

EXCELLENCE



Vorspeisen Fingerfood Fleisch Fisch Käse Wein & Sekt Desserts

Inhalt

Ausgewählte Produkte, die durch traditionelles Handwerk, ausgewählte Qualitäten, verantwortungsvolle Produktion oder Produktvielfalt bestechen. Im aktuellen Excellence-Folder präsentiert die Service-Bund Gruppe kompakt alle Warengruppen von Fisch und Fleisch über eigene Marken wie Mermaid Seafood, Rodeo Steak und ServisaPrime über mediterrane Spezialitäten von Salva D'Or bis hin zu Beilagen, Fingerfood, internationaler Feinkost, Getränken und extravaganen Desserts.

FOODSERVICE. JEDERZEIT. AN JEDEM ORT.

ÜBER DEN SERVICE-BUND	3-15	KAVIAR	34-35	SALVA D'OR	52-60	LEVANTE KÜCHE	71
RODEO STEAK	16-22	MERMAID SEAFOOD	36-43	Taste the Mediterranean	52	SÜSSES	72-79
Authentischer Steakgenuss	16	Lachs + Oktopus + Langustenschw.	36-37	Fingerfood	53	Fruchtpürees + Dessertsaucen	72-73
Uruguay	17	Garnelen	38-40	Antipasti	54-55	Desserts	74-77
Argentinien + Irland	18-19	Shrimps + Muscheln + Scallops	41	Risottoreis	56-57	Eisdesserts NEU!	78-79
Neuseeland	20-21	Räucherlachs + Fisch	42	Wurst + Schinken	58-59		
Wein + Gewürze	22			Käse	60		
+ Carpaccio + Werbemittel NEU!		FISCH	42-43	KÄSE	61-65	SOURCER	80-83
		TK-Fisch + Räucherfisch	42-43	Aufstriche NEU!	61	Heiß auf Genuss	80-81
SERVISAPRIME	23-27	ASIATISCHE KÜCHE NEU!	44-51	Schafskäse + Weichkäse + Co.	62	Tee + Kaffee	82-83
Deutsche Färsen	23-24	Asiatische Nudelsuppen	44-45	Burrata + Mozzarella	63	GETRÄNKE	84-86
Geflügel	25	Nudeln + Ramen + Kräuter	46	Käse international	64-65	Aperitif + Wein NEU!	84-85
Färsen Burger + Pommes	26-27	Kimchi + Hähnchenkeulen	47			Sekt + Champagner	86
+ Buns + BBQ-Saucen		Soja Saucen+ Dumplings	48-49	PASTA + PESTO	66-69		
FLEISCH	28-33	Frühlingsr. + Shrimps + Dim Sum	50	Salva D'Or: Öle + frische Pasta	66		
Fleisch Conv. + Knödel + Pilze	28-29	Tom Kha Gai + Curry + Saucen	51	Salva D'Or: TK-Pasta	67		
Wild + Wildgeflügel	30-31			Pesto + Avocado	68-69		
Enten + Gänse + Terrinen + Espuma	32-33			ÖLE + TRÜFFEL	70		

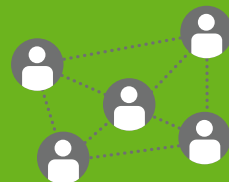


Bei Fragen rund ums Thema „Excellence“ gerne melden bei:
Kirsten Machedanz
0173 74 71 981



DER SERVICE-BUND *in Zahlen*

1973
Gründung


32
Gesellschafter

mehr als
75.000 aktive Kunden


5.000
Mitarbeitende
Fachberatende > 370 Auszubildende > 200


43
Standorte
mehr als
15 Eigenmarken
und Gastrokonzepte


> 1.000

400
Fuhrpark

bis zu
43.000
Artikel
Sortimentsgröße 



2 Mrd. Euro
Umsatz
in 2025

Profitieren Sie von *unseren Stärken*

Im Zentrum der Service-Bund Philosophie steht die konsequente Ausrichtung auf die Bedürfnisse von Profiküchen. Für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung bieten wir ein Vollsortiment, das so vielfältig ist wie Ihre Anforderungen.

Der „Bund“ als große Stärke

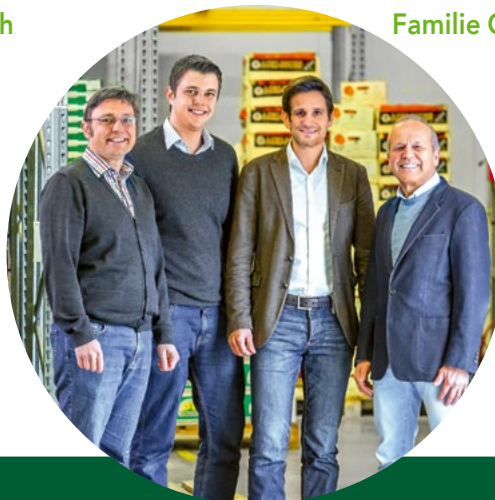
Der Service-Bund trägt seine Verpflichtung gegenüber seinen Kunden bereits im Namen. Sie stehen bei uns im Mittelpunkt. Hinter dem Wort „Bund“ steckt weit mehr als ein Vertrag, dem sich alle Unternehmer verpflichtet haben. Es umfasst auch strategische Partnerschaften, persönliche Beziehungen und langjährige Erfahrungen.

Regional und national auf Augenhöhe

Ebenso vielfältig wie Sie als Kunde sind die regional verwurzelten Service-Bund Unternehmerinnen und Unternehmer. Viele Betriebe verfügen über besondere Kompetenzen, beispielsweise Fisch-Expertise oder eigene Feinkost- und Wildproduktionen. Einzigartig im Markt ist die Verbindung aus lokaler Kompetenz und überregionaler Wirkungskraft. Sie erhalten persönliche Betreuung durch kompetente Fachberatende vor Ort und gleichzeitig Zugang zu einem breiten Sortiment und Dienstleistungen über ein internationales Netzwerk und starke Kooperationspartner.



Familie Flach



Familie Grabher



Familie Troiber

Familienkultur

Viele Service-Bund Unternehmen sind familiengeführt.



Wer sonst?

Die Service-Bund Gruppe verbindet auf einzigartige Weise regionale Nähe mit überregionaler Leistungsstärke. Dieses besondere Zusammenspiel macht uns zu einem persönlichen und verlässlichen Partner, der hochwertige Produkte, individuelle Lösungen und effiziente Strukturen vereint. So unterstützen wir unsere Kunden dabei, heute und in Zukunft erfolgreich zu sein.

Partnerschaften im In- und Ausland

Im steigenden Wettbewerbsdruck gewinnt die Fähigkeit, auch international handeln zu können, enorm an Bedeutung. In der europäischen Organisation ECD (European Catering Distributors), deren Gründungsmitglied der Service-Bund ist, geht es um Vernetzung, gemeinsame Betreuung von europaweiten Großkunden und Zugang zu internationalen Einkaufsquellen.



*„Zwischen den Herausforderungen der Gegenwart und Zukunft, zwischen Globalisierung, Digitalisierung und immer schneller wechselnden Trends ist es umso wichtiger, **sich auf seine Wurzeln zu besinnen, seine Identität und Authentizität zu bewahren.**“*

Ulfert Zöllner,
Geschäftsführer Service-Bund

Verantwortung, die wir gemeinsam tragen

Zum 50-jährigen Bestehen haben sich alle Geschäftsführer der Service-Bund Gruppe ein gemeinsames Versprechen gegeben: die Gruppe konsequent zukunftsfähig weiterzuentwickeln. Aus diesem Versprechen sind seither zahlreiche Projekte entstanden – zum Beispiel:



Automatisiertes Lager

Auf einer Fläche von 1.200 Quadratmetern bietet Fröchte Jorks neues Shuttle-Lager über 25.000 Tablar-Stellplätze. Die Ein- und Auslagerung erfolgt durch automatisierte Shuttle. Damit wird eine Auslagerungskapazität von knapp 2.000 Tablaren pro Stunde erreicht. Weitere Lager (wie bei Troiber oder OMEGA SORG) sind bereits im Bau.



Im Einklang mit der Umwelt

Die Firma Flach in Frielendorf hat auf ihrem Grundstück zwei Bienenvölkern eine Heimat gegeben. Der produzierte Honig geht z. B. als Geschenk an Kunden. Fröchte Jork hat 70 Bäume rund um das Firmengelände in Isny gepflanzt. Die Firma Windmann kooperiert mit einer Umweltinitiative als Pate von 500 Quadratmetern besäter Fläche, die sich im Sommer zu einer blühenden Wiese entwickelt, um die Insektenvielfalt zu fördern.



Strom einsparen

Die meisten Service-Bund Unternehmen haben auf den Dächern der Betriebs- und Lagergebäude Fotovoltaikanlagen errichtet. Beispielsweise das Unternehmen Windmann in Löhne, bei denen die Energie-Eigenleistung auf 40 Prozent des Gesamtbedarfs gesteigert werden konnte. In der Service-Bund Zentrale wurde eine moderne Notstromversorgung mit einem leistungsstarken Batteriespeicher aus überholten Auto-Batterien installiert. Zehn LKW von Flach sind mit Solarpanelen ausgestattet, um Kraftstoff einzusparen und die Batterielaufzeit zu verlängern.

GENERATION:REWE

ist eine Sammlung an zukunftsorientierten Projekten, die eine kontinuierliche Weiterentwicklung des Service-Bund entlang der gesamten Wertschöpfungskette in den Mittelpunkt stellen. Ziel ist es, die gesamte Gruppe systematisch verantwortungsvoller, automatisierter und somit zukunftsfähiger aufzustellen.



Fuhrpark und Logistik

Viele der Service-Bund Unternehmen, wie z. B. Bierbichler, Hambrock, Schwalli und Windmann, verwenden für ihre Kühllhäuser CO₂ oder Ammoniak als Kältemittel. Die Unternehmen Schwarz & Hansen sowie Albrecht + Neiss sind Vorreiter in Sachen E-Mobilität und haben jeweils elektrisch betriebene LKW im Fuhrpark. Die Firma Troiber setzt wasserstoffbetriebene LKW ein.



v.l.n.r.: Dr. Christian Geßner (Zentrumsleitung ZNU), Stephan Kahl (Personalleitung Service-Bund), Marie Müller (Nachhaltigkeitsmanagement Service-Bund), Frederic Schanz (Inhouse Consulting), Oliver Brendle (Auditor ZNU), Dr. Axel Kölle (Zentrumsleitung ZNU)

Erfolgreiche ZNU-Zertifizierung – *Systematisch, ganzheitlich, unabhängig*

Seit Frühjahr 2026 sind die Service-Bund Zentrale sowie die Tochterunternehmen Service-Bund National, CCN und ebam nach dem ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften 2018“ zertifiziert.

Die unabhängige Zertifizierung durch den TÜV Rheinland bestätigt unser systematisches Engagement für verantwortungsvolles Handeln. Mit dem ZNU-Standard verfolgen wir einen ganzheitlichen Ansatz, setzen konkrete Ziele, messen unsere Fortschritte und entwickeln uns kontinuierlich weiter entlang unserer Standorte und Wertschöpfungsketten. Die Zertifizierung bestätigt: Verantwortungsvolles Handeln ist fest in unseren Strukturen verankert und wird regelmäßig unabhängig geprüft.



Digital an Ihrer Seite!

Zeit sparen mit dem Webshop



- Erstellen individueller Einkaufslisten
- Ortsunabhängige Bestellung zu jeder Tages- und Nachtzeit
- Einfache Suche im Gesamtkatalog und im Ordersatz, sowie praktische Listenverwaltung
- Aktuelle Angebote

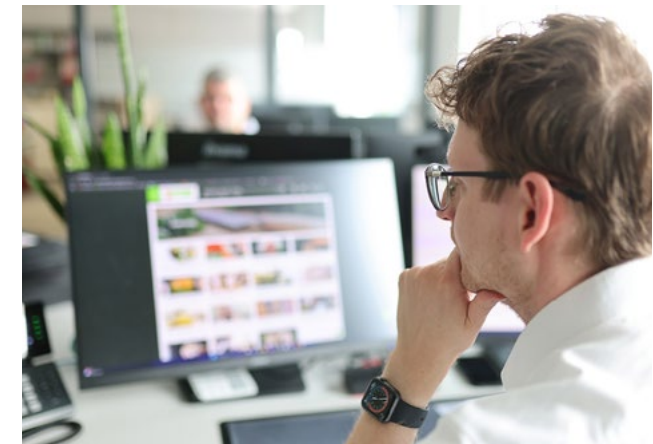
Digitalisierung gastronomischer Prozesse



Neben dem Webshop bieten wir verschiedene weitere clevere Lösungen bei der Digitalisierung in Küche und Gastraum an:

- Anlegen von Rezepturen, Kalkulationen und Speisekarten mit dem Speisekartenkonfigurator
- Kooperationen mit verschiedenen, passenden Kassensystemen-Anbietern
- Digitales Personalmanagement für den Hotelbereich

Digitale Schnittstellen



Service-Bund National (SBN) bietet seinen Key-Kunden aus Hotellerie, Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung verschiedene digitale Services an (u.a.):

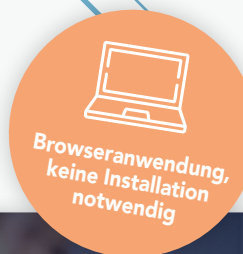
- Elektronischer Austausch von Bestellungen, Auftragsbestätigungen, Lieferscheinen und Rechnungen direkt zwischen ERP-Systemen
- Bereitstellung konsolidierter Daten und Auswertungen für nationale Kunden
- Elektronisch unterstützte, standortübergreifende Rechnungs- und Abrechnungsprozesse



Ihr Kontakt zum **Thema Webshop:**
Konstantin Köhler-Freese | Leitung E-Commerce
Konstantin.Koehler-Freese@servicebund.de



MyKitchenManager



MENÜPLANUNG UND WARENWIRTSCHAFT FÜR GROSSKÜCHEN UND CATERER



PFLEGE-EINRICHTUNGEN

Die Speiseplanung mit Allergenausweisung ist ideal für Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen, die spezielle Ernährungsanforderungen berücksichtigen müssen.



KITAS + KANTINEN

Das Rezepturmanagement und die Lagerverwaltungsfunktion des MyKitchenManager erleichtern die Produktion von Speisen. Außerdem ist jederzeit eine effektive Bestandskontrolle möglich.



SCHULEN + UNIVERSITÄTEN

Der MyKitchenManager ist eine wertvolle Lösung für Schulen und Universitäten, die ihre Speisepläne selbst verwalten und auf die Bedürfnisse von Schülern und Studenten abstimmen wollen.

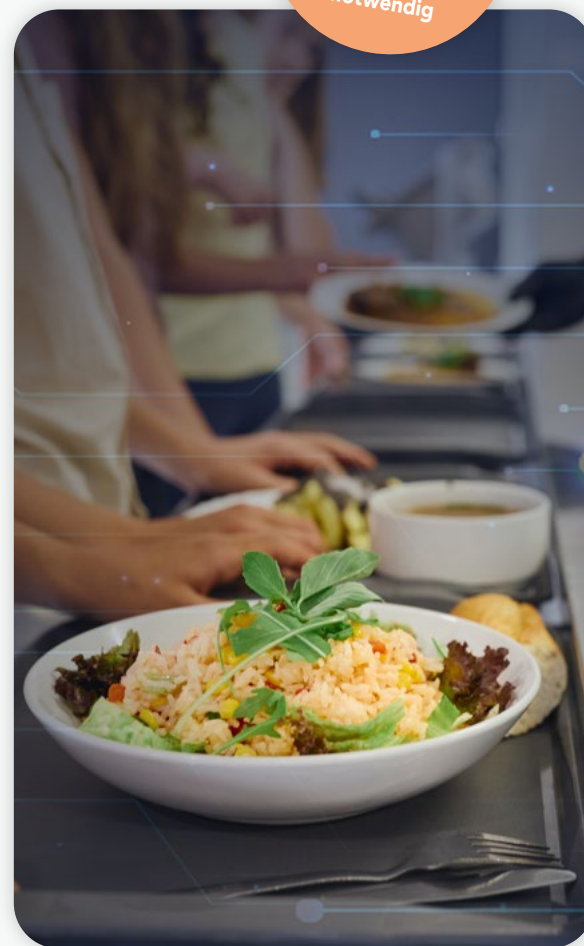
Der **MyKitchenManager** ist eine **leistungsstarke Softwarelösung für Großverbraucher**. Eine klar strukturierte, benutzerfreundliche Oberfläche erleichtert die Bedienung und durch die **automatisch bereitgestellten Daten** für alle Einkaufsprodukte des Service-Bund ist auch die **Datenpflege mühelos**.

Die persönliche und fachliche fundierte Betreuung durch unsere erfahrenen Experten ermöglicht einen schnellen und effizienten Einstieg in den MyKitchenManager.



Ihr Ansprechpartner Thomas Schön steht Ihnen gern für ein persönliches Gespräch zur Verfügung.

Einfach den QR-Code scannen und einen Termin vereinbaren.





Seesalat-Ernte direkt vor der Haustür bei Früchte Jork



KURZE WEGE FÜR GROSSEN GENUSS

Auch über die Eigenmarken des Service-Bund hinaus ist Regionalität gelebte Praxis. Unter der Konzeptmarke „Aus der Region“ finden sich die Produkte, die Sie nur bei Ihrem Service-Bund Partner in der Region erhalten. Die Lieferwege sind kürzer, Kraftstoffverbrauch und Schadstoffausstoß werden damit minimiert und die regionale Wirtschaftskraft gestärkt – bei gleichzeitig großer Kundennähe.



Lernen Sie hier unsere Lieferanten aus verschiedenen Regionen kennen.

- Aus der Region, für die Region: Wir sind Teil der regionalen Wirtschaft und gehen Partnerschaften mit den Produzenten vor Ort ein.
- Echte Originale aus der Region: Durch die regionale Nähe bieten wir spezielle Artikel an, die man nur bei einzelnen Service-Bund Standorten finden kann. Das macht uns in diesem Bereich einzigartig.
- Qualitätskontrolle in der Region: Regelmäßig überzeugen sich Gesellschafter und Experten des Service-Bund vor Ort von der Qualität der Produktion.

Erleben, *was uns verbindet*



Überregionale Messen

Der Service-Bund und seine Lieferantenpartner präsentieren sich auf verschiedenen Messen (u. a. INTERNORGA, ALLES FÜR DEN GAST, INTERGASTRA, FOOD-SPECIAL).

Regionale Events

Auf Fach- und Hausmessen, sowie auf Kundenevents und Workshops in Ihrer Region präsentiert Ihr Service-Bund Partner Neuheiten und Praxiswissen für die Branche.

Workshops & Seminare

Ob digital oder persönlich – in regelmäßigen Abständen bietet der Service-Bund Workshops zu den verschiedensten Themenbereichen an, um Ihnen die Vorteile unserer Markenwelt näherzubringen.

UNSERE MARKENWELTEN: *von Profis für Profis*

Von frischem Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch, Konserven und Tiefkühlkost bis hin zu Reinigungsmitteln oder Einwegverpackungen – als Service-Bund Kunde können Sie aus einem breiten Sortiment wählen.

Bis zu 43.000 Produkte

Als Service-Bund Kunde können Sie aus bis zu 43.000 Artikeln genau die Produkte auswählen, die Sie brauchen – darunter bekannte Markenartikel, ausgewählte Eigenmarkenprodukte, regionale Spezialitäten und viele weitere Artikel von renommierten Lieferanten.

Maßgeschneiderter Service

Ob Gastronomie, Hotellerie oder Gemeinschaftsverpflegung – der Service-Bund liefert ein auf Ihren Betrieb maßgeschneidertes Angebot.

15 Eigen- und Konzeptmarken

Mit unseren Eigen- und Konzeptmarken schaffen wir ein klares Alleinstellungsmerkmal im Markt. Sie stehen für geprüfte Qualität, Sortimentskompetenz und Lösungen, die nur wir kontinuierlich und konsequent an den Bedürfnissen unserer Kunden weiterentwickeln.

Langjährige Zusammenarbeit

Dabei liegt uns besonders die vertrauensvolle und oft von langjährigen Geschäftsbeziehungen geprägte Zusammenarbeit mit den Produzenten am Herzen.



Die Ursprungsmarke des Service-Bund erstreckt sich auf alle Warengruppen des täglichen Bedarfs.



Ausgewählte Kaffees für professionelle Ansprüche und besonderen Kaffeegenuss.



Aus der Region, für die Region: kurze Lieferwege, Umweltschutz und regionale Wirtschaftskraft.

Fotos: © ambitious studio rick barrett on Unsplash, Fotolia (lcmbeiro33@gmail; ChiccoDoolFC), Volker Nothdurft, shutterstock (Norenko Andrey), STEP STUDIO, Chantal Pahlsson-Giddings, stock.adobe.com (Evgeny Karandev), vecteezy.com, Pylp Sukhenko on Unsplash; © Elias Blumenzweig (Portrait von Sridevan Sriskandarajah)



Im Sortiment von ServisaPrime werden alle exzellenten Produkte unter dem Dach einer Premiummarke vereint.



Frisches Fleisch aus Weidehaltung von persönlich bekannten Produzenten.



Ausgewählte Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum – hochwertig, authentisch und vielseitig einsetzbar.



Ausgewählte Seafood- und Fisch-Delikatessen aus ergiebigen Fanggebieten und verantwortungsvollen Zuchtbetrieben.



360° Non-Food: essenzielle Produkte mit zuverlässiger Qualität für Ihren Profibetrieb.



„Die Produkte bieten uns ein konstant hohes Niveau – das ist für unsere Küchenchefs sehr wichtig.“

Sridevan Sriskandarajah,
GS Gastronomie GmbH, Schwäbisch Gmünd,
Kunde von OMEGA SORG



High-Convenience-Produkte, Konzepte und ganzheitliche Lösungen für den gastronomischen Alltag im Schulterschluss mit der Sander Gruppe.



Sonnenreife ist die Frischobst- und Gemüsemarke.



Eis geht immer – mit unserem Partner Carte D'Or und Langnese präsentieren wir neue Dessertkreationen.



Ein umfassendes Sortiment an Wein, Sekt, Champagner und Spirituosen für jeden Bedarf.



Dank Experten, Burger-Gurus und viel Leidenschaft ist mit BurgerCraft eine intuitive Marke für „better burger“ entstanden.



Koordinieren, Verwalten und Gestalten: unser Warenwirtschaftssystem für die Großküche.

Unsere Leistungen für *Hotellerie und Gastronomie (HoGa)*

Für den Bereich HoGa positioniert sich der Service-Bund als ganzheitlicher Food-Service-Partner für professionelle Küchen. Das Leistungsangebot umfasst deutlich mehr als die reine Belieferung mit Lebensmitteln:

- **Lebensmittel-Vollsortiment** für Küchen aller Größen
- **Maßgeschneiderter Lieferservice** mit regionalen Logistikstrukturen und persönlicher Betreuung vor Ort
- **Persönliche Fachberatung**
- **Eigenmarken- und Spezialsortimente**
- **Digitale Lösungen** wie Webshop oder elektronische Bestellprozesse
- **Rezept-, Trend- und Konzeptunterstützung** durch Magazine, Rezeptdatenbanken, Brancheninformationen und Inspiration für Speisekarten



„In einem anonymen Konzern interessiert niemanden, was hier bei mir vor Ort so abgeht, bei Schwalli ist das anders. Die haben einen direkten Bezug zu uns und einen persönlichen Kontakt. Kommunikation und Betreuung sind super.“

Lukas Frankfurth,
Geschäftsführer Parkhotel Emstaler Höhe, Bad Emstal,
Kunde von Schwalli



Foto: © Parkhotel Emstaler Höhe (Portrait von Lukas Frankfurth)

Unsere Leistungen für die *Gemeinschaftsverpflegung (Care)*



*„Unser Anspruch liegt darin,
Verpflegungsangebote so zu gestalten, dass sie
mit geringerem Fachkräfteeinsatz und auch mit
ungelerntem Personal umsetzbar sind.“*

Stephan Rosengart und Sophia Berke,
Key Account Care, Service-Bund National

Im sensiblen Umfeld von Kliniken, Seniorenheimen und weiteren Gesundheitseinrichtungen ist Verlässlichkeit kein Versprechen, sondern Voraussetzung. Genau hier positioniert sich der Service-Bund mit seinem Netzwerk (wie zum Beispiel der Sander Gruppe) als starker Ansprechpartner für die Gemeinschaftsverpflegung. Einrichtungen profitieren von vielen Vorteilen:

- **Breites Sortiment für alle Mahlzeiten** – von Frühstück bis Zwischenverpflegung, inklusive Sonderkostformen
- **Gebündelte Einkaufsvorteile** durch starke Partner und zentrale Verhandlungen
- **Zuverlässige, bedarfsgerechte Logistik** für planbare Abläufe
- **Unterstützung** bei Speiseplanung und Kalkulation
- **Beratung** zu Prozessoptimierung und Warenmanagement
- **Digitale Lösungen** zur Vereinfachung von Bestellung, Abrechnung und Controlling
(Beispiel: Konfiguratoren im Webshop)





100 % GRASGEFÜTTERT 100 % GESCHMACK

Rinder aus artgerechter Haltung und mit natürlicher Ernährung, langjährige Partnerschaften und exzellente Qualität, dafür und für noch viel mehr steht Rodeo Ranch Quality.

Alles begann mit dem Wunsch, Rindfleisch in authentischer Qualität auf den deutschen Markt zu bringen. Beginnend mit Argentinien und Uruguay wurde das Sortiment über die Jahre um Herkunftsländer wie Neuseeland und Irland erweitert – außerdem um Lamm und Hirsch aus Neuseeland. Neben klassischen Cuts wie Filet und Roastbeef sind auch typische Spezialitäten aus den verschiedenen Herkunftsländern im Angebot.

BEKANNTE FLEISCHRASSEN

Es werden nur hochwertige Fleischrassen genutzt, wie z. B. Angus- und Hereford-Rinder, Romney-Lämmer oder der Rothirsch.

VERLÄSSLICHE ZUSCHNITTE UND REIFEGRAD

In jedem Land sind die Zuschnitte genau definiert, so können sich unsere Kunden „ihr“ Lieblingsstück aussuchen, das optimal gereift für Ranch Quality steht.

WEIDEHALTUNG UND GRASFÜTTERUNG

Genau genommen werden die Tiere nicht gefüttert. Vielmehr fressen die Tiere einfach, was die Weiden hergeben, also Gras und Kräuter. Durch die ständige Bewegung ist das intramuskuläre Fett fein verteilt und das Fleisch sehr zart. Das charakteristische feine Aroma entsteht durch die natürliche Ernährung.

ZUVERLÄSSIGER PARTNER

In jedem Herkunftsland wird das Fleisch von nur einem persönlich bekannten Produzenten bezogen. Dies sorgt für stetige Qualität des Fleisches und für hohe Transparenz.

LÜCKENLOSE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Alle Schritte – von der Geburt, der Ernährung über die Aufzucht, den Transport bis hin zur Schlachtung und Zerlegung – können lückenlos rückverfolgt werden.

AUTHENTISCHER STEAKGENUSS



Seit vier Generationen widmet sich die Familie Gonzalez dem Thema Rindfleisch – vom ersten Schritt der Zucht bis hin zum finalen Produkt.

Gemeinsam teilen wir die Leidenschaft für hochwertiges Rindfleisch von Rindern, die unter natürlichen Bedingungen aufwachsen. Dabei tragen die Gonzalez mit ihrer Leidenschaft und ihrem Engagement maßgeblich dazu bei, dass unsere strengen Rodeo Ranch Quality Kriterien eingehalten werden, die jedes Steak zu etwas wirklich Besonderem machen.

Die typischen Weidegebiete in Südamerika liegen in der Pampa, welche sich in einem großen Bogen um den Río de la Plata erstreckt und dabei einen bedeutenden Teil Argentiniens, ganz Uruguay und einen kleinen Teil von Südost-Brasilien einnimmt. Somit sind die klimatischen Bedingungen sowie das Futter identisch mit Argentinien. Genauso wie Rinder der Rassen Angus- und Hereford, die dort weiden.



Hier geht's zum Rezept: Gnocchi-Süßkartoffel-Pot mit Rodeo Steakhüfte



FRISCHE URUGUAYISCHE RINDERFILETS

– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg –
66700

Ktn. ca. 16 kg (10 Stücke)

– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 2 kg –
66762

Ktn. ca. 16 kg (8 Stücke)



FRISCHES URUGUAYISCHES ROASTBEEF

– Stückgewicht ca. 4 kg –
aus dem Rücken geschnitten
66690

Ktn. ca. 14 kg (3 Stücke)



FRISCHE URUGUAYISCHE STEAKHÜFTEN, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 2,2 kg –
66686

Ktn. ca. 13 kg (6 Stücke)



„Wir richten viele exklusive Caterings aus. Beispielsweise veranstalten wir zur Adventszeit auf unserem Gelände einen Weihnachtsmarkt. Ein echter Topseller sind die Ochsenbacken von Rodeo.“

Ümit Kulduk,
Executive Chef, Top Golf Oberhausen,
Kunde von Hambrock



„Neben dem optischen Erscheinungsbild der Marke überzeugt mich vor allen Dingen die Fleischqualität. Mein Tipp: Aus den Abschnitten bereite ich Rodeo Burger zu.“

Marko Uibel,
Inhaber Torodoro Steakhouse,
Kunde von Flach



FRISCHES ARGENT. PICANHA

– Stückgewicht ca. 1,3 kg –
aus der Hüfte geschnitten, mit Fettdeckel
88266
Ktn. ca. 13 kg (10 Stücke)



FRISCHE ARGENT. STEAKHÜFTEN, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 2,2 kg –
52563
Ktn. ca. 13 kg (ca. 6 Stücke)



FRISCHES ARGENT. ENTRECÔTE

– Stückgewicht ca. 2 kg –
aus dem Rücken geschnitten
56009
Ktn. ca. 12 kg (ca. 6 Stücke)



Die Erfolgsgeschichte von Rodeo begann mit der Zusammenarbeit mit der Familie Solassi. Gemeinsam haben wir die Kriterien definiert, die argentinisches Fleisch so besonders machen. Auf weiten Weiden werden Angus- und Hereford-Rinder sowie deren Kreuzungen gezüchtet, die das ganze Jahr über unter idealen Bedingungen grasen. Die Viehzucht in Argentinien hat eine lange Tradition, und das merkt man bei jedem Bissen.



FRISCHE ARGENT. RINDERFILETS

– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg –
52565
Ktn. ca. 16 kg (10 Stücke)

– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 2 kg –
52566
Ktn. ca. 16 kg (8 Stücke)



FRISCHES ARGENT. ROASTBEEF

– Stückgewicht ca. 4 kg –
aus dem Rücken geschnitten
52564
Ktn. ca. 12 kg (3 Stück)



LOMO DE CUADRIL frische argent. Rinderhüft- filets, sauber pariert ohne Abschnitte

– Stückgewicht ca. 800 - 1000 g –
54227
Ktn. ca. 8 kg (8 Stücke)



CORAZÓN DE CUADRIL frisches Herz der argent. Rinderhüfte, sauber pariert ohne Abschnitte

– Stückgewicht ca. 1 - 1,4 kg –
54223
Ktn. ca. 11 kg (8 Stücke)



**FRISCHE IRISCHE
RINDERFILETS**

– Stückgewicht ca. 2,2 kg –
102839

Ktn. ca. 9 kg (4 Stücke)



**FRISCHES IRISCHES
T-BONE-STEAK**

– Stückgewicht ca. 500 g –
102846

Ktn. ca. 7,5 kg (15 Stücke)



**FRISCHES IRISCHES
ENTRECÔTE**

– Stückgewicht ca. 2,7 kg –
aus dem Rücken geschnitten
102840

Ktn. ca. 10 kg (4 Stücke)



**FRISCHES IRISCHES
CHUCK TENDER**

– Stückgewicht 1,2 - 1,5 kg –
124120

Ktn. ca. 10 kg (4 x 2 Stücke)



Unser Partner in Irland ist Frank Mallon, dessen Familie seit fünf Generationen in der Branche tätig ist. Die Marke Rodeo profitiert von ihrem umfassenden Wissen, ihrer Erfahrung und der Leidenschaft, die in jedes Produkt einfließt.

Auch bei den irischen Produkten gelten die Rodeo Qualitätskriterien. Der Bezug aus Europa ermöglicht ein breites Portfolio verschiedener, qualitativ hochwertiger Cuts. Überzeugen Sie sich von der irischen Qualität und Produktvielfalt und servieren Sie Ihren Gästen zarte, äußerst aromatische Steaks.



**FRISCHES IRISCHES
ROASTBEEF**

– Stückgewicht 4 kg+ –
aus dem Rücken geschnitten
110278

Ktn. ca. 8 kg (2 Stücke)



**FRISCHES IRISCHES
FLANK STEAK**

– Stückgewicht 700 - 1000 g –
124119

Ktn. ca. 10 kg (7 x 2 Stücke)



**FRISCHES IRISCHES
BRISKET**

– Stückgewicht 5 kg+ –
Rinderbrustkern ohne Knochen
124117

Ktn. ca. 13 kg (2 Stücke)



**FRISCHE IRISCHE
OCHSENBÄCKCHEN,**

sauber geputzt
– Packung ca. 450 g –
102845

Ktn. ca. 7,2 kg (4 x 4 Packungen)

**MEHR INFORMATIONEN RUND UM DIE WELT
DER STEAKS FINDEN SIE UNTER RODEO.DE**



Seit 1873 sorgt Familie Hellaby für saftige Steaks von grünen Weiden – und steht für eine lange Tradition, tiefgreifendes Know-how und höchste Qualität. Die für unsere Rodeo-Produkte verwendeten Rinder stammen aus Familienbetrieben aus ganz Neuseeland. Fred Hellaby, Ur-Enkel des Gründers Wilson Hellaby, gewährleistet die Einhaltung sämtlicher Rodeo Qualitätskriterien.



grasen das ganze Jahr unter natürlichen Bedingungen auf riesigen Weiden. Die Dauer der Reifung, die deutlich länger ausfällt als bei deutschem Wild, sorgt für eine sehr feine Textur und einen unvergleichlichen Geschmack.

Die Rothirsche von unserem Partner Andrew Duncan



FRISCHE NEUSEEL. HIRSCHKRONEN

„Frenched Racks“

– Stückgewicht ca. 2 kg –

124149

Ktn. ca 12 kg



FRISCHE NEUSEEL. RINDERFILETS

– Stückgewicht 4 - 5 lbs.
= ca. 1,8 kg + –

63168

Ktn. ca. 11 kg (6 Stücke)



FRISCHES NEUSEEL. ROASTBEEF

– Stückgewicht ca. 3 kg –
aus dem Rücken geschnitten, ohne Kette

63166

Ktn. ca. 15 kg (5 Stücke)



FRISCHES NEUSEEL. „SCOTCH FILET“

– Stückgewicht ca. 3,5 kg + –
aus dem Rücken geschnitten

63156

Ktn. ca. 14 kg (ca. 4 Stücke)



FRISCHES NEUSEEL. HIRSCHGULASCH

„Stew Goulash“

– ca. 2,5 kg, Stückgewicht ca. 40 - 60 g –
aus Schulter und Nackenfleisch

124151

Ktn. ca. 5 kg



FRISCHE NEUSEEL. HIRSCHRÜCKEN

„Shortloin“

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
Hirschrückensteak, ohne Knochen
aus der Lende geschnitten, gehäutet

130210

Ktn. ca. 6,5 kg



FRISCHE NEUSEEL. HIRSCHKEULE

– Stückgewicht ca. 1-2,6 kg –
ausgelöst und zerlegt in 4 Teilstücke: Ober- u. Unterschale, Nuss (Kugel) und Hüftstück, mit Deckel, ohne Silberhaut

124150

Ktn. ca. 12 kg



Hamish Hellaby, Sohn von Fred Hellaby und Ururenkel von Firmengründer Wilson Hellaby, kümmert sich im Familienunternehmen um die Produktion von frischem Lammfleisch unter Berücksichtigung der Rodeo Qualitätskriterien. Die für unsere Rodeo-Produkte verwendeten Lämmer im Alter von 6-12 Monaten gehören überwiegend zur Rasse Romney.



Hier geht's zum Rezept:
Lammkrone auf mediterranen
Kräutern und Heu gegart



FRISCHE NEUSEEL. LAMMFILETS

– Packung ca. 500 g, vakuumverpackt –

56197

Ktn. ca. 13 kg
(ca. 24 x 5 x ca. 105 g)



FRISCHE NEUSEEL. LAMMLACHSE

– Packung ca. 220 g, vakuumverpackt –

56194

Ktn. ca. 16 kg
(ca. 24 x 3 x ca. 220 g)



FRISCHE NEUSEEL. LAMMHÜFTEN, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 175 g –

56179

Ktn. ca. 16,5 kg
(23 x 4 x ca. 175 g)

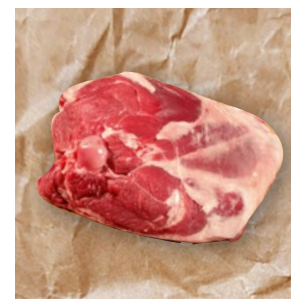


FRISCHE NEUSEEL. LAMMKEULEN, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 1,4 kg –
hohl ausgelöst

56182

Ktn. ca. 14 kg
(10 x ca. 1,4 kg)



FRISCHE NEUSEEL. LAMMKEULEN, mit Röhrenknochen

– Stückgewicht ca. 1,7 kg –
ohne Hüfte, ohne Haxe

56195

Ktn. ca. 14 kg
(8 x ca. 1,7 kg)



FRISCHE NEUSEEL. LAMMKRONEN „Medaillons“ mit Stiel, nicht geschnitten

– Stückgewicht ca. 440 g –
Lammkrone, ohne Fettdeckel. Rippen-
enden geputzt, einzeln mit dem Messer
portionierbar

56193

Ktn. ca. 11 kg (ca. 12 x 2 x ca. 440 g)



ELEVADO SYRAH MALBEC,
halbtrocken, WG Salentein
mit Aromen von Pflaumen, Kirschen
und Gewürzen. 12,5 Vol.-%
315463
Ktn. 6 x 0,75 Liter

**ELEVADO SAUVIGNON
BLANC CHARDONNAY,**
trocken, WG Salentein
mit Noten von Grapefruit, Gras, Ana-
nas und Apfel. 12 Vol.-%
315464
Ktn. 6 x 0,75 Liter

**STEAK-
PFEFFER-
GEWÜRZSALZ,**
grob
– Dose 600 g –
86894
Ktn. 6 Dosen



BBQ-SAUCE
aus Tomaten, Knoblauch, Chili und
Worcestersauce
58932 Flasche 250 ml
Ktn. 12 Flaschen
58949 Flasche 2 Liter
Ktn. 6 Flaschen



UMFASSENDES KONZEPT

Für authentisches Story-
telling und ein aufmerk-
samkeitsstarkes Erschei-
nungsbild gibt es die
passende Rodeo Service-
kleidung, Steak- und Me-
nükarten, Wandbilder
mit stimmungsvollen Mo-
tiven aus dem Ursprung,
Postkarten und vielfältige
weitere Werbemittel ver-
vollständigen das Rodeo
Steakhouse-Erlebnis für
Ihre Gäste.



TK RINDERCARPACCIO

– Packung 10 x 80 g –
küchenfertig portioniertes Rinder-
carpaccio aus der Semerrolle, hauchdün-
n geschnitten. Einzeln entnehmbar, einfach
auf den Teller legen und auftauen lassen,
nach Wunsch garnieren

323297

Ktn. 10 x 800 g



TK Tatar vom Rind mit Sauce

– Packung 10 x 70 g + 10 x 25 g Sauce –
aus streng kontrolliertem, magerem Rind-
fleisch hergestellt mit abgestimmter Sauce.
Portionen einzeln entnehmbar für portions-
gerechte und schnelle Zubereitung

291966

Ktn. 700 g



NORDDEUTSCHER FLEISCHGENUSS: ZART, SAFTIG UND AROMATISCH

Die Spezialitäten von der ServisaPrime Färse, also dem weiblichen Rind, welches noch nicht gekalbt hat und so besonders zartes Fleisch liefert, überzeugen durch ihre Reifung am Knochen. So steht am Ende ein hochwertiges Produkt, das eine natürliche Marmorierung, Saftigkeit, Geschmack und Zartheit auf höchstem Niveau vereint. Der Service-Bund arbeitet hier nach dem 4-D-Prinzip. Das bedeutet, dass Geburt, Mast, Schlachtung und die Zerlegung ausschließlich in Deutschland stattfinden.



Hier geht's zum Rezept:
Entrecôte von ServisaPrime
mit Bluecheese-Dip und
Koriander-Chimichurri



FÄRSE VON



Frische Entrecôtes, von der Färse

– Stückgewicht ca. 2 kg –
aus der Zwischenrippe geschnitten

47455

E2-Kiste ca. 16 kg



Frische Schaufelstücke, von der Färse

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
aus der Schulter geschnitten

47460

E2-Kiste ca. 16 kg
(10 Stück)



*„Gutes Fleisch braucht einen guten Bauern,
eine gute Haltung und einen guten Koch.“*

Ludwig „Lucky“ Maurer,
Fleischspezialist, Spitzenkoch, Kochbuchautor, Musiker und Wagyu-Züchter,
Pop Up Restaurant Stoi + Catering, Rattenberg,
Kunde von Troiber

Noch mehr Färsenfleisch gibt's auf der nächsten Seite ...



Hier geht's zum Rezept
der Wirtshaus-Bowl:
ServisaPrime Roastbeef,
Handkäs, Röstzwiebeln
und Senf-Dressing



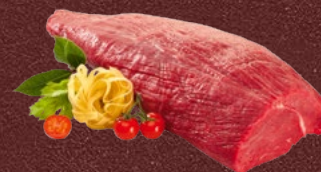
*„Das Färsenfleisch bezieht der Service-Bund von
persönlich bekannten Landwirten. Mir war das
Thema Nachverfolgbarkeit schon immer wichtig –
für mich ein entscheidendes Argument, die
ServisaPrime Färse auf meine Karte zu setzen.“*

Marc-André Lach,
Inhaber und Küchenchef, Alte Apotheke, Bünde,
Kunde von Windmann

FÄRSE VON *Servisa*[★] PRIME



Frisches Roastbeef,
von der Färse, ohne Kette,
ohne Knochen
– Stückgewicht ca. 4 kg –
aus norddeutscher Haltung
47449
E2-Kiste ca. 16 kg



Frische Falsche Filets,
von der Färse
– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
47458
E2-Kiste ca. 15 kg
(10 Stück)



Frische Filets,
von der Färse
– Stückgewicht ca. 1,8 kg –
47448
E2-Kiste ca. 15 kg



Frische Semerrolle,
von der Färse
– Stückgewicht ca. 1,4-2,2 kg –
Teilstück aus der Keule
42190
Ktn. ca. 18 kg



Frischer Tafelspitz,
von der Färse
– Stückgewicht ca. 1,5-2 kg –
aus norddeutscher Haltung
47453
E2-Kiste ca. 15 kg



Frische Steakhüften,
von der Färse, ohne Deckel
– Stückgewicht ca. 2 kg –
47450
E2-Kiste ca. 16 kg



Frische Barbarie Entenbrust, weiblich

– Stückgewicht ca. 200 g –
113809
 Ktn. ca. 6 kg
 (15 x 2 Stück)



Frische Maishähnchenbrust Supreme

– Stückgewicht ca. 190 g –
 feines, goldgelbes Brustfilet von jungen Maishähnchen
113807
 Ktn. ca. 6,08 kg
 (8 x 4 Stück)



Frische Perlhuhnbrust Supreme

– Stückgewicht ca. 170 g –
 feines, goldgelbes Brustfilet von jungen Perlhühnern
113806
 Ktn. ca. 6,12 kg
 (18 x 2 Stück)

Foto: © Lieferanten, Stephanie Syfus (TK Hähnchenkeule)

GEFLÜGEL
 VON

Servisa★
 PRIME

HÄHNCHENFLEISCH – EIN ECHTER GENUSS MIT DEM BESONDEREN PLUS

Die ServisaPrime Hähnchen werden ausschließlich in Dänemark geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt. Nur so können nach mehreren Generationen qualitätsbewusster Aufzucht die Vorteile wie salmonellenfrei und kein präventiver Einsatz von Antibiotika¹ garantiert werden.

Die Landhähnchen genießen ein Leben mit viel Platz und freiem Zugang zu frischem Wasser und Futter. Geboren und aufgezogen auf demselben dänischen Hof, wachsen die Tiere in Ruhe auf. Das steigert die Lebensqualität und macht sie kräftiger und gesünder.



TK Hähncheninnenfilets,
 natur, ohne Haut, halal
 magere Hähncheninnenfilets für Salate und Pfannengerichte, einzeln entnehmbar
83330
 Ktn. 2 x 2,5 kg
 (2 x ca. 40-80 Stück)



TK Hähnchenkeulen,
 natur, halal
 zum Grillen, exakt im Gelenk geschnitten, einzeln entnehmbar
262578 Stückgewicht 220 g, kalibriert
 Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 11 Stück)

262582 Stückgewicht 240 g, kalibriert
 Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 10 Stück)

83333 Stückgewicht 260 g, kalibriert
 Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 10 Stück)

262595 Stückgewicht 280 g, kalibriert
 Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 8 Stück)



TK Hähnchenbrustfilets,
 natur, ohne Haut, ohne Innenfilets, halal
 magere Hähnchenbrustfilets zum Grillen, Braten oder gewürfelt als Spieß, einzeln entnehmbar
83305 Stückgewicht 140 g, kalibriert
 Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 18 Stück)

83508 Stückgewicht 180 g, kalibriert
 Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 14 Stück)

102672 Stückgewicht 200 g, kalibriert
 Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 13 Stück)

1: Keine präventive Behandlung mit verschreibungspflichtigen Antibiotika. Gegen Darmparasiten bei Hähnchen wird ein spezielles Futterzusatzmittel (Coccidiostatica) eingesetzt.



Fresh 'n' Crunch,
gecoatet, Normalschnitt

– 11 x 11 mm –
hergestellt aus ausgewählten deutschen Kartoffeln. Die Stäbchen im klassischen Normalschnitt erhalten durch eine feine Knusperschicht ihren unverwechselbaren Biss. Dafür werden sie schonend blanchiert, mit einem leichten Backteig umhüllt und in Sonnenblumenöl vorfrittiert

323185
Ktn. 2 x 4,5 kg



TK Prime Crunch Fries,
gecoatet, Normalschnitt

– 10 x 10 mm –
aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschälten, geschnittenen, blanchierten und mit einer Panade überzogenen Kartoffeln. In pflanzlichem Öl vorfrittiert

133580
Ktn. 4 x 2,5 kg



TK Potato Fries,
Skin-On, vorgebacken

rustikale Pommes frites in unregelmäßigem Schnitt, mit Schale. Aus frischen Kartoffeln und Rapsöl

108502
Ktn. 4 x 2,5 kg



TK Steakhouse Pommes
coated,
mit Schale

aus ausgewählten, gewaschenen, geschnittenen, blanchierten und mit einer Panade überzogenen Kartoffeln. In pflanzlichem Öl vorfrittiert

133581
Ktn. 4 x 2,5 kg



TK Sweet Potato Fries,
vegan

aus Süßkartoffeln mit Rohwareherkunft USA/Kanada, mit Würzcoating, vorfrittiert in Sonnenblumenöl, vegan, Schnitt 11 x 11 mm

111064
Ktn. 4 x 2,5 kg



TK Meister-Kroketten,
vorgebacken

– Stückgewicht ca. 28 g –
aus frischen Kartoffeln mit Knusperpanade

46728
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 90 Stück)





TK Burger,
von der Färs
ausschließlich hergestellt aus deutschem
Färsenfleisch, mit einer Prise Salz und Pfeffer
108135 Stückgewicht 150 g
Ktn. 3,75 kg
(25 Stück)

108136 Stückgewicht 200 g
Ktn. 5 kg
(25 Stück)



**TK Premium Angus Beef
Burger,**
roh, gewürzt
– Stückgewicht 200 g –
81545
Ktn. 4,8 kg
(2 x 12 Stück)



TK Hamburger Brötchen,
Brioche Style, vegan, gebacken,
vorgeschnitten, Ø 120 mm
– Stückgewicht 100 g –
softes, veganes Hefe-Feingebäck
303968
Ktn. 2,4 kg
(2 x 12 Stück)



TK Hamburger-Brötchen
„Rustikal“, gebacken, vorge-
schnitten, Ø 125 mm
– Stückgewicht ca. 105 g –
Weizenbrötchen
271101
Ktn. 2,52 kg
(2 x 12 Stück)



*„Burger verbinden Generationen:
Sie bereichern die Gastronomie, indem sie
Großeltern und Enkel an einen Tisch bringen,
an dem jeder das passende Gericht findet.“*

Markus Erhart,
Geschäftsführer Dynamic Brands,
Berater für den Service-Bund



Tomato Relish,
püriert
268428
Flasche 960 ml



Irish Stout Sauce
hergestellt mit Dungarvan Irish Stout und
einer Mischung aus Tomaten und Gewürzen
267697
Flasche 960 ml



Pepper Relish,
püriert
Tomaten und rote Paprika, scharf
268449
Flasche 960 ml



Tropical Mango Chutney
mit extra Gewürzen und einem
Hauch von Schärfe
298568
Flasche 1,25 Liter



„Unser Profiteam produziert täglich hochwertige Convenience-, Brat-, Grill- und Wurstprodukte. Auch die Entwicklung neuer Produkte ist eine weitere Stärke unserer Metzgermeister und Köche.“

Thomas Raabe,
Geschäftsführer Schwalli, Korbach



Garantiert
lecker!



TK Rinderbäckchen,
in Rotweinsauce, Sous-vide
gegart
in der Vakuum-Verpackung
292241
Packung ca. 2,5 kg

In nur
10-20 Minuten
supersaftig und im
Konvektomaten zu
regenerieren.



Rindersucade,
Sous-vide gegart
Rinderschulter mit würziger Marinadejus-
Mischung
279547
Packung ca. 2,5 kg



Kalbgeschnetzeltes,
in Rahmsauce, gegart
– Fleischeinwaage 1,2 kg –
aus der Keule geschnitten mit Champi-
gnons und Zwiebeln, verzehrfertig **107827**
Schale 2,8 kg



Buffet Rinderrouladen
„Hausfrauen Art“, in Sauce
– Stückgewicht 80 g –
verzehrfertig, mit Senf, Zwiebeln, Speck
und Gurke gefüllt, in kräftiger Sauce **93313**
Schale 1,6 kg
(20 Stück)



TK Kalbstafelspitz,
in Kräutermarinade, Sous-vide
gegart
– Stückgewicht ca. 1 kg –
259300
Ktn. 8 - 10 kg



Beef Short-Ribs,
Sous-vide gegart
– Stückgewicht ca. 1,0 - 1,5 kg –
in Kräutermarinade
178494
Ktn. ca. 15 - 17 kg



TK Südtiroler Speckknödel, roh

– Stückgewicht 75 g –
aus Südtiroler Knödelbrot, Eiern, Südtiroler Speck und Gewürzen

124829

Ktn. 6 x 1,65 kg
(6 x 22 Stück)



TK Südtiroler Käseknödel, roh

– Stückgewicht 75 g –
aus Südtiroler Knödelbrot, Eiern, Gewürzen und verschiedenen Käsesorten wie Emmentaler und Tilsiter

124831

Ktn. 6 x 1,65 kg
(6 x 22 Stück)



TK Südtiroler Semmelknödel, roh

– Stückgewicht 75 g –
aus Südtiroler Knödelbrot, Eiern und Gewürzen

124832

Ktn. 6 x 1,65 kg
(6 x 22 Stück)



TK Schlutzkrapfen, roh

– Stückgewicht ca. 7 g –
traditionelle Teigtaschen in Halbmond-Form aus Weizen und Roggenmehl mit Spinat, Ricotta und Kartoffeln gefüllt

125980

Ktn. 12 x 500 g
(12 x ca.70 Stück)



TK Steinpilze „Piccolo“, ganze, kleine Köpfe bis 20 mm

mit festem weißen Fleisch und einem besonders angenehmen, feinen Aroma

47571

Ktn. 5 x 1 kg



TK Feine Pilzmischung

eine Komposition aus vier Sorten Zucht- und Waldpilzen

99128

Ktn. 5 x 1 kg



TK Waldpilzmischung

fein abgestimmt aus fünf verschiedenen Sorten Edelpilzen

55454

Ktn. 5 x 1 kg



TK Steinpilze, geschnitten

mit festem weißen Fleisch und einem angenehmen, feinen Aroma

46762

Ktn. 5 x 1 kg



TK Pfifferlinge, ausgesuchte kleine Pilze bis 20 mm

aus erntefrischer Rohware sofort verarbeitet

47141

Ktn. 5 x 1 kg



TK Steinpilze, in Scheiben

130693

Ktn. 5 x 1 kg



TK Pfifferlinge, ganze Pilze bis 45 mm

passt zu Fleisch, vor allem Wild, und zu Nudeln

47151

Ktn. 5 x 1 kg

Geschmacksstarke Pilze haben immer Saison!



Rehrücken mit
Kräuter-Pistazien-
kruste auf Kartoffel-
rösti und Bete

**BESTES WILDFLEISCH
OHNE ZUSÄTZE – MEHR
NATUR GEHT NICHT.**

Wildspezialitäten sind eine beliebte und traditionelle kulinarische Delikatesse, hergestellt aus Wildschwein, Reh, Hirsch bis hin zu Wildgeflügel wie Fasan oder Ente. Das Fleisch zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack aus, der von der natürlichen Ernährung und dem Lebensraum der Tiere geprägt ist.



TK Fasanenbrustfilets,
ohne Haut
– Stückgewicht ca. 80 - 170 g –
76711
Ktn. 10 x 1 kg



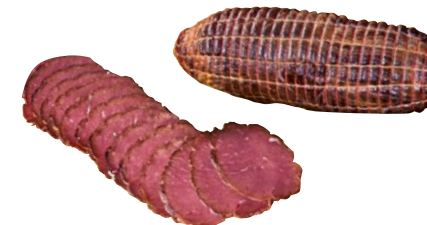
TK Perlhuhnbrust
„Supreme“, mit Haut
– Stückgewicht ca. 180 - 220 g –
zartes, helles Fleisch von der Perlhuhn-
brust
76731
Ktn. ca. 5 - 7 kg



TK Hasenrückenfilets,
ohne Silberhaut
– Stückgewicht 100 g –
fein parierte Rückenfilets von schweren
Wildhasen
76672
Ktn. 6 kg
(ca. 48 - 60 Stück)



TK Hirschrouladen,
mit Pfifferlingsfüllung
– Stückgewicht ca. 200 g –
ein starker Fleischmantel (ca. 150 g), aus
der frischen Hirschkeule geschnitten ■
55856
Ktn. 6 kg
(6 x 5 Stück)



Wildschinken vom Hirsch,
geräuchert
– Stückgewicht ca. 800 - 1000 g –
aus frischer Hirschkeule, trocken gesalzen
und in erlesenen, wildspezifischen Gewür-
zen gereift
55857
Ktn. 1 Stück



TK Wildschweinkeulen,
ohne Knochen
– Stückgewicht 2,4 - 6 kg –
316453
Ktn. ca. 15 - 20 kg



TK Rehkeulen,
ohne Knochen
– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
von europäischen Rehen
310699
Ktn. ca. 7,5 kg



Hasenrückenfilet
geschmort mit Tomaten
und Kapern in Kräuterjus



TK Wildschweinerücken,
ohne Knochen
– Stückgewicht ca. 2 kg,
vakuumverpackt –
312562
Ktn. ca. 10 kg
(ca. 5 Stücke)



TK Rehrücken,
mit Knochen
– Stückgewicht ca. 1,3 - 2,5 kg –
besonders fettarm und kurzfasrig
45870
Ktn. ca. 7 - 10 kg



FRANZÖSISCHES FEINKOST- UNTERNEHMEN AUS DEM ELSASS

Seit über 210 Jahren steht Feyel für traditionelle Handwerkskunst. Neben seiner ikonischen Foie Gras bietet das Haus eine breite Palette an Spezialitäten an: Terrinen und Rillettes, fertige Feinkostgerichte, Entenbrustfilets (Magrets) und Entenkeulen sowie erlesene Beilagen, die Foie Gras perfekt ergänzen und veredeln.



TK Gänsebrust, geräuchert

– Stückgewicht ca. 300 g –
nach elsässischer Tradition zubereitet. Gewürzt mit Salz und 13 verschiedenen Gewürzen, 24 Stunden auf Buchenholz kalt geräuchert

46687

Ktn. 12 Stück



TK Gänseleber „Foie Gras“, in Scheiben, ungewürzt

– Scheibe ca. 40 g –
feinste Gänsestopfleber, portioniert in gleichmäßige Scheiben

46701

Ktn. 5 x 20 Scheiben



TK Entenbrust, geräuchert

– Stückgewicht ca. 300 g –
nach elsässischer Tradition zubereitet. Gewürzt mit Salz und 13 verschiedenen Gewürzen, 24 Stunden auf Buchenholz kalt geräuchert

46686

Ktn. 12 Stück



TK Entenleber „Foie Gras“, in Scheiben, ungewürzt

– Scheibe ca. 50 g –
feinste Entenstopf-Leber, portioniert in gleichmäßige Scheiben

46702

Ktn. 5 x 20 Scheiben



Terrine Tafelspitz-Sülze,
ohne Meerrettich
108266
St. 700 g



Pastete vom Kalb mit Pistazien
mit einer Einlage von Kalbfleischstückchen
51042
Pa. 2 x 650 g



Terrine vom Wildschwein mit Preiselbeeren
würzige Wildschweinfarce mit einer leichten Wacholdernote
51027
St. ca. 900 g



Terrine Ente à l'Orange
herzhafte Farce von Ente und Geflügel mit stückiger Einlage von Entenkeulen und Orangenzenen
51025
St. ca. 900 g



Terrine vom Räucherlachs mit Dill
eine edle Fischspezialität mit frischem Dill
51022
St. ca. 950 g



NEU!

Luftig, leicht und voller Geschmack: Die Espumas der Achenbach Delikatessen Manufaktur verleihen Gerichten im Handumdrehen eine elegante und moderne Note. Ob herzhaft oder süß – die servierfertigen Schäume sorgen für feine Aromen, eine lockere Textur und eine hochwertige Optik auf dem Teller.

Achenbach
DELIKATESSEN-MANUKTUR



Mango-Passionsfrucht-Espuma
auf der Basis von frischer Mango und Passionsfrucht, für die ISI Flasche
322558
Ktn. 6 x 1 kg



Jetzt probieren!

Joghurt-Gurken-Espuma
luftig-leichter, kalter Schaum, besonders passend zu Fisch und Garnelen
322557
Ktn. 6 x 1 kg



Beurre Blanc Espuma
Espuma von der klassischen, französischen Buttersauce
322555
Ktn. 6 x 1 kg



Kaviar lässt sich in der modernen Gastronomie vielseitig einsetzen und verleiht Gerichten eine besondere Exklusivität. Er eignet sich nicht nur für klassische Kombinationen mit Blinis und Crème fraîche, sondern auch als raffiniertes Finish für Fisch- und Meeresfrüchtegerichte, Tatars, pochierte Eier, Risottos oder feine Kartoffel- und Gemüsekreationen. Besonders in der modernen und kreativen Küche wird Kaviar genutzt, um Speisen zusätzliche Eleganz, Textur und eine feine salzige Umami-Note zu verleihen. Auch in der Fusion-Küche, beispielsweise auf Sushi, Sashimi oder innovativen Fingerfood-Kreationen, setzt er hochwertige Akzente.

Auf knusprigen Blinis mit Crème fraîche entfaltet AKI Kaviar seine feine salzige Note und macht aus einem klassischen Fingerfood einen exklusiven Genuss.



AI GENERATED



„Wir freuen uns sehr über die gute langjährige Partnerschaft mit dem Service-Bund und den angeschlossenen, fest etablierten Partnern. Das flächendeckende nationale Netzwerk bietet uns eine hochinteressante Plattform für eine starke Präsenz in der deutschen Gastronomie.“

Markus Rüsche,
Geschäftsführer Altonaer Kaviar Importhaus, Hamburg



**CaviArt,
Wasabi Style, vegan**
Kaviarersatz aus Seealgen mit grünem Korn
319937
Glas 100 g



**Tobikko
„Wasabi“, grün**
– Glas 90 g –
Fliegenfischrogen mit Wasabi-Geschmack
56042
Ktn. 6 Gläser



Forellen Caviar
– Dose 125 g –
aus Aquakultur. Feiner, frischer Geschmack, festes Korn, nach klassischer Malossol-Methode verarbeitet
59910
Dose 125 g



Keta-Lachs Caviar
(Oncorhynchus keta)
– Dose 125 g –
zarte Schale, leuchtend oranges Korn, ausdrucksstarkes Aroma, aus Wildfang aus dem pazifischen Raum
59909
Dose 125 g



Deutscher Caviar
– Glas 100 g –
kleines, schwarzes Korn, knackig, würzig und leicht gesalzen. Aus Seehasenrogen, Wildfang aus dem Nordatlantik
60198
Glas 100 g



**BelugArt,
Caviar Style, vegan**
Kaviarersatz aus Seealgen mit schwarzem Korn
319941
Glas 100 g



**Tobikko
„Soja“, orange**
– Glas 90 g –
Rogen vom Fliegenden Fisch
52639
Ktn. 6 Gläser



Siberian Malossol Caviar
(Acipenser baeri)
vom Sibirischen Stör aus Aquakultur, mit ca. 1,5 mm großem, festem Korn, schwarz bis dunkelbraun in der Farbe
59907 Dose 10 g
107209 Dose 50 g

**Kaviar,
Ossetra Malossol**
(Acipenser gueldenstaedti)
– Dose 10 g –
vom Ossetra Stör aus Aquakultur
59908 Dose 10 g
69778 Dose 50 g





MERMAID SEAFOOD





**TK Lachsforellenfilet
Trim D**

ganze Seite, mit Haut

(*Oncorhynchus mykiss*)

– Seite 800 - 1200 g –
pbo (Stehgräten gezogen), einzeln vakuumiert, etikettiert und gewichtsausgezeichnet, Züchter: Snapton/Dänemark

297825

Ktn. 10 kg



**TK Lachsfilet, pre-rigor
Trim D**

ganze Seite, mit Haut

(*Salmo salar*)

– Seite 1000 - 1500 g –
pbo (Stehgräten gezogen), pre rigor geschuppt, aus Aquakultur, einzeln vakuumiert und gewichtsausgezeichnet, Züchter: Hiddenfjord / Färöer-Inseln

297820

Ktn. 10 kg



TK Seesaiblingsfilet

ganze Seite, mit Haut

(*Salvelinus alpinus*)

– Seite ca. 400 - 600 g,
einzeln vakuumverpackt –
aus Aquakultur in Island, praktisch grätenfrei, einzeln gefroren

121228

Ktn. 5 kg

WUSSTEN SIE SCHON ...?

Die Familie der **Lachsfische** umfasst zahlreiche Arten beliebter Speisefische. Dazu zählen auch die Angebote von Mermaid wie Lachsforelle, Seesaibling oder Lachs.

Pre-Rigor Lachsfilet von den Färöer-Inseln:

Die Lachsfilets kommen aus der Aquakultur der Familie Gregersen auf den Färöer-Inseln. Die heutige Generation dieses Familienunternehmens achtet stark auf die Umweltverträglichkeit beim Lachsfarming. Die Lachse werden in Netzgehegen im offenen Meer aufgezogen. Dadurch sind sie starker Strömung und hohen Wellen ausgesetzt. Durch die geringe Besatzdichte in den Gehegen sind die Aufzuchtbedingungen naturnah: Die Lachse bewegen sich viel und bilden festes Muskelfleisch aus, was an der feinen Marmorierung erkennbar ist, und sich positiv auf den Geschmack auswirkt.

Alle Informationen
zu unserem
Färöer-Lachs gibt
es hier:



TK Oktopus-Tentakel

Sous-vide-gegart

– Beutel ca. 300 g –
aus Galizien/Spanien, 2 Stück, gekocht, in eigenem Saft ohne jegliche Zusätze, vakuumiert

292555

Ktn. 10 x 300 g



TK Langustenschwänze

roh

(*Panulirus argus*)

– 6/8 oz. = ca. 190 g per Stück –
zwei Schwanzteile, mit Schale, gefangen im mittleren Westatlantik (FAO 31)

303903

Beutel 390 g
(2 Stück)



KONTROLLIERTES, NATURNAHES FARMING:

- ✓ Garnelen wachsen in einem natürlichen Ökosystem auf
- ✓ Geringe Besatzdichte von ca. 10 Tieren pro Quadratmeter
- ✓ Überwiegend extensive Aquakultur der Black Tiger Garnelen in naturnahen Teichsystemen in Meernähe
- ✓ Nahrungsgrundlage sind die Mangroven, die um die Teiche wachsen
- ✓ Dem Wasser werden keine Zusätze hinzugefügt



TK Black Tiger King Prawns

roh
(Penaeus monodon)
– 16 - 20 Stück per kg –
Easy Peel, ohne Kopf, mit Schale, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar

74829 6 - 8 Stück per 454 g /
13 - 18 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

74830 8 - 12 Stück per 454 g /
18 - 26 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

74831 13 - 15 Stück per 454 g /
29 - 33 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

126595 16 - 20 Stück per kg /
15 - 18 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)



TK Black Tiger Garnelen

roh
(Penaeus monodon)
geschält, entdärmt, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar

74832 8 - 12 Stück per 454 g /
18 - 26 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

71521 16 - 20 Stück per 454 g /
35 - 44 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

74839 26 - 30 Stück per 454 g /
57 - 66 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

74841 31 - 40 Stück per 454 g /
68 - 88 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

71542 41 - 50 Stück per 454 g /
90 - 110 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

Hier geht's zu einem
Einblick ins Mermaid
Garnelen-Farming in
Bangladesch:



Die Mermaid Lighthouse Produkte haben eine besonders pure Qualität mit nur 10 % Glasur. Die Zählung des Gewichts erfolgt hier vor dem Glasieren (Real Count). Das Wiegen bei der regulären Ware erfolgt nach dem Glasieren im gefrorenen Zustand (Frozen Count).

** Die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf das Brutto-Gewicht*



TK Black Tiger King Prawns

roh, Real Count
(Penaeus monodon)
– 8 - 12 Stück per 454 g, ca. 20-22 Stück per Beutel –
Easy Peel, ohne Kopf, mit Schale, aus Aquakultur, nur 10 % Schutzglasur, einzeln entnehmbar

74858
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 900 g netto)



WILDGARNELE THERMIDOR

bis zu 20 cm lang





TK Black Tiger Gambas

roh
(Penaeus monodon)
mit Kopf, mit Schale, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar

75499 16 - 20 Stück per kg,
ca. 15 - 18 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

75531 21 - 30 Stück per kg,
ca. 20 - 25 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)



TK Black Tiger Gambas

roh
(Penaeus monodon)
mit Kopf, mit Schale, aus Wildfang in Indien, einzeln entnehmbar

274200 2 - 4 Stück per kg

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

274202 6 - 8 Stück per kg

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)



TK Black Tiger Garnelen

roh, geschält
(Penaeus monodon)
aus Wildfang in Indien, einzeln entnehmbar

274206 2 - 4 Stück per 454 g/
5 - 9 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

274208 6 - 8 Stück per 454 g/
13 - 18 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)



TK Black Tiger King Prawns

roh
(Penaeus monodon)
Easy Peel, ohne Kopf, mit Schale, aus Wildfang in Indien, einzeln entnehmbar

274204 4 - 6 Stück per 454 g/
8 - 12 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

274205 6 - 8 Stück per 454 g/
13 - 18 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

SEAFOOD FACTS FÜR PROFIS

Die Größenklassifikation (oft in der Form „Stück pro Pfund“ angegeben) beschreibt, wie viele Garnelen in einem britischen Pfund (ca. 454 g) enthalten sind. Hier eine Übersicht der gängigen Größen von 8/12 bis 31/40:

Größenangabe	Stück pro Pfund
8/12	8 – 12 Stück/lb
13/15	13 – 15 Stück/lb
16/20	16 – 20 Stück/lb
21/25	21 – 25 Stück/lb
26/30	26 – 30 Stück/lb
31/40	31 – 40 Stück/lb

Je kleiner die Zahl, desto größer die Garnele.

Die gängige Größenklassifikation für **Gambas mit Kopf**, die – im Gegensatz zu Garnelen ohne Kopf – meist nach Stückzahl pro Kilogramm angegeben wird:

Größenangabe	Stück pro kg
2/4	2 – 4 Stück/kg
4/6	4 – 6 Stück/kg
6/8	6 – 8 Stück/kg
8/12	8 – 12 Stück/kg

„Die natürliche Umgebung ist ein idealer Lebensraum für unsere Black Tiger Garnelen.“

Maximilian Jork, Geschäftsführer von Früchte Jork

Hier geht's zum Rezept:





Zeigen Sie Ihren Gästen den Unterschied, den die Mermaid Qualität ausmacht.



Viel Platz und Natur für die Garnelen aus naturnahem Farming.

Hier geht's zur Mermaid Story im Video: Lernen Sie unsere Seafood Mission kennen!



**TK Black Tiger
Mini-Garnelenspieße**

roh, Real Count

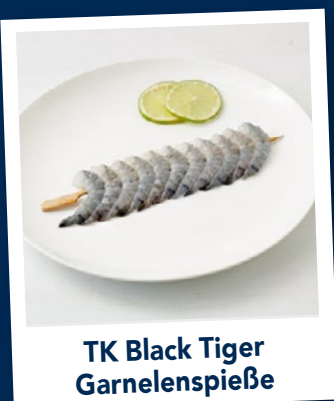
(Penaeus monodon)

– Spieß ca. 36 g, einzeln entnehmbar –
jeweils 3 Garnelen pro Spieß rundge-
steckt, Ø 36 g, geschält, roh, entdärmt,
10 % Glasur

126541

Ktn. 10 x 1 kg

(10 x 900 g netto)



**TK Black Tiger
Garnelenspieße**

roh

(Penaeus monodon)

– Stückgewicht 100 g / 80 g netto,
einzeln entnehmbar –
jeweils ca. 10 Garnelen, geschält,
entdärmt

103912 lang gesteckt

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

104216 rund gesteckt

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)



**TK Black Tiger Premium-
garnelenspieße**

roh, Real Count

(Penaeus monodon)

– 31/40; Spieß ca. 70 g –
jeweils 5 Garnelen pro Spieß rundge-
steckt, geschält, entdärmt, aus Aquakul-
tur, nur 10 % Schutzglasur, einzeln ent-
nehmbar

75027

Ktn. 10 x 700 g

(630 g netto = 10 x 5 Stück)



**TK Black Tiger Butterfly-
Grill-Garnelenspieße**

roh, Real Count

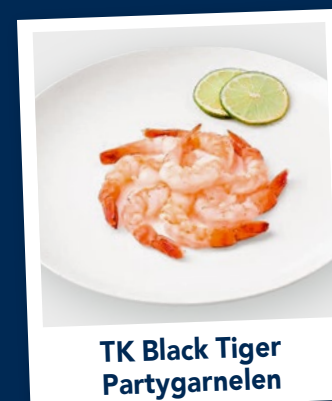
(Penaeus monodon)

– Stückgewicht ca. 90 g,
einzeln entnehmbar –
jeweils 4 Garnelen im Butterfly-Schnitt
langgesteckt, Ø 90 g, ohne Kopf, mit
Schale, entdärmt, 10 % Glasur

126543

Ktn. 10 x 1 kg

(10 x 900 g netto)



**TK Black Tiger
Partygarnelen**

gekocht

(Penaeus monodon)

– 26 - 30 Stück per 454 g/
ca. 57 - 66 Stück per Beutel –
entdärmt, geschält, mit Schwanzsegment,
aus Aquakultur, einzeln entnehmbar

70433

Ktn. 10 x 1 kg

(10 x 800 g netto)

asc



Fisch, der nach den Kriterien des MSC-Umweltstandards gefangen wurde. msc.org
MSC-zertifizierte Produkte bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (MSC Zertifikat-Nr. MSC-C-51489, MSC-C-51487, MSC-C-51865, MSC-C-51992), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, Grabher GmbH & Co. KG, Hefe van Haag GmbH & Co. KG, Hüskens GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier GmbH, Steidinger & Schmidt GmbH, Winkler GmbH.

ASC-zertifiziert gezüchteter Fisch und Meeresfrüchte. www.asc-aqua.org
ASC-zertifizierte Produkte bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (ASC Zertifikat-Nr. ASC-C-00624, ASC-C-00239, ASC-C-01391), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, Grabher GmbH & Co. KG, Hefe van Haag GmbH & Co. KG, Hüskens GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier GmbH, Steidinger & Schmidt GmbH, Winkler GmbH.

WILD**TK Eismeergarnelen**

gekocht, geschält

(Pandalus borealis)
– 125 - 175 Stück per 454 g –
aus Wildfang im Nordostatlantik/Norwe-
gische See, einzeln entnehmbar

81509

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto)

**TK Black Tiger
Cocktailshrimps**

gekocht

(Penaeus monodon)
geschält, entdärmt, aus Aquakultur, ein-
zeln entnehmbar

268684 100 - 200 Stück per 454 g
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

268589 90 - 120 Stück per 454 g
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto)

asc**WILD****TK Jakobs-
muschelfleisch**

roh, ohne Rogen

(Pecten maximus)
– Stückgewicht ca. 30 g,
10 - 20 Stück per 454 g –
aus Schottland, gefangen im Nordost-
atlantik

42242

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 900 g netto)

**Ihre Gäste schätzen
besonderes Seafood?**

Unter der Marke Mermaid finden
Sie ausgewählte Seafood- und
Fischdelikatessen aus geprüften
Fanggebieten und Farmen rund
um den Globus.

UNSER MERMAID- COMMITMENT:

**SELECT**

Die persönlich bekannten
Produzenten wurden vor
Ort sorgfältig von uns
ausgesucht und werden
permanent kontrolliert,
sodass Sie eindeutige
Angaben zu Ursprung,
Aufzucht und Fang auf
jedem Produkt finden.

**TRUE**

Seafood erfordert Vertrauen.
Deswegen ist die Trans-
parenz besonders wichtig.
Mit der Marke Mermaid
können Sie Ihre Gäste mit
Qualität überzeugen und
sich so von der Konkurrenz
abheben.

WILD**TK Miesmuscheln**

gekocht

(Mytilus edulis)
– 60 - 80 Stück per kg –
aus Irland, in Schale geöffnet

294414

Ktn. 5 x 1 kg

**WILD****TK Scallops/
Kammuschelfleisch**

roh, ohne Rogen

(Patinopecten yessoensis)
– Stückgewicht ca. 30 g,
10 - 20 Stück per 454 g –
aus dem Nordwestpazifik

42238

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto)





TK Räucherlachs

in Scheiben

– Stückgewicht 800 g –
komplett ohne Fett- und Muskeldreieck
von Hand gesalzen, traditionell mild kalt-
geräuchert, aus Aquakultur von den Fä-
röer-Inseln

308815

Ktn. 10 x 800 g

TK Färöer
Räucherlachs Loins

ohne Haut, ungeschnitten

– Stückgewicht 200 g egalisiert –
aus pre-rigor Rohware, von Hand gesal-
zen, traditionell mild kaltgeräuchert,
einzel vakuumiert. Aus Aquakultur von
den Färöer-Inseln

323348

Ktn. 1 kg (5 Stück)



*„Aufgrund ihres hohen Eiweißgehaltes können
frische Meeresfrüchte schnell verderben. Lassen
Sie sie vor der Verwendung am besten langsam im
Kühlschrank auftauen – das verhindert, dass sich
zu schnell Keime vermehren.“*

Sven-Uwe Kempe,
Seafood Experte

NEU

TK Wolfsbarschfilets
„Loup de mer“, mit Haut

(Dicentrarchus labrax)
– Stückgewicht 100 - 120 g –
mageres, festes Fleisch, praktisch gräten-
frei

91484

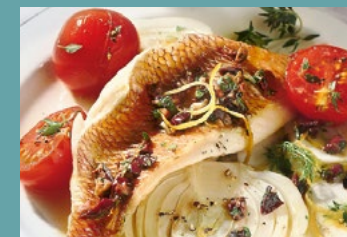
Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 900 g netto)

TK Kabeljaufilet-Loins

(Gadus morhua)

– Stückgewicht ca. 160 - 180 g –
sehr helles, festes Fleisch, praktisch grä-
tenfrei

94987

Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto)TK Dorade Royal-Filets,
mit Haut

(Sparus auratus, Aquakultur)

– Stückgewicht 100 - 120 g –
helles Fleisch, fett- und grätenarm

91485

Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 900 g netto)TK Seesaiblingfilets,
mit Haut

(Salvelinus alpinus, Aquakultur)

– Stückgewicht 100 g, portioniert –
aus der Familie der Lachse, mit feinem
lachsfarbenen Fleisch in fester Konsistenz
vom arktischen Seesaibling. Mit einem
leicht mineralischen Eigengeschmack,
besonders zum Braten geeignet

65456

Ktn. 2 kg
(1,8 kg netto = 20 Stück)

FIEDLER



Räucherfisch-Sortiment, Mischkarton

– Schale 1,5 kg –
bestehend aus Heilbutt, Butterfisch, Stremellachs und verschiedenen gewürzten Makrelenfilets

54251

Ktn. 4 x 1,5 kg

Lieblings Kren
Der Meerrettich



Frischer Meerrettich „Lieblings Kren“, gerieben

– Netto-Einwaage 1 kg –

94338

Eimer 2,3 Liter

Servisa



TK Räucher-Buffer-Mix

(Reinhardtus Hippoglossides, Scomber scombrus, Salmo salar, Litopenaeus vannamei)

6 Garnelenspieße mit Ananas, 10 Makrelenfilet-Happen, 8 Lachswürfel, 8 Heilbutt-würfel und 8 Lachsrollchen mit Frischkäse

293972

Ktn. 7 x 1 kg

(7 x 40 Stück)



TK Räucher-Fingerfood-Mix

(Pollachius virens, Salmo salar, Litopenaeus vannamei, Reinhardtus Hippoglossides) 6 Garnelenspieße mit Ananas, 10 Frikadellenspieße mit Kirsche, 10 Lachswürfel-spieße mit Ananas und 10 Heilbuttspeieße mit Kirsche

293969

Ktn. 7 x 900 g

(7 x 36 Stücke)



TK Makrelenfilethappen-Mix, heißgeräuchert

(Scomber scombrus)

– Portionsgewicht ca. 25 - 30 g –
mit Haut, praktisch grätenfrei, in den Sorten Natur-, Pfeffer- und Lemon-Spring-Aufstreugewürz

102094

Tray 1000 g

(ca. 40 Stück)



TK Räucherlachskonfekt

– Stückgewicht ca. 10 g –
Schichten von Räucherlachs und Frischkäse auf Pumpernickel

91270

Ktn. 10 x 240 g

(10 x 24 Stück)



TK Norweger Heilbuttfilets, kaltgeräuchert, geschnitten

(Reinhardtus ippoglossoides) ohne Haut, praktisch grätenfrei

102304

Packung 500 g



TK Räucherfisch-Happen

18 Lachswürfel gewürzt (Dill/Pfeffer), 10 Lachswürfel ungewürzt, 10 Buttermakrelen-Happen Natur, 2 Lachsschnecken Ananas und 2 Lachsschnecken Käse

102098

Tray 1000 g

(42 Stück)



TK Makrelenfilet-Mix, heißgeräuchert

(Scomber scombrus)

– Portionsgewicht ca. 90 - 120 g –
mit Haut, praktisch grätenfrei, in den Sorten Natur-, Pfeffer- und Lemon-Spring-Aufstreugewürz

102092

Tray 1000 g

(ca. 7 Stück)



TK Stremellachs-Mix, heißgeräuchert

(Salmo salar)

– Portionsgröße ca. 40 g –
mit Haut, praktisch grätenfrei, in den Sorten Natur-, Pfeffer-, Lemon-Spring-, Bruschetta- und Stremel-Aufstreugewürz

102311

Tray 1000 g

(ca. 24 - 26 Stück)

Pho, Ramen und Dashi

Lernen Sie die Stars der modernen Streetfood-Küche kennen!

Pho ist eine vietnamesische Nudelsuppe mit einer klaren, aromatischen Brühe und frischen Kräutern.

Ramen ist die japanische Variante mit kräftiger Brühe, Ramen-Nudeln und vielfältigen Toppings.

Dashi ist keine eigene Nudelsuppe, sondern die traditionelle, japanische Grundbrühe aus Kombu und Bonitoflocken, die vielen Gerichten ihren typischen Umami-Geschmack verleiht.



Wussten Sie schon? Ramen vereint fünf Grundelemente – Nudeln, kräftige Brühe, würzige Tare, aromatische Öle und vielfältige Toppings.



**1 TK Ramen Brühe,
Chicken**

Aromen von Zitronengras, Limettenblätter und Ingwer, Kombu Alge und Bonito

323155

Ktn. 3 x 2 Ltr

**2 TK Ramen Brühe,
Beef**

Aromen von Zitronengras, Limettenblätter und Ingwer, Kombu Alge und Bonito

323150

Ktn. 3 x 2 Ltr

**3 TK Ramen Brühe,
vegan**

Aromen von Zitronengras, Limettenblätter und Ingwer

323156

Ktn. 3 x 2 Ltr



**4 TK Pho Brühe,
Beef**

Aromen von Zitronengras, Limettenblätter und Ingwer

323152

Ktn. 3 x 2 Ltr

**5 TK Pho Brühe,
Chicken**

Aromen von Zitronengras, Limettenblätter und Ingwer

323153

Ktn. 3 x 2 Ltr

6 TK Dashi Brühe

würzig, angenehme Aromen der Kombu Alge

323151

Ktn. 3 x 2 Ltr



***Darf es noch etwas mehr sein?
Ihr ideales Baukastensystem:***



Basis:

Ramen, Pho oder Dashi



Beilagen:

Ramen-Nudeln, Reis (optional)



Hauptzutat /Toppings:

Huhn, Rind, Tofu



Veggies:

Pak Choi, Shiitake, Sojasprosse



Toppings:

Chili, Sesam, Knoblauch-Öl

Die East Manufactory GmbH produziert im Herzen Hamburgs High Convenience-Produkte mit Qualität und Leidenschaft.

Durch die jahrzehntelange Erfahrung aus Gastronomie und Hotellerie kombiniert das Unternehmen klassisches Handwerk mit Kreativität und innovativen Lösungen.



Für
Pho

Udon Nudeln
nach japanischer Art,
vorgekocht
56131
Ktn. 30 x 200 g Pck



Für
Ramen

Ramen Nudeln,
japanisch
121229
Ktn. 30 x 200 g

Kleine *Nudelkunde*:

- Reismudeln 5 mm sind gut geeignet für Pho
- Buchweizennudeln für Soba Nudel-Gerichte
- Ramen Nudeln mit u. a. Dashi-Brühe für Ramen-Gerichte
- Udon Nudeln gebraten mit Gemüse und Fleisch oder mit Dashi-Brühe und Gemüse für herzhafte Suppen
- Reismudeln für z.B. Salate, Suppen oder auch gebraten in Wok oder Pfanne

Reismudeln
Vermicelli,
getrocknet
256744
Ktn. 30 x 400 g Btl
Ricefield



Buchweizennudeln,
getrocknet
50869
Ktn. 30 x 250 g Pck



Reismudeln
5 mm
79716
Ktn. 34 x 400 g Pck



We preserve nature's gifts



TK Ingwer,
gewürfelt
101743
Ktn. 8 x 250 g



TK Chili,
rot, gehackt
101742
Ktn. 8 x 250 g



TK Frühlingszwiebeln,
4 x 4, gewürfelt
105972
Ktn. 8 x 250 g



TK Minze,
2-4 mm
105971
Ktn. 8 x 250 g



TK Kräutermischung,
nach thailändischer Art
265851
Ktn. 8 x 250 g



TK Koriander,
2-4 mm
105190
Ktn. 8 x 250 g

Foto: © Lieferanten, © Naymul Islam / Veecteezy



Kimchi,
mild
321284
Schale 1 kg

Kimchi,
scharf
297315
Schale 1 kg



TK Hähnchenkeule,
Zitronengras / Ingwer
323160
Beutel ca. 1 kg



TK Hähnchenkeule,
Kimchi
323158
Beutel ca. 1 kg



„Troiber überzeugt durch die konstant hohe Qualität der Produkte, das umfangreiche Sortiment für die asiatische Küche sowie den persönlichen, zuverlässigen Service.“

Pham Van Trung,
Geschäftsführer MIFU Restaurant, Hofkirchen,
Kunde von Troiber



„Ich kann mich auf den Service-Bund verlassen. Bislang haben wir immer Lösungen gefunden, auch in Sachen Preis oder neue Produkte.“

Friedel Hentrich,
Geschäftsführer Keepers & Cooks GmbH, Nürnberg,
Kunde von OMEGA SORG



Sojasauce

– Flasche 1 Liter –
291041
Ktn. 6 Flaschen



Sweet-Chilisauce

– Flasche 740 ml –
mit 24 % Chillianteil
308327
Ktn. 12 Flaschen

珠江橋牌®
PEARL RIVER BRIDGE



**Soja Sauce,
hell**
95556
Ktn. 24 x 500 ml



**Soja Sauce,
dunkel**
116030
Ktn. 24 x 500 ml



**Soja Sauce,
hell**
93728
Ktn 2 x 8 Liter



**Soja Sauce,
dunkel**
98398
Ktn 2 x 8 Liter



TK Dumpling,
mit Rind
292839
Ktn. 6 kg
(10 Packungen)



TK Dumpling,
mit Ente
120704
Ktn. 6 kg
(10 Packungen)



TK Dumpling,
mit Gemüse
120708
Ktn. 6 kg
(10 Packungen)

Dumplings sind kleine Teigtaschen, die in vielen Küchen der Welt verbreitet sind – besonders in Asien. Sie können mit Fleisch, Gemüse, Fisch oder anderen Zutaten gefüllt und anschließend gedämpft, gekocht oder gebraten werden. Je nach Land unterscheiden sich Form, Teig und Füllung.





**TK Mini-Frühlingsrollen,
mit Gemüse**

– Stückgewicht ca. 10 g –
handgerollt, gefüllt mit Kohl, Zwiebeln,
Möhren, Pilzen und Glasnudeln

47263

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 100 Stück)



TK Seafood Deli Dim Sum

– Stückgewicht ca. 15 g –
Teigbeutel mit würziger Füllung aus Fisch,
Karotten und Gewürzen, zugebunden mit
einem Pandanusblatt-Streifen

45949

Ktn. 10 x 800 g
(10 x 53 Stück)



**TK Samosa
„vegetarisch“**

– Stückgewicht ca. 16 g –
dreieckige grüne Knusperteigtaschen mit
Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln und Karotten
gefüllt

61236

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x ca. 62 Stück)



**TK Hähnchen-Spieße
„Yakitori“, mariniert, gegart**

– Stückgewicht ca. 25 g –
saftig-zarte Hähnchenfleischstücke, auf
Bambusspießchen handgesteckt, über
Holzkohle gegrillt und in einer exotischen
Sojasauce würzig mariniert

45795

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x ca. 40 Stück)



TK Butterfly Shrimps

(Litopenaeus vannamei)

– Stückgewicht ca. 15 g –
Garnelen mit Schwanzsegment, aus Aqua-
kultur in Vietnam, im Backteig

140912

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 57-66 Stück)



TK Potato Shrimps

(Litopenaeus vannamei)

– Stückgewicht ca. 25 g –
Garnelen mit Schwanzsegment, aus Aqua-
kultur in Vietnam, gekocht, in einer Kartof-
felzubereitung

101673

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 40 Stück)



TK Torpedo Shrimps

(Litopenaeus vannamei)

– Stückgewicht ca. 15 g –
Garnelen mit Schwanzsegment, aus
Aquakultur in Vietnam, im Backteig

140913

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 57-66 Stück)



**TK Samosa Dim Sum
„Seafood“**

– Stückgewicht ca. 16 g –
dreieckige Knusperteigtaschen, gefüllt
mit Garnelen und Gemüse. Zum Braten
und Frittieren

45948

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x ca. 62 Stück)



TK Wantan Holy Basil

– Stückgewicht ca. 25 g –
mit Hühnerfleisch, Thai-Basilikum und
Chili gefüllte Teigtaschen

45787

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x ca. 40 Stück)

Im Topf, Pfanne
oder Wok erhitzen,
kurz aufkochen,
anrichten, fertig.



1



3



5

Eimer und
Schalen können im
Konvektomat bei
Umluft/Dampf 95 °C
erhitzt werden.



2

Sämtliche Onshii-
Artikel sind auch als
300 g-Einzelportion
oder in 2,5 kg und
5 kg erhältlich.



4



Für inspirierende Zubereitungs-
Tutorials den untenstehenden
QR-Code scannen oder unter
youtube.com/onshii ansehen.



Karsten Seyfert und Udo Konstantin Uhlig,
Spitzenköche, Gründer und Geschäfts-
führer, Onshii

1 TK Tom Kha Gai Suppe

original thailändische Kokosnussuppe mit
Hähnchenfleisch, traditionell und authen-
tisch hergestellt. Mit frischem Gemüse,
Gewürzen und Kräutern

307273

Eimer 2,5 kg



2 TK Premium Massamann Curry, vegan

Basis für Curry bestehend aus Kokosmilch,
Kartoffeln, Blumenkohl, Zwiebeln, frischen
Gewürzen. Als nicht vegane Variante ein-
fach mit Garnelen oder Huhn toppen, mit
Reis anrichten

307281

Eimer 2,5 kg

3 TK Premium grünes Thai Curry, vegan

Basis für Curry bestehend aus Kokosmilch,
Zucchini, Brokkoli, Karotten, frischen Ge-
würzen, Kaffirblättern. Als nicht vegane
Variante einfach mit Garnelen oder Huhn
toppen, mit Reis anrichten

307280

Eimer 2,5 kg



4 TK Premium gelbes Thai Curry, vegan

Basis für Curry bestehend aus Kokosmilch,
Brokkoli, Süßkartoffeln, Tomaten, Zwie-
beln, frischen Gewürzen. Als nicht vegane
Variante einfach mit Garnelen oder Huhn
toppen, mit Reis anrichten

307284

Eimer 2,5 kg



5 TK Kokos-Erdnuss-Sauce, vegetarisch

perfekt für Reis-, Nudel-, oder Gemüse-
Gerichte, als Dressing für frische Salate +
Bowls, als Gewürz-Marinade in Suppen +
Currys, perfekt als Satay-Sauce, als
Dip-Sauce für Fingerfood oder als
Aufstrich für Brot + Sandwiches

311237

Eimer 1 kg



**SALVA
D'OR**

TASTE THE
MEDITERRANEAN

TASTE THE MEDITERRANEAN

Warme Sonnenstrahlen und eine sanfte Meeresbrise auf der Haut. Es riecht nach würzigen Kräutern, gebratenem Knoblauch, frischer Zitrone und gegrillten Meeresfrüchten. Von überall hört man Gläserklappern und Stimmengewirr. So fühlt sich Urlaub am Mittelmeer an.

SUCHEN • ENTDECKEN •
GENIEßEN



Scannen Sie diesen
Code und tauchen
Sie in die mediterrane
Welt von Salva D'Or ein!

AI MODIFIED

Fischspezialitäten gehören einfach zur mediterranen Küche – sie zeigen die starke Verbindung der Region zum Meer und die besondere regionale Qualität.



**TK Sardellen,
mehliert**

– Stückgewicht ca. 11 g –
ausgenommene Sardellen ohne Kopf, gefangen im Mittelmeer, einzeln entnehmbar, Stückgewicht 70-110 g

256591

Ktn. 2 kg
(ca. 160-200 Stück)



**TK Butterfly-Sardellen,
im Backteig, vorfrittiert**

– Stückgewicht 20-25 g –
geöffnete Sardellen in Backteig, gefangen im Mittelmeer, einzeln entnehmbar, ca. 25 Stück pro kg

256601

Ktn. 2 kg
(ca. 50 Stück)



**TK Rabas,
paniert, vorfrittiert**

– Stückgewicht ca. 15 g –
Streifen vom Riesenkalmar in knuspriger Panade, einzeln entnehmbar, 60-70 Stück pro kg

256592

Ktn. 1,8 kg
(ca. 120 Stück)



**TK Riesenkalmar,
in Scheiben, vorgekocht**

– Stückgewicht ca. 5-6 g –
einzeln entnehmbar, 30-40 Stück pro kg

256593

Ktn. 3 kg
(ca. 450-600 Stück)



**TK Chipirones,
mehliert**

– Stückgewicht ca. 15-22 g –
kleine Tintenfische in einem Mantel aus Weizenmehl, einzeln entnehmbar, 45-60 Stück pro kg

256600

Ktn. 2 kg
(ca. 90-135 Stück)



**TK Tintenfischringe,
mehliert**

– Stückgewicht ca. 25-30 g –
Tintenfischringe in einem Mantel aus Weizen- und Maismehl, einzeln entnehmbar, 150-200 Stück pro kg

256594

Ktn. 1,5 kg
(ca. 50-60 Stück)



**TK Kalmar-Würfel,
mit Knoblauch, in Backteig,
vorfrittiert**

– Stückgewicht ca. 5-6 g –
mariniert mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie, in Backteig, einzeln entnehmbar

256599

Ktn. 2 kg
(ca. 300-400 Stück)

Foto: © Stephanie Syfus



**Feine Kapern,
in Salzlake**

– Abtropfgewicht 400 g –
100730
Ktn. 6 x 720 ml



**Kapernfrüchte,
mit Stiel, in Salzlake**

– Abtropfgewicht 400 g –
65871
Ktn. 12 x 720 ml



Zwiebeln in Balsam-Essig

– Abtropfgewicht 1150 g –
frische Borettane-Zwiebeln, süß-sauer ge-
gart, mit Aceto Balsamico, nach italie-
nischer Art
111670
Ktn. 6 x 1700 g



**Kalamon Oliven,
schwarz, ohne Stein**

– Abtropfgewicht 1810 g –
102695
Ktn. 6 x 3300 ml



**Chalkidiki-Oliven,
grün, ohne Stein**

– Abtropfgewicht 1810 g,
90-100 St. per kg –
102694
Ktn. 6 x 3300 ml



**Artischockenherzen,
in Sonnenblumenöl**

– Abtropfgewicht 1050 g –
111669
Ktn. 6 x 1700 ml

Ob Antipasti, Tapas
oder Mezze – kleine
Snacks zum Teilen
sind fester Bestand-
teil mediterraner
Esskultur.





Sardellenfilets
„Speciali di Sicilia“,
in Olivenöl
– Abtropfgewicht 400 g –
52979
Ktn. 6 x 730 g



Halbgetrocknete Tomaten,
in Sonnenblumenöl
– Abtropfgewicht 450 g –
italienische Tomaten, in Viertel
geschnitten
79000
Ktn. 6 x 780 g

Gefüllte Oliven, fruchtig scharfe Peperoni,
gemischte Antpasti-Platten und mehr
bieten wir in Gastronorm-Schalen und im
Glas – ideal für den Einsatz am Buffet.

Gegrillte Zucchini,
in Sonnenblumenöl
– Abtropfgewicht 474 g –
310043
Ktn. 6 x 800 g

Gegrilltes Gemüse
– Abtropfgewicht 1400 g –
gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika-
schoten und Artischocken
310038
Ktn. 6 x 1700 g



Papriani,
gefüllt
– Abtropfgewicht 1000 g –
rote Kirschkaprika, gefüllt mit Frischkä-
sezubereitung, eingelegt in Kräuteröl,
nach mediterraner Art
98789
Schale 1,1 kg



Champignonköpfe,
gefüllt
– Abtropfgewicht 1000 g –
Champignons, gefüllt mit Frischkäsezube-
ereitung, eingelegt in Kräuteröl
99386
Schale 1,1 kg



Olivenmix,
ohne Stein
– Abtropfgewicht 1000 g –
marinierte grüne Oliven, teilweise gefüllt
mit Paprikapaste, Mandeln und Knob-
lauch, geschwärzte Oliven, eingelegt in
Rapsöl
98792
Schale 1,1 kg



Antipasti Misti,
Partyplatte
– Abtropfgewicht 1000 g –
mediterraner Mix aus Oliven, Weichkäse,
Peperoni, getrockneten marinierten To-
maten, Paprika, Jalapeño-Chilis gefüllt mit
Frischkäsezubereitung, Weinblättern ge-
füllt mit Reis und Balsamico-Zwiebeln, ein-
gelegt in Kräuteröl
90290
Ktn. 4 x 1,4 kg



„Wir arbeiten gern mit Salva D’Or Spezialitäten, weil die Qualität konstant gut ist und die Produkte geschmacklich einfach überzeugen.“

Maurice Feldmann,
Geschäftsführer MF Gastro GmbH & Co. KG,
Kunde von Nußbaumer



**SALVA
D'OR**

TASTE THE
MEDITERRANEAN

HOCHWERTIGER RISOTTOREIS

Unser Risottoreis für besonders cremige Kreationen stammt ausschließlich aus Italien: vor allem aus der Lombardei und dem Piemont, aber auch aus Venetien, Emilia Romagna und Sardinien. Hier wächst er unter idealen Bedingungen und wird von den Farmern bestens versorgt. Anschließend findet er seinen Weg in die Reismühle eines traditionsreichen Familienunternehmens in Norditalien – und schließlich zu uns.



Italienisches Streetfood ganz einfach: Unser Salva D'Or Risottoreis eignet sich ideal für die Zubereitung von Arancini – wir liefern sogar das passende Rezept.



Risottoreis
309122
Beutel 5 kg



Original ital. Landschinken,
ohne Knochen
– 1/2 Stücke à ca. 2,5 kg –
mit Schwarte, min. 10 Monate luftgetrock-
net
104161
Ktn. 4 Stücke



Parmaschinken D.O.P.,
in Scheiben
würziges Aroma
104159
Ktn. 5 x 300 g



Original ital. Parmaschinken
D.O.P.,
ohne Knochen, ohne Schwarte
– 1/2 Stücke à ca. 2,5 kg –
12 Monate gereift, würziges Aroma
104158
Ktn. 4 Stücke



Original ital. Salami Milano
– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
aus magerem Schweinefleisch der besten
Sortierung und reinem kernigen Rücken-
speck, ca. 3 Monate luftgetrocknet
104157
Ktn. 3 Stücke



Original ital. Spianata Italiana
– Stückgewicht ca. 1 kg –
eine flache Schweinefleisch-Salami, die
durch die spezielle Würzung und Reifezeit
ihren milden Geschmack entwickelt
104160
Ktn. 4 Stücke à ca. 1 kg

UNSERE EMPFEHLUNG:



**Guanciale Stagionato/
Schweinebacke,**
im Stück
italienischer, luftgetrockneter, gereifter
Speck aus der Schweinebacke
272755
Stück ca. 1,8 kg



Guanciale/Schweinebacke,
gewürfelt
– Packung 280 g –
italienischer, luftgetrockneter, gereifter
Speck aus der Schweinebacke
314352
Ktn. 6 Packungen

Original ital. Bresaola,
in Scheiben
– Packung 300 g –
58713
Ktn. 6 Packungen



Salami-Trio,
3-fach, in Scheiben
– Packung 300 g –
Salami Milano, Salami mit Fenchel, Ventri-
cina Salami
314335
Ktn. 6 Packungen



Antipastiplatte
– Packung 290 g –
geräucherter Rohschinken, gepökelter
Schweinenacken, Salami Milano, scharfe
Ventricina Salami
314340
Ktn. 12 Packungen



Lardo,
in Scheiben
– Packung 100 g –
kräftiger Rückenspeck mit hohem Fettan-
teil
131206
Ktn. 6 Packungen



Original ital. Prosciutto
San Daniele,
ohne Knochen
– Stück ca. 5 kg –
der Schinken reift im Levoni-Werk in San
Daniele del Friuli, die Keulen stammen
von Schweinen mit einem Mindestgewicht
von 160 kg
78291
Ktn. 2 Stücke



Original Ital. Mortadella
„Gran Beretta“
– Stückgewicht ca. 2 kg, halbe Blase –
aus frischen italienischen Schweineschul-
tern, mit kernigem Rückenspeck, Salz, Ge-
würzen und Pistazien versehen
53615
Ktn. 2 Stücke



Original ital. Coppa
„Morbida“
– Stückgewicht ca. 800 g –
luftgetrockneter Schweinehals mit einer
Mischung aus Salz, Knoblauch, ein wenig
Rotwein und Gewürzen, ca. 4-5 Monate
gereift
53614
Ktn. 4 Stücke



Coppa di Parma g.g.A.
in Scheiben
– Packung 100 g –
108539
Ktn. 6 Packungen



Salami Finocchiona,
in Scheiben
– Packung 100 g –
108545
Ktn. 6 Packungen



Original span.
Serrano-Schinken g.t.S.
ohne Knochen, ohne Schwarte,
halber Block
– 1/2 Stücke à ca. 2,2 kg –
luftgetrocknet und 9-11 Monate gereift
111308
Ktn. 4 Stücke



Original Südtiroler
Markenspeck g.g.A.,
ohne Schwarte
– 1/2 Stücke à ca. 2,2 kg –
zarter Speck aus Südtirol
89437
Ktn. 4 Stück





Original ital.
Grana Padano g.U.,
mind. 32 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht ca. 2 kg –
würziger italienischer Hartkäse,
mind. 12-14 Monate gereift
104049
Ktn. 5 Stücke



Original ital.
Mozzarella-Stange,
45 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht 1 kg –
111322
Ktn. 6 Stangen



Original ital.
Mozzarella-Kugeln,
45 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht 125 g –
109231
Ktn. 12 Packungen



Feta,
48 % Fett i.Tr.
aus Schafs- und Ziegenmilch und mindes-
tens 2 Monate gereift
304413 Packung 200 g
Ktn. 12 x 200 g

304404 Packung 2 kg
Ktn. 3 x 2 kg

SUCHEN • ENTDECKEN
• GENIEßEN



Original ital. Ricotta,
40 % Fett i. Tr.
– Becher 1,5 kg –
hergestellt aus pasteurisierter Molke,
Rahm und Magermilch, cremig-mild
111332
Ktn. 2 Becher





Die Aufstriche von **Troiber** stehen für cremigen Geschmack und handwerkliche Qualität. Sie werden aus sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt und überzeugen durch ihre vielseitigen Rezepturen. Für weitere Varianten fragen Sie gerne Ihren Fachberatenden.

Räucherforellen-Aufstrich
298510
Schale 1,5 kg

Frischkäseaufstrich
278699 getrocknete Tomaten
Schale 1,4 kg

278694 Kürbiskern
Schale 1,4 kg

278695
Speck-Merrettich
Schale 1,4 kg



Büffelmozzarella g.g.U.
61% Fett i. Tr., in Lake
aus Büffelmilch
307464
Pck 1,2 kg (6 Stücke)



Burrata,
68 % Fett i. Tr.
– Packung 100 g –
Pasta-Filata-Käse (aus Kuhmilch), gefüllt
mit Frischkäse und Molkensahne in Form
eines kleinen Säckchens
55707
Ktn. 8 Packungen



Gorgonzola D.O.P.,
48 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
ein aromatischer, pikant-kraftiger Edelpilz-
käse mit sahnig-weicher Konsistenz
94874
Ktn. 4 Stücke



Mozzarella di Bufala Campana
D.O.P.,
mind. 56 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht 125 g –
aus original Büffelmilch, mit geschützter
Ursprungsbezeichnung
64848
Ktn. 8 Beutel



Original ital. Grana Padano
g.g.U.,
1/2 Laib, 12-14 Monate gereift,
32 % Fett i. Tr.
italienischer Hartkäse, horizontal geteilt
95407
Stück ca. 18 kg



Gruyere A.O.P,
51 % Fett i.Tr.

Schweizer Hartkäse mit vollmundigem leicht nussigem Aroma

280513
ca. 2,8 kg



Manchego,
50 % Fett i. Tr.

– 1/4 Laib ca. 700 g –
spanischer Hartkäse aus Schafsmilch, mindestens 6 Monate gereift

94505
Ktn. 8 Stücke



Reblochon de Savoie,
45 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 500 g –
halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, reift mindestens 4-8 Wochen

74711
Ktn. 6 Stücke



Spanische Ziegenkäse-Rolle,
60 % Fett i. Tr.

– Rolle 1 kg –
mildwürzig und aromatisch

56212
Ktn. 1 Stück



Buchettes de Chevre,
45 % Fett i. Tr.

– Stück ca. 25 g –
Weichkäse aus Ziegenmilch

108682
Pa. 450 g
(18 Stücke)



Mini Gourmandise de Chevre,
50 % Fett i. Tr., 8-fach

Ziegenkäsesortiment mit 8 verschiedenen Spezialitäten in 2 Formen: mit Paprika, Pfeffer, Curry und Estragonpulver

119414
Ktn. 6 x 125 g



Vorarlberger Bergkäse

g.g.A,
45 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 300 g –
aromatisch-herzhaft, aus Rohmilch hergestellt

265270
Ktn. 8 Stücke



Foto: © Lieferanten, © Beva Kitchen & Lounge (Portrait von Roberto Schack) © Ajith / stock.adobe.com (Burrata),
© Domenico Notartomaso (Portrait von Domenico Notartomas)



AI GENERATED



AUTHENTISCHE SPEZIALITÄTEN AUS DEM HERZEN ITALIENS

Mit großer Sorgfalt entwickelt Dal Molise ein Sortiment hochwertiger Lebensmittel, darunter Mozzarella, Burrata, Stracciatella und weitere Käsespezialitäten, die nach traditionellen Rezepturen hergestellt werden. Moderne Produktionsverfahren und strenge Qualitätskontrollen gewährleisten dabei eine gleichbleibend hohe Produktqualität und vollständige Rückverfolgbarkeit.



Firmengründer und Inhaber
Domenico Notartomaso



TK Stracciatella (Herz von Burrata)

– Packung 1000 g –
aus handgezipften Mozzarella-Fäden, die
in reichhaltiger Sahne eingelegt sind
309830
Ktn. 2 x 1 kg



TK kleine Burrata

– Stückgewicht 50 g –
italienischer Käse mit weicher Konsistenz
305696
Ktn. 6 x 1 kg
(6 x 20 Stück)



TK Burrata mit Trüffel, im Wasser eingelegt

– Stückgewicht 125 g –
bestehend aus einer Mozzarella-Hülle, ge-
füllt mit Sahne-Stracciatella und Trüffelzu-
bereitung
318178
Ktn. 8 x 125 g



TK Burrata, ohne Lake

– Stückgewicht 100 g –
306094
Ktn. 10 x 200 g
(10 x 2 Stück)



TK Büffelmozzarella, im Wasser eingelegt

– Stückgewicht 100 g –
aus Büffelmilch
309828
Ktn. 20 x 100 g





LIEBLINGS
STÜCK

Italienisches Käse-Sortiment,

Mischkarton 9-fach sortiert

aus je 250 g Grana Padano D.O.P., 16 Monate gereift, 250 g Provolone Piccante, 180 g Piave Vecchio D.O.P., 200 g Gorgonzola, 250 g Scamorza, geräuchert, 250 g Camembert di Mucca, 200 g Pecorino Siciliano Tartufo, 200 g Pecorino Siciliano Fantasia und 200 g Paglierina Piemontese

112383

Ktn. 1,88 kg



Französisches Käse-Sortiment,

Mischkarton 11-fach sortiert

aus je 300 g Tomette de Savoie A.O.C., 250 g Camembert Petit Normand, 220 g Morbier, 350 g Coulommiers, 140 g Sèvre & Belle Ziegenweichkäse-Rolle, 500 g Elsässer Weichkäse, 100 g Roquefort, 125 g Cabridoux, 250 g Le Sangle und 125 g Bleu d'Auvergne AOC

132771

Ktn. 2,78 kg



Französisches

Käse-Sortiment „Deluxe“

Mischkarton 7-fach sortiert

aus je 300 g Tomette de Savoie, 500 g Reblochon de Savoie A.O.C., 250 g Camembert Petit Normand, 140 g Sèvre & Belle Ziegenweichkäse-Rolle, 500 g Elsässer Weichkäse, 100 g Roquefort und 125 g Bleu d'Auvergne

132757

Ktn. 1,865 kg



Internationales

Käse-Sortiment,

Mischkarton 8-fach sortiert

aus je 270 g El Ocaso, 200 g Paglierina, 175 g Viva Italia Hartkäse, 200 g Münster, 250 g Camembert Normandie, 250 g Chaurce Lincet, 140 g Ziegenweichkäserolle, 100 g Roquefort Cantorel

95813

Ktn. 1,61 kg



Französisches Käse-Sortiment,

Mischkarton, 7-fach sortiert

mit sieben Käsespezialitäten: je 100 g Roquefort D'Argental, 500 g Marcaire, 500 g Reblochon AOC Fromi, 250 g Camembert AOC MH Beige, 300 g Tomette des Alpes Fromi, 120 g Buchette Soignon und 125 g Bleu d'Auvergne

103599

Ktn. 1,92 kg



Spanisches

Käse-Sortiment,

Mischkarton 8-fach sortiert

aus je 200 g Manchego D.O.P., 200 g El Aperitivo Chilli, 250 g Queso de Cabra, 250 g Membrillo Artesano, 100 g Queso Azul Hojas, 250 g Ibérico, 200 g El Aperitivo Tomato-Oregano, 140 g Ziegenweichkäserolle

117553

Ktn. 1,55 kg

Foto: © Lieferanten



PASTA AMATRICIANA

Auf unserer letzten Italienreise entdeckt: Pasta mit Guanciale, Pecorino und einer würzigen Tomatensauce. Für das Rezept einfach den QR-Code scannen.

LIEBLINGS
STÜCK



Natives Olivenöl Extra, Herkunft Griechenland

– Dose 1 Liter –
sortenrein aus der griechischen Koroneiki-Olive, kalt extrahiert, ausgewogen mild und frisch-fruchtig

302614
Ktn. 9 Dosen



Natives Olivenöl Extra, Premium Cuvée, Herkunft Spanien

aus einer Mischung typisch andalusischer Sorten, kalt extrahiert, ausgewogen mild und frisch-fruchtig

123748 Flasche 1 Liter
Ktn. 12 Flaschen
123749 Kanister 5 Liter
Kanister 5 Liter



Frische Maccheroni

nach traditioneller Rezeptur aus 19 % Vollei und Hartweizengrieß, ohne Konservierungsstoffe

114796
Ktn. 10 x 500 g



Frische Garganelli

nach traditioneller Rezeptur aus 19 % Vollei und Hartweizengrieß, ohne Konservierungsstoffe

114797
Ktn. 10 x 500 g



Frische Spaghettini

nach traditioneller Rezeptur aus 19 % Vollei und Hartweizengrieß, ohne Konservierungsstoffe

114795
Ktn. 10 x 500 g



Frische Tagliarini,

schwarz = Sepientinte, 12 % Vollei
– Portionsgewicht ca. 40 g –
Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Vollei, 4 mm breit, in ca. 40 g Portionsnestern

101979
Ktn. 10 x 500 g



Frische Tagliarini, aus 19 % Vollei

– Portionsgewicht ca. 40 g –
frische Eier-Bandnudeln aus Hartweizengrieß, 4 mm breit, in ca. 40 g Portionsnestern

101992 gelb = Natural
101997 grün = Spinat
101996 rot = Tomate/Paprika
Ktn. 10 x 500 g



Frische Fusilloni

frische spiralförmige Pasta, nach traditioneller Rezeptur, aus Hartweizengrieß und 19 % Vollei

101984
Ktn. 10 x 500 g

TRADITIONELL HERGESTELLTE PASTA

Pasta ist das Herzstück der italienischen Küche und eines der Lieblingsgerichte der Deutschen. Sie ist nicht bloß ein Gericht, sondern eine Leidenschaft. Daher haben wir eine vielfältige Auswahl an frischer, getrockneter und tiefgekühlter Pasta zusammengestellt, die Sie und Ihre Gäste begeistern wird. Neben Klassikern umfasst das Salva D'Or Sortiment auch außergewöhnliche Varianten.

Gefüllte Pasta macht sich nicht nur gut als Beilage, sie kann auch ganz alleine glänzen! Unser Angebot hält für jeden Geschmack die passende Füllung bereit.

Für die Portionsgröße rechnet man bei gefüllter Pasta je nach Variante 5–6 St. als Beilage und 9–12 St. für eine Hauptspeise.



TK Lunette,
mit Trüffel, ungegart
– Stückgewicht 8,3 g –
mit einem Füllungsanteil von 48 % aus
schwarzem Trüffel und Parmigiano Reg-
giano DOP
90289
Ktn. 3 kg
(ca. 360 Stück)



TK Panzerotti
„Steinpilze“, ungegart
– Stückgewicht 22 g –
mit einem Füllungsanteil von 60 % aus
Steinpilzen und Grana Padano DOP
92553
Ktn. 3 kg
(ca. 135 Stück)



TK Panzerotti
„Ricotta & Spinaci“, ungegart
– Stückgewicht 22 g –
mit einem Füllungsanteil von 60 % aus
zartem Blattspinat und saftigem Ricotta
92403
Ktn. 3 kg
(ca. 135 Stück)



TK Giganti
„Spargel“, ungegart
– Stückgewicht 26 g –
mit einem Füllungsanteil von 47 % aus Ri-
cotta, grünem Spargel und Grana Padano
DOP
92592
Ktn. 3 kg
(ca. 115 Stück)



TK Tortelli,
mit Büffelmozzarella, Tomate
und Basilikum, ungegart
– Stückgewicht 17,5 g –
mit einem Füllungsanteil von 57 % aus
Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum
92465
Ktn. 3 kg
(ca. 170 Stück)



TK Tortelli
„Kürbis“, ungegart
– Stückgewicht 17,5 g –
mit einem Füllungsanteil von 50 % aus
Kürbis und Parmigiano Reggiano DOP
92612
Ktn. 3 kg
(ca. 170 Stück)

Pesto – Mediterraner Genuss mit Tradition

Pesto gehört zu den bekanntesten Spezialitäten der italienischen Küche und stammt ursprünglich aus Ligurien. Mit seinem intensiven Aroma verfeinert Pesto nicht nur Pasta, sondern auch Antipasti, Gemüsegerichte, Sandwiches und Dressings.

Heute gibt es zahlreiche Varianten mit Zutaten wie getrocknete Tomaten, Rucola oder Pistazien, die für abwechslungsreiche Geschmackserlebnisse sorgen und die Vielfalt der mediterranen Küche widerspiegeln.



Steinpilzcreme, mit Trüffeln

mit weißen Trüffeln angereichert, mit intensivem Geschmack und starkem Aroma, höchst ergiebig

55372

Ktn. 6 x 580 ml

Servisa
PRIME

TK Pesto

– Rolle 1000 g –
nach traditionellem Rezept

46249 Classico mit Basilikum

Ktn. 5 Rollen
46250 Pomodori

aus frischen Tomaten

Ktn. 5 Rollen

46244 Bärlauch

mit „wildem“ Knoblauch

Ktn. 5 Rollen



Tomatensauce „Pomodorella“
aus italienischen Tomaten, nach einem traditionellen Rezept mit frischem Röstgemüse zubereitet und mit Basilikum verfeinert
104032
Ktn. 6 x 1700 g

Pesto Rosso
aus getrockneten Tomaten, frischem Basilikum, Pinienkernen, Cashewnüssen und Olivenöl
104029
Ktn. 6 x 540 g

Ragù alla Bolognese
tafelfertig, mit Rindfleisch, frischem Gemüse und Tomaten, nach italienischem Rezept
104033
Ktn. 6 x 1700 g



TK Avocado-Hälften

geschält, entkernt und in Hälften geschnitten, reif geerntet, sofort verwendbar. Aufgrund des neutralen, nussartigen Geschmacks eignet sich die Avocado sowohl für pikante als auch süße Gerichte

126296

Ktn. 12 x 500 g



TK Avocado, natürlich stückiges Fruchtfleisch aus Hass-Avocado, ungewürzt

120751

Ktn. 10 x 1 kg



TK Pablo's Choice Extreme Supreme Guacamole

mittelwürzige Guacamole mit Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Knoblauch, Jalapeños und Chilipulver

312154

Ktn. 12 x 500 g



TK Avocadostücke, geschält

entkernt, geschnitten, geschält, reif geerntet, sofort verwendbar

99561

Ktn. 12 x 500 g



WIBERG



Kreuzkümmel
293147
Dose 450 g



Harissa,
Gewürzubereit-
ung arabisch
mit Chili, Paprika,
Kreuzkümmel, Kori-
ander, Knoblauch
und Minze
112095
Ktn. 3 x 470 ml

Kardamom,
gemahlen
116069
Ktn. 3 x 470 ml

Orient,
Ras El Hanout-
Gewürzuberei-
tung
mit Muskat, Piment,
Kardamom sowie
Rosenblüten
91547
Ktn. 3 x 470 ml

Trüffelbutter,
von Weißem Trüffel
– Glas 175 g –
mit Brandy verfeinert
88307
Ktn. 6 Gläser



Salsa,
mit Sommertrüffeln
– Glas 500 g –
59817
Ktn. 6 Gläser



il Tartufo di Paolo



Weißes Trüffelöl,
mit Trüffelstückchen
– Flasche 250 ml –
59928
Ktn. 12 Flaschen



Schwarzes Trüffelöl,
mit Trüffelstückchen
– Flasche 250 ml –
100% italienisches Olivenöl extra vergine
gewürzt mit Aroma von schwarzem Trüffel
48354
Ktn. 12 Flaschen



Carpaccio,
aus Sommertrüffeln
– Glas 140 g –
57719
Ktn. 6 Gläser





Da der Teig tiefgekühlt und sofort formbar ist, können Sie ihn ganz nach Bedarf verarbeiten.

TK Falafel-Teig, vegan

bestehend aus Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Koriander, Kurkuma und Cumin

307286

Eimer 2,5 kg



Kichererbsen

– Abtropfgewicht 1500 g –
267088

Ktn. 6 x 2650 ml Dosen



Couscous

309118
Beutel 5 kg



Bulgur

309120
Beutel 5 kg



TK Knoblauch, ganze, geschälte Zehen

61056

Ktn. 10 x 500 g



TK Knoblauch, gewürfelt

61057

Ktn. 10 x 500 g



Hummus, pikant

orientalischer Brotaufstrich aus Kichererbsen und Sesammus, verfeinert mit Chili und orientalischen Gewürzen

287822

Ktn. 4 x 1,4 kg

Hummus, pink

orientalischer pinker Brotaufstrich aus Kichererbsen und Sesammus, verfeinert mit roter Bete

289747

Ktn. 4 x 1,4 kg

Hummus, Natur

orientalischer Brotaufstrich aus Kichererbsen und Sesammus, verfeinert mit Zitronensaft, Knoblauch und Gewürzen

289746

Ktn. 4 x 1,4 kg



Ponthier – Französische Fruchtkompetenz seit 1946

Mit großer Sorgfalt wählt Ponthier seine Früchte in den besten Anbaugebieten der Welt aus. Heute umfasst das Sortiment eine breite Auswahl an Fruchtpürees, Fruchtmarken, Coulis und innovativen Fruchtkreationen, die von Spitzenköchen, Konditoren und Barkeepern weltweit geschätzt werden.

Eine
Geschmacksbombe:
Die Pürees bestehen
fast ausschließlich aus
purer Frucht.



Himbeere

Frisches Fruchtpüree

– Beutel 1 kg –
aus ausgesuchten vollreifen Früchten und
10 % Zucker hergestellt; homogene Kon-
sistenz

46262 Erdbeere Ktn. 6 Beutel

46263 Himbeere Ktn. 6 Beutel

46261 Kokosnuss Ktn. 6 Beutel

46264 Mango Ktn. 6 Beutel

46265 Passionsfrucht Ktn. 6 Beutel

46260 Schwarze Johannisbeere
Ktn. 6 Beutel

46266 Weißer Pfirsich Ktn. 6 Beutel

69809 Grüner Apfel Ktn. 6 Beutel



Mango



Erdbeere

AI GENERATED

SANDER
Gourmet

Vanillesauce,
mit Bourbon-Vanille
259432
Beutel 3 kg



Rote Kirschengrütze
mit ganzen Kirschen
122638
Beutel 3 kg



Desserts bieten die Möglichkeit, Kreativität und Handwerkskunst zu zeigen und heben sich oft durch eine aufwendige Präsentation hervor. Ein gelungenes Dessert kann den Gast emotional ansprechen, positive Erinnerungen schaffen und seine Zufriedenheit steigern.



TK Mousse
im Dressierbeutel
120897 Bratapfel
320073 Salted Caramel
319905 Weiße Schokolade
319500 Zartbitterschokolade
178460 Tonkabohne
320068 Peanut Butter
Ktn. 3 Beutel

TK Cassiscreme,
vegan, im Dressierbeutel
307336
Ktn. 3 Beutel

Im
Dressier-
beutel



TK Cheesecake

„Winter Time“

– Portionsgewicht 110 g –
mit winterlichen Gewürzen, im großen
Weckglas

322237

Ktn. 2,64 kg
(24 Portionen)



TK Mandelnougat, mit Zwetschge auf Nussboden

– Stückgewicht 60 g –
Mandelnougatmousse mit Dulcey-Schokola-
de auf fruchtigem Zwetschgenspiegel, Ø 5 cm

322235

Ktn. 1,8 kg
(30 Portionen)

Perfekt
für Weih-
nachten

TK Schokoladenbrownie

– Portionsgewicht 60 g –
mit Mandarine, Spekulatiuscreme
und Cranberry-Pistazien-Topping

277987

Ktn. 1,68 kg
(28 Portionen)

TK Sweet Christmas

– Portionsgewicht 35 g –
helle Lebkuchenmousse auf fruchtig-süßem
Cranberry-Preiselbeer-Ragout mit gerösteten
Kürbiskernen und knusprigen Butterstreuseln

309626

Ktn. 840 g
(24 Portionen)



TK Cheesecake

„American Style“

– Portionsgewicht 80 g –
mit Mascarpone und Zitronenabrieb,
auf knusprigem Boden, Ø 5 cm

289642

Ktn. 2,4 kg
(30 Portionen)





AI GENERATED



**TK Schokomousse Nocken,
Zartbitter**
umhüllt von hauchdünner Schokolade
322788
Ktn. 40 x 30 g



**TK Schokomousse Nocken,
weiß**
umhüllt von hauchdünner Schokolade
322793
Ktn. 40 x 30 g



**TK Schokotürmchen,
mit Himbeermark**
mit feinsten, dunkler Schokoladenmousse
318636
Ktn. 30 x 100 ml



**TK Speedy Schokomousse,
mit Himbeerfruchtmark**
für den raschen Einsatz
318621
Ktn. 30 x 65 ml



**TK Speedy
weißes Schokomousse,
mit Marillenfruchtmark**
für den raschen Einsatz
318615
Ktn. 30 x 60ml



**TK Speedy
Passionsfrucht mousse,
mit Mangofruchtmark**
118924
Ktn. 30 x 65 ml

„Eine starke Partnerschaft lebt von Vertrauen und gemeinsamen Werten. Genau das verbindet Bridor und Service-Bund – mit dem gemeinsamen Anspruch, unseren Kunden jeden Tag höchste Qualität zu bieten.“

Bäckermeister Jean-Luc Kasper,
Bridor



TK Soufflés al Cioccolato

– Stückgewicht 100 g –
kleine Biskuitkuchen, gefüllt mit einer
edlen, hochwertigen Schokocreme.
Kalt oder warm mit Eis oder Vanille-
sauce servieren

85936
Ktn. 1,2 kg
(12 Stück)



TK Pastel de Nata ▶
backfertig
276362 Stückgewicht 35 g
Ktn. 4,2 kg
(120 Stück)

262090 Stückgewicht 60 g
Ktn. 3,6 kg
(60 Stück)



TK Schokoladensoufflé,
mit flüssigem Kern
der Dessertklassiker, luftig, leicht und
voller Schokolade, mit flüssigem Kern,
warm servieren, enthält Alkohol
279381
Ktn. 40 x 60 g



TK Mandelnougatsoufflé,
mit flüssigem Kern
feinstes Nougat als flüssiger Kern im
kleinen Mandelsoufflé
90720
Ktn. 36 x 40 g

Nach-
füller*

Nachhaltig, wiederverwendbar, vielseitig!



**TK Negativ Sweet Vanilla
feat. Apricot**

– Portionsgewicht 100 g –
vegane Vanillemousse auf Aprikosen-
ragout

289562

Ktn. 3 kg
(30 Portionen)



TK Negativ Birne Helene

– Portionsgewicht 100 g –
Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen
und Streuseln, für Weckglas

289418

Ktn. 3 kg
(30 Portionen)



TK Negativ Pfirsich Melba

– Portionsgewicht 100 g –
Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfir-
sich, für hohes Weckglas

289542

Ktn. 3 kg
(30 Portionen)



**TK Negativ Bienenstich
„Sander Style“**

– Portionsgewicht 120 g –
aus Biskuit und Streuseln, mit einer Vanil-
lecreme aus Honig und weißer Schokola-
de

289554

Ktn 2,4 kg
(20 Portionen)



**TK Negativ Sweet Chocolate
feat. Cherry,
vegan**

– Portionsgewicht 100 g –
Schokoladenmousse auf Kirschgrütze, mit
Thymian, für hohes Weckglas

289560

Blister 3 kg
(30 Portionen)



**TK Negativ Schokomousse,
mit Kirschgrütze**

– Portionsgewicht 45 g –
mit Kokosraspeln, für Weckglas

122669

Pa. 1,35 kg
(30 Portionen)



Im
Glas

TK Crème brûlée

– Portionsgewicht 75 g –
im Soufflécörmchen

289550

Ktn 2,4 kg
(32 Portionen)



Im
Glas

TK Erdbeer-Tiramisu

Mascarponecreme mit Biskotten und
fruchtigem Erdbeermark

54604

Ktn. 12 x 100 ml



Ihr neues
Eisdessert
mit Wow-
Effekt!

**TK Sorbetportion,
Birne**

– Stückgewicht 70 g / 90 ml –
mit 47 % Birne, mit Salzbutter Karamell-
herz und Schokolade, in Form einer Birne
322774

Pa. 8 x 70 g
(8 x 90 ml)



Ein Löffel, und die Welt steht kurz still: ERHARD Pâtissier Glacier verbindet feinstes Eishandwerk mit echter Hingabe zum Produkt. Hinter jedem Dessert stehen höchste Lebensmittelsicherheit, zertifizierte Produktionsstätten und ein spürbares Engagement für Umwelt und Gesellschaft – für einen Genuss, der nicht nur überzeugt, sondern berührt.

ERHARD ist ein dynamisches, gut organisiertes, modernes und innovatives unabhängiges Familienunternehmen. Dank des Know-hows der Experten für Patisserie, Schokolade, Feingebäck und Eiscrème hat sich ERHARD zu einem führenden europäischen Anbieter in der Dessertbranche entwickelt.



CEO & Founder
Denis Erhard



TK Eis Vanilla Crunch Riegel

– Stückgewicht 1100 g / 2300 ml –
Bourbon Vanilleeis mit Baiserkern, mit karamellisierten Mandeln. Portionierbar in 16-20 Stücke

322779

Stück 1100 g / 2300 ml



TK Eis Vanilla Crunch

– Stückgewicht 80 g / 135 ml –
Bourbon Vanilleeis mit knusprigem Baiserkern, ummantelt mit karamellisierten Mandeln

322776

Pa. 8 x 80 g
(8 x 135 ml)



TK Sorbetportion, Zitrone

– Stückgewicht 75 g / 115 ml –
mit 26 % Zitronensaft, in Form einer Zitrone

322725

Pa. 8 x 75 g
(8 x 115 ml)



TK Eis Coconut Snowball (à la Raffaello Kugel)

– Stückgewicht 80 g / 120 ml –
aus Kokosnusseis, karamellisierten Mandelstückchen und Überzug aus weißer Schokolade und Kokosnuss

322731

Pa. 8 x 80 g
(8 x 120 ml)



TK Eis Snowball (à la Rocher Kugel)

– Stückgewicht 75 g / 120 ml –
Haselnusseis mit karamellisierten Haselnussstückchen und Überzug aus Milchschokolade und Haselnüssen

322728

Pa. 8 x 75 g
(8 x 120 ml)



TK Eis Vacherin Vanille-Erdbeer-Riegel

– Stückgewicht 750 g / 1700 ml –
mit einem knusprigen Baiser-Kern, umhüllt mit Sahnedekor und Erdbeertopping. Selbst portionierbar in 8-10 Stücke

322777

Stück 750 g / 1700 ml



TK Eis Grand Manier Souffle

– Stückgewicht 90 g / 145 ml –
Eiscreme mit 78 % GRAND MARNIER® Extrakt, Biscuitboden und Schokodekor

322778

Pa. 8 x 90 g
(8 x 145 ml)

TK Tartufo al Pistacchio

– Stückgewicht ca. 75 g –
Eistrüffel aus Pistazieneis mit einem Kern aus Pistaziensoße, dekoriert mit karamellisierten Haselnüssen und Pistazienstückchen

258985

Ktn. 900 g
(12 Stück)



TK Tartufo scuro

– Stückgewicht ca. 85 g –
klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen

325758

Ktn. 1,02 kg
(12 Stück)



HEISS AUF GENUSS

Kaffee ist mehr als ein Getränk – er ist oft der erste Eindruck, der letzte Genussmoment und ein entscheidender Teil des Gästerlebnisses. Deshalb entwickeln wir Kaffees, die mit ausgewogenem Geschmack, verlässlicher Qualität und echter Genusskompetenz überzeugen.

Mit unserer Barista-Expertise denken wir Kaffee vom fertigen Getränk aus: von der perfekten Crema bis zum harmonischen Cappuccino. So entstehen Lösungen, die im Alltag funktionieren und gleichzeitig jedem Gast ein besonderes Kaffeeerlebnis bieten.



Bei Fragen hilft Ihnen gerne unser Heißgetränkeexperte Lutz Werner weiter!

 lutz.werner@servicebund-national.de

 0151 22402086



Für den Service-Bund
mit Herz im Einsatz:
Barista Santana
Oliveira Graca

GENUSS GANZHEITLICH GEDACHT.

Mit unserem durchdachten SOURCER Heißgetränk-konzept schaffen Sie Genussmomente, die Ihre Gäste begeistern.



MIT BARISTA-EXPERTISE ENTWICKELT.

Unsere SOURCER Röstprofile sind präzise auf ein überzeugendes Endprodukt abgestimmt, z. B. eine samtige Crema auf dem Espresso oder ein milder, runder Geschmack im Capuccino. Das Ergebnis sind stimmige Geschmackserlebnisse und eine konstant hohe Qualität in jeder Tasse.

BESONDERE KAFFEES. BESONDERE GESCHICHTEN.

Ein Highlight unseres Sortiments ist unser wildgewachsener SOURCER WILD Kaffee aus dem äthiopischen Regenwald. Ideale Wachstumsbedingungen, traditionelle Ernte und mehrwöchige Sonnentrocknung verleihen ihm sein unverwechselbar fruchtiges Aroma.



GEMACHT FÜR DEN ALLTAG.

Ob Kaffee-Klassiker oder moderne Kaffee-spezialitäten: Unsere SOURCER Kaffees sind vielseitig einsetzbar und für die Anforderungen professioneller Gastgeber entwickelt. Geeignet für Vollautomaten und Siebträgermaschinen, liefern sie zuverlässig überzeugende Ergebnisse.



GEMEINSAM MEHR ERREICHEN.

Partnerschaft bedeutet für uns: persönliche Beziehungen zu unseren Produzenten und eine langfristige Zusammenarbeit. Für die Marke SOURCER arbeiten wir bereits seit 2018 mit unseren Lieferanten zusammen. Außerdem engagieren wir uns vor Ort in den Ursprungsländern unserer Produkte. So haben wir mit Beginn der Marke in Äthiopien den Neubau einer Schule für die Kinder unserer SOURCER WILD Kaffeebauern unterstützt und über einige Jahre eine Baumschule für Kakaopflanzen in der Dominikanischen Republik gefördert.





ROOIBOS & VANILLE
• CREMIGE BIO ROOIBOS MISCHUNG •

Bio Rooibos & Vanille¹
153874



PFEFFERMINZE & SPEARMINZE
• ERFRISCHENDE BIO KRÄUTERTEE MISCHUNG •

Bio Pfefferminze & Spearmintze¹
153875



PASSIONSFRUCHT & MANGO
• TROPISCHE BIO GRÜNTÉE MISCHUNG •

Bio Passionsfrucht & Mango¹
153871



DARJEELING
• BLUMIGER BIO SCHWARZTEE •

Bio Darjeeling²
258881



EARL GREY
• SPRITZIGER BIO BERGAMOTTE SCHWARZTEE •

Bio Earl Grey¹
258880



BLAUBEERE & HOLUNDER
• KRÄFTIGE BIO FRÜCHTETEE MISCHUNG •

Bio Blaubeere & Holunder¹
153873



ENGLISH BREAKFAST
• KRÄFTIGER BIO ASSAM SCHWARZTEE •

Bio English Breakfast²
258023



KAMILLE & VERBENE
• SANFTE BIO KRÄUTERTEE MISCHUNG •

Bio Kamille & Verbene¹
153877



CHINA SENCHA
• MILDER BIO HOCHLAND GRÜNTÉE •

Bio China Sencha²
258882



INGWER & ZITRONE
• AROMATISCHE BIO KRÄUTERTEE MISCHUNG •

Bio Ingwer & Zitrone¹
153870



- ¹ CZ-BIO-002 EU-/ Nicht EU-Landwirtschaft
- ² CZ-BIO-002 Nicht EU-Landwirtschaft
- ³ DE-ÖKO-007 Nicht EU-Landwirtschaft
- ⁴ DE-ÖKO-009 EU-/ Nicht EU-Landwirtschaft
- ⁵ DE-ÖKO-039 Nicht EU-Landwirtschaft

Das Rainforest Alliance-Siegel bedeutet, dass die FarmbesitzerInnen ihr Land nachhaltiger bewirtschaften, die Umwelt schützen und ihre Lebensbedingungen verbessern können. Die Rainforest Alliance setzt sich für eine Welt ein, in der Mensch und Natur im Einklang miteinander leben.
www.rainforest-alliance.org

SOURCER Bio Tee
im Pyramidenbeutel
– Packung 25 Beutel
(1,5 - 2 g/Beutel) –

153874 Bio Rooibos & Vanille
cremige Rooibos-Mischung
Ktn. 6 x 25 Btl.

153875 Bio Pfefferminze & Spearmintze
erfrischende Kräuterteemischung
Ktn. 6 x 25 Btl.

153871 Bio Passionsfrucht & Mango
tropische Grüntee-Mischung
Ktn. 6 x 25 Btl.

258881 Bio Darjeeling
blumiger Schwarztee
Ktn. 6 x 25 Btl.

258882 Bio China Sencha
milder Hochland-Grüntee
Ktn. 6 x 25 Btl.

153870 Bio Ingwer & Zitrone
aromatische Kräuterteemischung
Ktn. 6 x 25 Btl.

258880 Bio Earl Grey
spritziger Bergamotte-Schwarztee
Ktn. 6 x 25 Btl.

153873 Bio Blaubeere & Holunder
kräftige Früchte-teemischung
Ktn. 6 x 25 Btl.

258023 Bio English Breakfast
kräftiger Assam-Schwarztee
Ktn. 6 x 25 Btl.

153877 Bio Kamille & Verbene
sanfte Kräuterteemischung
Ktn. 6 x 25 Btl.





Bio Caffè Crema⁵,
100 % Arabica, ganze Bohne
– Packung 1 kg –
Rainforest-Alliance-zertifiziert, aus
dem Hochland Honduras und Perus,
mittelstark geröstet. DE-ÖKO-039
111230
Ktn. 6 x 1 kg



Bio Espresso⁵,
100 % Arabica, ganze Bohne
– Packung 1 kg –
Rainforest-Alliance-zertifiziert, aus
dem Hochland Honduras und Perus,
mittelstark geröstet.
DE-ÖKO-039
108448
Ktn. 6 x 1 kg



Bio Filterkaffee⁵,
100 % Arabica, gemahlen
– Packung 1 kg –
Rainforest-Alliance-zertifiziert, aus
dem Hochland Honduras und Perus.
DE-ÖKO-039
106189
Ktn. 6 x 1 kg

Bio Getränkepulver⁴,
mit 20 % Kakaopulver
– Packung 1 kg –
Rainforest-Alliance-zertifiziert (Ka-
kao), cremiger Genuss mit ange-
nehm süß-fruchtigem Charakter.
DE-ÖKO-009
106191
Ktn. 10 x 1 kg



Port. Bio-Rohrzucker³
– Sticks 3,5 g –
aus kontrolliert ökologischem An-
bau. DE-ÖKO-007
273754
Ktn. 1000 Stück



Die passende Präsentation ist entscheidend

Eine interessante Story und die richtige Präsentation sorgen dafür, dass sich Ihre Gäste für ein Heißgetränk entscheiden und auch bereit sind, mehr Geld für ein hochwertiges Produkt auszugeben. Nutzen Sie dieses Potenzial für sich! SOURCER unterstützt Sie bei der Umsetzung auf vielfältige Art und Weise und ohne viel Aufwand.



Bio Wildkaffee-Kapseln
– Stückgewicht 5,5 g –
Fairtrade-zertifizierter Bio-Röst-
kaffee aus äthiopischer Wild-
sammlung. PL-EKO-06

117457 Espresso,
Intensität: 7 von 10
Ktn. 100 Stück

117458 Lungo,
Intensität: 4 von 10
Ktn. 100 Stück



Bio Wildkaffee Espresso,
100 % Arabica,
ganze Bohne
– Packung 1 kg –
Fairtrade-zertifizierter Bio-Röst-
kaffee aus äthiopischer Wild-
sammlung. PL-EKO-06
118907
Ktn. 6 x 1 kg



Bio Wildkaffee Caffè
Crema,
100 % Arabica,
ganze Bohne
– Packung 1 kg –
Fairtrade-zertifizierter Bio-
Röstkaffee aus äthiopischer
Wildsammlung. PL-EKO-06
118908
Ktn. 6 x 1 kg



Bio Wild Filterkaffee,
100 % Arabica, gemahlen
– Packung 1 kg –
Fairtrade-zertifizierter Bio-Röst-
kaffee aus äthiopischer Wild-
sammlung. PL-EKO-06
304092
Ktn. 6 x 1 kg



Achten Sie auf die Produkte
mit dem Fairtrade-Siegel.



Alle SOURCER WILD
Produkte sind zertifiziert:
PL-EKO-06
Äthiopische Landwirtschaft

Foto: © stockadobe.com – Pixim Stock (Hand mit Kaffeebohnen)

SOURCER: Kaffee



GENIESSEN SIE MIT UNS!

Die Marke Gastrovinum mit ihrem maßgeschneiderten Sortiment an Wein, Sekt, Champagner und Spirituosen wurde insbesondere als korrespondierendes Angebot zu den anderen Produkten der Eigenmarken belebt und entsprechend gestärkt.

- 100 % Kompetenz
- Traditionen aus Europa
- Entdeckungen aus aller Welt
- Perfekte Weine für perfekte Anlässe

3.000
Weine
in unserem
Sortiment

Bei der Auswahl der passenden Weine für Ihre Speisekarte stehen Ihnen unsere Fachberatenden und Sommeliers kompetent zur Seite und stellen gemeinsam mit Ihnen individuell passende Arrangements zusammen.

Fotos: © Lieferanten, © Iliyabatyrova / stock.adobe.com (Weinglas)



AI GENERATED



WIESENKIEZ
schmeckende



**Bio Sinsecco alkoholfrei,
weiß**

sonnengereifte Äpfel, Birnen, Holunderblüten und Quitten treffen auf den würzigen Hauch von Mariendistel, Schafgarbe und Löwenzahn

279010

Ktn. 6 x 0,75 Liter



**Bio Sinsecco alkoholfrei,
rot**

Mix aus Apfel, Birne und Quitte, veredelt durch die herbe Tiefe von Aronia und Johannisbeere. Rosmarin, Lavendel und Kardamom sorgen für ein würziges Finish

279012

Ktn. 6 x 0,75 Liter

— KRAFTIGER —
PORTILLO
— ERLEBEN WIRDE —



**Salentein Portillo Malbec
Rosé,
Bodegas Salentein, Valle de Uco,
Argentinien**

kräftig im Geschmack, mit ganz zartem Tannin. 13 Vol.-%

64468

Ktn. 6 x 0,75 Liter



**Salentein Portillo Malbec,
trocken, Bodegas Salentein, Valle
de Uco, Argentinien**

würzige und beerige Aromen, dabei weich, samtig und mit viel Würze. 13,5 Vol.-%

76219

Ktn. 6 x 0,75 Liter



**Salentein Portillo
Chardonnay,
trocken, Bodegas Salentein,
Mendoza, Argentinien**

tropische Früchte, reife Ananas und frische Zitrusnoten. 13 Vol.-%

110558

Ktn. 6 x 0,75 Liter

Champagne
GOSSET
1858



Champagner Gosset Brut

„Excellence“

42 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir und 13 % Pinot Meunier, 11 Vol.-%

90540

Ktn. 6 x 0,75 Liter

GASTROVINUM



LIEBLINGS
STÜCK

Karat Sekt Weißburgunder,

Blanc de Blanc Brut

12,5 Vol.-%

318846

Ktn. 6 x 0,75 Liter



„Als Trainerin, Sommelière und
Sensorik-Expertin weiß ich:
Wirkliche Qualität entsteht da, wo
Menschen einander verstehen.“

Maja Kirsch,
Sommelière und Host des Podcasts „Kirsch Royal“

GASTROVINUM



Sekt

„Smaragd“

11 Vol.-%

55124 halbtrocken

Ktn. 6 x 0,75 Liter

40746 trocken

Ktn. 6 x 0,75 Liter

40760 trocken

Ktn. 24 x 0,2 Liter



%
ALKOHOL
FREI

Sekt

„Smaragd“, alkoholfrei

0,0 Vol.-%

303756

Ktn. 6 x 0,75 Liter



IN MAJAS PODCAST REINHÖREN:

Drei Weingüter, drei Handschriften

In dieser Folge nimmt Sie Maja mit ins Burgund. Drei Tage, drei Winzer, drei Türen, und keine davon hat sie selbst aufgemacht. Eingeladen wurde sie von Hans-Christian Kist (Vinarium, Zink, Bühl), mit seiner Frau Stefanie Schweizer und einer Gruppe aus Weinkennern und Weininteressierten.

Es ist eine Folge über Beziehungen, ohne die manche Keller verschlossen bleiben. Über Familiengeschichten, die sich in Wein übersetzen. Über kontrolliertes Nichtstun, und warum dies das Schwerste ist, was man als Winzer aushalten kann.



Fotos: © Lieferanten, © Maja Kirsch (Portrait), © karepa / stock.adobe.com (Champagner Glas)





Fehlt Ihnen was?

Auf den vergangenen Seiten präsentierten wir Ihnen Produkte, die Tradition, Qualität und verantwortungsvolle Produktion vereinen. Von edlem Fisch und Fleisch bis zu mediterranen Highlights, feinen Beilagen und süßen Genüssen – jedes Detail steht für Leidenschaft und Geschmack auf höchstem Niveau.

Sie suchen noch weitere Informationen? Dann scheuen Sie sich nicht, Ihren Service-Bund Fachberatenden anzusprechen!

