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Vollkornpanade Aus fangfrischen tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Vollkornpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g (65 %)	5 kg (50-62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83583 MSC		140-160 g (65 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer:Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
87397 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Kräuter-Senf“ Naturfilet, Fischanteil 45 %, praktisch gratenfrei, mit cremigem Kräuter-Senftopping, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (45 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87337 MSC		160-180 g (45 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83608 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Reis-Popper“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (65 %)	7 kg (43-50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82686 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Sesam“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt,praktisch grätenfrei, mit Sesampanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 160 g (62,5 %)	7,2 kg (ca. 45 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83137 MSC		ca. 190 g (63 %)	7,98 kg (ca. 42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 185 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
87658		140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
87676	Atlantisches Buttfilet in Petersilienpanade Doppelfilet von der Kliesche, praktisch grätenfrei, mit einer leichten Petersiliennote, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
89050		180-200 g (60 %)	5 kg (25-27 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



87175 Knusperfisch „Kräuter-Käse“ mit 22981 Grill-Gemüse Mischung



87178 Knusperfisch „Tomate-Mozzarella“ mit 29567 Tagliatelle „Mediterrane Art“



82482 Rotbarschfilet, paniert mit 26574 Linsensalat



87246 Merlanfilet, paniert



82494 Kabeljaufilet im Tempurateig mit 26907 Gurken-Wasabi-Salat



82946 Schollenfilet mit Kartoffelwürfeln aus 7722 Schwenkkartoffeln (natur) und Gurkensalat

TK Fisch knusprig paniert

Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
87034 MSC	Kabeljaufilet Naturfilet, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, portioniert, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87035 MSC		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82494 MSC	Kabeljaufilet im Tempurateig Saftige, portionierte Filets, praktisch grätenfrei, in einem gluten- und lactosefreien Tempurateig, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 90 g (64 %)	5 kg (ca. 55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87175 MSC	Knusperfisch „Kräuter-Käse“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer cremigen Kräuter-Käse-Füllung, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (50 %)	6 kg (ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.
87178 MSC	Knusperfisch „Tomate-Mozzarella“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, mit würziger Auflage aus Tomaten und Mozzarella, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g (50 %)	6 kg (ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.
87246	Merlanfilet, paniert Naturfilet, Fischanteil 60 %, mit Haut, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87247		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83319 ASC	Pangasiusfilet in Knusperpande Aus Aquakultur, Naturfilet, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.
83320 ASC		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
82481 MSC		120-140 g (60 %)	6 kg (42-50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82482 MSC	Rotbarschfilet, paniert Naturfilet, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	6 kg (37-42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82483 MSC		160-180 g (60 %)	6 kg (33-37 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82484 MSC		180-220 g (60 %)	6 kg (27-33 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
83135 MSC	Schellfischfilet Naturfilet, Fischanteil 52 %, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (52 %)	6 kg (37-42 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87107 MSC		160-180 g (52 %)	6 kg (33-37 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



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



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



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



83020 Seelachsfilet „Müllerin Art“



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



88746 Seelachsfilet im Backteig mit 25916 Mango Chili Dip

TK Fisch knusprig paniert

Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
82674 MSC	Pazifisches Schollenfilet Naturfilet, ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei, doppelt gelegt, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
82672 MSC		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82673 MSC		180-200 g (60 %)	5 kg (25-27 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
82946 MSC	Schollenfilet Naturfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, doppelt gelegt, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82947 MSC		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
82948 MSC		180-200 g (60 %)	5 kg (25-27 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83063	Seelachsfilet im Backteig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefroren Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, im Backteig, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	160 g (61 %)	7,2 kg (ca. 45 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87274 MSC	Seelachsfilet im Tempurateig Naturfilets, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, umhüllt von einem dünnen Tempurateig, portioniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (65 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87664 MSC	Seelachsfilet in Bierteig Naturfilet, in einem Bierteig, verfeinert mit einer leichten Biernote und würzigen Kräutern, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87272 MSC	Seelachsfilet in Knusperpanade Saftige, portionierte Filets vom Seelachs, sorgfältig ausgesuchte, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, mit einer krossen, würzigen Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (65 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
82697 MSC		160-180 g (65 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
NEU 83020 MSC	Seelachsfilet „Müllerin Art“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefroren Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Petersilienpanade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90 g (82 %)	7,2 kg (80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
83074	Seelachsfilet „Reis-Popper“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefroren Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100 g (63%)	7,2 kg (ca. 72 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
82544	Südliches Blaues Wittlingsfilet in knuspriger Panade Naturfilet, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, wurzigen Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	140-160 g (60 %)	5 kg (31-35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87680		160-180 g (60 %)	5 kg (27-31 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
83632 MSC	Wildlachsfilet „Reis-Popper“ Aus in Blocken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 60 %, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g (60 %)	6 kg (ca. 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.

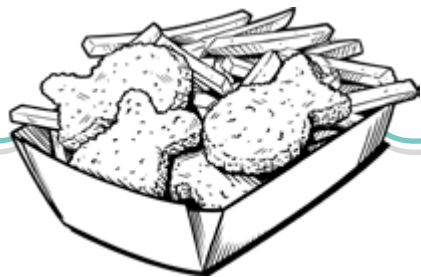
Fisch knusprig paniert, frisch

Aufbereitet

83726 MSC	Seelachsfilet im Backteig Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einem Backteig, vorgebraten	ca. 150 g (55 %)	ca. 1,2 kg (ca. 8 Stück/ Schale)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6 Min. frittieren.
88746 MSC	Seelachsfilet im Backteig Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einem Backteig, vorgebraten	ca. 75 g (50 %)	ca. 1,2 kg (16 Stück/ Schale)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6 Min. frittieren.

Rechnungseinheit: kg

FISCH BITES



Kleine Fische zum Snacken

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

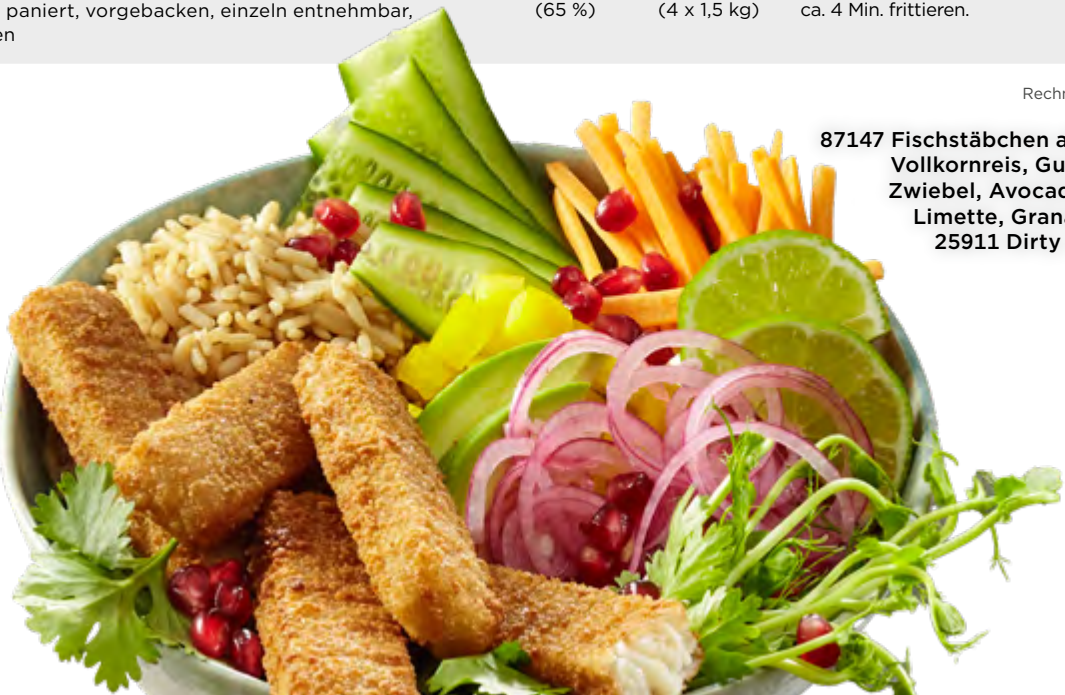
TK Fisch Bites

Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück Fischanteil	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
87052 MSC	Fischfrikadelle Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs, nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g (52 %)	6 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
83489 MSC	Happy Fish Fangfrisch tiefgefrorene Alaska-Pollackfiletstücke, grob zerkleinert, zu Fischfiguren geformt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g (60 %)	7 kg (ca. 175 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83178 MSC	Jumbo Fischsticks „Reis-Popper“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, mit einer gold-gelben Panade mit Puffreis, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 55 g (62 %)	6,6 kg (3 x 2,2 kg/ ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
87570 MSC	Kibbelinge Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g (70 %)	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	20-40 g (60 %)	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
83461 MSC	Portinos „Lemon-Pepper“ Fischstücke aus Alaska-Seelachs in einer leichten, goldgelben Mehlierung, verfeinert mit einer Zitronen-Pfeffer-Note, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	15-35 g (65 %)	7 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87147 MSC	Fischstäbchen Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g (65 %)	6 kg (4 x 1,5 kg)	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.

Rechnungseinheit: kg

87147 Fischstäbchen als Bowl mit Vollkornreis, Gurke, Möhre, Zwiebel, Avocado, Paprika, Limette, Granatapfel und 25911 Dirty Umami Dip



1. 83024 Kibbelinge in Petersilienpanade
2. 87052 Fischfrikadellen
3. 83178 Jumbo Fischstäbchen „Reis-Popper“
4. 83461 Portinos „Lemon-Pepper“
5. 83489 Happy Fish



29505 Hähnchenbrust mit 7236 Gnocchi und Salat



6022 Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel



6152 Hähnchenbrustfilet-Spieß

GEFLÜGEL



Geflügelter Genuss

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

TK Geflügel

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

SCHWEIN, RIND & LAMM



Deftig & heiß geliebt

- Klassiker in der Mittagsverpflegung und im Imbissgeschäft
- Traditionelle Rezepturen
- Kleine Größen ideal für Catering und Buffet

TK Schwein, Rind & Lamm Regenerierfertig				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
29531	Cevapcici, gegart Aus z.T. fein zerkleinertem Rindfleisch, gewürzt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (ca. 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
24530	Frikadelle – Pfannenfrikadelle Schweine- und Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g	6,25 kg (2 x 25 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24506		ca. 180 g	5,4 kg (2 x 15 Stück)	
24531	Frikadelle – Partyfrikadelle Schweine- und Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, fettarm gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 15 g	6 kg (2 x 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen.
24533	Frikadelle - Partyfrikadelle aus Rindfleisch Mit Rindfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (2 x 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen.
24652	Frikadelle - Rindfleischfrikadelle Aus Rindfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g	3,75 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (60% Luftfeuchtigkeit) ca. 20 Min. garen.
24653	Frikadelle - Pfannenfrikadelle aus Schweinefleisch Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g	3,75 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (60% Luftfeuchtigkeit) ca. 20 Min. garen.
24654	Westfälischer Hackbraten Schweinefleisch, Fleischanteil ca. 77 %, gewürzt, gegart und leicht gebräunt, in GN-gerechter Aluschale, tiefgefroren	ca. 2 kg	6 kg (3 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (100% Luftfeuchtigkeit) ca. 150 Min. garen.
24512	Hacksteak aus Lammfleisch mit Grillprägung Lammfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, mit Grillprägung, gegart, fettarm gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	6 kg (2 x 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24542	Hacksteak aus Rindfleisch mit Grillprägung Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gewürzt, mit Grillprägung, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 150 g	6 kg (2 x ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24508		ca. 180 g	5,4 kg (2 x 15 Stück)	
24511	Hacksteak aus Schweinefleisch mit Grillprägung Schweinefleisch, Fleischanteil ca. 75 %, mit Grillprägung, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g	5,4 kg (2 x 15 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen. Danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
22992	Kohlroulade, gegart Kohlroulade, mit Schweinefleischfüllung, gegart, gebräunt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 200 g	ca. 12 kg (60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (50 % Kombidampf) ca. 70 Min. garen.
24411	Pulled Pork Schweineschulter gewürzt, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren	ca. 1,8 kg	ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: bei ca. 99 °C (Nassdampf) ca. 20 Min. garen.



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

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
7341	Paprikaschote, gefüllt Garfertig Rote oder gelbe Paprikaschote, gefüllt mit rohem Schweine- und Rinderhackfleisch, mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 250 g	7,5 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Kombidampf) ca. 40 Min. garen.
NEU 22995	Rinderroulade nach Hausfrauen Art Garfertig Füllung aus Gurken, Speckscheiben, Zwiebelstücken und Senf, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 200 g	4 kg (20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, scharf anbraten und Farbe nehmen lassen, mit Brühe angießen. Bei ca. 160°C (Kombidampf) ca. 60-90 Min. garen.
NEU 22994	Rinderroulade ohne Schweinespeck Garfertig Rinderroulade, aus Fleischstücken zusammengefügt, gefüllt mit Karotten, Sellerie, Gewürzgurken, Senf, in Sauce gegart, vakuumiert, tiefgefroren	ca. 100 g	ca. 9,6 kg (3 x 3,2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (90% Dampf) ca. 70 Min. erhitzen.
6083	Schweinerückenschnitzel Aufbereitetfertig Aus frischer Rohware, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 110 g	5,5 kg (ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 195 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
6875		ca. 150 g	6 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 195 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
6874		ca. 180 g	5,4 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 195 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
6872	Schweinerückenschnitzel „Cordon-Bleu-Art“ Aufbereitetfertig Aus frischer Rohware, wie gewachsen, mit Kochschinken und Käse belegt, mit 7 % Flüssigwürzung, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 160 g	6,4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
6960	Spareribs Regenerierfertig Kotelettrippe mit 10 % Flüssigwürzung, herzhaft gewürzt, gegart, tiefgefroren	ca. 360 g	ca. 5 kg (5-6 x 2 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
NEU 22996	Wirsingroulade Aufbereitetfertig Roulade mit Wirsingkohlblättern, Füllung aus Schweine- und Rinderhackfleisch und Zwiebeln, vorgegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen	ca. 210 g	6,3 kg (30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, Rouladen mit Brühe angießen, bei ca. 120 C (Kombidampf), ca. 25 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

FLEISCHERSATZ & VEGGIE



- Für vegane oder vegetarische Gerichte
- Beliebte Fleischklassiker als Veggie-Variante
- als Beilagen zu Fisch oder Fleisch
- für Snack, Imbiss, Buffet, Pausenverpflegung

Ob für den Klimaschutz, mehr Tierwohl oder aus gesundheitlichen Gründen: knapp 10 Mio. Menschen in Deutschland entschieden sich 2024 für eine Ernährung ohne Fleisch und Fisch* (1,47 Mio Veganer, 8,43 Mio Vegetarier). Dazu kommt die große Gruppe der Flexitarier (ca. 55 % der Deutschen**), die nur gelegentlich Fleisch essen. Besonders in der Zielgruppe der Millenials und bei Jüngeren ist die Nachfrage nach vegetarischen oder veganen Angeboten in der Außer-Haus-Verpflegung sehr hoch.

TK Fleischersatz-Produkte				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
28666	Veganer Burger Patty Regenerierfertig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. erhitzen.
28667	Vegetarisches Cordon Bleu Regenerierfertig Auf Basis von Weizeneiweiß, gefüllt mit Käse und vegetari- schem Schinken auf Basis von Hühner- und Weizeneiweiß, paniert, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
22978	Veganes Hack Regenerierfertig Auf Basis von Sojaeiweiß, gebraten, tiefgefroren		4 kg	Produkt antauen lassen Bratpfanne: bei mittlerer Hitze mit wenig Öl ca. 5 Min. erhitzen.
28665	Vegane Hackbällchen Regenerierfertig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 21 g	4 kg (ca. 190 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. erhitzen.
7851	Gemüseschnitzel Aufbereitet Veganes Gemüseschnitzel aus bunter Gemüsemischung, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 145 g	5,8 kg (2x ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Kombidampf) ca. 17 Min. garen.
28664	Veganes Knusperschnitzel Regenerierfertig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, mit einer Cornflakes- Panade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.
28663	Vegane Nuggets Regenerierfertig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, mit einer Cornflakes- Panade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	4 kg (ca. 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.

Rechnungseinheit: kg

*Quelle: <https://veggieworld.eco/zahlen-fakten-vegan-trend-deutschland/>
**Quelle: Statista 2025



28663 Vegane Nuggets mit frischem Salat und 25853 Wasabi Dip



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



Spaghetti Bolognese mit 22978 Veganes Hackfleisch



28667 Vegetarisches Cordon Bleu mit Gurkensalat



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



28664 Veganes Knusperschnitzel mit 26474 Kartoffel-Ratatouille-Salat

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

Rechnungseinheit: kg



7848 Spinat-Käse-Medaillon



28930 Melanzane Bällchen mit Spaghetti und Tomaten-Kräuter-Sauce



7751 Kartoffeltasche mit 141 Griechischer Bauernsalat und 703 Tzaziki



28483 Falafel „Gemüse“ Bratlinge



26998 Rote Bete-Sticks



28931 Melanzane-Medaillons



29616 Zucchini-Schiffchen



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

GEMÜSEMISCHUNGEN



Die richtige Mischung macht's!

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

TK Gemüse-mischungen Garfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
22981	Grill-Gemüse-mischung Grill-Gemüse-mischung mit Paprika, Zuckerschoten und gegrillter Zucchini, ummantelt mit einer mediterranen Sauce, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
7804	Reis-Gemüse-mischung Bunte Gemüse-mischung, kombiniert mit Langkorn- und Wildreis, fertig gewürzt, lose rollend, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

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

7804 Reis-Gemüse-mischung

22981 Grill-Gemüse-mischung

PFANNENGERICHTE



Die Multitalente

- Je nach Portionsgröße als komplette Mahlzeit oder als Snack und Zwischenmahlzeit
- Als Beilage zu Fisch, Fleisch oder Salat
- Ideal auch für Take-away-Geschäft

TK Pfannengerichte Aufbereitet

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

Rechnungseinheit: kg



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

PASTA



Pasta geht immer!

- Schnelle und einfache Zubereitung
- Als komplette Mahlzeit oder kombiniert mit Fisch, Fleisch oder Salat
- Ideal für italienische Themenwochen oder mediterrane Buffets

TK Pasta mit Rezeptur

Garfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
7094	Lasagne „Bolognese“ Lasagne mit herzhafter Hackfleischsauce und kleinen Karottenwürfeln, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren	ca. 330 g	9,9 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.
7879	Lasagne „Gemüse“ Lasagne mit Gemüse aus Zuckerschoten, Kohlrabi, Karotten und Lauch mit einer cremigen Kräuter-Bechamel und Käse, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren	ca. 330 g	9,9 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.
7095	Lasagne „Lachs“ Lasagne mit feinem Lachs, Spinat und Käse, abgerundet mit einer feinen Zitronen-Note, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren	ca. 350 g	10,5 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.
27030	Lasagne „Thunfisch“ Lasagne mit Thunfischstücken, Kidneybohnen, Mais, würziger Ajvarsauce, mit cremiger Bechmelsauce und Käse, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren	ca. 350 g	10,5 kg (30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.
24201	Ravioli „Spinachi“ Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer herzhaften Spinatfüllung, tiefgefroren		4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 95 °C (Kombidampf) ca. 8 Min. garen.
29567	Tagliatelle „Mediterrane Art“ Breite Bandnudeln mit Gemüse nach mediterraner Art und getrockneten Tomaten, mit Olivenöl verfeinert, lose rollend tiefgefroren		4,5 kg (3 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Kombidampf) ca. 11 Min. garen.
29566	Tortelloni „Ricotta-Gemüse“ Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer Ricotta-Spinat-Füllung in cremiger Käse-Sahnesauce mit Brokkoliröschen, Karottenscheiben und roten Paprikastreifen, lose rollend, tiefgefroren		6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C (Kombidampf) ca. 13 Min. garen.
7198	Tortelloni „Ricotta-Spinat“ Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer herzhaften Käse-Spinat-Füllung, tiefgefroren		4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 95 °C (Dampf) ca. 8 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



29566 Tortelloni „Ricotta-Gemüse“



7198 Tortelloni „Ricotta-Spinat“



7879 Lasagne „Gemüse“



29567 Tagliatelle „Mediterrane Art“



27030 Lasagne „Thunfisch“



7094 Lasagne „Bolognese“



7095 Lasagne „Lachs“



24201 Ravioli „Spinachi“

KARTOFFELBEILAGEN



Tolle Knolle!

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

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

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



7689 Baked Potato mit Räucherlachs oder Garnelen



28481 Lahmacun mit Dönerfleisch, 26448 Tomatensalsa und frischem Rotkohl

27044 Tortillas „Natur“

ZUM FÜLLEN UND BELEGEN



Basics für Streetfood und Snacks

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

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

Rechnungseinheit: kg

FINGERFOOD & KLEINKALIBRIERTE SNACKPRODUKTE

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

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

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
83582 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Vollkornpanade Aufbereitet Aus fangfrischen tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Vollkornpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (50-62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83604	Fisch Nugget Aufbereitet Geformte Portionen aus fein zerkleinertem Fisch, praktisch grätenfrei, und anderen Zutaten, paniert, vorgebraten, tiefgefroren	ca. 22 g	6 kg (3 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
87052 MSC	Fischfrikadelle Aufbereitet Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs, nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	6 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
88708 MSC	Fischfrikadelle „zum durchgaren“ Garfertig Fischfrikadelle aus Pazifischem Kabeljau, praktisch grätenfrei, mit Karotte, Zwiebel und Gewürzen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	75 g	7,95 kg (106 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 23 Min. garen.
87147 MSC	Fischstäbchen Aufbereitet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (2x 3 kg)	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
83258 MSC	Fischstäbchen „Crunchy“ Aufbereitet Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer krossen Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	6 kg (4 x ca. 50 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
83310 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Bruschetta“ Garfertig Zwei Lagen Alaska-Seelachs-Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, gefüllt mit einer Schicht aus stückigen, getrockneten Tomaten, getoppt mit einer Kräuter-auflage, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	8,1 kg (81-101 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83309 MSC	Gourmet-Würfel Alaska-Seelachs „Spinat“ Garfertig Zwei Lagen Alaska-Seelachs-Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, gefüllt mit einer Schicht aus Spinat und Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift), getoppt mit einer Tomatenkruste, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	8,1 kg (81-101 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83489 MSC	Happy Fish Aufbereitet Fangfrisch tiefgefrorene Alaska-Pollackfiletstücke, grob zerkleinert, zu Fischfiguren geformt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g	7 kg (ca. 175 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83178 MSC	Jumbo Fischstick „Reis-Popper“ Aufbereitet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachs-filets, praktisch grätenfrei, mit einer gold-gelben Panade mit Puffreis, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 55 g	6,6 kg (3 x 2,2 kg / 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
82494 MSC	Kabeljaufilet im Tempurateig Aufbereitet Saftige, portionierte Filets, praktisch grätenfrei, in einem gluten- und lactosefreien Tempurateig, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 90 g	5 kg (ca. 55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87570 MSC	Kibbelinge Aufbereitet Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Aufbereitet Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	20-40 g	5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
87175 MSC	Knusperfisch „Kräuter-Käse“ Aufbereitet Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer cremigen Kräuter-Käse-Füllung, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	6 kg (1 Beutel ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

Fisch – Fingerfood & kleinkalibrierte Snackprodukte				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
87178 MSC	Knusperfisch „Tomate-Mozzarella“ Aufbereitetfertig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, mit würziger Auflage aus Tomaten und Mozzarella, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	6 kg (1 Beutel ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
88793	Lachs-Knusperstick „Pesto“ Garfertig Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Pesto-Würzmari-nade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g	ca. 2,5 kg (50-55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
89710	Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“ Garfertig Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Rauchpaprika-Würzmarinade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g	ca. 2,5 kg (50-55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
83461 MSC	Portinos „Lemon-Pepper“ Aufbereitetfertig Fischstücke aus Alaska-Seelachs in einer leichten, goldgelben Mehlierung, verfeinert mit einer Zitronen-Pfeffer-Note, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	15-35 g	7 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
NEU 82466 MSC	Seelachsfilet „Müllerin“ Aufbereitetfertig Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, zitronig-frisch mehliert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (50-62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
83020 MSC	Seelachsfilet „nach Müllerin Art“ Aufbereitetfertig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefroren Filets, aus Fischstü-cken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Peter-silienpanade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90 g	7,2 kg (4 Beutel)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
83074 MSC	Seelachsfilet „Reis-Popper“ Aufbereitetfertig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefroren Filets, aus Fischstü-cken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Puffreis-panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100 g	7,2 kg (3 Beutel)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83632 MSC	Wildlachsfilet „Reis-Popper“ Aufbereitetfertig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 55%, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	6 kg (ca. 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.

87570 Kibbelinge

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

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

Rechnungseinheit: kg



24662 Geflügel-Frikadellen-Bällchen

Veggie – Fingerfood & kleinkalibrierte Snackprodukte				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
28683	Falafel Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	5 kg (4 Beutel je 1,25 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. erhitzen..
28483	Falafel „Gemüse“ Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	Produkt auftauen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. erhitzen.
29621	Falafel „Mediterran“ Aufbereitet Vegetarisches Bällchen aus Kichererbsen, mit einer mediterranen Füllung aus Weichkäse, grünen Oliven, Chili und Kräutern, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 45 g	4 kg (ca. 88 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 7 Min. garen.
28621	Gemüse Balls Aufbereitet Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen mit Gemüsestückchen und Sojaprotein, vorfrittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28622	Guacamole-Bites Aufbereitet Vegetarische, panierte Dreiecke mit einer Guacamole-Füllung und Frischkäse, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 22 g	6 kg (6 x 1 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen.
7751	Kartoffeltasche Aufbereitet Frischkäse-Kräuter-Füllung im Kartoffelmantel, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	5 kg (2 x 33 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
28930	Melanzane Bällchen Aufbereitet Vegetarische Bällchen aus Auberginen, halgetrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	5 kg (5 Beutel)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen.
28931	Melanzane-Medaillons Aufbereitet Vegetarisches Medaillon aus Auberginen, halgetrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	5 kg (5 Beutel)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen.
26999	Reibekuchen Aufbereitet Frische, geriebene Kartoffeln, mit Zwiebeln, gewürzt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
26998	Rote Bete-Sticks Aufbereitet Gemüse-Stäbchen aus Roter Bete, verfeinert mit Hartkäse, mit Kürbiskern-Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	40 g	4 kg (2 x 2 kg Beutel)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 9 Min. garen.
28797	Veganer Champignon Bratling Regenerierfertig Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 80 g	4 kg (ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min erhitzen.
28798	Veganer Champignon Patty Regenerierfertig Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. erhitzen.
28666	Veganer Patty Medium Regenerierfertig Auf Basis von Weizen- und Sojaeiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	100 g	4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. erhitzen.
28667	Vegetarisches Cordon Bleu Regenerierfertig Auf Basis von Weizeneiweiß, gefüllt mit Käse und vegetarischem Schinken auf Basis von Hühner- und Weizeneiweiß, paniert, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. erhitzen.

FEINKOSTSALATE, DIPS & SAUCEN

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



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

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

Rechnungseinheit: kg



25831 / 825 Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“



141 Griechischer Bauernsalat



229 / 356v Hamburger Heringstopf



26905 Kichererbsen-Karotten-Salat



26073 Obstsalat „Vital“



26463 / 25767 Nudelsalat „Pesto“



25110 / 26415 Orientalischer Couscous-Salat mit Minze



26904 / 26945 Rote Bete-Salat mit Apfel
50



730 / 363 Schwäbischer Kartoffelsalat



555 Pasta Venezia



317 / 430 Pikanter Weißkrautsalat

Dips & Saucen		
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE
25892	Aioli sauce Vegetarisch Aus Crème fraîche und Sahne, mit intensiver Knoblauchnote	2 kg
25927	Barbecue Chutney Vegetarisch Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	0,95 l (4 Flaschen)
606	Remoulade mit Ei Vegetarisch Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt	5 kg
25884	Sweet Curry Sauce Vegetarisch Cremige Salatmayonnaise verfeinert mit Curry und Zwiebeln	0,95 l (4 Flaschen)
25807	Vegane Salatcreme Vegan Salatcreme, vegan	5 kg

Salatdressings		
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE
26065	Balsamico Dressing Vegan Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Olivenöl	2 kg
894		5 kg
26849	Hausdressing Vegetarisch Klare Salatsauce mit Zwiebeln und Kräutern	2 kg
25904	Himbeer-Balsamico-Dressing Vegan Fruchtiges Dressing aus weißem Balsamico-Essig und Öl mit Himbeerpüree	0,97 l (4 Flaschen)
25903	Honig-Ingwer-Dressing Vegetarisch Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinote	1,02 l (4 Flaschen)

Rechnungseinheit: kg und Flasche



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