



VIEL MEHR ALS NUR BEILAGE

Frische Salate, Dips, Saucen und mehr
aus der Feinkostmanufaktur



Stand: Juli 2026



Höchster Genuss für Ihre Kunden und Gäste bleibt unser Ziel bei allem, was wir tun und das seit 1919:

Von der Auswahl der Rohstoffe über die Entwicklung der Rezepturen bis hin zur Fertigung und Auslieferung zu Ihnen in den Markt oder die Küche.



Inhaltsverzeichnis

EXTRA FRISCH Spezialitäten*

Seite 06

Feinkost mit Rohkost und Gemüse

Seite 14

Feinkost mit Kartoffeln, Nudeln, Käse und Ei

Seite 22

Feinkost mit Meeresfrüchten

Seite 30

Feinkost mit Fisch

Seite 40

Feinkost mit Fleisch, Wurst und Geflügel

Seite 50

Antipasti

Seite 56

Dips, Saucen, Dressings und Aufstriche

Seite 62

Obstsalate

Seite 70

Saisonale Feinkost im Jahresüberblick*

Seite 72

***Hinweis:** Alle EXTRA FRISCH Salate und saisonalen Salate finden Sie immer auch in der jeweiligen Produktkategorie



Kundenfokus trifft Handwerk & Produktliebe

Vielfalt und Sortimentsbreite

- Über 250 Artikel
- Feinkostsalate, Antipasti, Aufstriche, Dressings, Saucen
- Saisonale Highlights z.B. mit Kürbis oder Spargel

Erstklassige Zutaten

- Frische Kräuter
- Knackiges Gemüse
- Zartes Fleisch
- Seafood (soweit möglich mit Zertifikat)

Hauseigene Rezepturen

- Für die verschiedenen Ansprüche in Gastro, Food Service oder Einzelhandel
- Kontinuierliche Weiterentwicklung und Optimierung
- Integration aktueller Foodtrends

Unser Spezialgebiet:

Salate mit Fisch und Meeresfrüchten

Als Feinkostmarke von Deutsche See direkter Zugang zu frischem Seafood – vom Ursprung bis zur eigenen Verarbeitung in der Deutsche See Fischmanufaktur Bremerhaven

Echte Handarbeit aus der Manufaktur

- Fleisch wird zum Großteil selbst geschnitten
- Nudeln und Hülsenfrüchte hier gekocht
- Kerne und Nüsse frisch geröstet
- Salate werden handgerührt und abgefüllt

Qualitätsversprechen

- Kein Einsatz von Konservierungs- und Farbstoffen
- Keine künstlichen Aromen
- Kein Einsatz von Geschmacksverstärkern

Zuverlässiger Service

- Maximale Vorbestellzeit von zwei Tagen
- Eigene LKW-Flotte
- Regionale Niederlassungen mit persönlicher Kundenbetreuung – vor Ort oder telefonisch





26981 | Antipasti-Salat

Feinkost in einer neuen Dimension

EXTRA FRISCH SPEZIALITÄTEN

Ihre Vorteile im Überblick

- Klare Optik – viel Zutat – wenig Dressing
- Weniger Essigzugabe – dadurch knackiges Gemüse und zartes Fleisch
- Frische Kräuter und Gemüse in kräftigen Farben
- Verwendung von gebackenem Gemüse und besonderen Gewürzen
- Fisch und Meeresfrüchte aus ausgesuchten Fanggebieten und Aquakulturen
- Große Auswahl veganer und vegetarischer Salate
- Viele Produkte erwärmbar

Verwendung

- Als Snack, Vorspeise, Beilage oder zum Weiterveredeln
- Erwärmbare Produkte als Beilage zu Fisch, Fleisch, Pasta oder auch als kleine Mahlzeit

Einsatzmöglichkeiten

- Für Buffet, Bankett und à la carte
- Für anspruchsvolles Catering und Plattenservice
- Für saisonale Themenwochen in Gastro, Foodservice, an der Theke



26981 | Antipasti-Salat



25629 | Fruchtiger Quinoa Mix



26907 | Gurken-Wasabi-Salat



26898 | Hokkaido-Kürbis
in Curry-Ahorn-Marinade



25300 | Kale Salat mit Kürbis



26908 | Karottensalat mit
Ahorn-Orangen-Chili-Marinade



26905 | Kichererbsen-
Karotten-Salat



25686 | Pastasalat
mit gebackenem Fenchel



26920 | Ravioli-
Pfifferling-Salat



26904 | Rote Bete-Salat mit Apfel



26982 | Süßkartoffeln
in Ahorn-Ingwer-Marinade

EXTRA FRISCH - Vegetarisch

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
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 ERWÄRMBAR	1	Schale	kg
25629	Fruchtiger Quinoa Mix Quinoa gemixt mit Karotten, Zucchini und Paprika, verfeinert mit Mandelstiften, Cashew- und Kürbiskernen sowie blauen Weintrauben, in einem klaren, lieblichen Dressing VEGAN	1	Schale	kg
26907	Gurken-Wasabi-Salat Erfrischender Salat mit knackigen Salatgurken, frischer Blatt Petersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing VEGETARISCH	1	Schale	kg
26898	Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade Gebackener Hokkaido-Kürbis mit zarter Schale, in einer aromatischen Marinade aus einer eigenen Curry-Mischung und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit gerösteten Kürbiskernen VEGAN SEPTEMBER - DEZEMBER	1	Schale	kg
25300	Kale Salat mit Kürbis Frischer Grünkohl mit knackigen Hokkaido-Kürbistreifen und roter Paprika in einer klaren Vinaigrette aus süßlichem Ahornsirup und leicht pikantem, körnigem Senf VEGETARISCH NOVEMBER - FEBRUAR	1	Schale	kg
26908	Karottensalat mit Ahorn-Orangen-Chili-Marinade Knackige Karottenwürfel und geröstete Cashewkerne kombiniert mit einer süßlich-pikanten Marinade aus kanadischem Ahornsirup, Orangensaft und Chili, verfeinert mit einem Hauch Ingwer VEGAN ERWÄRMBAR	1	Schale	kg
26905	Kichererbsen-Karotten-Salat Knackige Karottenwürfel, zarte Kichererbsen und frische Lauchzwiebeln, kombiniert mit einer vollmundigen, leicht lieblichen Vinaigrette aus Sesamöl und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit frischer Blatt Petersilie und geröstetem Sesam VEGAN ERWÄRMBAR	1	Schale	kg
25686	Pastasalat mit gebackenem Fenchel Strozzapreti-Nudeln mit gebackenem Fenchel und halbtrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert ERWÄRMBAR	1	Schale	kg
26920	Ravioli-Pfifferling-Salat Eine Komposition aus herzhaften Ricotta-Spinat-Ravioli, zarten Wald-Pfifferlingen und aromatischen Mini-Roma-Tomaten, verfeinert mit einer mediterranen Vinaigrette aus aromatischen Ölen und weißem Aceto Balsamico VEGETARISCH ERWÄRMBAR	1	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	Schale	kg
26982	Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer-Marinade Frisch gekochte Süßkartoffelwürfel, kombiniert mit frischen Frühlingszwiebeln und einer pikant-süßlichen Ahorn-Ingwer-Marinade VEGAN ERWÄRMBAR	1	Schale	kg



26956 | Eismeergarnelen in Kräuter-Crème fraîche-Dressing



25579 | Garnelencocktail „Kokos-Paprika“



25302 | Garnelensalat mit Salicornes



26969 | Garnelensalat „Pesto Genovese“



26967 | Heringssalat mit Rote Bete-Vinaigrette



25578 | Kürbis-Garnelen-Salat



25378 | Matjeshappen „Birne-Bohne-Speck“



25377 | Matjeshappen in Kräutervinaigrette



26976 | Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade

EXTRA FRISCH - Meeresfrüchte- und Fischsalate

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26956 MSC	Eismeergarnelen in Kräuter-Crème fraîche-Dressing Eismeergarnelen (35%) in einem cremig-leichten Crème fraîche-Dressing, verfeinert mit frischen Salatgurkenwürfeln, roten Zwiebeln und frischen Kräutern	1	Schale	kg
25579 ASC	Garnelencocktail „Kokos-Paprika“ Riesengarnelen (40%) kombiniert mit gebackener Paprika und frischen Frühlingszwiebeln in einem lieblich-pikanten Cocktaildressing, verfeinert mit Kokosnussmilch und frischer Blatt Petersilie	1	Schale	kg
25302 ASC	Garnelensalat mit Salicornes Garnelen (40%) mit knackigen Salicornes und frischer, roter Paprika in leicht pikanter Vinaigrette aus Sojasauce und geröstetem Sesam	1	Schale	kg
26969 ASC	Garnelensalat „Pesto Genovese“ Riesengarnelen (45%) kombiniert mit halbgetrockneten Tomaten, echtem Parmigiano Reggiano, gerösteten Pinienkernen, Basilikum und Blatt Petersilie, leicht benetzt mit Olivenöl	1	Schale	kg
26967 MSC	Heringssalat mit Rote Bete-Vinaigrette Heringsfilethappen (45%) vereint mit lieblich-aromatischen, frischen Rote Bete-Stücken und fruchtigen Apfelwürfeln, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1	Schale	kg
25578 ASC	Kürbis-Garnelen-Salat Riesengarnelen (40%) und gebackener Hokkaido-Kürbis verfeinert mit einer Curry-Zitronen-Vinaigrette, abgerundet mit frischer Blatt Petersilie SEPTEMBER - DEZEMBER	1	Schale	kg
25378	Matjeshappen „Birne-Bohne-Speck“ Matjeshappen nach nordischer Art (35%) mit frischen, gekochten Schnittbohnen, deftigen Speckwürfeln und fruchtigen Birnenstücken, verfeinert mit frischer Blatt Petersilie, Lauchzwiebeln, Bohnenkraut und einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1	Schale	kg
25377	Matjeshappen in Kräutervinaigrette Matjeshappen nach nordischer Art (60%), in einem Dressing mit frischen Kräutern, wie Blatt Petersilie, Schnittlauch und Lauchzwiebeln	1	Schale	kg
26976 ASC	Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade Deutscher Spargel (45%) und Riesengarnelen (25%) in einer aromatischen Zitronenmarinade, verfeinert mit frischem Schnittlauch MAI-JUNI	1	Schale	kg



26916 | Enten-Kürbis-Salat

EXTRA FRISCH - Fleischsalate

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



26910 | Rindfleischsalat „Thai“

Vegetarische Vielfalt

FEINKOST MIT ROHKOST UND GEMÜSE

Ihre Vorteile im Überblick

- Wie frisch vom Wochenmarkt: Tägliche Anlieferung von Gurken, Paprika, Lauch, Tomaten und mehr
- Knackige Qualitäten für mehr Biss bei Weißkohl, Rotkohl, Karotte...
- Erhalt der Nährstoffe durch produktspezifische Verarbeitung bei uns im Haus
- Große Rezepturvvielfalt – vom Krautsalat in verschiedenen Varianten bis hin zu modernen Zutaten wie Quinoa oder Zartweizen

Verwendung

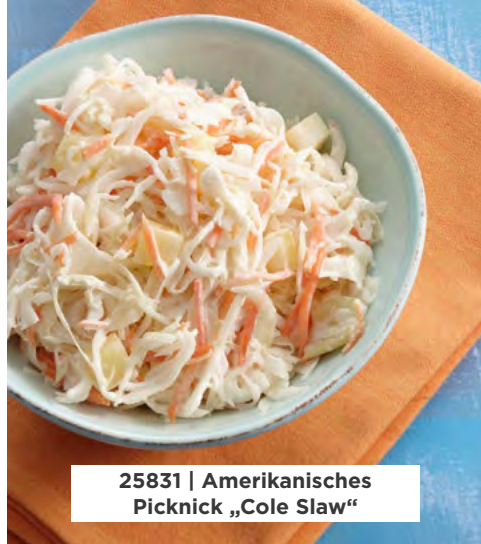
- Als Beilage oder zum Selberverfeinern für eigene Kreationen
- Als Belag für Sandwich, Burger, Brötchen, Wraps usw.
- Ideal auch für die Grillsaison

Einsatzmöglichkeiten

- Für à la carte, Buffet und Veranstaltungen
- Für Bistro, Cafeteria, Imbiss und Heiße Theke
- Für Selbstbedienungs-Salatbars



25622 | Algensalat „Sesam“



25831 | Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“



26981 | Antipasti-Salat



25766 | Asia-Salat



26569 | Bulgur mit Gemüse



26573 | Bunter Bohnensalat



819 | Bunter Zucchini-salat



26838 | Couscous-Salat mit Blatt Petersilie



26570 | Fenchel-salat mit Orangen



804 | Farmer-Rohkost-Salat



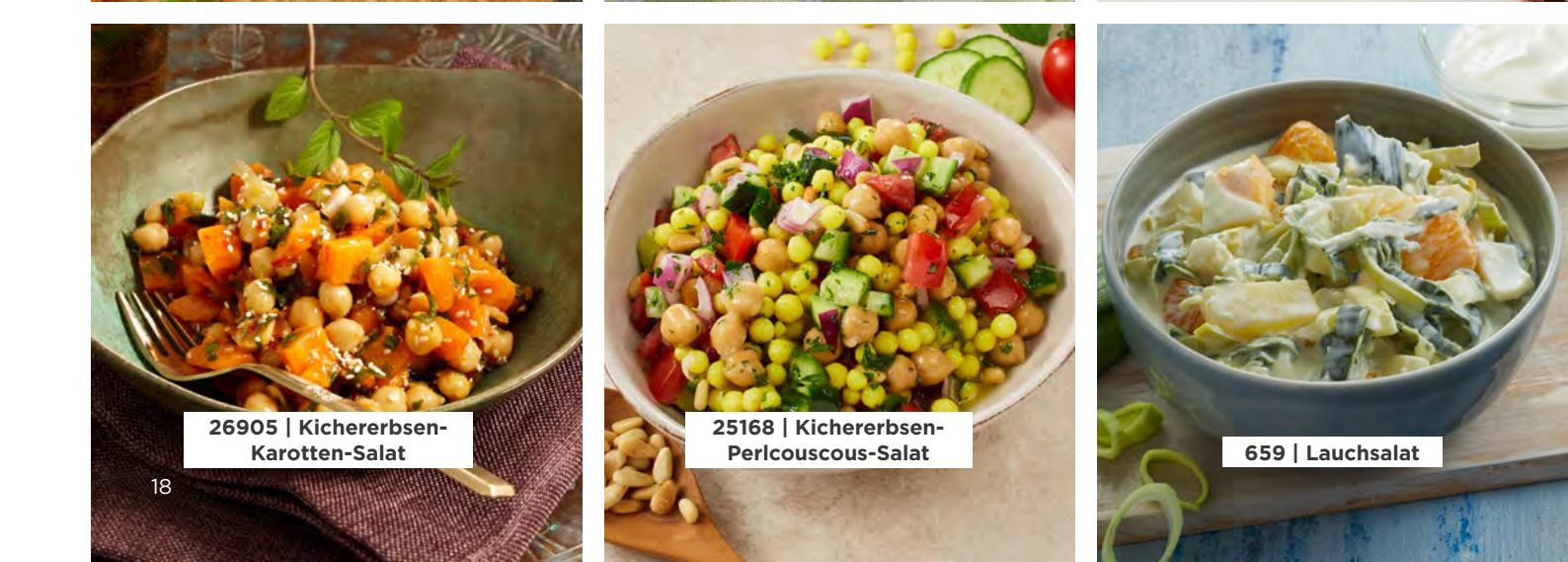
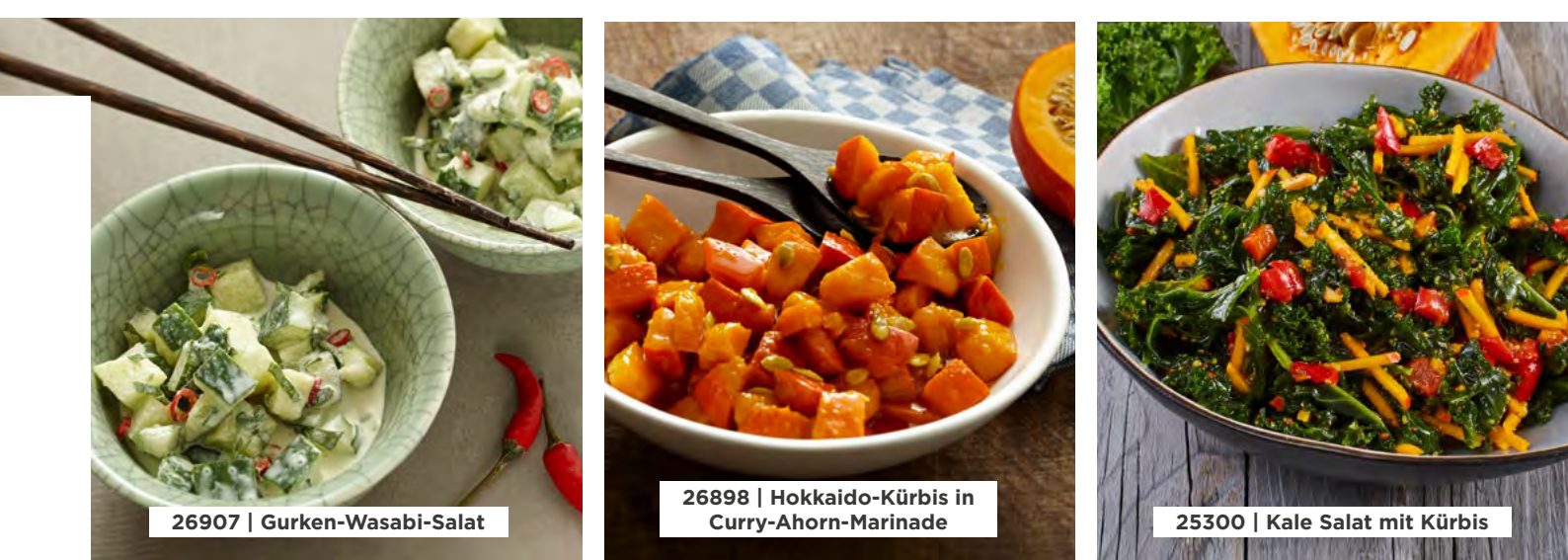
300 | Farmersalat



689 | Farmersalat „Klassik“

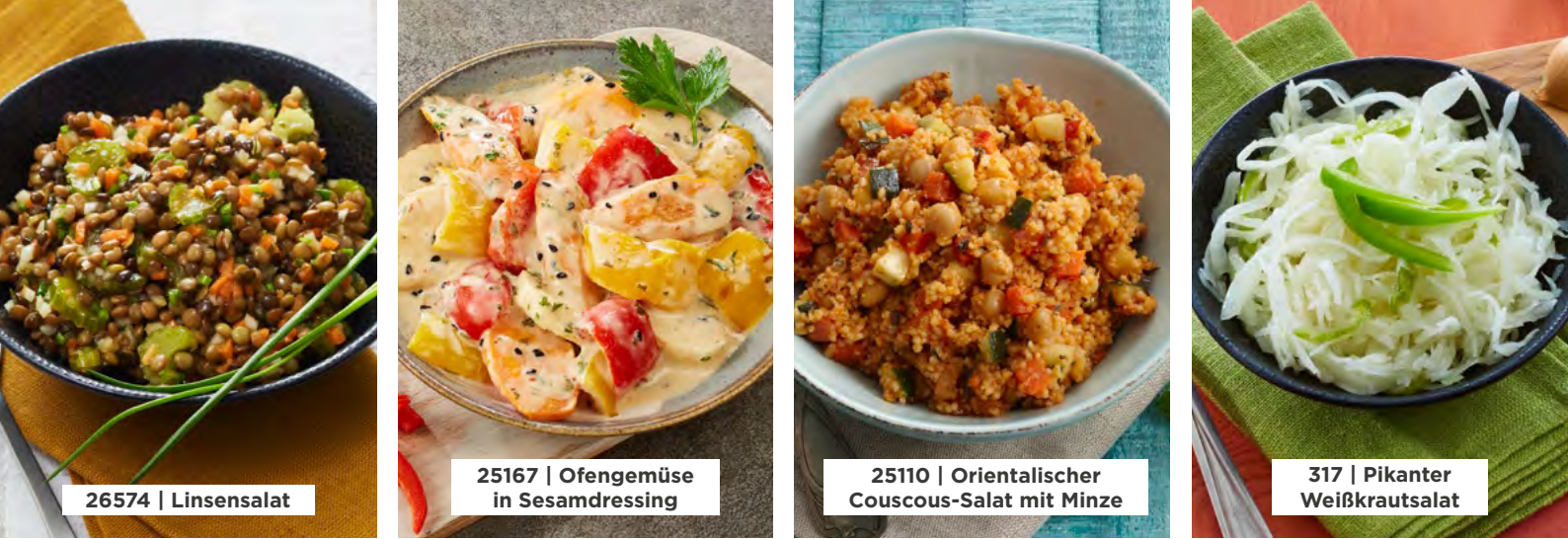
Feinkostsalate mit Rohkost und Gemüse

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25622	Algensalat „Sesam“ Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Mu-Err-Pilzen verfeinert, aufgetaut VEGAN	1	Schale	kg
25831	Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“ Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise VEGETARISCH	1,5	Schale	kg
825		5	Eimer	
26981	Antipasti-Salat EXTRA FRISCH 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 ERWÄRMBAR	1	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	Schale	kg
26569	Bulgur mit Gemüse Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing VEGAN	1	Schale	kg
25417		5	Eimer	
26573	Bunter Bohnensalat Würziger Bohnensalat aus grünen Sojabohnenkernen, weißen Riesenbohnen, roten Kidneybohnen sowie roten Zwiebelwürfeln, in einem klaren Dressing mit Bohnenkraut verfeinert VEGAN	1	Schale	kg
819	Bunter Zucchini-salat Knackige Zucchini mit Karotten, Äpfeln und Paprika, in einer pikant-würzigen Vinaigrette VEGAN	1	Schale	kg
25566		5	Eimer	
26838	Couscous-Salat mit Blatt Petersilie Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln, verfeinert mit Gewürzen und Olivenöl VEGAN	1	Schale	kg
25980		4	Eimer	
26570	Fenchel-salat mit Orangen Fenchelstreifen mit ganzen Orangensegmenten, Staudensellerie-stücken und gerösteten Pinienkernen, in einem fruchtigen Orangendressing mit Fenchelsamen VEGETARISCH	1	Schale	kg
804	Farmer-Rohkost-Salat Sellerie und Karotten, in einem delikaten Dressing aus Joghurt und Salatmayonnaise VEGETARISCH	1	Schale	kg
300	Farmersalat Feiner Karottensalat mit Sellerie, in einer würzigen Salatmayonnaise VEGETARISCH	1,5	Schale	kg
689	Farmersalat „Klassik“ Karotten, Sellerie und Porree, in einer fein gewürzten Mayonnaise, hergestellt nach traditioneller Rezeptur VEGETARISCH	1	Schale	kg



Feinkostsalate mit Rohkost und Gemüse

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25629	Fruchtiger Quinoa Mix EXTRA FRISCH Quinoa gemixt mit Karotten, Zucchini und Paprika, verfeinert mit Mandelstiften, Cashew- und Kürbiskernen sowie blauen Weintrauben, in einem klaren, lieblichen Dressing VEGAN	1	Schale	kg
394	Gemüse in French-Dressing Frische Paprika, Salatgurke und Karotte mit Mais und Sellerie, in pikanter Salatmayonnaise mit Knoblauch VEGETARISCH	1	Schale	kg
893	Grüner Bohnensalat Grüne Bohnen mit Zwiebeln, in einer herzhaften Vinaigrette, gewürzt mit Bohnenkraut VEGAN	1	Schale	kg
308	Gurkensalat in Joghurdressing Gurkenscheiben mit Zwiebeln, in einem mit Dillspitzen abgestimmten Joghurdressing VEGETARISCH	1	Schale	kg
26907	Gurken-Wasabi-Salat EXTRA FRISCH Erfrischender Salat mit knackigen Salatgurken, frischer Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche -Dressing VEGETARISCH	1	Schale	kg
26898	Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade EXTRA FRISCH Gebackener Hokkaido-Kürbis mit zarter Schale, in einer aromatischen Marinade aus einer eigenen Curry-Mischung und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit gerösteten Kürbiskernen VEGAN SEPTEMBER - DEZEMBER	1	Schale	kg
25300	Kale Salat mit Kürbis EXTRA FRISCH Frischer Grünkohl mit knackigen Hokkaido-Kürbisstreifen und roter Paprika in einer klaren Vinaigrette aus süßlichem Ahornsirup und leicht pikantem, körnigem Senf VEGETARISCH NOVEMBER - FEBRUAR	1	Schale	kg
NEU! 25159	Karotten-Fenchel-Salat Knackige Karottenwürfel, gebackene Fenchelstreifen und Lauchzwiebeln in einem cremigen Joghurdressing mit Minze verfeinert VEGETARISCH	1	Schale	kg
26233	Karottensalat Karottenstreifen mit Ananas in einem klaren Dressing mit Orangensaft abgerundet VEGAN	5	Eimer	kg
26908	Karottensalat mit Ahorn-Orangen-Chili-Marinade EXTRA FRISCH Knackige Karottenwürfel und geröstete Cashewkerne kombiniert mit einer süßlich-pikanten Marinade aus kanadischem Ahornsirup, Orangensaft und Chili, verfeinert mit einem Hauch Ingwer VEGAN ERWÄRMBAR	1	Schale	kg
26905	Kichererbsen-Karotten-Salat EXTRA FRISCH 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	Schale	kg
25799	Kichererbsen-Karotten-Salat VEGAN ERWÄRMBAR	5	Eimer	
NEU! 25168	Kichererbsen-Perl couscous-Salat Zarte Kichererbsen und Perl couscous kombiniert mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln in einem klaren Kräuterdressing verfeinert mit Pinienkernen VEGAN ERWÄRMBAR	1	Schale	kg
659	Lauchsalat Frischer Porree mit Eiern, Äpfeln, Ananas und Mandarinen, in einem pikanten Dressing aus Joghurt und Salatmayonnaise VEGETARISCH	1	Schale	kg



Feinkostsalate mit Rohkost und Gemüse

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26574	Linsensalat Beluga-, grüne und braune Linsen, Karotten- und Selleriebrunoises sowie Staudensellerie, in einem klaren Dressing, verfeinert mit Schnittlauch	1	Schale	kg
26750	VEGAN	5	Eimer	
NEU! 25167	Ofengemüse in Sesamdressing Gebackenes Gemüse aus gelber und roter Paprika, Karotten und Pastinake in einem cremigen Sesamdressing	1	Schale	kg
	VEGAN			
25110	Orientalischer Couscous-Salat mit Minze Couscous mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini und Auberginen, in einem orientalisch gewürzten Dressing	1	Schale	kg
26415	VEGETARISCH	5	Eimer	
317	Pikanter Weißkrautsalat Herzhaftes Weißkraut, verfeinert mit frischer Paprika und Zwiebeln, in einer würzigen Vinaigrette aus Essig und Öl	1,5	Schale	kg
430	VEGAN	5	Eimer	
222	Pilzsalat Champignons mit Stockschwämmchen, Porree, Senfgurken und geräuchertem Speck, in einer klaren Kräutervinaigrette	1	Schale	kg
25633	Quinoasalat Salat aus rotem und weißem Quinoa, gelber und roter Paprika, Karotten und Mango in fruchtig pikantem Dressing	1	Schale	kg
25771	VEGAN	5	Eimer	
52059	Ratatouille-Salat Mediterraner Gemüsesalat mit frischer Paprika, Zucchini und sonnengereiften Tomaten, in einem Dressing aus Essig und Öl, verfeinert mit Kräutern der Provence	1	Schale	kg
882	VEGAN	5	Eimer	
25392	Red Cole Slaw Knackiger Salat mit fein geschnittenem Rotkohl und Karotten, in einer veganen Salatcreme	1	Schale	kg
26904	Rote Bete-Salat mit Apfel EXTRA FRISCH Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1	Schale	kg
26945	VEGAN	5	Eimer	
26982	Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer-Marinade EXTRA FRISCH Frisch gekochte Süßkartoffelwürfel, kombiniert mit frischen Frühlingszwiebeln und einer pikant-süßlichen Ahorn-Ingwer-Marinade	1	Schale	kg
	VEGAN ERWÄRMBAR			
784	Waldoré-Salat Nach Waldorf-Art mit Sellerie, Äpfeln, Ananas, Mandarinen und Walnüssen, in einem würzigen Dressing aus Salatmayonnaise	1	Schale	kg
	VEGETARISCH			
26572	Zartweizensalat mit Cashewkernen Bissfeste, saftige Zartweizenkörner mit geviertelten Zucchinischeiben, roten und gelben Paprikawürfeln, roten Zwiebelwürfeln und gerösteten Cashewkernen, in einem pikanten Dressing	1	Schale	kg
26597	VEGAN	5	Eimer	
NEU! 25160	Zartweizensalat „Orientalisch“ Zartweizenkörner, Lauchzwiebeln und knackige Mandelstifte in einer klaren Vinaigrette mit Minze und Safran verfeinert	1	Schale	kg
	VEGETARISCH ERWÄRMBAR			

Die Beilagenklassiker

FEINKOST MIT KARTOFFELN, NUDELN, KÄSE UND EI

Ihre Vorteile im Überblick

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

Verwendung

- Kartoffel- und Nudelsalate: Als Beilagen zu Backfisch, Imbiss- und Grillprodukten
- Käse- und Eiersalate für Frühstück, Brötchen, Baguettes

Einsatzmöglichkeiten

- Für Buffet, Veranstaltungen und Catering
- Für Imbiss, Bistro und Cafeteria
- Für Salatbar und Heiße Theke
- Als Beilage zu Backfisch o.ä. für Fischfach- und Mobilen Handel



104 | Bayerischer Speck-Kartoffelsalat



152 | Berliner Kartoffelsalat



26462 | Kartoffelsalat „Dijon“



25621 | Kartoffelsalat „Natur“



25158 | Kartoffelsalat „Pikant“



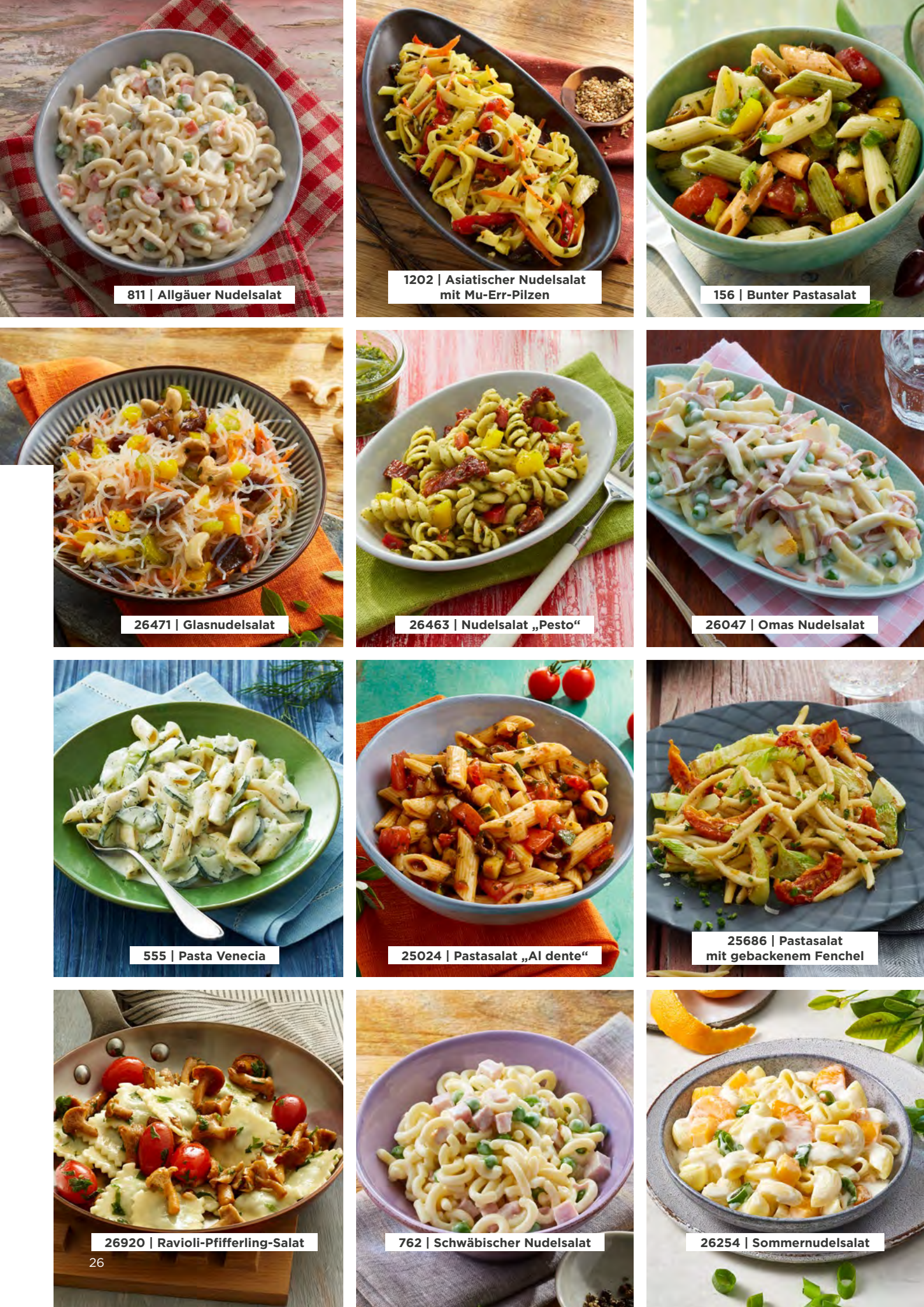
103 | Pellkartoffelsalat

Feinkostsalate mit Kartoffeln

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
104	Bayerischer Speck-Kartoffelsalat Kartoffelscheiben, mild geräucherter Speck und Zwiebeln, in einer fein würzigen Vinaigrette	1,5	Schale	kg
152	Berliner Kartoffelsalat Kartoffelscheiben und Zwiebeln, in Salatmayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Schnittlauch. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Kartoffeln, Joghurt und Schnittlauch anderer Herkunft	1,5	Schale	kg
391	VEGETARISCH	5	Eimer	
26462	Kartoffelsalat „Dijon“ Kartoffelwürfel ohne Schale mit grobem Senf, in einem cremigen, leicht scharfen Senfdressing mit Mayonnaise	1	Schale	kg
26482	VEGETARISCH	5	Eimer	
25621	Kartoffelsalat „Natur“ Kartoffelscheiben verfeinert mit Zwiebeln und einer Vinaigrette aus Essig und Öl	1	Schale	kg
25656	VEGAN	5	Eimer	
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	1	Schale	kg
	VEGAN			
103	Pellkartoffelsalat Pellkartoffeln, Gewürzgurken und frische Zwiebeln, in einer delikaten Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg
124	VEGETARISCH	5	Eimer	
730	Schwäbischer Kartoffelsalat Kartoffelscheiben verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln, in einer Vinaigrette aus Essig und Öl	1	Schale	kg
363	VEGAN	5	Eimer	



730 | Schwäbischer Kartoffelsalat



Feinkostsalate mit Nudeln

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
811	Allgäuer Nudelsalat Gabelspaghetti mit grünen Erbsen, Karotten und knackigen Gewürzgurken, in feiner Salatmayonnaise. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Nudeln anderer Herkunft	1	Schale	kg
890	VEGETARISCH	5	Eimer	
1202	Asiatischer Nudelsalat mit Mu-Err-Pilzen Tagliatelle-Nudeln mit Paprika, Mungobohnenkeimlingen und Mu-Err-Pilzen, in einem Dressing mit Sesamöl	1	Schale	kg
	VEGETARISCH			
156	Bunter Pastasalat Weiße, rote und grüne Penne-Nudeln mit schwarzen Oliven und Frühlingszwiebeln, in klarem Dressing	1	Schale	kg
	VEGAN			
26471	Glasnudelsalat Glasnudeln mit Karotten, Paprika, Cashewkernen, Mu-Err-Pilzen und Mandarinen, in einem klaren Dressing mit Sesamöl	1	Schale	kg
	VEGAN			
26463	Nudelsalat „Pesto“ Spirelli-Nudeln mit Paprika, Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto, verfeinert mit Olivenöl	1	Schale	kg
25767	VEGAN	4	Eimer	
26047	Omas Nudelsalat Makkaroni mit Schinkenwurst, Ei, Gewürzgurke und grünen Erbsen, in einem sämigen Dressing, verfeinert mit Senf und Joghurt	1	Schale	kg
555	Pasta Venecia Eine Variation von Penne-Nudeln mit Salatgurke und Zwiebeln, in einem Joghurt-Sahne-Dressing	1,5	Schale	kg
	VEGETARISCH			
25024	Pastasalat „Al dente“ Penne-Nudeln in fruchtig-italienischer Tomatensauce, mit schwarzen Oliven und einem Hauch Knoblauch	1	Schale	kg
	VEGAN			
25686	Pastasalat mit gebackenem Fenchel EXTRA FRISCH Strozzapreti-Nudeln mit gebackenem Fenchel und halbtrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert	1	Schale	kg
	ERWÄRMBAR			
26920	Ravioli-Pfifferling-Salat EXTRA FRISCH Eine Komposition aus herzhaften Ricotta-Spinat-Ravioli, zarten Wald-Pfifferlingen und aromatischen Mini-Roma-Tomaten, verfeinert mit einer mediterranen Vinaigrette aus aromatischen Ölen und weißem Aceto Balsamico	1	Schale	kg
	VEGETARISCH ERWÄRMBAR			
762	Schwäbischer Nudelsalat Gabelspaghetti mit echtem Hinterschinken, Erbsen und Schmelzkäse, in pikanter Salatmayonnaise. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Nudeln und gekochtem Hinterschinken anderer Herkunft	1	Schale	kg
211		1,5		
26254	Sommernudelsalat Pipette Rigate Nudeln mit sommerlichen Früchten aus Ananas, Mandarinen und Pfirsichen sowie knackigen Frühlingszwiebeln, in einem leichten, frischen Buttermilchdressing	1	Schale	kg
	VEGETARISCH			



802 | Bunter Hirtensalat



175 | Eiersalat



26104 | Eiersalat mit Louisiana-Flusskrebse



141 | Griechischer Bauernsalat



1089 | Schäfersalat



756 | Schweizer Käsesalat

Feinkostsalate mit Käse und Ei

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
802	Bunter Hirtensalat Gewürfelter Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift) (32%) mit knackigem Porree, Zwiebeln, Paprika und schwarzen Oliven, in einer feinen Vinaigrette VEGETARISCH	1	Schale	kg
175	Eiersalat Gekochte Eier mit Spargel und Champignons, in einem Joghurt-Dressing VEGETARISCH	1	Schale	kg
26883		5	Eimer	
26104	Eiersalat mit Louisiana-Flusskrebse Eier, Louisiana-Flusskrebse (17%), Champignons und Ananas, in herzhaft gewürzter Mayonnaise, verfeinert mit Dill	1	Schale	kg
141	Griechischer Bauernsalat Gewürfelter Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift) (23%) mit Tomaten, Salatgurken, Porree, Zwiebeln und schwarzen Oliven, in einer Essig-Öl-Vinaigrette VEGETARISCH	1,5	Schale	kg
1089	Schäfersalat Cremiger Salat mit Kuhmilchkäse (in Salzlake gereift) (31%), Tomaten und Salatgurke, in einem pikanten Dressing aus Salatmayonnaise VEGETARISCH	1	Schale	kg
266		1,5	Schale	
756	Schweizer Käsesalat Pikanter Käse mit Äpfeln, Ananas, Zwiebeln, Salatgurken und Paprika, in einem cremigen Dressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Käse, Ananas und Äpfeln anderer Herkunft VEGETARISCH	1	Schale	kg
203		1,5	Schale	



25186 | Cocktail „Marseille“

Vielfalt der Aromen

FEINKOST MIT MEERESFRÜCHTEN

Ihre Vorteile im Überblick

- Über 35 verschiedene Produkte zur Auswahl
- Rezepturen von norddeutsch über mediterran bis exotisch
- Garnelen für knackigen Biss und reinen Geschmack in der Schale gekocht, von Hand geschält und schonend eingefroren
- Hochwertige Produkte für kaufkräftige Thekenkunden
- Zertifiziert: Großteil ASC-zertifizierte gezüchtete Garnelen* und Fisch und Nordseekrabben aus einer Fischerei, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurden**

Verwendung

- Als Vorspeise oder kleiner Snack
- Als Füllung oder Topping für Wraps, Salate, Pasta usw.
- Für hochwertige Seafood-Brötchen, Snacks

Einsatzmöglichkeiten

- Für Buffet, Bankett, Veranstaltungen
- Für Catering, Plattenservice, Imbiss
- Für Festtage, saisonale Aktionen und Länderwochen
- Fester Bestandteil im Feinkostblock der Fischtheke und Fischfachhandel oder Mobilen Handel

* www.asc-aqua.org ** msc.org



25035 | Asia-Salat mit Garnelen



26256 | Curry-Garnelensalat



25690 | Fruchtiger Garnelensalat mit Calvados



25224 | Garnelen „Mediterran“



26131 | Garnelen „Mexico“



26255 | Garnelen in Orangen-Brandy-Dressing



381 | Garnelencocktail „Italia“



25579 | Garnelencocktail „Kokos-Paprika“



26539 | Garnelen „Mango-Kokos“

Feinkostsalate mit Garnelen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25035 ASC	Asia-Salat mit Garnelen Garnelen (31%) mit Ananas, Bambusstreifen, Mungobohnenkeimlingen, Zuckerschoten und Mu-Err-Pilzen, in einem typisch asiatischen, süß-sauren Dressing	1	Schale	kg
26256 ASC	Curry-Garnelensalat Garnelen (50%) mit Ananasstücken, in einem klaren Currydressing, verfeinert mit Mango-Chutney	1	Schale	kg
25690 ASC	Fruchtiger Garnelensalat mit Calvados Garnelen (35%), Apfel, Mandarinen, Karotten und Porree, in einem aromatisch-würzigem Dressing, mit Calvados verfeinert	1	Schale	kg
25224 ASC	Garnelen „Mediterran“ Garnelen (55%) mit Tomaten und Zwiebeln, in einem herzhaften Knoblauchdressing mit Basilikum	1	Schale	kg
26131 ASC	Garnelen „Mexico“ Riesengarnelen (60%) in einem würzigen Öl, mit feurigen Jalapeños	1	Schale	kg
26255 ASC	Garnelen in Orangen-Brandy-Dressing Garnelen (50%) mit Orangenfilets, Staudensellerie und Cashewkernen in einem gebundenen Orangen-Brandy-Dressing	1	Schale	kg
381 ASC	Garnelencocktail „Italia“ Garnelen (25%) und Spinatnudeln, in einem Tomaten-Joghurt-Dressing, aromatisch abgerundet mit Basilikum und Knoblauch	1	Schale	kg
25579 ASC	Garnelencocktail „Kokos-Paprika“ EXTRA FRISCH Riesengarnelen (40%) kombiniert mit gebackener Paprika und frischen Frühlingszwiebeln in einem lieblich-pikanten Cocktaildressing, verfeinert mit Kokosnussmilch und frischer Blattpetersilie	1	Schale	kg
26539 ASC	Garnelen „Mango-Kokos“ Salat mit Garnelen (35%), Mangowürfeln und Rucola in einem fruchtig-cremigen Dressing mit Kokos-Note	1	Schale	kg
25302 ASC	Garnelensalat mit Salicornes EXTRA FRISCH Garnelen (40%) mit knackigen Salicornes und frischer, roter Paprika in leicht pikanter Vinaigrette aus Sojasauce und geröstetem Sesam	1	Schale	kg



25302 | Garnelensalat mit Salicornes



26995 | Garnelensalat „Paris“



25735 | Garnelensalat „Passion“



26969 | Garnelensalat „Pesto Genovese“



25578 | Kürbis-Garnelen-Salat



116 | Riesengarnelen Aioli



25577 | Riesengarnelen „Curry-Maracuja“



120 | Riesengarnelen „Garlic“



378 | Riesengarnelen in Dillcreme



26014 | Riesengarnelen in Knoblauchöl



26734 | Riesengarnelen „Smoked Chili“



26976 | Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade

Feinkostsalate mit Garnelen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26995 ASC	Garnelensalat „Paris“ Riesengarnelen (40 %) mit getrockneten Tomaten und frischer Blattpetersilie in würzig-cremiger Sauce	1	Schale	kg
25735 ASC	Garnelensalat „Passion“ Garnelen (50%) in einem süßlichen Dressing aus Kokosmilch, mit Mohn und Chili verfeinert	1	Schale	kg
26969 ASC	Garnelensalat „Pesto Genovese“ EXTRA FRISCH Riesengarnelen (45%) kombiniert mit halbtrockneten Tomaten, echtem Parmigiano Reggiano, gerösteten Pinienkernen, Basilikum und Blattpetersilie, leicht benetzt mit Olivenöl	1	Schale	kg
25578 ASC	Kürbis-Garnelen-Salat EXTRA FRISCH Riesengarnelen (40%) und gebackener Hokkaido-Kürbis verfeinert mit einer Curry-Zitronen-Vinaigrette, abgerundet mit frischer Blattpetersilie SEPTEMBER - DEZEMBER	1	Schale	kg
116 ASC	Riesengarnelen Aioli Riesengarnelen (55%) in einer pikanten, mit Sahne verfeinerten Aiolicreme	1	Schale	kg
25577 ASC	Riesengarnelen „Curry-Maracuja“ Riesengarnelen (50%) in einem pikant-fruchtigen Curry-Maracuja-Dressing, verfeinert mit Ingwer	1	Schale	kg
120 ASC	Riesengarnelen „Garlic“ Riesengarnelen (60%) in feinem Kräuteröl, mit intensiver Knoblauchnote	1	Schale	kg
378 ASC	Riesengarnelen in Dillcreme Riesengarnelen (50%) in einer herzhaften, mit Joghurt und Dill verfeinerten Creme	1	Schale	kg
26014 ASC	Riesengarnelen in Knoblauchöl Riesengarnelen (60%) in einem würzigen Knoblauchöl, verfeinert mit Kräutern	1,5	Schale	SC
26734 ASC	Riesengarnelen „Smoked Chili“ Riesengarnelen (50%) kombiniert mit fruchtigen Apfelstücken und gerösteten Cashewkernen, in einem cremig-pikanten Dressing, verfeinert mit geräucherter Chili und Calvados	1	Schale	kg
26976 ASC	Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade EXTRA FRISCH Deutscher Spargel (45%) und Riesengarnelen (25%) in einer aromatischen Zitronenmarinade, verfeinert mit frischem Schnittlauch MAI-JUNI	1	Schale	kg



25177 | Eismeercocktail



26956 | Eismeergarnelen in
Kräuter-Crème fraîche-Dressing



25010 | Fruchtiger
Shrimpscocktail



26784 | Grönlandgarnelen-Gurken-Salat



223 | Shrimpscocktail „Miami“



168 | Shrimpssalat

Eismeercocktail, Shrimpscocktail & Co.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
25177	Eismeercocktail Surimi (26%) und Shrimps (24%), in einer perfekt abgestimmten Cocktailsauce aus Salatmayonnaise und einem Hauch Weinbrand	1	Schale	kg
26956 MSC	Eismeergarnelen in Kräuter-Crème fraîche-Dressing EXTRA FRISCH Eismeergarnelen (35%) in einem cremig-leichten Crème fraîche-Dressing, verfeinert mit frischen Salatgurkenwürfeln, roten Zwiebeln und frischen Kräutern	1	Schale	kg
25010 ASC	Fruchtiger Shrimpscocktail Shrimps (25%) mit Ananas, Pfirsichen, Papayas und Champignons, in fein gewürzter Mayonnaise	1	Schale	kg
26784	Grönlandgarnelen-Gurken-Salat Grönlandgarnelen (35%) mit Salatgurken, in einer pikanten Dill-Joghurt-Sauce	1	Schale	kg
223 MSC	Shrimpscocktail „Miami“ Shrimps (25%) mit exotischen Früchten und Gemüse, in einem herrlich sahnigen Dressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Shrimps, Ananas, Papaya und Mandarinen anderer Herkunft	1	Schale	kg
168 MSC	Shrimpssalat Shrimps (50%) in einer fein würzigen Mayonnaise	1	Schale	kg

Feinkostsalate mit Nordseekrabben

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
25674 MSC	Nordseekrabbensalat Nordseekrabben (50%) in pikant gewürzter Mayonnaise	1,5	Schale	kg
25672 MSC	Westerländer Krabbencocktail Nordseekrabben (35%), verfeinert mit Mandarinen, Ananas und Champignonköpfen, in einer sahnigen Dillcreme. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Nordseekrabben, Mandarinen, Ananas und Champignons anderer Herkunft	1	Schale	kg



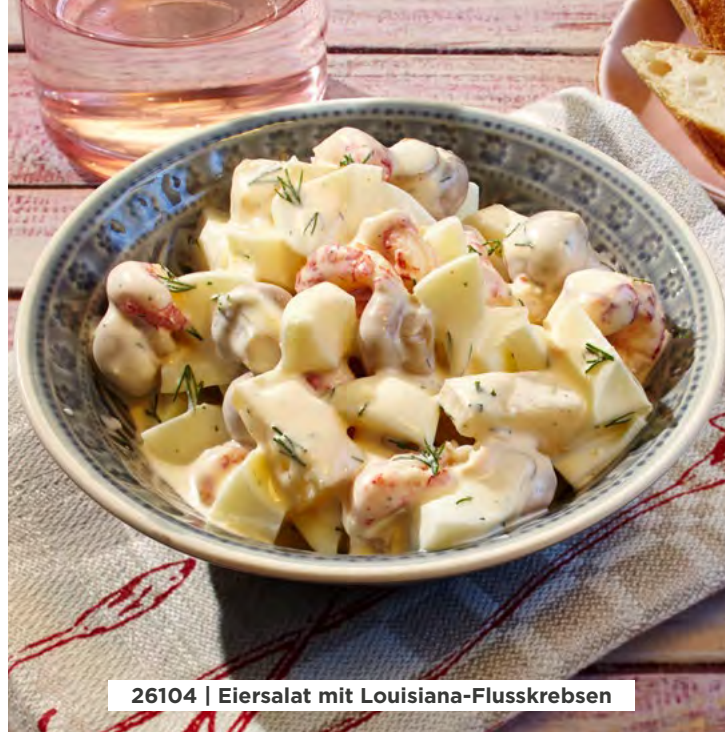
25674 | Nordseekrabbensalat



25672 | Westerländer Krabbencocktail



216 | Bretonischer Flusskrebssalat



26104 | Eiersalat mit Louisiana-Flusskrebse



1092 | Flusskrebsscocktail mit Calvados



25008 | Flusskrebssalat „Italia“



26716 | Spargel-Flusskrebssalat



25186 | Cocktail „Marseille“



25187 | Frutti di Mare



25181 | Meeresfrüchtecocktail mit Oliven

Feinkostsalate mit Flusskrebse

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
216	Bretonischer Flusskrebssalat Louisiana-Flusskrebse (32%), Champignons, grüner Spargel und Staudensellerie, in herzhaft gewürzter Mayonnaise, verfeinert mit Weinbrand und Dill. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Louisiana-Flusskrebse anderer Herkunft	1	Schale	kg
26104	Eiersalat mit Louisiana-Flusskrebse Eier, Louisiana-Flusskrebse (17%), Champignons und Ananas, in herzhaft gewürzter Mayonnaise, verfeinert mit Dill	1	Schale	kg
1092	Flusskrebsscocktail mit Calvados Louisiana-Flusskrebse (30%), Äpfel, Mandarinen, Karotten und Porree, in aromatisch-würzigem Dressing, verfeinert mit Calvados	1	Schale	kg
25008	Flusskrebssalat „Italia“ Louisiana-Flusskrebse (40%), Brokkoli, Tomaten und Zwiebeln, in sahnigem, italienisch gewürztem Dressing mit Knoblauch	1	Schale	kg
26716	Spargel-Flusskrebssalat Deutscher Spargel (40%) kombiniert mit Louisiana-Flusskrebse (30%), in einem cremigen Dressing, abgerundet mit Schnittlauch MAI-JUNI	1	Schale	kg

Feinkostsalate Meeresfrüchte-Mix

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

Von zarten Heringen bis zu edlen Fischsalaten

FEINKOST MIT FISCH

Ihre Vorteile im Überblick

- Große Auswahl für Abwechslung in der Fisch- und Feinkosttheke
- Über 40 verschiedene Rezepturen
- Rezepturvvielfalt für unterschiedliche Geschmacksvorlieben: herzhaft, süßlich, säuerlich, deftig, sahnig ...
- Zertifiziert: Heringe aus einer Fischerei, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde*

Verwendung

- Feinkost mit Hering sind Must Haves in jeder Feinkost oder Fischtheke
- Heringsfilets in Sauce auch als Hauptkomponente für Fischteller
- Matjessalate: für die erweiterte Platzierung von Juni bis Juli (Matjessaison) an der Fisch- und Feinkosttheke

Einsatzmöglichkeiten

- Für Buffet und Salatbar
- Für Imbiss, Bistro, Brötchengeschäft
- Für Catering und Plattenservice
- Fester Bestandteil im Feinkostblock der Fischtheke und im Fischfachhandel oder Mobilen Handel

* msc.org



25005 | Dillhappen



25007 | Dillhappen „Friesisch“



126 | Feinster Heringssalat, rot



198 | Fischertopf



807 | Göteborger Heringstopf



229 | Hamburger Heringstopf



25673 | Helgoländer Fischerschmaus



25013 | Heringshappen „Dijon“



26684 | Heringshappen „Gartenkräuter“

Feinkostsalate mit Hering

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



232 | Heringshappen in Dillcreme



25014 | Heringssalat, rot



25016 | Heringssalat, weiß



26967 | Heringssalat mit Rote Bete-Vinaigrette



25018 | Heringsstipp



25053 | Klarer Heringssalat



25934 | Nordseehappen mit Joghurt



25027 | Schlemmerhappen „Gorch Fock“



25009 | Sylter Heringstopf



413 | Heringsfilets in Sahnesauce

Feinkostsalate mit Hering

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
25014 MSC	Heringssalat, rot Heringsfilethappen (40%) mit Rote Bete und Zwiebeln, in pikant gewürzter Salatmayonnaise	1	Schale	kg
25015 MSC		5	Eimer	
25016 MSC	Heringssalat, weiß Heringsfilethappen (40%) mit Weißer Bete und Gewürzgurken, in pikant gewürzter Salatmayonnaise	1	Schale	kg
26967 MSC	Heringssalat mit Rote Bete-Vinaigrette EXTRA FRISCH Heringsfilethappen (45%) vereint mit lieblich-aromatischen, frischen Rote Bete-Stücken und fruchtigen Apfelwürfeln, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1	Schale	kg
25018 MSC	Heringsstipp Heringsfilethappen (50%) mit Gewürzgurken und Zwiebeln, in pikant gewürzter Salatmayonnaise	1	Schale	kg
25019 MSC		5	Eimer	
25451 MSC		10	Eimer	
25053 MSC	Klarer Heringssalat Heringsfilethappen (40%) mit Rote Bete, Preiselbeeren, Äpfeln und Gewürzgurken, in einer fruchtig-klaren Salatsauce	1	Schale	kg
25934 MSC	Nordseehappen mit Joghurt Heringsfilethappen (40%), Salatgurken und Zwiebeln, in einer delikaten Joghurtcreme	2	Schale	kg
25027 MSC	Schlemmerhappen „Gorch Fock“ Heringsfilethappen (45%) mit Paprika, Staudensellerie und Gewürzgurken, in pikantem Joghurt-Sahne-Dressing	1	Schale	kg
25009 MSC	Sylter Heringstopf Heringsfilethappen (50%) mit frischer Salatgurke in Mayonnaise, verfeinert mit grünem Pfeffer. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Salatgurke und grünem Pfeffer anderer Herkunft	1	Schale	kg
25814 MSC		2		

Hering in Gelee & Heringsfilets in Sauce

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



25975 | Hering in Gelee „Ei“



25003 | Bunter Matjessalat



25381 | Holsteiner Matjessalat



26106 | Kräutermatjes
in Zitronen-Kräuter-Creme



748 | Matjes in
Honig-Senf-Sauce



227 | Matjescocktail „Lucullus“



25378 | Matjeshappen
„Birne-Bohne-Speck“



25380 | Matjeshappen
in Kräuter dressing



25377 | Matjeshappen
in Kräutervinaigrette



231 | Matjes-Sahne-
topf mit Apfel



25379 | Matjessalat
mit Apfelvinaigrette



235 | Speck-Matjes



25384 | Matjesfilets
in frischem Dillrahm

Feinkostsalate mit Matjes

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
25003 MSC	Bunter Matjessalat Matjeshappen nach nordischer Art (50%) mit Äpfeln, Gewürzgurken und Paprika, in einem pikant gewürzten, klaren Kräuterdressing	1	Schale	kg
25381	Holsteiner Matjessalat Matjeshappen nach nordischer Art (50%) mit Äpfeln, Zwiebeln und Staudensellerie, in pikant gewürztem Kräuterdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Matjesfilet anderer Herkunft	1	Schale	kg
26106 MSC	Kräutermatjes in Zitronen-Kräuter-Creme Matjeshappen nach nordischer Art (39%) mit roten Zwiebelstreifen, in einer Zitronen-Kräuter-Creme mit Joghurt	1	Schale	kg
748 MSC	Matjes in Honig-Senf-Sauce Matjeshappen nach nordischer Art (50%) in einer Salatmayonnaise, pikant abgerundet mit Senf und Honig	1	Schale	kg
227 MSC	Matjescocktail „Lucullus“ Matjeshappen nach nordischer Art (45%) mit Äpfeln und Zwiebeln, in einer Sauce aus Salatmayonnaise, Joghurt und Dill	1,5	Schale	kg
25378	Matjeshappen „Birne-Bohne-Speck“ EXTRA FRISCH Matjeshappen nach nordischer Art (35%) mit frischen, gekochten Schnittbohnen, deftigen Speckwürfeln und fruchtigen Birnenstücken, verfeinert mit frischer Blattpetersilie, Lauchzwiebeln, Bohnenkraut und einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1	Schale	kg
25380	Matjeshappen in Kräuterdressing Matjeshappen nach nordischer Art (60%) mit Frühlingszwiebeln, in fein gewürztem, klarem Kräuterdressing	1	Schale	kg
25377	Matjeshappen in Kräutervinaigrette EXTRA FRISCH Matjeshappen nach nordischer Art (60%), in einem Dressing mit frischen Kräutern, wie Blattpetersilie, Schnittlauch und Lauchzwiebeln	1	Schale	kg
231 MSC	Matjes-Sahnetopf mit Apfel Matjeshappen nach nordischer Art (40%) mit Äpfeln und Salatgurken, in cremigem Sahne-Joghurt-Dressing, verfeinert mit Petersilie	1	Schale	kg
25379	Matjessalat mit Apfelvinaigrette Matjeshappen nach nordischer Art (50%) mit Apfelstücken, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln, in einer würzig-fruchtigen Apfelvinaigrette	1	Schale	kg
235 MSC	Speck-Matjes Matjeshappen nach nordischer Art (40%) mit Zwiebeln und Speck, in cremiger Salatmayonnaise, verfeinert mit Joghurt	1	Schale	kg

Matjesfilets mit Rezeptur

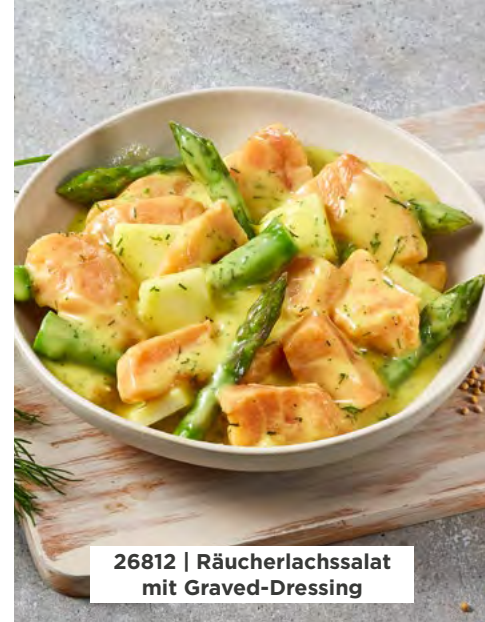
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
25384	Matjesfilets in frischem Dillrahm Matjesfilets nach nordischer Art (50%) mit Salatgurken und Zwiebeln, in Mayonnaise, verfeinert mit Sahne und Dill	2	Schale	kg



766 | Currychunks



25695 | Forellen-Schwarzwurzel-Salat



26812 | Räucherlachssalat mit Graved-Dressing



25366 | Thunfischsalat „Giorgio’s Bester“



26144 | Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise



25097 | Thunfischcreme



26506 | Eismeergarnelen in Lake

26494 | Louisiana-Flusskrebsschwänze in Lake

26495 | Riesengarnelen in Lake

25180 | Surimi in Lake

25630 | Zuckerhappen

Feinkostsalate mit Forelle, Lachs, Thunfisch und Co.

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

Aufstriche mit Seelachs und Thunfisch

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26144	Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise Feine Seelachsschnitzel (49%) in würziger Delikatessmayonnaise	1	Schale	kg
25097 MSC	Thunfischcreme Aufstrich aus Thunfisch (50%), Frühlingszwiebeln und Kapern	1	Schale	kg

Meeresfrüchte in Lake und Zuckerhappen

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



323 | Hähnchenbrust „Florenz“

Herzhaftes in Spitzenqualität

FEINKOST MIT FLEISCH, WURST UND GEFLÜGEL

Ihre Vorteile im Überblick

- Für unterschiedliche Vorlieben: Feinkost mit unterschiedlichen Fleischsorten wie Rind, Schwein, Hähnchen und Pute
- Großteil der Zutaten wird von Hand geschnitten und verarbeitet
- Ochsenmaulsalat als besonderes regionales Angebot

Verwendung

- Für Brötchen, Baguettes, Snacks, Wraps o.ä.
- Für Brotzeiteller und deftige Zwischenmahlzeiten

Einsatzmöglichkeiten

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



160 | Argentinischer Salat mit Rindfleisch



313 | Brokkoli-Schinkensalat



170 | Delikatess-Fleischsalat



100 | Feinster Fleischsalat



26537 | Fleischsalat mit Joghurt dressing



399 | Fleischsalat nach Metzger Art



25626 | Ochsenmaulsalat

Feinkostsalate mit Fleisch und Wurst

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
160	Argentinischer Salat mit Rindfleisch Zartes Rindfleisch (17%) mit Tomatenpaprika und Silberzwiebeln, in einem pikanten Tomatendressing	1	Schale	kg
313	Brokkoli-Schinkensalat Knackiger Brokkoli (30%) und echter Hinterschinken (10%) mit frischen Äpfeln und Mais, in einem cremigen Joghurt dressing	1,5	Schale	kg
170	Delikatess-Fleischsalat Feine Schinkenwurst (34%) mit Gewürzgurken in pikanter Salatmayonnaise	1	Schale	kg
100	Feinster Fleischsalat Feine Schinkenwurststreifen (35%) mit Gewürz- und Senfgurken, in einer herzhaften Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg
26537	Fleischsalat mit Joghurt dressing Feine Schinkenwurststreifen (26%) mit Gewürz- und Senfgurken, in einem Joghurt dressing	1	Schale	kg
399	Fleischsalat nach Metzger Art Feine Schinkenwurststreifen (30%) mit Gewürzgurken und einer cremig-klassischen Salatmayonnaise	1,5	Schale	kg
25626	Ochsenmaulsalat Ochsenmaul (58%) in einem würzigen Aufguss mit Zwiebeln und Petersilie	2	Schale	SC
26910	Rindfleischsalat „Thai“ EXTRA FRISCH Zartes Fleisch aus der Oberschale von Rindern (35%), kombiniert mit knackigem Gemüse wie Paprika, Zuckerschoten und Sojabohnenkernen, abgerundet mit einem thailändischen Koriander-Ingwer-Chili-Dressing ERWÄRMBAR	1	Schale	kg
110	Wurstsalat Feine Schinkenwurstplättchen (39%) mit Paprika, Porree und würzigen Senfgurken, in einem klaren, milden Kräuterdressing	1	Schale	kg



26910 | Rindfleischsalat „Thai“



110 | Wurstsalat



26916 | Enten-Kürbis-Salat



758 | Fruchtiger Geflügelsalat



323 | Hähnchenbrust „Florenz“



1034 | Hähnchenbrust in Joghurdressing



26756 | Hähnchenbrust mit Caesar-Dressing



26858 | Hähnchenbrustsalat „Mango-Kokos“



764 | Putenbrust in Curry



599 | Putenbrust in Mandarinsauce

Feinkostsalate mit Geflügel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26916	Enten-Kürbis-Salat EXTRA FRISCH Zartes Fleisch der französischen Barbarie-Ente (30%) und gebackener Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit einer süßlichen Vinaigrette aus kanadischem Ahornsirup und weißem Aceto Balsamico ERWARMBAR SEPTEMBER - DEZEMBER	1	Schale	kg
758	Fruchtiger Geflügelsalat Zartes Hühnerfleisch (38%) mit Ananas, Mandarinen, Sellerie, Champignons und Spargel, in fein würziger Salatmayonnaise	1	Schale	kg
323	Hähnchenbrust „Florenz“ Gebratene Hähnchenbrust (36%), kombiniert mit Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen sowie grünen Oliven, in einem pikanten Kräuterdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit gebratener Hähnchenbrust, getrockneter Tomate, Paprika und Oliven anderer Herkunft	1,5	Schale	kg
1034	Hähnchenbrust in Joghurdressing Gebratene Hähnchenbrust (33%) mit Paprika, Tomaten und Salatgurken, in einem delikaten Joghurdressing	1	Schale	kg
26756	Hähnchenbrust in Caesar-Dressing Gebratene Hähnchenbrust (41%) mit herzhaften Speckwürfeln und frischem Rucola, in einem cremigen Dressing mit Grana Padano und Knoblauch	1	Schale	kg
26858	Hähnchenbrustsalat „Mango-Kokos“ Salat mit Hähnchenbrust (40%), Mangowürfeln und Rucola in einem fruchtig-cremigen Dressing mit Kokos-Note	1	Schale	kg
764	Putenbrust in Curry Zartes Putenbrustfleisch (31%), abgeschmeckt mit Pfirsichen, in einem würzig-cremigen Joghurdressing	1	Schale	kg
599	Putenbrust in Mandarinsauce Zart gegrillte Putenbrust (40%), knackiger Porree und sonnengereifte Tomaten, in einem raffinierten Mandarinen-Joghurt-Dressing, mit Currynote	1	Schale	kg



Mediterranes Fingerfood ANTIPASTI

Ihre Vorteile im Überblick

- Vielfalt und Flexibilität für unterschiedliche Anlässe
- Ausgewählte Produkte auch als Variante mit wenig Öl
- Qualität, die man schmeckt
 - grüne Oliven aus Chalkidiki, der Heimat der besten Oliven Griechenlands
 - sonnenverwöhnte Paprika und Auberginen aus Spanien
 - naturschwarze Kalamata-Oliven, ohne Stein
 - Antipasti mit Seafood wie zarte Sardellenfilets oder Calamaretti

Verwendung

- Als Fingerfood oder Vorspeise: sofort servier- und verzehrfertig
- Für die mediterrane und vegetarische Küche

Einsatzmöglichkeiten

- Für Buffet, Bankett, à la carte, Events
- Für Catering, Plattenservice
- Für Selbstbedienungstheken und Salatbars
- Für Käse- und Feinkosttheken
- Unverzichtbar in der Sommer- und Grillsaison



Antipasti Natura

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

Antipasti gegrillt

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

Antipasti di Mare

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
26063	Calamaretti in Tomatensauce Mini-Tintenfischtuben mit zugesetztem Wasser (30%), Oliven und getrocknete Tomaten, in einem pikanten Tomaten-Basilikum-Dressing und feiner Knoblauchnote	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
25192	Meeresfrüchte „Capri“ Tintenfisch mit zugesetztem Wasser, Muscheln, Surimi-Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß und Shrimps, in einer Vinaigrette mit Knoblauch. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Meeresfrüchten und Surimi-Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß anderer Herkunft	1,55 (0,95 ATG)	Schale	kg
26364	Sardellenfilets in Kräuteröl Zarte Sardellen-Doppelfilets (64,5%), mit Haut, verfeinert mit aromatischem Kräuteröl und Knoblauch	1,55 (1 FE)	Schale	kg





539 | Champignonköpfe mit Rucola-Frischkäsecreme



26066 | Getrocknete Tomaten „Frischkäse-Rucola“



537 | Grüne Mammut-Oliven mit Frischkäsecreme



162 | Grüne Mammut-Oliven mit Mandeln



577 | Grüne Peperoni mit Frischkäsecreme



169 | Minipeperoni „Diabolo“ mit Frischkäsecreme



158 | Paprini mit Frischkäsecreme



574 | Rote Minipaprika mit Frischkäsecreme

Antipasti gefüllt

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit
539	Champignonköpfe mit Rucola-Frischkäsecreme Zarte Champignonköpfe mit Rucola-Frischkäsecreme gefüllt, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
26066	Getrocknete Tomaten „Frischkäse-Rucola“ Sonngetrocknete Tomaten mit einer Frischkäsefüllung, verfeinert mit Rucola, in fein gewürztem Öl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
537	Grüne Mammut-Oliven mit Frischkäsecreme Grüne Mammut-Oliven, gefüllt mit einer milden Frischkäsecreme, in herzhaft gewürztem Kräuteröl mit Knoblauch VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
162	Grüne Mammut-Oliven mit Mandeln Mammut-Oliven mit Mandeln gespickt, in feinem Kräuteröl mit Knoblauch VEGAN	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
577	Grüne Peperoni mit Frischkäsecreme Grüne Peperoni, gefüllt mit cremigem Frischkäse, in feinem Kräuteröl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
169	Minipeperoni „Diabolo“ mit Frischkäsecreme Rote und grüne Minipeperoni, gefüllt mit einer herzhaften Frischkäsecreme, in pikantem Pflanzenöl mit Knoblauch VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
158	Paprini mit Frischkäsecreme Paprini, gefüllt mit herzhafter Frischkäsecreme, in einem milden Dressing, verfeinert mit Olivenöl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg
574	Rote Minipaprika mit Frischkäsecreme Rote Paprikaspitzen, gefüllt mit einer milden Frischkäsecreme, in pikant gewürztem Öl VEGETARISCH	1,55 (1 ATG)	Schale	kg

Antipasti mit extra wenig Öl

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



Echte Multitalente DIPS, SAUCEN, DRESSINGS UND AUFSTRICHE

Ihre Vorteile im Überblick

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

Verwendung

- Begleiter zu Fisch, Fleisch, Gemüse und Backwaren
- Für Burger, Streetfood, Snacks, Wraps, Brötchen, Salate
- Das I-Tüpfelchen für bestimmte Foodtrends

Einsatzmöglichkeiten

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

Dips und Saucen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit	Schärfegrad Süßegrad
25892	Aioli sauce Aus Crème fraîche und Sahne, mit intensiver Knoblauchnote VEGETARISCH	2 kg	Schale	kg	●○○○○ ●●○○○
25914		0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	
26075	Asia Dip Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer VEGETARISCH	1,5 kg	Schale	kg	●●●○○○ ●●●○○○
838		5 kg	Eimer		
25927	Barbecue Chutney Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●●○○○○ ●●●○○○
25804	Cocktailsauce Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch VEGETARISCH	2 kg	Schale	kg	●●○○○○ ●●○○○○
735	Aioli Creme Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg	●○○○○○ ●●○○○○
25519	Dillsauce mit Limette Mit Dill und Limettensaft verfeinert, kochstabil VEGETARISCH ERWÄRMBAR	2 kg	Schale	kg	●○○○○○ ●●○○○○
25911	Dirty Umami Dip Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili VEGAN	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●●●○○○ ●●●●○○
25905	Graved Sauce Eine Kräuter-Senf-Sauce, die hervorragend zu Lachs passt VEGAN	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○ ●●●○○○
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 Flaschen)	FL	●○○○○○ ●●●●○○
710		1 kg	Schale	kg	
25916	Mango-Chili-Dip Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote VEGAN	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●●○○○○ ●●●○○○
25894	Rote Chili Creme Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote VEGAN	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●●●●●● ●●○○○○
26541	Rote Salat-Grundsauce Karotten, Gewürzgurken, Erbsen, Zwiebeln und Tomatenpaprika in einem pikanten Tomatendressing VEGAN	1 kg	Schale	kg	●○○○○○ ●●●●○○
25884	Sweet Curry Sauce Cremige Salatmayonnaise verfeinert mit Curry und Zwiebeln VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○ ●●●●○○
603	Sylter Sauce Fein gewürzte Salatmayonnaise, mit Joghurt und Sahne sowie frischen Äpfeln und Zwiebeln VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg	●○○○○○ ●●○○○○

Dips und Saucen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit	Schärfegrad Süßegrad
25921	Teriyakisauce Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○ ●●●●●●
26448	Tomatensalsa Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander VEGAN	1 kg	Schale	kg	●●○○○○ ●○○○○○
25856	Mayonnaise mit Trüffelgeschmack Cremige Mayonnaise mit feiner Trüffelnote VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○○ ●○○○○○
25898	Tunke „Hausfrauen Art“ Pikant gewürzte Joghurt-Sahne-Sauce, verfeinert mit fruchtigen Äpfeln und Zwiebeln VEGETARISCH	2 kg	Schale	kg	●○○○○○ ●●○○○○
703	Tzatziki Joghurt-Quark-Zubereitung, mit frischen Salatgurken und intensiver Knoblauchnote VEGETARISCH	1,5 kg	Schale	kg	●○○○○○ ●○○○○○
25853	Wasabi Dip Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi VEGAN	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●●●○○○ ●●○○○○

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





Mayonnaisen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	Schärfegrad Süßegrad
609	Mayonnaise (80 %) Mayonnaise mit 80 % Pflanzenöl VEGETARISCH	10 kg	Eimer	kg	●○○○○ ●○○○○
25856	Mayonnaise mit Trüffelgeschmack Cremige Mayonnaise mit feiner Trüffelnote VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●○○○○ ●○○○○
601	Salatmayonnaise (60 %)	2 kg	Schale	kg	●○○○○ ●●○○○
741	Salatmayonnaise mit 60 % Pflanzenöl VEGETARISCH	5 kg	Eimer		
611		10 kg			
25807	Vegane Salatcreme VEGAN	5 kg	Eimer	kg	●○○○○ ●○○○○

Remouladen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	Schärfegrad Süßegrad
604	Remoulade mit Ei	1,5 kg	Schale	kg	●○○○○ ●●○○○
606	Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt VEGETARISCH	5 kg	Eimer		
25096	Vegane Remouladencreme Vegane Salatcreme mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern VEGAN	5 kg	Eimer	kg	●○○○○ ●●○○○

Salatdressings

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE-Einheit	Schärfegrad Süßegrad
26065	Balsamico Dressing	2 kg	Schale	kg	●○○○○ ●●●○○
894	Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Olivenöl 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 Flaschen)	FL	●○○○○ ●●●○○
25903	Honig-Ingwer-Dressing Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinote VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL	●●●○○ ●●●○○

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



25161 | Hirtenkäse-Honig-Aufstrich



25163 | Hirtenkäse-Paprika-Aufstrich



25162 | Käse-Tomaten-Aufstrich



25164 | Paprika-Chili-Pesto



26460 | Paprika-Frischkäse-Aufstrich



25396 | Rote Bete Aufstrich



26457 | Rucolafrischkäse



26144 | Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise



25097 | Thunfischcreme



25176 | Tomate-Basilikum-Aufstrich

NEU im Sortiment

Aufstriche

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



26073 | Obstsalat „Vital“

Fruchtige Abwechslung OBSTSALATE

Ihre Vorteile im Überblick

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

Verwendung

- Für Desserts mit Quark, Joghurt, Skyr, Mousse, Cremes
- Für Bowls, Müsli und Porridge

Einsatzmöglichkeiten

- Für Frühstück, Brunch, Kaffeepause, Buffet
- Für Events, Seminarverpflegung, Catering und Bistrogeschäft

Obstsalate

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE in kg	VE	RE- Einheit
26073	Obstsalat „Vital“ Eine Zusammenstellung aus frischer Zucker- und Wassermelone, Ananas, blauen Weintrauben, Orange und knackigen, grünen Äpfeln VEGAN	5 (3,3 ATG)	Eimer	kg
25619	Obstsalat „Wellness“ Eine fruchtige Komposition aus knackigen grünen Äpfeln, Ananas, Mango, Honig- und Wassermelone, blauen Weintrauben und Orange VEGAN	5 (3,3 ATG)	Eimer	kg



25695 | Forellen-Schwarzwurzel-Salat



25300 | Kale Salat mit Kürbis



26716 | Spargel-Flusskrebssalat



26976 | Spargel-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade



26898 | Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade



26916 | Enten-Kürbis-Salat



25578 | Kürbis-Garnelen-Salat

SAISONALE FEINKOST IM JAHRESÜBERBLICK



Saisonale Highlights

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

Saisonkalender Feinkost

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

Saisonale Feinkostsalate

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

UNSERE GESCHICHTE

Über 100 Jahre BEECK Feinkost



Wie alles begann

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

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

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

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

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



1920er bis 1940er Jahre



1950er bis 1960er Jahre



1970er bis 1990er Jahre

Viets erweitert erfolgreich das Sortiment – so gehört ab 1950 auch Fischfeinkost zum Angebot. Aufgrund der großen Nachfrage ist bald eine Erweiterung der Produktionsstätte in Hamburg nötig. Kurz darauf folgt der Bau des Zweiterwerks in Cuxhaven.

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

In den 80er Jahren wird das Sortiment um Antipasti, Lachsspezialitäten und Desserts erweitert.

Heute



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

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



NEU im
Sortiment



25158 | Kartoffelsalat „Pikant“

25168 | Kichererbsen-Perl couscous-Salat

25159 | Karotten-Fenchel-Salat

25160 | Zartweizensalat „Orientalisch“



BEECK Feinkost ist eine Marke von Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

www.deutschesee.de