FOOD Sortiment 2024

2 (in) 1
Wendekatalog

Andras Horvath
Unilever Culinary Fachberater

Unilever Food Solutions

Gültig ab Januar 2024
Änderungen vorbehalten

Österreich

EDI TORIAL

Herzlich willkommen!

Wir unterstützen dich mit professionellen Zutaten sowie einer umfassenden Palette an Lösungen für deine Küche, die deine Arbeitsprozesse vereinfachen und dir mehr Zeit schenken für deine individuellen Ideen und Kreationen.

Von exquisiten Bouillons und Saucen, über innovative Lösungen für pflanzenbasierte Gerichte, bis hin zu funktionalen Basisprodukten – jeder Artikel in diesem Katalog wurde entwickelt, damit du dich auf das Wesentliche konzentrieren kannst: DIE KUNST DES KOCHENS!

Bei unseren spezialisierten Gastronomieprodukten legen wir besonderen Wert auf konstant hohe Qualität und bewährte Rezepturen, die beim Verfeinern oder als Basis stets mit ausgezeichnetem Geschmack überzeugen - genau so, wie es den Wünschen deiner Gäste entspricht.

Falls du zu einem Produkt Fragen hast oder nach Alternativen suchst, wende dich gerne an unseren Außendienst. Bei ihm erfährst du alles über aktuelle Food Trends und wie du den täglichen Herausforderungen am besten begegnest.

Ein besonderes Anliegen, das uns schon lange beschäftigt, ist das Thema Nachhaltigkeit. Unilever hat es sich zum Ziel gesetzt, Nachhaltigkeit alltäglich zu machen. Denn wir wissen, welche globalen Herausforderungen auf uns zukommen. Um nur zwei Beispiele zu nennen: 98 % unserer 13 wichtigsten Gemüse und Kräuter stammen bereits aus nachhaltigem Anbau und alle unsere Bouillon Eimer sind bereits seit 2022 aus 100 % recyceltem Plastik.

Dein Erfolg steht im Zentrum unseres Handelns. Deshalb bieten wir dir nicht nur echte Lösungen, sondern wollen dich inspirieren und unterstützen damit du deinen Beruf auch in herausfordernden Zeiten weiterhin genießen kannst.

Auf ein erfolgreiches Jahr!

Dein Team von Unilever Food Solutions und Eskimo

SO ERREICHST DU UNS

Unilever Food Solutions & Eskimo
Foodservice Bereich der Unilever Austria GmbH
Jakov-Lind-Straße 5, 1020 Wien
T 01-6 05 35-0

www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo
www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo

QR Code scannen für deine Ansprechpartner.

HIGHLIGHTS 2024

The Vegetarian Butcher macht sogar bekennende Fleischtiger zu begeisterten Pfanzenessern. Kein Wunder, denn Geschmack und Textur sind einfach köstlich.
Mehr findest du ab Seite 32.

Hellman's, das Street Food Original, präsentiert eine hochwertige Produktpalette für jeden Bedarf. Sichere dir jetzt deinen edlen Gratis-Caddy.
Alle Hellmann's Produkte ab Seite 48.

Schritt für Schritt richten wir alle Bereiche unseres Unternehmens und die gesamte Produktpalette auf Nachhaltigkeit aus. Einige Beispiele für unser Bekenntnis zur Nachhaltigkeit **findest du auf Seite 102.**

ÜBERSICHT

BOUILLONS 08–13

SUPPEN & SUPPENEINLAGEN 14–21

SAUCEN & BINDEMITTEL 22–31

THE VEGETARIAN BUTCHER 32–35

BEILAGEN 36–41

WÜRZMITTEL & BASISPRODUKTE 42–47

BURGER – TOPPING & DIPPING 48–53

DRESSING & SALATKOMPONENTEN 54–59

DESSERTS 60–65

CATERLINE TIEFKÜHLPRODUKTE 66–99

PROFIPRODUKTE **24/7 ONLINE BESTELLEN** & PROFITIEREN

PUNKTE SAMMELN UND GEGEN ATTRAKTIVE PRÄMIEN EINTAUSCHEN

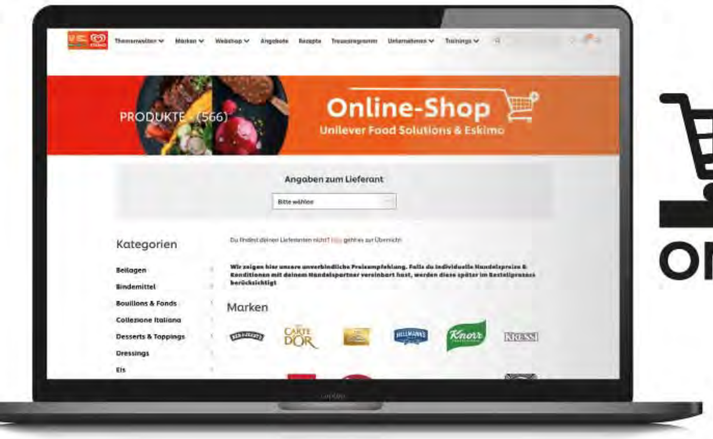
1. Melde dich kostenlos an: **unileverfoodsolutions.at**
2. **Wähle** deinen Grosshändler und gib deine Kundennummer ein.
3. Produkte auswählen und direkt in **deinen Warenkorb** legen.
4. Warenkorb für deinen Grosshändler freigeben und für deinen Einkauf **Treuepunkte sichern**.
5. **Stöbere** im Treueprogramm und such dir **tolle Prämien** aus!

TREUEPROGRAMM

UNSER TREUEPROGRAMM – DEIN VORTEIL

Mit jedem Einkauf in unserem Webshop sammelst du automatisch Treuepunkte, die du dann einfach gegen hochwertige Prämien für deinen Betrieb eintauschen kannst.

Hier kommst du direkt zur Registrierung



ONLINE-SHOP

UNSERE **TOP PRODUKTE**

ECHTE LÖSUNGEN

Qualität setzt sich einfach durch. Spare mit unseren Produkten Arbeitsschritte und erhöhe damit die Effizienz in deiner Küche.

VON **KOCH** ZU **KOCH**

Das Team von Chefmanship (v.l.n.r.): Andras Horvath, Daniel Kogoj

Chefmanship

Chefmanship bedeutet, Gastronomie in ihrer Gesamtheit zu verstehen und dieses Wissen auf die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden zu übertragen. Dazu nehmen wir die gesamte Wertschöpfungskette unter die Lupe und analysieren, welche Bereiche auf welche Weise optimiert werden können. Das klingt jetzt furchtbar trocken, bedeutet für uns aber Leidenschaft, Kreativität und die Hingabe zum Produkt.

Die Ergebnisse unserer Fachberatung sind messbar: von Planung über Wareneinsatz, Zeit für Vorbereitung und Kochprozesse oder Zusammensetzung der Speisekarte bis zum besseren finanziellen Ergebnis und höherer Arbeitszufriedenheit.

Um optimal beraten zu können, stehen wir in regelmäßigem Austausch mit unseren Kunden. Nur wer die Bedürfnisse versteht, kann die passenden Lösungen entwickeln. Deshalb siehst du uns regelmäßig auf Messen, in Workshops und in Trainings, sowohl für unsere Kunden wie auch für unser Team. Weiters organisieren wir Verkostungen, Produktvergleiche, Experimente und Vieles mehr.

Zusätzlich zu unserem Dauereinsatz im Namen von Chefmanship bieten wir dir einen besonderen Ort, wo sich Köche richtig ausleben und Wissen in perfektem Rahmen erwerben können: unser Chefmanship Centre in Wien.

DIE GESAMTLÖSUNG FÜR DICH UND DEINEN BETRIEB

Ob mit dem richtigen Produkt, einem optimierten Konzept oder der passenden Inspiration – unser Ziel ist es, dich mit unserer Expertise zu unterstützen.

Degustation
Erlebe mit uns gemeinsam den Geschmack unserer Produkte.

Inspiration
Wir liefern dir kreative Ideen für deine eigene Umsetzung.

Individuelle Schulung
Wir passen unser Kursprogramm an deine Bedürfnisse an.

Prozessoptimierung
Wir entwickeln für dich und deinen Betrieb das optimale Konzept.

Produktentwicklung
Hast du Fragen über Zutaten? Wir sind dein Ansprechpartner.

Workshop
Komm ins Centre und lass dich in unsere kulinarische Welt entführen.

Das Chefmanship Centre
Der Platz für Schulungen, Workshops uvm., mit High-End-Küche und Arbeitsplätze für bis zu 18 Köche.

Die Culinary Fachberatung
Kontaktiere uns gerne mit deiner Frage, deinem Bedürfnis oder deinem Problem.

E: chefmanship.ch@unilever.com
T: 01-6 05 35-230

MEGATREND **PFLANZLICH.** GRÜN GEWINNT

Plantmade wird von Jahr zu Jahr stärker. Die Fleischportionen schrumpfen oder werden zur Gänze durch Proteine auf pflanzlicher Basis ersetzt. Mach Gemüse, Obst und Salate zum Zentrum des Gerichts und entdecke die spannendsten Kombinationen. Und das Beste: **Deine Gewinnspanne wird sich merklich erhöhen.**

Wähle klassische Zutaten wie saisonale und regionale Gemüsesorten und halte deinen Warenkorb klein.

Biete beliebte und einfach umsetzbare Standardgerichte für schlanke, effiziente Prozesse in deiner Küche.

Setze ein Highlight mit einer besonderen Zutat – oder wähle eine ungewöhnliche Zubereitungs- oder Anrichtweise.

Liefere mit Storytelling einen spannenden Mehrwert und steigere damit die Wertigkeit deiner pflanzlichen Gerichte.

BOUILLON

Knorr Professional Goldaugen Rindsuppe	10
Knorr Professional Bouillon rein pflanzlich	10
Knorr Professional Rindessa, Klare Hühnersuppe	11
Knorr Professional Bio Bouillon	12
Knorr Professional Rinder Bouillon geliert, konzentrierte Bouillon & Fond	12
Basic Line Bouillon	13

GOLDAUGEN RINDSUPPE

TOP PRODUKT

9 000275 710704

Knorr Professional
Goldaugen
Rindsuppe
Das österreichische Original

- Perfekter Suppenspiegel mit den typischen Goldaugen
- Ideal als Basis, zum Würzen und Verfeinern
- Nr. 1 in der Profiküche*

Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 07107	Bestelleinheit: 5 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

TOP PRODUKT

8 720182 780096

Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 78009	Bestelleinheit: 6 x 1 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

TOP PRODUKT

9 000275 711008

Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 07110	Bestelleinheit: 15 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

9 000275 710506

Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 07105	Bestelleinheit: 25 kg GN²	Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

9 000275 409400

Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 40940	Bestelleinheit: 30 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

9 000275 710605

Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 07106	Bestelleinheit: 60 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

BOUILLON REIN PFLANZLICH

TOP PRODUKT

8 720182 779038

Klare Suppe rein pflanzlich

Art. Nr.: 77903	Bestelleinheit: 6 x 1 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

9 000275 422904

Klare Suppe rein pflanzlich

Art. Nr.: 42290	Bestelleinheit: 5 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

TOP PRODUKT

9 000275 719004

Klare Suppe rein pflanzlich

Art. Nr.: 07190	Bestelleinheit: 15 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

8 720182 780348

Gemüsegold Bouillon

Art. Nr.: 78034	Bestelleinheit: 6 x 1 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l

9 000275 718106

Gemüsegold Bouillon

Art. Nr.: 07181	Bestelleinheit: 15 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l

RINDESSA, KLARE HÜHNERSUPPE

8 720182 780416

Rindessa

Art. Nr.: 78041	Bestelleinheit: 6 x 1 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l

9 000275 715204

Rindessa

Art. Nr.: 07152	Bestelleinheit: 12 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l

8 720182 780119

Klare Hühnersuppe

Art. Nr.: 78011	Bestelleinheit: 6 x 1 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

8 720182 093646

Klare Hühnersuppe

Art. Nr.: 93640	Bestelleinheit: 5 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l

[1] Die Produkte enthalten keine Zusatzstoffe und Allergene, die auf der Speisekarte deklariert werden müssen.
[2] Gastronomiebehälter mit goldenem Deckel.
* Knorr Professional ist Marktführer im professionellen Produktbereich Gemüse Bouillon trocken. Quelle: GASTRO-DATA GmbH, GastroPanel, Marktanteil, 2020

Bouillons

BIO BOUILLON

8 717163 873861

Bio Gemüsebouillon

Art. Nr.: 38738	Bestelleinheit: 6 x 1 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l

9 000275 719707

Bio Gemüsebouillon

Art. Nr.: 07197	Bestelleinheit: 10 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l

8 717163 873915

Bio Bouillon mit Rindfleisch

Art. Nr.: 87391	Bestelleinheit: 6 x 1 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l

RINDER BOUILLON GELIERT, KONZENTRIERTE BOUILLON & FOND FLÜSSIG

8 712100 952104

Rinder Bouillon geliert

Art. Nr.: 95210	Bestelleinheit: 2 x 800 g	Ergiebigkeit: 1 kg = 33,75 l

8 712100 116971

Konzentrierte Bouillon Rind flüssig

Art. Nr.: 11697	Bestelleinheit: 6 x 1 l

8 712100 117695

Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig

Art. Nr.: 11769	Bestelleinheit: 6 x 1 l

8 712100 118784

Konzentrierte Bouillon Gemüse flüssig

Art. Nr.: 11878	Bestelleinheit: 6 x 1 l

8 710447 793466

Konzentrierter Fond Fisch flüssig

Art. Nr.: 17934	Bestelleinheit: 6 x 1 l

Mach dich flexibel. Mit typisch österreichischem Geschmack.

Feinste Bouillons und beliebte Einlagen, wenn's wieder einmal schnell gehen muss.

Hier findest du alle Details zum Produkt.

Wir haben da noch was: Suppeneinlagen! Mehr ab Seite 20.

BASIC LINE

9 000275 404009

Klare Suppe

Art. Nr.: 40400	Bestelleinheit: 12,5 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l

TOP PRODUKT

9 000275 756405

Klare Suppe Klassik

Art. Nr.: 75640	Bestelleinheit: 15 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 41,6 l

4 000400 348975

Hühner Brühe

Art. Nr.: 34897	Bestelleinheit: 12,5 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 67 l

4 000400 306944

Rinder Brühe

Art. Nr.: 00694	Bestelleinheit: 12,5 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 56 l

TOP PRODUKT

9 000275 756504

Rindsuppe Klassik

Art. Nr.: 75650	Bestelleinheit: 15 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l

SUPPEN & SUPPENEINLAGEN

Knorr 1-2-3 16
Knorr Cuisine 17
Knorr Gulaschsuppen 19
Knorr Suppeneinlagen 20

1-2-3

Blumenkohl / Feine Karfiol Cremesuppe

Art. Nr.: 00376	Bestelleinheit: 3 x 2,7 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l

Champignon Cremesuppe

Art. Nr.: 00375	Bestelleinheit: 3 x 2,7 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l

Gulasch Suppenbasis

Art. Nr.: 18712	Bestelleinheit: 3 x 2,8 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 7,1 l

Kalbfleisch Cremesuppe

Art. Nr.: 77104	Bestelleinheit: 3 x 2,4 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l

Käse „Ideal" Cremesuppe für Suppe & Sauce

Art. Nr.: 14401	Bestelleinheit: 2,75 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1 l

Knoblauch Cremesuppe

Art. Nr.: 14273	Bestelleinheit: 2,7 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l

Spargel Cremesuppe

Art. Nr.: 43934	Bestelleinheit: 3 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l

Tomato „Ideal" Cremesuppe für Suppe & Sauce

Art. Nr.: 14268	Bestelleinheit: 2,7 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l

CUISINE

Bärlauch Cremesuppe

Art. Nr.: 41896	Bestelleinheit: 2,4 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l

Broccoli Cremesuppe

Art. Nr.: 14110	Bestelleinheit: 3 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l

Eierschwammerl / Pfifferlings Cremesuppe

Art. Nr.: 41174	Bestelleinheit: 2,7 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l

Feine Grünerbsen Suppe

Art. Nr.: 43930	Bestelleinheit: 2,7 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l

Frühlings Suppe

Art. Nr.: 00418	Bestelleinheit: 3 x 2,4 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l

Kürbis Cremesuppe

Art. Nr.: 14371	Bestelleinheit: 2,75 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1 l

Lauch-Kartoffel Cremesuppe

Art. Nr.: 14208	Bestelleinheit: 2,25 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 13,3 l

Minestrone

Art. Nr.: 77223	Bestelleinheit: 6 x 1,2 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l

Sellerie-Karotten Cremesuppe

Art. Nr.: 76767	Bestelleinheit: 6 x 1,65 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1 l

Suppen & Suppeneinlagen

8 712100 440090

Steinpilz Cremesuppe

Art. Nr.: 14400	Bestelleinheit: 2,75 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1 l

8 712100 441059

Tomaten Cremesuppe Toscana

Art. Nr.: 44105	Bestelleinheit: 3 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 8,3 l

8 712100 432392

Zucchini Cremesuppe

Art. Nr.: 24323	Bestelleinheit: 2,7 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l

Knorr

GULASCHSUPPE

TOP PRODUKT

9 000275 735103

Gulaschsuppe flüssig

Art. Nr.: 07351	Bestelleinheit: 2,9 kg	Ergiebigkeit: 1 Dose = 2,8 l

TOP PRODUKT

9 000275 735202

Gulaschsuppe konzentriert

Art. Nr.: 07352	Bestelleinheit: 2 x 1,5 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 2 l

Suppen & Suppeneinlagen

SUPPENEINLAGEN

9 000275 780004

Backerbsen

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	
07800	4 x 1 kg	

9 000275 785900

Bröselknöderl

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
07859	3 kg	1 kg = ca. 500 Stk.

9 000275 822803

Pure Linie Dinkelnockerl

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
08228	2,5 kg	1 kg = ca. 1000 Stk.

9 000275 822902

Pure Linie Dreikornnockerl

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
08229	2,5 kg	1 kg = ca. 222 Stk.

9 000275 789403

Gemüse-Grießnockerl

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
07894	3 kg	1 kg = ca. 356 Stk.

9 000275 780806

Goldtaler

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
07808	2,5 kg	1 kg = ca. 888 Stk.

9 000275 780400

Grießdukaten

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
07804	3 kg	1 kg = ca. 1000 Stk.

9 000275 780608

Grieß-Nockerl

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
07806	3 kg	1 kg = ca. 200 Stk.

9 000275 794704

Knoblauchnockerl

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
07947	2,5 kg	1 kg = ca. 768 Stk.

9 000275 789601

Knusper-Croutons

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
07896	4 x 1 kg	1 kg = ca. 1000 Stk.

9 000275 781704

Markknöderl

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
07817	3 kg	1 kg = ca. 550 Stk.

9 000275 781308

Profiteroles

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
07813	4 x 500 g	1 kg = ca. 1600 Stk.

9 000275 784101

Specknockerl

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
07841	2,5 kg	1 kg = ca. 200 Stk.

9 000275 735509

Kräuternockerl

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
73550	2,5 kg	1 kg = ca. 832 Stk.

9 000275 786709

Pistaziennockerl

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
07867	3 kg	1 kg = ca. 400 Stk.

9 000275 786105

Schnittlauch-Topfennockerl

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
07861	2,5 kg	1 kg = ca. 200 Stk.

9 000275 784309

Spinatnockerl mit Mozzarella

Art. Nr.:	Bestelleinheit:	Ergiebigkeit:
07843	2,5 kg	1 kg = ca. 200 Stk.

SAUCEN & BINDEMITTEL

Knorr Professional Saucenbasis pastös	24
Knorr Professional Grundsaucen trocken, granuliert, pastös	24
Knorr Professional Saucenableitungen trocken, granuliert, flüssig	25
Knorr Professional Grundsauce flüssig	26
Knorr Professional Tomatensauce/Gemüse flüssig	26
Lukull Best Basis Saucen	27
Lukull Saucen	28
Maizena, Knorr Bindemittel	28

SAUCENBASIS PASTÖS

8 722700 725305

Fischfond pastös

Art. Nr.: 07582	Bestelleinheit: 3 x 1 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 25 l

8 722700 725282

Geflügelfond pastös

Art. Nr.: 07581	Bestelleinheit: 3 x 1 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 25 l

8 711100 458517

Kalbsfond hell pastös

Art. Nr.: 45851	Bestelleinheit: 6 x 1 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 20 l

GRUNDSAUCEN TROCKEN, GRANULIERT, PASTÖS

9 000275 744709

Braune Grundsauce

Art. Nr.: 07447	Bestelleinheit: 2 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l

9 000275 745607

Velouté Weiße Grundsauce

Art. Nr.: 07456	Bestelleinheit: 2 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 11 l

9 000275 749902

Basis für Sauce Hollandaise

Art. Nr.: 07499	Bestelleinheit: 6 x 1 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 12 l

5 996358 042234

Demi Glace granuliert

Art. Nr.: 07473	Bestelleinheit: 6 x 1,05 kg	Ergiebigkeit: 1,05 kg = 7 l

9 000275 498503

Bratenjus pastös

Art. Nr.: 49850	Bestelleinheit: 6 x 1,2 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l

TOP PRODUKT

9 000275 491900

Bratenjus pastös

Art. Nr.: 49190	Bestelleinheit: 3,5 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l

9 000275 740701

Bratensaft

Art. Nr.: 07407	Bestelleinheit: 6 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l

SAUCENABLEITUNGEN TROCKEN, GRANULIERT, FLÜSSIG

8 720182 797506

Bratensaft

Art. Nr.: 79750	Bestelleinheit: 6 x 1 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l

TOP PRODUKT

9 000275 740800

Knorr Professional

Bratensaft

Mehr Saft mit vollem Geschmack

- Schnell und gelingsicher
- Leichte, transparente Bindung
- Pur oder als Ableitung
- **Nr. 1 in der Profiküche***

Bratensaft

Art. Nr.: 07408	Bestelleinheit: 6 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l

4 007801 305798

Wild Sauce

Art. Nr.: 10579	Bestelleinheit: 6 x 1 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 7,5 l

9 000275 485107

Pfeffer-Sauce

Art. Nr.: 48510	Bestelleinheit: 3 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 6,7 l

9 000275 626500

Pfeffercreme Sauce

Art. Nr.: 62650	Bestelleinheit: 6 x 1,2 kg	Ergiebigkeit: 1 kg = 6,25 l

5 996358 042258

Burgunder Sauce granuliert

Art. Nr.: 07453	Bestelleinheit: 6 x 1,26 kg	Ergiebigkeit: 1,26 kg = 6,5 l

* Knorr Professional ist Marktführer im professionellen Produktbereich Gemüse Bouillon trocken. Quelle: GASTRO-DATA GmbH, GastroPanel, Marktanteil, 2020

Saucen & Bindemittel

4 007801 305781

Sauce Carbonara

Art. Nr.:	90578	Bestelleinheit:	2 x 3 kg	Ergiebigkeit:	1 kg = 6 l

4 007801 312949

Chinesische Sauce Süß-Sauer w

Art. Nr.:	01294	Bestelleinheit:	2 x 2,25 l

GRUNDSAUCE FLÜSSIG

4 007801 305309

Sauce Hollandaise flüssig

Art. Nr.:	04598	Bestelleinheit:	6 x 1 l

9 000275 453403

Sauce Demi Glace flüssig

Art. Nr.:	04534	Bestelleinheit:	6 x 1 l

TOMATENSAUCE/ GEMÜSE FLÜSSIG

4 007801 306283

Tomato al Gusto mit Kräutern

Art. Nr.:	04532	Bestelleinheit:	8 x 1 l

TOP PRODUKT

8 712566 801756

Tomato Pronto Napoletana

Art. Nr.:	80175	Bestelleinheit:	4 x 3 kg

TOP PRODUKT

8 711200 332151

Tomato Pronto Napoletana

Art. Nr.:	33215	Bestelleinheit:	6 x 2 kg

TOP PRODUKT

8 711200 879205

Tomato Pronto Napoletana

Art. Nr.:	87920	Bestelleinheit:	3 x 4,15 kg

1 594851 750638

Pomodori Pelati

Art. Nr.:	50636	Bestelleinheit:	6 x 2,5 kg

5 900300 516865

Concentrato di pomodoro

Art. Nr.:	51686	Bestelleinheit:	12 x 800 g

8 712100 968686

Polpariccа di pomodoro

Art. Nr.:	96868	Bestelleinheit:	6 x 2,55 kg

8 711100 448334

Peperonata

Art. Nr.:	44833	Bestelleinheit:	6 x 2,6 kg

8 711100 448341

Ratatouille

Art. Nr.:	44834	Bestelleinheit:	6 x 2,5 kg

BEST BASIS SAUCEN

TOP PRODUKT

4 000492 523229

Beste Basis Bratenjus

Art. Nr.:	52322	Bestelleinheit:	2 x 2,5 kg

4 000492 513190

Beste Basis Braune Sauce

Art. Nr.:	51319	Bestelleinheit:	2 x 2,5 kg

SAUCEN

4 000492 503740

Sauce Béarnaise

Art. Nr.: 50374 | Bestelleinheit: 10 x 1 l

8 712100 902185

Sauce Béchamel

Art. Nr.: 90218 | Bestelleinheit: 6 x 1 l

4 000492 513411

Käse-Gratin Sauce

Art. Nr.: 51341 | Bestelleinheit: 6 x 1 l

4 000492 503856

Sauce Hollandaise flüssig

Art. Nr.: 00385 | Bestelleinheit: 12 x 250 ml

4 000492 503733

Sauce Hollandaise flüssig

Art. Nr.: 50373 | Bestelleinheit: 10 x 1 l

BINDEMITTEL

TOP PRODUKT

9 000275 801402

Reine Maisstärke

Art. Nr.: 08014 | Bestelleinheit: 4 x 2,5 kg

TOP PRODUKT

9 000275 801709

Fix hell

Art. Nr.: 08017 | Bestelleinheit: 6 x 1 kg

9 000275 801808

Fix dunkel

Art. Nr.: 08018 | Bestelleinheit: 6 x 1 kg

8 711200 867288

Bindemittel kaltquellend

Art. Nr.: 86728 | Bestelleinheit: 2 x 2 kg

TOP PRODUKT

9 000275 742705

Braune Roux

Art. Nr.: 07427 | Bestelleinheit: 5 kg

TOP PRODUKT

9 000275 742606

Braune Roux

Art. Nr.: 07426 | Bestelleinheit: 6 x 1 kg

Knorr Professional
Braune Roux
Für sämige helle und dunkle Saucen

- Sofort löslich
- Zum stabilen Abbinden
- Einfach zu dosieren und gelingsicher
- Nr. 1 in der Profiküche*

8 712100 181726

Braune Roux

Art. Nr.: 18172 | Bestelleinheit: 10 kg

9 000275 743207

Roux Fix Einbrenn

Art. Nr.: 07432 | Bestelleinheit: 6 x 1 kg

9 000275 743306

Roux Fix Einbrenn

Art. Nr.: 07433 | Bestelleinheit: 5 kg

TOP PRODUKT

9 000275 743009

Weiße Roux

Art. Nr.: 07430 | Bestelleinheit: 5 kg

TOP PRODUKT

9 000275 742903

Weiße Roux

Art. Nr.: 07429 | Bestelleinheit: 6 x 1 kg

Knorr Professional
Weiße Roux
Spar dir einen Arbeitsschritt

- Einfach zu dosieren
- Sofort löslich und gelingsicher
- Helle und dunkle Saucen stabil abbinden
- Nr. 1 in der Profiküche*

* Knorr Professional ist Marktführer im professionellen Produktbereich Gemüse Bouillon trocken. Quelle: GASTRO-DATA GmbH, GastroPanel, Marktanteil, 2020

8 712100 923142

Weiße Roux

Art. Nr.: 92314 | Bestelleinheit: 10 kg

TOP PRODUKT

8 714100 795200

Weiße Roux mit Reismehl

Art. Nr.: 97952 | Bestelleinheit: 5 kg

THE VEGETARIAN BUTCHER

NoBeef Burger
NoChicken Chunks
NoChicken Nuggets
NoMeatballs
NoMince
Chrispy NoChicken Burger
Raw NoBeef Burger
NoSchnitzel 34

TOP PRODUKT

8 710522 767054

Raw NoBeef Burger
Veganer Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis

Art. Nr.: 76705 | **Bestelleinheit:** 1 x 2,26 kg

8 718692 787827

NoChicken Nuggets
Vegane Nuggets auf Soja-Basis

Art. Nr.: 78471 | **Bestelleinheit:** 1 x 1,75 kg | **Ergiebigkeit:** 1 Pkg = ca. 87 Stk.

8 720182 805539

NoBeef Burger
Veganer Burgerpatty auf Soja-Basis

Art. Nr.: 80553 | **Bestelleinheit:** 1 x 2,4 kg

8 720182 215567

NoChicken Chunks
Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis

Art. Nr.: 22155 | **Bestelleinheit:** 1 x 1,75 kg

8 720182 637420

NoMeatballs
Vegane Faschierte Bällchen auf Pflanzenprotein-Basis

Art. Nr.: 63742 | **Bestelleinheit:** 1 x 2 kg | **Ergiebigkeit:** 1 Pkg = ca. 111 Stk.

8 720182 194664

NoSchnitzel
Veganes, paniertes Schnitzel auf Pflanzenprotein-Basis

Art. Nr.: 21946 | **Bestelleinheit:** 1 x 1,8 kg

TOP PRODUKT

8 720182 042958

The Vegetarian Butcher
NoMince – das neue Faschierte

- Die vegane Alternative für alles, wo Faschiertes passt
- Für Sauce Bolognese, Lasagne, Chili Sin Carne, Haschee uvm.

NoMince
Veganes Faschiertes auf Soja-Basis

Art. Nr.: 20429 | **Bestelleinheit:** 1 x 2 kg

TOP PRODUKT

8 720182 103260

The Vegetarian Butcher
Crispy NoChicken Burger

- Textur, Geschmack und Panade überzeugen sogar echte Fleischtiger
- Für Burger, Caesar's Salad, Wraps uvm.

Crispy NoChicken Burger
Veganes, paniertes Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis

Art. Nr.: 10326 | **Bestelleinheit:** 1 x 1,8 kg

THE VEGETARIAN BUTCHER™

THE VEGETARIAN BUTCHER SAGT

SAUGUT AUCH OHNE RIND UND SCHWEIN

Mit unseren pflanzlichen Alternativen lassen sich sogar Fleischtiger begeistern. Geschmack, Konsistenz, ja sogar der Geruch lassen kaum erahnen, dass alle unsere Köstlichkeiten ganz ohne Fleisch auskommen. Überzeug' dich selbst! **Wir haben da noch was: Burger – Topping & Dipping!** Mehr ab Seite 48.

SACRIFICE NOTHING

BEILAGEN

Knorr Kartoffelprodukte	38
Knorr Spätzle, Knorr Semmel-/Serviettenknödel	39
Knorr Professional Teigwaren, Knorr Gnocchi	40
Knorr Reis	41

KARTOFFELPRODUKTE

TOP PRODUKT

9 000275 443008

Kartoffel-Püree Flocken

Art. Nr.: 04430 | Bestelleinheit: 4 kg

TOP PRODUKT

9 000275 525803

Kartoffel-Flocken für Kartoffelpüree und -teig

Art. Nr.: 05258 | Bestelleinheit: 2 x 2 kg

TOP PRODUKT

9 000275 526008

Kartoffel-Flocken für Kartoffelpüree und -teig

Art. Nr.: 05260 | Bestelleinheit: 20 kg

TOP PRODUKT

9 000275 525902

Kartoffel Granulat Blitz-Püree mit Vollmilch

Art. Nr.: 05259 | Bestelleinheit: 5 kg

TOP PRODUKT

9 000275 443206

Kartoffel-Flocken Fix-Fertig mit entrahmter Milch

Art. Nr.: 04432 | Bestelleinheit: 4 kg

9 000275 443602

Kartoffelteig fix&fertig

1 kg = ca. 38 Fleischknödel à 80 g

Art. Nr.: 04436 | Bestelleinheit: 2 kg

9 000275 526701

Kartoffelteig fix&fertig

1 kg = ca. 38 Fleischknödel à 80 g

Art. Nr.: 05267 | Bestelleinheit: 4 kg

9 000275 443800

Kartoffelteig fix&fertig

1 kg = ca. 38 Fleischknödel à 80 g

Art. Nr.: 04438 | Bestelleinheit: 40 kg

9 000275 525308

Kartoffel Knödel halb+halb

Art. Nr.: 05253 | Bestelleinheit: 5 kg

9 000275 443909

Kartoffel Knödel halb+halb

Art. Nr.: 04439 | Bestelleinheit: 3 kg

9 000275 527708

Kroketten classic

Art. Nr.: 05277 | Bestelleinheit: 3 kg

SPÄTZLE, SEMMEL-/ SERVIETTENKNÖDEL

9 000275 753800

Nockerl „Knöpfli“

Art. Nr.: 07538 | Bestelleinheit: 10 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l

9 000275 529108

Spätzle

Art. Nr.: 05291 | Bestelleinheit: 10 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l

9 000275 753602

Spätzle Wanne

Art. Nr.: 07536 | Bestelleinheit: 15 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 7,1 l

9 000275 826108

Pure Linie Spätzle mit Dinkel

Art. Nr.: 08261 | Bestelleinheit: 5 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l

1 kg = ca. 25 Knödel à 80 g

9 000275 527005

Semmelknödel

Art. Nr.: 05270 | Bestelleinheit: 10 kg

1 kg = ca. 29 Port. à 80 g

9 000275 527609

Serviettenknödel

Art. Nr.: 05276 | Bestelleinheit: 5 kg

1 kg = ca. 29 Port. à 80 g

9 000275 527500

Serviettenknödel

Art. Nr.: 05275 | Bestelleinheit: 10 kg

1 kg = ca. 29 Port. à 80 g

9 000275 753305

Serviettenknödel Wanne

Art. Nr.: 07533 | Bestelleinheit: 15 kg

Knorr

TEIGWAREN, GNOCCHI

8 712100 914164

Fusilli Kochstabil

Art. Nr.: 91416 | Bestelleinheit: 4 x 3 kg

8 712100 914133

Penne Rigate Kochstabil

Art. Nr.: 91413 | Bestelleinheit: 4 x 3 kg

8 712100 914195

Spaghetti Kochstabil

Art. Nr.: 91419 | Bestelleinheit: 4 x 3 kg

3 011360 007339

Fettuccine All'uovo

Art. Nr.: 10073 | Bestelleinheit: 2 kg

4 000492 055553

Tortellini Tricolore mit Käsefüllung

Art. Nr.: 05555 | Bestelleinheit: 5 kg

10 kg = 10 Folien zu je 5 Platten

4 000492 004810

Lasagne Platten

Art. Nr.: 47470 | Bestelleinheit: 10 kg

8 711100 662808

Lasagne Grandi

Art. Nr.: 43786 | Bestelleinheit: 5 kg

4 000492 004803

Pizza Platten

Art. Nr.: 07471 | Bestelleinheit: 8 kg | Ergiebigkeit: 8 kg = 10 x 2 Stk.

9 000275 525209

Gnocchi

Art. Nr.: 05252 | Bestelleinheit: 4 x 1 kg

Knorr

REIS

8 712100 997358

Basmati Reis

Art. Nr.: 99735 | Bestelleinheit: 5 kg

8 712100 997365

Parboiled Reis

Art. Nr.: 99736 | Bestelleinheit: 5 kg

7 611100 460705

Risottoreis Loto

Art. Nr.: 46070 | Bestelleinheit: 5 kg

7 611100 460729

Wildreis

Art. Nr.: 46072 | Bestelleinheit: 5 kg

WÜRZMITTEL & BASISPRODUKTE

Knorr Mise en place/Primerba, Knorr Professional Gewürzpasten 44

Knorr Gewürze, Gemüsekrönung, Würzmittel, Coconut Milk Powder 45

Knorr Asian Selection 46

Basisprodukte 46

Praktisches für die Küche 47

MISE EN PLACE/PRIMERBA, GEWÜRZPASTEN

7 611100 274470

Primerba All'Italiana

Art. Nr.: 36148 | **Bestelleinheit:** 2 x 340 g

TOP PRODUKT

7 611100 274326

Primerba Basilikum

Art. Nr.: 36468 | **Bestelleinheit:** 2 x 340 g

7 611100 249836

Primerba Küchen-kräuter

Art. Nr.: 34983 | **Bestelleinheit:** 2 x 340 g

7 611100 452267

Primerba Pesto Rosso

Art. Nr.: 45226 | **Bestelleinheit:** 2 x 340 g

7 611100 274401

Primerba Pesto

Art. Nr.: 36146 | **Bestelleinheit:** 2 x 340 g

8 722700 667650

Ingwer Paste

Art. Nr.: 66765 | **Bestelleinheit:** 2 x 750 g

8 722700 667698

Paprika Paste

Art. Nr.: 66769 | **Bestelleinheit:** 2 x 750 g

8 722700 667575

Curry Paste (mild)

Art. Nr.: 66757 | **Bestelleinheit:** 2 x 750 g

8 722700 667612

Knoblauch Paste

Art. Nr.: 66761 | **Bestelleinheit:** 2 x 750 g

GEWÜRZE, GEMÜSE-KRÖNUNG, WÜRZMITTEL, COCONUT MILK POWDER

9 000275 421105

Paprika edelsüß Delikatess

Art. Nr.: 04211 | **Bestelleinheit:** 4 kg

1 kg = für 20 kg Gemüse

4 007801 309079

Butternote & Kräuter

Art. Nr.: 30907 | **Bestelleinheit:** 6 x 1 kg

9 000275 752100

Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07521 | **Bestelleinheit:** 6 x 500 g

8 722700 724292

Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07551 | **Bestelleinheit:** 6 x 1,5 kg

9 000275 750304

Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07503 | **Bestelleinheit:** 3 kg

9 000275 750601

Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07506 | **Bestelleinheit:** 6 kg

8 712100 420832

Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07519 | **Bestelleinheit:** 10 kg

8 712100 898075

Umami

Art. Nr.: 89807 | **Bestelleinheit:** 6 x 1 kg

8 714100 333747

Coconut Milk Powder

Art. Nr.: 33374 | **Bestelleinheit:** 6 x 1 kg

Würzmittel & Basisprodukte

ASIAN SELECTION

8 712100 979484

Ketjap Manis Soja Sauce flüssig

Art. Nr.: 97948 | Bestelleinheit: 6 x 1 l

8 712100 979354

Sambal Manis Chili-Soja Sauce flüssig

Art. Nr.: 97935 | Bestelleinheit: 6 x 1 l

8 712100 972546

Sunshine Chili-Knoblauch Sauce flüssig

Art. Nr.: 29725 | Bestelleinheit: 6 x 1 l

BASISPRODUKTE

9 000275 824807

Basis für Aufläufe

460 g Produkt
+ 2 l Milch
+ 2,5 kg Gemüse
(1/1 Gastronorm)

Art. Nr.: 08248 | Bestelleinheit: 3 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1 l

8 714100 813881

Basis für pürierte Kost und Auflauf

Art. Nr.: 81388 | Bestelleinheit: 6 x 720 g

9 000275 744402

Basis für Wild- und Rindsbraten

1 kg Produkt
+ 10 kg Fleisch
+ 10 l Wasser

Art. Nr.: 07444 | Bestelleinheit: 2,5 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca 120 Port.

9 000275 484308

Faschierbasis

1 kg Produkt
+ 6 kg Faschiertes
+ 2,4 l Wasser

Art. Nr.: 48430 | Bestelleinheit: 3 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 115 Port.

9 000275 491818

Faschierbasis

1 kg Produkt
+ 6 kg Faschiertes
+ 2,4 l Wasser

Art. Nr.: 49181 | Bestelleinheit: 6 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 115 Port.

9 000275 481604

Gulaschbasis

1 kg Produkt
+ 5 kg Fleisch
+ 6 l Wasser

Art. Nr.: 48160 | Bestelleinheit: 3 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 50 Port.

9 000275 744907

Gulaschbasis

1 kg Produkt
+ 5 kg Fleisch
+ 6 l Wasser

Art. Nr.: 7449 | Bestelleinheit: 10 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 50 Port.

9 000275 484407

Pasta asciutta Basis

1 kg Produkt
+ 3,5 kg Faschiertes
+ 5 l Wasser

Art. Nr.: 48440 | Bestelleinheit: 3 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 67 Port.

9 000275 422607

Pasta asciutta Basis

1 kg Produkt
+ 3,5 kg Faschiertes
+ 5 l Wasser

Art. Nr.: 22600 | Bestelleinheit: 6 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 67 Port.

4 007801 307648

Profi Mix für Chili con carne

1 kg Produkt
+ 3 kg Fleisch
+ 4 kg rote Bohnen
+ 6,5 l Wasser

Art. Nr.: 00764 | Bestelleinheit: 6 x 1 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 54 Port.

PRAKTISCHES FÜR DIE KÜCHE

9 000275 796302

Gutes für die Küche Riesenschrubber 10 Stück

Art. Nr.: 07963 | Bestelleinheit: 10 x 1 Stück

BURGER – TOPPING & DIPPING

Hellmann's Squeezeflaschen 50
Hellmann's Eimer/Kanister 50
Hellmann's Mini-Gläser 51
Hellmann's Portionspackungen 52
Hellmann's Dispenser 52

SQUEEZEFLASCHEN

TOP PRODUKT

8 710447 764831

REAL Mayonnaise (80 % Fettgehalt)

Art. Nr.: 76483 | Bestelleinheit: 8 x 430 ml

TOP PRODUKT

8 710447 844885

Tomato Ketchup

Art. Nr.: 84488 | Bestelleinheit: 12 x 430 ml

8 711200 405589

BBQ Sauce

Art. Nr.: 40558 | Bestelleinheit: 8 x 250 ml

8 720182 446176

Yellow Mustard

Art. Nr.: 24461 | Bestelleinheit: 8 x 250 ml

EIMER/KANISTER

TOP PRODUKT

8 720182 759054

REAL Mayonnaise (79 % Fettgehalt)

Art. Nr.: 75905 | Bestelleinheit: 5 l

TOP PRODUKT

8 714100 685501

Tomato Ketchup

Art. Nr.: 68550 | Bestelleinheit: 5 kg

TOP PRODUKT

8 710604 760225

VEGAN Mayo

Art. Nr.: 76022 | Bestelleinheit: 2,5 kg

8 711200 470495

BBQ Marinade

Art. Nr.: 49191 | Bestelleinheit: 4,8 kg

MINI-GLÄSER

TOP PRODUKT

8 710447 949542

REAL Mayonnaise Mini Gläser

Art. Nr.: 94954 | Bestelleinheit: 80 x 33 ml

8 710447 948606

Tomato Ketchup Mini Gläser

Art. Nr.: 94860 | Bestelleinheit: 80 x 33 ml

8 710447 948590

Original Mustard Mini Gläser

Art. Nr.: 94859 | Bestelleinheit: 80 x 33 ml

PORTIONSPACKUNGEN

8 710522 996416

REAL Mayonnaise Portionspackungen

Art. Nr.:	99641	Bestelleinheit:	120 x 20 ml

4 007801 304180

Tomato Ketchup Portionspackungen

Art. Nr.:	99639	Bestelleinheit:	120 x 20 ml

8 720182 362087

VEGAN Mayo Portionspackungen

Art. Nr.:	36208	Bestelleinheit:	120 x 20 ml

8 711200 449736

Yellow Mustard Portionspackungen

Art. Nr.:	44973	Bestelleinheit:	198 x 10 ml

DISPENSER

8 717163 821183

REAL Mayonnaise Nachfüllbeutel für Dispenser

Art. Nr.:	82118	Bestelleinheit:	3 x 2,25 kg

8 717163 821190

Tomato Ketchup Nachfüllbeutel für Dispenser

Art. Nr.:	82119	Bestelleinheit:	3 x 2,5 kg

8 717163 821206

Yellow Mustard Nachfüllbeutel für Dispenser

Art. Nr.:	82120	Bestelleinheit:	3 x 2,5 kg

DISPENSER IM PREMIUM DESIGN

*)

PRAKTISCHER VAKUUM-DISPENSER

EINFACHE, SAUBERE & HYGIENISCHE PORTIONIERUNG

WENIGER VERPACKUNGSABFALL

*) Hellmann's Premium Dispenser **gratis** über den Unilever Außendienst anfordern. Mehr Infos unter **ufs.com** oder unter **0800 000 3103** (gebührenfrei)

DRESSING & SALAT-KOMPONENTEN

Kuner Salat-Dressings flüssig, Knorr Salat-Dressings flüssig 56

Knorr Salatkrönung trocken 57

Kressi Essig 58

Kuner Kaltsaucen 59

SALAT-DRESSINGS FLÜSSIG

9 000144 448004

Balsamico Dressing

Art. Nr.: 4480 | Bestelleinheit: 4 x 3 l

9 000144 068295

French Dressing

Art. Nr.: 4471 | Bestelleinheit: 4 x 3 l

9 000144 068271

Joghurt Dressing

Art. Nr.: 4470 | Bestelleinheit: 4 x 3 l

9 000144 447700

Knoblauch Joghurt Dressing

Art. Nr.: 4477 | Bestelleinheit: 4 x 3 l

9 000144 068318

Kräuter Provençale Dressing

Art. Nr.: 4472 | Bestelleinheit: 4 x 3 l

9 000144 068332

1000 Islands Dressing

Art. Nr.: 4475 | Bestelleinheit: 4 x 3 l

4 007801 308027

Salatkrönung Salat-Hit

Art. Nr.: 00802 | Bestelleinheit: 6 x 1,05 kg

8 720182 261571

Salatkrönung flüssig 1000 Islands Dressing

Art. Nr.: 26157 | Bestelleinheit: 5 l

4 007801 109204

Salatkrönung flüssig Joghurt-Dressing

Art. Nr.: 4422 | Bestelleinheit: 5 l

SALATKRÖNUNG TROCKEN

9 000275 435003

Salatkrönung Klare Dressing

Art. Nr.: 43500 | Bestelleinheit: 1 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4 l

TOP PRODUKT

9 000275 430404

Salatkrönung Italienische Art

Art. Nr.: 43040 | Bestelleinheit: 1 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4 l

9 000275 430008

Salatkrönung Balsamico-Kräuter

Art. Nr.: 43000 | Bestelleinheit: 1 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4 l

TOP PRODUKT

9 000275 430305

Knorr Professional

Knorr Professional
Salatkrönung
Gartenkräuter
Ideal für Blattsalate

- Mit italienischen Kräutern
- Natürlicher Geschmack ohne Hilfsstoffe
- Keine Phasentrennung bei langer Stehzeit

Salatkrönung Gartenkräuter

Art. Nr.: 43030 | Bestelleinheit: 1 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4 l

TOP PRODUKT

9 000275 431609

Knorr Professional

Knorr Professional
Salatkrönung
Knoblauch-Kräuter
Für mediterrane Salate

- Für würzige Dressings
- Ganz natürlich ohne Zusätze
- Perfekt fürs Buffet und lange Stehzeit

Salatkrönung Knoblauch-Kräuter

Art. Nr.: 43160 | Bestelleinheit: 1 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4 l

9 000275 430107

Salatkrönung Speck-Kräuter

Art. Nr.: 43010 | Bestelleinheit: 1 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4 l

9 000275 430206

Salatkrönung Zwiebel-Kräuter

Art. Nr.: 43020 | Bestelleinheit: 1 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4 l

Geschmackvolle Kräuter-Dressings herzustellen erfordert Zeit.

Knorr Salatkrönung – unsere Basis für selbst gemachte Kräuter-Dressings im Handumdrehen.

KRESSI ESSIG

9 000275 609909

Essig

Art. Nr.: 6099 | **Bestelleinheit:** 15 l

9 000275 610011

Essig

Art. Nr.: 6100 | **Bestelleinheit:** 5 l

KALTSAUCEN

8 710604 732390

Mayonnaise 80 %

Art. Nr.: 73239 | **Bestelleinheit:** 9 x 1,2 l

9 004204 444807

Mayonnaise 80 %

Art. Nr.: 4448 | **Bestelleinheit:** 5 kg

9 004204 445002

Mayonnaise 80 %

Art. Nr.: 4450 | **Bestelleinheit:** 15 kg

8 710604 732413

Mayonnaise 50 %

Art. Nr.: 73241 | **Bestelleinheit:** 9 x 1,2 l

9 004204 444906

Mayonnaise 50 %

Art. Nr.: 4449 | **Bestelleinheit:** 5 kg

9 004204 445101

Mayonnaise 50 %

Art. Nr.: 4451 | **Bestelleinheit:** 15 kg

9 000144 052256

Jogonaise 30 %

Art. Nr.: 4435 | **Bestelleinheit:** 5 kg

Hergestellt in österreichischen Produktionsstandorten*

*mit Zutaten aus EU und Nicht-EU

DESSERTS

Carte D'OR Mousse Desserts 62
Carte D'OR Dessert Spezialitäten 62
Carte D'OR Früchte 63
Carte D'OR Dessert Toppings 63
Carte D'OR Glasuren & Couverturen 65

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

CARTE D'OR PROFESSIONAL

MOUSSE DESSERTS

4 007801 108542

Mousse Stracciatella

1 Pkg. = 114 Port. à 50 g

Art. Nr.:	00854	Bestelleinheit:	1,6 kg

TOP PRODUKT

CARTE D'OR PROFESSIONAL

1 Pkg. = 90 Port. à 50 g

Mousse au Chocolat

8 722700 787495

Carte D'OR
Mousse au Chocolat
Topqualität für alle Schokofans

- Voller und runder Geschmack
- Einfach mit Milch aufschlagen
- Perfekt für deine Dessert-Kreationen

Art. Nr.:	87178	Bestelleinheit:	1,44 kg

CARTE D'OR PROFESSIONAL

DESSERT SPEZIALITÄTEN

9 000275 782800

Basis für süßen Auflauf

1 Pkg. = 158 Port. à 100 g

Art. Nr.:	07828	Bestelleinheit:	3 kg

TOP PRODUKT

9 000275 804007

Basis für Tiramisu

1 Pkg. = 111 Port. à 125 g

Art. Nr.:	08040	Bestelleinheit:	1,8 kg

4 007801 308485

Bayerische Creme

1 Pkg. (3 Beutel) = 75 Port.

Art. Nr.:	90848	Bestelleinheit:	6 x (3 x 280 g)

TOP PRODUKT

8 722700 177418

Crème Brûlée – Flan Caramel

1 Pkg. = 114 Port. à 100 g

Art. Nr.:	84040	Bestelleinheit:	1,25 kg

8 722700 313373

Crème Dessert Vanille

1 Pkg. = 100 Port. à 100 g

Art. Nr.:	31337	Bestelleinheit:	1,6 kg	Ergiebigkeit:	1 kg = 7,1 l

8 712566 432936

Panna Cotta

1 Pkg. = 72 Port. à 95 g

Art. Nr.:	72131	Bestelleinheit:	3 x 260 g

TOP PRODUKT

9 000144 083618

Vanille Dessertsauce

Art. Nr.:	04237	Bestelleinheit:	12 x 1 l

9 000275 778001

Reisauflauf süß

1 Pkg. = 45 Port.

Art. Nr.:	07780	Bestelleinheit:	3 x 1,25 kg

4 000492 505645

Milchreis

Art. Nr.:	02564	Bestelleinheit:	6 x 1,95 kg

CARTE D'OR PROFESSIONAL

FRÜCHTE

8 712566 894130

Gelbe Grütze leicht

Art. Nr.:	99413	Bestelleinheit:	6 x 1,85 kg

9 000275 814204

Rote Gartenfrüchte

Art. Nr.:	08142	Bestelleinheit:	3 x 1,7 kg

TOP PRODUKT

4 000492 505621

Dessert Kirschen

Art. Nr.:	02562	Bestelleinheit:	6 x 2 kg

CARTE D'OR PROFESSIONAL

DESSERT TOPPINGS

8 712100 186066

Toffee Dessert Topping

Art. Nr.:	18606	Bestelleinheit:	6 x 1 kg

TOP PRODUKT

8 712100 185090

Schoko Dessert Topping

Art. Nr.: 18509 | **Bestelleinheit:** 6 x 1 kg

TOP PRODUKT

8 712100 184246

Erdbeer Dessert Topping

Art. Nr.: 18424 | **Bestelleinheit:** 6 x 1 kg

8 712100 184215

Waldfrucht Dessert Topping

Art. Nr.: 18421 | **Bestelleinheit:** 6 x 1 kg

TOP PRODUKT

8 720182 609533

Crunchy Chocolate Dessert Topping

Art. Nr.: 60953 | **Bestelleinheit:** 6 x 900 g

NEU!

Unsere neue Geschmacksrichtung **Crunchy Topping White** ab Frühjahr **2024**

NEU!

Unsere neue Geschmacksrichtung **Salted Caramel** ab Frühjahr **2024**

Wir haben da noch was: Eis, Eis, Eis!
Mehr ab Seite 13 im Eissortiment.

CARTE D'OR PROFESSIONAL

GLASUREN & COUVERTUREN

8 712100 249402

Couverture dunkel

Art. Nr.: 24940 | **Bestelleinheit:** 2 x 2,5 kg

8 710604 738750

Dunkle Glasur

Art. Nr.: 73875 | **Bestelleinheit:** 2 x 2,5 kg

8 710604 738743

Helle Glasur

Art. Nr.: 73874 | **Bestelleinheit:** 2 x 2,5 kg

8 712100 249785

Couverture Drops dunkel

Art. Nr.: 24978 | **Bestelleinheit:** 2 x 2,5 kg

8 712100 249426

Couverture Drops weiß

Art. Nr.: 24942 | **Bestelleinheit:** 2 x 2,5 kg

Tiefkühlprodukte
2024

Des Chefkochs Geheimnis.

HÖCHSTER ANSPRUCH. FEINSTER GESCHMACK.

UNSERE PREMIUM PRODUKTE

GERMKNÖDEL

GEFÜLLT MIT FRUCHTIGEM POWIDL

Caterline hat bekanntlich eine Passion für Knödel. Egal, ob Topfenknödel, Semmelknödel, gefüllte Kartoffelknödel – jede Kreation erfreut sich großer Beliebtheit und trägt die Identität österreichischer Kochkunst in sich. Der Germknödel von *Caterline*, gefüllt mit feinstem Powidl aus dem Hause DARBO, reiht sich in diese Liste perfekt ein und bietet höchste Qualität für Gastronomen und deren Gäste. Die wohlduftende, süße Köstlichkeit aus der Wiener Küche ist in zwei Minuten essfertig und wird mit reichlich Mohn-Zucker-Gemisch (20g pro Stk.) geliefert. Ein echter Klassiker, welcher vor allem in Skihütten auf jeder Speisekarte vertreten sein muss.

PANCAKES

AMERIKANISCHER KLASSIKER „MADE IN AUSTRIA“

Österreichische Dessertklassiker sind international bekannt und gelten als Touristenmagnet und Aushängeschild österreichischer Küchenkunst. Die weltweit bekannteste Süßspeise aus diesen Grundzutaten ist allerdings der Pancake. Die Pancakes von *Caterline* sind verzehrfertig und müssen lediglich aufgetaut werden – mit etwas Butter in der Pfanne geschwenkt entfalten sie ihr volles Aroma und sind somit mit wenigen Handgriffen servierbereit. Die Einsatzbereiche im Restaurant könnten vielseitiger nicht sein: Ob zum Frühstück, am Brunch-Buffet, als kleines Dessert oder in kreativer Kombination mit Eis – Pancakes schmecken immer. Erleichtern Sie Ihren Köchen das Arbeiten und lassen Sie die Kreativität im Vordergrund stehen – für ein perfektes Grundprodukt sorgt *Caterline*.

Weitere Produktneuheiten finden Sie auf:
www.caterline.info

UNTER DIE HAUBE GEBRACHT

Die Marke CATERLINE und ihr Versprechen

Vor einigen Jahren wurden die Tiefkühlprodukte* der Marken Knorr und Carte D'Or unter der Marke *CATERLINE* zusammengeführt. Die hohen Werte von Knorr und Carte D'Or sind den meisten bekannt, doch welche Werte stehen hinter der Marke *CATERLINE?*

Hinter einer Marke steht immer ein Versprechen. Was dürfen Sie sich von *CATERLINE* erwarten und warum sollten Sie gerade dieser Marke vertrauen?

Das Markenversprechen von *CATERLINE* ist

des Chefkochs Geheimnis.

*ausgenommen Speiseeis

Frittaten, Kräuterfrittaten, Fleischpalatschinken, Fleischstrudel, Polentastrudel, Käsetaler-Kaspressknödel, Schöberl, Linsen-Laibchen, Leberknödel, Tiroler Knödel, Grießknödel, Gemüse-Grießnockerl

SUPPE *Seite 70-73*

Tortelloni Ricotta Spinaci, Tortelloni Tricolore Käse, Ravioli Funghi

PASTA *Seite 74-75*

Kaiserlicher Semmelknödel, Serviettenknödel geschnitten, Knusper-Kroketten, Polentastrudel, Grießknödel, Rösti-Taler, Chef-Spätzle, WOK-Gemüse, Karotten-Hirse-Medaillons

BEILAGE *Seite 76-79*

Schupfnudeln, Potato Dog, Gemüse-Laibchen, Gemüse-Schnitzel, Karotten-Hirse-Medaillons, Kartoffel-Kürbiskern-Rösti, Kräuter-Rösti, Linsen-Laibchen, Fleischpalatschinken, Grammelknödel, Selchfleischknödel, Rauchwurstknödel, Zucchini-Kräuter Palatschini, Käse-Lauch-Speck Palatschini, Spinat-Mozzarella-Knödel, Tomaten-Mozzarella-Knödel, Spinat-Käse-Knödel, Gemüsestrudel vegan, Spinatstrudel mit Tofu vegan, Süßkartoffelstrudel vegan, Kichererbsenstrudel vegan, Polentastrudel, Röstischmankerl Champignon-Frischkäse, Röstischmankerl Frischkäse-Kräuter, Röstischmankerl Spinat-Feta, Kaiserschmarrn, Kaiserschmarrn mit Topfen und Vollmilch

HAUPTSPEISE *Seite 80-87*

Kaiserschmarrn mit Topfen und Vollmilch, Kaiserschmarrn, Apfelstrudel, Topfenstrudel, Gebröselte Marillenknödel, Erdbeer-Topfenknödel, Heidelbeer-Topfenknödel, Marillen-Topfenknödel, Nougat-Topfenknödel, Topfenknödel ungefüllt, Weichsel-Topfenknödel, Zwetschgen-Topfenknödel, Himbeer-Topfenknödel, Germknödel, Grießknödel, Kapuziner, Schokolade-Nuss-Kuchen, Schupfnudeln, Knusper-Apfelradln, Profiteroles, Crêpes/Palatschinken, Nougat-Nuss-Palatschini, Waldbeeren-Palatschini, Topfenpalatschinken, Topfennockerl, Pancakes

DESSERT *Seite 88-95*

Knusper-Apfelradln, Profiteroles, Fleischpalatschinken, Potato Dog, Schinkenkipferl

FINGERFOOD *Seite 96-97*

WOK-Gemüse, Gemüsestrudel vegan, Spinatstrudel mit Tofu vegan, Süßkartoffelstrudel vegan, Kichererbsenstrudel vegan, Linsen-Laibchen, Kartoffel-Kürbiskern-Rösti, Kräuter-Rösti, Rösti-Taler

VEGAN *Seite 98-99*

Impressum:
Herausgeber: M&F Vertriebs GesmbH, A-7423 Pinkafeld
Fotos: Archiv Caterline (Jennifer Vass, Caterline), iStockphotos, Eveline Wild (Stefan Eder), infect werbeagentur GmbH
Druck- und Satzfehler vorbehalten.

des Chefkochs Rezepte

KNUSPRIGES LINSEN-LAIBCHEN

IN SELLERIE-KAROTTEN CREMESUPPE

Zubereitung:

KNORR Sellerie-Karotten Cremesuppe laut Empfehlung zubereiten.
Die Suppe mit etwas Crème-Fraîche, frisch gehackter Petersilie und etwas Koriander abschmecken. Karotten, gelbe Rüben und etwas Sellerie in feine Streifen schneiden und in leicht gesalzenem Wasser blanchieren.

Die *CATERLINE Linsen-Laibchen* laut Angabe zubereiten. Beim Anrichten der Suppe zuerst die Gemüsestreifen in den Teller geben, mit der Suppe aufgießen und das knusprig gebratene *Linsen-Laibchen* auf das Gemüse setzen.

Mit Petersilie und geriebenem Kren dekorieren und servieren.

FRITTATEN *5 x 1 kg*

Frittaten- Eierflädle - Pfannkuchenstreifen, tiefgekühlt
Wie hausgemacht - hoher Ei-Anteil - wie selbst gebacken - noch feinerer Schnitt - mit echter österreichischer Butter - bleiben in der heißen Suppe länger bissfest

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4080

9 010007 940804

KRÄUTERFRITTATEN *6 kg (12 x 500 g)*

Kräuterfrittaten mit Schnittlauch und Petersilie, tiefgekühlt
Palatschinken mit pasteurisiertem Vollei und feinen Gartenkräutern wie Petersilie und Schnittlauch - fein-nudelig geschnitten - typisch österreichische Suppeneinlage - ideal für Groß und Klein - einfach mit heißer Bouillon aufgießen und servieren - Geschmack wie hausgemacht - ideal für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4028

9 010007 940286

FLEISCHPALATSCHINKEN *2,5 kg (ca. 100 x ca. 25 g)*

Palatschinke / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgekühlt
Gut gewürzte Suppeneinlage - herzhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, Knoblauch, Majoran und Petersilie - Fleischpalatschinken erwärmen und mit heißer Bouillon aufgießen - auch als Snack oder Vorspeise geeignet - knusprig frittiert beliebt als Fingerfood und auf jedem Buffet

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4007

FLEISCHSTRUDEL *3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)*

Fleischstrudel, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
Typisch österreichische Suppeneinlage - nach österreichischem Originalrezept - einfach mit heißer Bouillon aufgießen und servieren - Geschmack wie hausgemacht - ideal als Suppeneinlage für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle, Backrohr
Artikelnr.: (99)4008

POLENTASTRUDEL *3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)*

Suppeneinlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgekühlt
Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbare Suppeneinlage und Beilage - portionsweise Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das A-la-carte-Gericht - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle, Backrohr
Artikelnr.: (99)4041

KÄSETALER - KASPRESSKNÖDEL *2 x 2 kg (ca. 45 x ca. 45 g)*

Original Kaspressknödel, gebraten, tiefgekühlt
G'schmackiger, knuspriger Taler aus Kartoffeln, Semmelbrot und Käse - ausgewogene Zusammensetzung hochwertiger Rohstoffe - raffiniertes, altbewährtes Rezept - schonende Zubereitung - appetitlich goldbraunes Aussehen und ideale Konsistenz - beliebt als Suppeneinlage und Hauptspeise - warmhaltefähig und regenerierbar

Zubereitung: Mikrowelle, Fritteuse, Kombidämpfer, Pfanne
Artikelnr.: (99)4020

SCHÖBERL *2 x 1,5 kg (ca. 140 Portionen à 3 Stück)*

Suppeneinlage, tiefgekühlt
Locker, flaumige Suppeneinlage in Original-Rautenform - erstmals als Tiefkühl-Einlage - Geschmack wie hausgemacht - einfache und schnelle Zubereitung

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4055

LINSEN-LAIBCHEN *4 x 1,2kg (20 x ca. 60 g)*

Linsen-Laibchen als Suppeneinlage, gebraten, tiefgekühlt
Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - ideale Alternative zu Fleischgerichten - ausgezeichneter Geschmack - reich an Proteinen - palmölfrei - beliebtes Trendprodukt - vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4090

LEBERKNÖDEL *3 x 2 kg (ca. 50 x ca. 40 g)*

Suppeneinlage, roh, tiefgekühlt
G'schmackige Suppeneinlage - Qualität und Geschmack wie hausgemacht - lockere Konsistenz - einzeln entnehmbar - servierfertig in 12 Minuten - Zeit- und Kostenersparnis in der Fertigung - konstant in der Optik und im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4031

TIROLER KNÖDEL *3 x 2 kg (ca. 50 x ca. 40 g)*

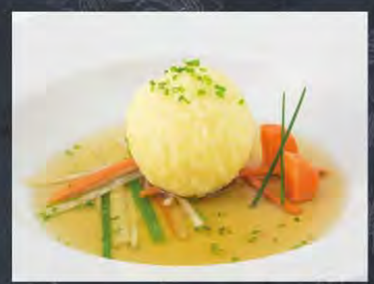
Suppeneinlage, tiefgekühlt
Mit würzigem Speck versetzter Semmelknödel - aromatisch gewürzt - mit echter Butter versehen - ideal als Suppeneinlage - schmeckt wie hausgemacht - einzeln entnehmbar - genaue Kostenkontrolle - kein Waren- oder Zutatenverlust

Zubereitung: Kombidämpfer, Kochtopf, Kessel
Artikelnr.: (99)4063

GRIESSKNÖDEL *5 x 1 kg (20 x ca. 50 g)*

Grießknödel als Suppeneinlage - Beilage - Dessert, tiefgekühlt
Extra flaumig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE und BEILAGE - fein buttriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Fruchtspiegel

Zubereitung: Kochtopf
Artikelnr.: (99)4081



GEMÜSE-GRIESSNOCKERL *4 x 1,65 kg (ca. 50 x ca. 33 g)*

Locker, flaumige Suppeneinlage aus feiner Gemüse-Grießmasse, tiefgekühlt
ideal als schmackhafte Suppeneinlage für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen - feiner, abgerundeter Gemüsegeschmack durch Karotten-, Sellerie- und Broccolistückchen - locker flaumige Konsistenz - appetitlich goldgelbes Aussehen

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4010

RAFFINIERTE KÜCHE FÜR JEDEN ANLASS

Hohe Qualität - beste Zutaten

TORTELLONI RICOTTA SPINACI *3 x 2 kg*

Eierteigwaren mit Ricotta-Spinat-Füllung, tiefgekühlt
Ideal für die Verwendung in der Großküche, ergiebig und kochstabil - vielseitig einsetzbar - einfache Zubereitung - beliebte Geschmacksvariante - italienische Teigschleifen mit delikater Ricotta-Spinat-Fülle - ideal für das À-la-carte-Geschäft, das Bankett-Catering und exklusive Buffets

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel
Artikelnr.: (99)4072

9 010007 940729

TORTELLONI TRICOLORE KÄSE *3 x 2 kg*

Teigwarenspezialität mit Käse-Fülle, vorgekocht, tiefgekühlt
Mit Käse gefüllte, bunte Teigschleifen, die auch nach dem Kochen einen intensiven, aber angenehmen Käsegeschmack bewahren - gefüllt mit Ricotta, Mozzarella und Käse - ideal für die Verwendung in der Großküche - vielseitig einsetzbar - einfache Zubereitung - beliebte Geschmacksvariante

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel
Artikelnr.: (99)4067

9 010007 940675

RAVIOLI FUNGHI *4 x 1 kg*

Eierteigwaren mit Pilz-Füllung, tiefgekühlt
Mit Pilzen gefüllte Teigtaschen, die auch nach dem Kochen einen intensiven, aber angenehmen Pilzgeschmack bewahren - echt italienische Eierteigware - ideal für die Verwendung in der Großküche, ergiebig und kochstabil - vielseitig einsetzbar - einfache Zubereitung - beliebte Geschmacksvariante

Zubereitung: Kochtopf
Artikelnr.: (99)4047

9 010007 940477

des Chefkochs Rezepte

GRIESSKNÖDEL

MIT GEBRATENER ENTENBRUST UND SÜSSKARTOFFELCREME

Zubereitung:

Angetaute *CATERLINE-Grießknödel* flach drücken und in Öl beidseitig anbraten. Die sous-vide gegarte Entenbrust ebenfalls in Öl beidseitig jeweils 4 Min. anbraten. Für die Süßkartoffelcreme Zwiebel anschwitzen, Süßkartoffeln dazugeben, mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen, Obers dazu, danach weichkochen, abschmecken und mixen. Süßkartoffelcreme auf Teller streichen. Anschließend die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf die Süßkartoffelcreme platzieren.

Die gebratenen *CATERLINE-Grießknödel* dazugeben und mit Radieschen und Kräutern ausgarnieren.

KAISERLICHER SEMMELKNÖDEL *1 x 8 kg (100 x ca. 80 g)*

Klassischer Semmelknödel handgerollt, tiefgekühlt
Von Hand geformte und gerollte Knödel aus Weißbrot-Semmelwürfel - besonders locker-flaumige Konsistenz - unregelmäßige Form - hausgemachte Optik - gut gewürzt mit frischer Petersilie - einzeln gefrostet - leicht portionierbar und exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kipper, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4058

9 010007 940583

KAISERLICHER SEMMELKNÖDEL *2 x 3,6 kg (30 x ca. 120 g)*

Klassischer Semmelknödel handgerollt, tiefgekühlt
Von Hand geformte und gerollte Knödel aus Weißbrot-Semmelwürfel - besonders locker-flaumige Konsistenz - unregelmäßige Form - hausgemachte Optik - gut gewürzt mit frischer Petersilie - einzeln gefrostet - leicht portionierbar und exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kipper, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4059

9 010007 940590

SERVIETTENKNÖDEL GESCHNITTEN *5 x 1 kg (ca. 20 x ca. 50 g)*

Serviettenknödel mit Brotwürfeln, gekocht, geschnitten, tiefgekühlt.
Perfekt als Beilage - 50 g Knödel in Scheibenform Ø 50 mm - ohne E-Nummern - ohne Zusatzstoffe - mit Petersilie und echter Butter verfeinert - einfache Portionierung - exakte Kostenkalkulation - einzeln gefrostet - einfache Zubereitung - Premiumqualität

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4076

9 010007 940767

KNUSPER-KROKETTEN *4 x 2 kg (ca. 111 x ca. 18 g)*

Kartoffelkroketten, vorgebacken, tiefgekühlt
Knusprige Kartoffelkroketten in Zapfen-Form - ideal zu Gebratenem, Wildgerichten und Ragouts - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen
Artikelnr.: (99)4027

9 010007 940279

POLENTASTRUDEL *3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)*

Suppeneinlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgekühlt
Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbare Beilage und Suppeneinlage - portionsweise Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das À-la-carte Gericht - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle, Backrohr
Artikelnr.: (99)4041

9 010007 940415

KAROTTEN-HIRSE-MEDAILLONS *2 x 2,5 kg (ca. 50 x ca. 50 g)*

Laibchen mit feiner Käsenote, vorgebacken, tiefgekühlt
Fleischloses Medaillon mit Gemüse, Käse und Hirse - Optik wie hausgemacht - gut sichtbare Karottenstücke - in 4 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Pfanne
Artikelnr.: (99)4023

GRIESSKNÖDEL *5 x 1 kg (20 x ca. 50 g)*

Grießknödel als Suppeneinlage - Beilage - Dessert, tiefgekühlt
Extra flaumig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE und BEILAGE - fein buttriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Fruchtspiegel

Zubereitung: Kochtopf
Artikelnr.: (99)4081

RÖSTI-TALER *2 x 2,5 kg (ca. 71 x ca. 35 g)*

Kartoffel-Taler, vorgebacken, tiefgekühlt
Hochwertige, geraffelte Kartoffeln in Talerform - vielseitige und schnelle Zubereitung - bestens geeignet zu kurz Gebratenem, Geschnetzeltem und Braten aller Art - leichtes Kalkulieren durch Portionsangaben auf der Verpackung - glutenfrei - perfekt für die vegetarische Küche - leicht portionierbare Form - knusprige Konsistenz und goldbraune Farbe - rasche Zubereitung auch von großen Mengen

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne, Kombidämpfer, Backofen.
Artikelnr.: (99)4053

CHEF-SPÄTZLE *blanchiert 5 x 1 kg*

Eierteigware, blanchiert, tiefgekühlt
Schöne, appetitliche, gelbe Farbe und ausgezeichneter Geschmack - original Spätzle-Form (wie handgeschabt) - innerhalb von Minuten servierfertig - ideal als Beilage zu Gulasch (oder als Hauptspeise für Käsespätzle)

Zubereitung: Kombidämpfer, Kochtopf, Pfanne
Artikelnr.: (99)4005

WOK-GEMÜSE *4 x 2,5 kg*

WOK-Gemüse, tiefgekühlt
Ausgewählte Gemüse-Mischung mit Mu-Err-Pilzen - ideal zu gebratenem Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten - perfekt für die asiatische Küche - in 5 Minuten servierfertig

Zubereitung: Wok, Pfanne
Artikelnr.: (99)4074

HÖCHSTER ANSPRUCH. FEINSTER GESCHMACK.

Gemacht für die Anforderungen der Top-Gastronomie

VON PROFIS – FÜR PROFIS

Caterline bringt Innovation und Flexibilität in Ihre Küche

SCHUPFNUDELN *2 x 2,5 kg*

Schupfnudeln in schöner, klassischer Form, blanchiert, tiefgekühlt
Feiner Kartoffelgeschmack und ausgezeichnete Konsistenz - in 1 Minute servierfertig - schöne Nudelform - appetitliche, hellgelbe Farbe - ideal als süße Hauptspeise für traditionelle Mohn-/Nussnudeln oder als Beilage zu gedünsteten und kurzgebratenen Fleischgerichten mit Sauce

Zubereitung: Kochtopf, Pfanne
Artikelnr.: (99)4056

9 010007 940569

POTATO DOG *4,2 kg (30 x ca. 140 g)) – Saisonartikel*

Knusprige Rösti-Hülle mit feinem, hautlosem Frankfurter-Würstchen, vorgebacken, tiefgekühlt
Bestens geeignet als herzhafter Snack mit pikanten Dips - punktet auch als "Take-away" Snack - knusprig-goldgelbe Rösti Hülle - als Hauptspeise mit verschiedenen Blattsalaten und Gartengemüse - mit Schmelzkäse gratiniert und mit Ratatouille serviert - in 2-3 Minuten servierfertig

Zubereitung: Fritteuse, Grillplatte, Pfanne, Kombidämpfer, Backofen
Artikelnr.: (99)4043

9 010007 940439

GEMÜSE-LAIBCHEN 2 x 2,5 kg (ca. 53 x ca. 47 g)

Panierte Gemüse-Laibchen, vorgebacken, tiefgekühlt
Herzhafte Gemüsemischung mit etwas Käse in knusprig panierter Laibchenform - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche - rasche Zubereitung auch von großen Mengen - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen
Artikelnr.: (99)4011

GEMÜSE-SCHNITZEL 2 x 2,5 kg (ca. 33 x ca. 75 g)

Panierte Gemüse-Schnitzel, vorgebacken, tiefgekühlt
Ideale Alternative zu Fleischgerichten - sieht aus wie hausgemacht - ausgezeichneter Geschmack durch feine Gemüsemischung, die mit Reis, Kartoffeln und pikantem Käse harmonisch abgerundet wird - besonders knusprig - in 3 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen, Pfanne
Artikelnr.: (99)4013

KAROTTEN-HIRSE-MEDAILLONS 2 x 2,5 kg (ca. 50 x ca. 50 g)

Laibchen mit feiner Käsenote, vorgebacken, tiefgekühlt
Fleischloses Medaillon mit Gemüse, Käse und Hirse - Optik wie hausgemacht - gut sichtbare Karottenstücke - in 4 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Pfanne
Artikelnr.: (99)4023

KARTOFFEL-KÜRBISKERN-RÖSTI 2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)

Kartoffelrösti mit Kürbiskernen und Karottenstreifen, vorgebacken, tiefgekühlt
Hergestellt mit steirischen Kürbiskernen - grobe Struktur, unregelmäßige Form und Bräunung - einfache Zubereitung im Kombidämpfer, in der Fritteuse oder Pfanne - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar und exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4025

KRÄUTER-RÖSTI 2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)

Knusprige Kartoffel-Rösti mit einer Kräutermischung aus Petersilie und Kerbel, tiefgekühlt
Unregelmäßige Form - Aussehen wie hausgemacht - vorgebacken, in 3 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4029

LINSEN-LAIBCHEN 4 x 1,2 kg (20 x ca. 60 g)

Linsen-Laibchen als Hauptspeise, gebraten, tiefgekühlt
Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - ideale Alternative zu Fleischgerichten - ausgezeichneter Geschmack - reich an Proteinen - palmölfrei - beliebtes Trendprodukt - vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4090

FLEISCHPALATSCHINKEN 2,5 kg (ca. 100 x ca. 25 g)

Palatschinke / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgekühlt
Gut gewürzt - herzhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, Knoblauch, Majoran und Petersilie - auch als Suppeneinlage, Snack oder Vorspeise geeignet - knusprig frittiert beliebt als Fingerfood und auf jedem Buffet

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4007

GRAMMELKNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Füllung aus knusprigen Grammeln, tiefgekühlt
Feiner, lockerer Kartoffelteig mit würzig-pikanter Grammelfülle - als pikante Hauptspeise mit Sauerkraut - Aussehen wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet, exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4018

SELCHFLEISCHKNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Füllung aus geselchtem Schweinefleisch, tiefgekühlt
Feines geselchtes Schweinefleisch umhüllt von feinem Kartoffelteig - mit Zwiebel und Petersilie verfeinert - Aussehen wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet, exakt kalkulierbar - als Hauptgericht oder hochwertige Beilage

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4022

RAUCHWURSTKNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Feiner, lockerer Kartoffelteig mit würzig-pikanter Rauchwurstfülle, tiefgekühlt
Feiner Kartoffelteig in Geschmack und Konsistenz - würzig pikante Rauchwurstfülle - wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4045

SICHERES GELINGEN UND RAUM FÜR KREATIVITÄT

CATERLINE liefert auf konstant hohem Qualitätsniveau

HAUPTSPEISE

ZUCCHINI-KRÄUTER PALATSCHINI *2 x 2,1 kg (ca. 30 x ca. 70 g)*

Palatschinken / Pfannkuchen mit Zucchini-Kräuter-Füllung, tiefgekühlt
Zarte Zucchinistückchen - mit mediterranen Kräutern wie Thymian, Basilikum, Petersilie exquisit verfeinert - würziger Geschmack mit Schlagobers / Sahne vollendet - in geklappter flaumiger Palatschinke / Pfannkuchen - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kombidämpfer, Backofen, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4038

KÄSE-LAUCH-SPECK PALATSCHINI *2 x 2,1 kg (ca. 30 x ca. 70 g)*

Palatschinken / Pfannkuchen mit Käse-Lauch-Speck-Füllung, tiefgekühlt
Kräftiger Speck trifft auf zartes Lauchgemüse- mit aromatischem Käse verfeinert - Optik wie hausgemacht - schnelle Zubereitung, in nur 2 Minuten servierfertig - warmhaltefähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kombidämpfer, Backofen, Mikrowelle
Artikelnr. (99)4036

SPINAT-MOZZARELLA-KNÖDEL *2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)*

Kartoffelknödel mit Spinat-Mozzarella-Füllung, tiefgekühlt
Ideales Gericht für Vegetarier - als Hauptspeise oder Beilage - feiner, runder Geschmack - feiner, lockerer Kartoffelteig - einfache Zubereitung - einzeln gefrostet - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4061

TOMATEN-MOZZARELLA-KNÖDEL *2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)*

Kartoffelknödel mit Tomaten-Mozzarella-Füllung, tiefgekühlt
Ideales Gericht für Vegetarier - als Hauptspeise oder Beilage - feiner, runder Geschmack - feiner, lockerer Kartoffelteig - einfache Zubereitung - einzeln gefrostet - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4064

SPINAT-KÄSE-KNÖDEL *2 x 3 kg (ca. 86 x ca. 35 g)*

G'schmackige Knödelvariation aus saftigem Blattspinat und Cottage Cheese, tiefgekühlt
Sieht aus wie hausgemacht - besonders saftig durch Kombination von Spinat und Käse - Semmelwürfel und Käse gut sichtbar - vielseitig einsetzbar als Hauptspeise, Beilage, Suppeneinlage, einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kipper, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4060

GEMÜSESTRUDEL VEGAN *4,5 kg (6 x 5 x 150 g)*

Gemüsestrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
Feine Gemüsemischung mit Romanesco-Röschen, Babykarotten, Blumenkohl und roten Bohnen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - ideale Ergänzung zur veganen Küche - als Hauptspeise mit Salat oder als Beilage zu Fleisch-/Geflügelgerichten - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4077

SPINATSTRUDEL MIT TOFU VEGAN 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Spinatstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
Herzhaft frischer Blattspinat und österreichische Tofu-Würfeln umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - mit Olivenöl verfeinert - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4079

SÜSSKARTOFFELSTRUDEL VEGAN 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Süßkartoffelstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
Frischer Sauerampfer und köstliche Süßkartoffel umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4088

KICHERERBSENSTRUDEL VEGAN 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Kichererbsenstrudel, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
Kichererbsen verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und vielen harmonisch abgeschmeckten Gewürzen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - reich an Eiweiß und Ballaststoffen - schnelle Zubereitung - exakte Kalkulation - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4089

POLENTASTRUDEL 3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgekühlt
Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbar - als Hauptspeise mit Salat - portionsweise Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das À-la-carte Gericht - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4041

RÖSTISCHMANKERL CHAMPIGNON-FRISCHKÄSE

3 x 3 kg (50 x ca. 60 g)
Röstischmankerl / Rösti-Rolle mit Champignon-Frischkäse-Füllung, tiefgekühlt
Ideal als Hauptspeise mit frischem Blattsalat - leichtes Kalkulieren durch Stück-Angabe auf der Verpackung - einzeln entnehmbar - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen
Artikelnr.: (99)4049

RÖSTISCHMANKERL FRISCHKÄSE-KRÄUTER

3 x 3 kg (50 x ca. 60 g)
Röstischmankerl / Rösti-Rolle mit Frischkäse-Kräuter-Füllung, tiefgekühlt
Feinster Frischkäse umhüllt von knusprigem Röstimantel - hervorragend als Hauptspeise mit frischem Blattsalat - leichtes Kalkulieren durch Stück-Angabe auf der Verpackung - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen
Artikelnr.: (99)4050

RÖSTISCHMANKERL SPINAT-FETA

3 x 3 kg (50 x ca. 60 g)
Röstischmankerl / Rösti-Rolle mit Spinat-Feta-Füllung, tiefgekühlt
Bestens geeignet für die vegetarische Küche - einzeln entnehmbar - mit original griechischem Feta-Käse - leichtes Kalkulieren durch Stück-Angabe auf der Verpackung - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen
Artikelnr.: (99)4052

KAISERSCHMARRN 6,6 kg (20 x 330 g)

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt
Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung mit Ei und Schnee

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1005

KAISERSCHMARRN 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt
Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung mit Ei und Schnee

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1006

KAISERSCHMARRN MIT TOPFEN & VOLLMILCH 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Topfen und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt
Traditionsgericht der alten Wiener Küche neu interpretiert - noch lockerer, noch flaumiger - frische Vollmilch und feiner Topfen veredeln den ‚kaiserlichen' Geschmack - ohne Rosinen - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1030

WENN DAS KEIN SCHMARRN IST

DESSERT

KAISERSCHMARRN MIT TOPFEN & VOLLMILCH *2 x 2,5 kg*

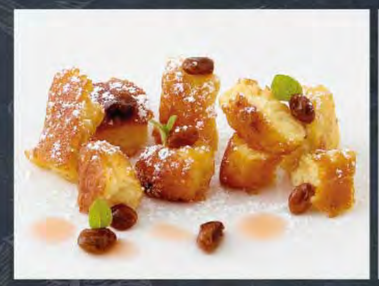
Eierpfannkuchen mit Topfen und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt
Traditionsgericht der alten Wiener Küche neu interpretiert - noch lockerer, noch flaumiger - frische Vollmilch und feiner Topfen veredeln den ‚kaiserlichen' Geschmack - ohne Rosinen - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1030

KAISERSCHMARRN *6,6 kg (20 x 330 g)*

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt
Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung mit Ei und Schnee

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1005



KAISERSCHMARRN *2 x 2,5 kg*

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt
Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung mit Ei und Schnee

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1006

APFELSTRUDEL *5 kg (36 Stk. x ca. 140 g)*

Apfelstrudel gezogen, gebacken, tiefgekühlt
Unverkennbarer Apfelstrudel mit handgemachter Fülle - unvergleichbare Qualität - Äpfel in Scheiben geschnitten - mit Butter verfeinert - Manufaktur-Produkt - einzigartige Rezepturen - geschnitten mit Rosinen

Zubereitung: Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1002

APFELSTRUDEL *4,5 kg (ca. 6 x 750 g)*

Apfelstrudel gezogen, gebacken, tiefgekühlt
Unverkennbarer Apfelstrudel mit handgemachter Fülle - unvergleichbare Qualität - Äpfel in Scheiben geschnitten - mit Butter verfeinert - Manufaktur-Produkt - einzigartige Rezepturen - ungeschnitten ohne Rosinen

Zubereitung: Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1031

TOPFENSTRUDEL *4,5 kg (6 x 5 x 150 g)*

Topfen-/Quarkstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
Einzigartige Rezeptur - geschmacklich unvergleichbar - ohne Rosinen - von Hand gemacht - einzeln entnehmbar - schnell und einfach

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1032

GEBRÖSELTE MARILLENKNÖDEL *4 x 1,8 kg (30 x ca. 60 g)*

Topfen-/Quarkknödel mit Marillenfrucht-Füllung, vorgebröselt, tiefgekühlt
Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Marillen-Fülle - vorgekocht - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - Knödel einzeln entnehmbar - exakte Kalkulation - einfache Zubereitung - sehr fruchtig im Geschmack

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)1004

ERDBEER-TOPFENKNÖDEL *4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)*

Topfen-/Quarkknödel mit Erdbeerfrucht-Füllung, tiefgekühlt
Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Erdbeer-Fülle - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - warmhaltefähig - Knödel einzeln entnehmbar - exakte Kalkulation - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - sehr fruchtig im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1015

HEIDELBEER-TOPFENKNÖDEL *4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)*

Topfen-/Quarkknödel mit Heidelbeer-Füllung, tiefgekühlt
Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Heidelbeer-Fülle - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - warmhaltefähig - Knödel einzeln entnehmbar - exakte Kalkulation - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - sehr fruchtig im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1016

MARILLEN-TOPFENKNÖDEL *4 x 1,5 kg kg (30 x ca. 50 g)*

Topfen-/Quarkknödel mit Aprikosen-Füllung, tiefgekühlt
Lockerer, flaumiger Topfenteig - ausgereifte, süße Aprikosen bilden den Kern des Knödels - warmhaltefähig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1017

NOUGAT-TOPFENKNÖDEL *4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)*

Topfen-/Quarkknödel mit Nougatcreme-Füllung, tiefgekühlt
Lockerer, flaumiger Topfenteig - zartschmelzende Nougatcreme mit geriebenen Haselnüssen verfeinert - sieht aus wie hausgemacht - warmhaltefähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1018

TOPFENKNÖDEL *4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)*

Topfen-/Quarkknödel ungefüllt, tiefgekühlt
Lockerer, flaumiger Topfenteig - hausgemachte Qualität - warmhaltefähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - beliebt als süße Hauptspeise und Dessert

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1019

WEICHSEL-TOPFENKNÖDEL *4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)*

Topfen-/Quarkknödel mit Sauerkirschen-Füllung, tiefgekühlt
Lockerer, flaumiger Topfenteig - exquisite Kirschen-Füllung - sieht aus wie hausgemacht - warmhaltefähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - leicht säuerlich im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1020

ZWETSCHGEN-TOPFENKNÖDEL *4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)*

Topfen-/Quarkknödel mit Zwetschgen-Füllung, tiefgekühlt
Locker, flaumiger Topfenteig - fruchtige Zwetschgen-Füllung - sieht aus wie hausgemacht - einfache Zubereitung - regenerierbar - warmhaltefähig - einzeln gefrostet, somit exakt portionierbar und kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1021

HIMBEER-TOPFENKNÖDEL *4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)*

Topfen-/Quarkknödel mit Himbeer-Füllung, tiefgekühlt
Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Himbeer-Fülle - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - warmhaltefähig - Knödel einzeln entnehmbar - exakte Kalkulation - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - sehr fruchtig im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1026

GERMKNÖDEL *2 x 3,8 kg (2 x ca. 20 x 170 g + 400 g Mohn-Zucker-Gemisch)*

Mit Powidlfülle, vorgekocht, tiefgekühlt
Mehlspeisenspezialität aus flaumigem Germteig - gefüllt mit feinstem Powidl aus dem Hause Darbo – einfache Zubereitung und warmhaltefähig – ein unverkennbarer österreichischer Klassiker der Wiener Küche

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1055

MISE EN PLACE FÜR PROFIS

Die ideale Voraussetzung für zufriedene Gäste

TOPFENNOCKERL *4 x 1,25 kg (ca. 50 x ca. 25 g)*

Topfennockerl/Quarkknödel, tiefgekühlt
Lockere, flaumige Topfennockerl - sieht aus wie hausgemacht - gut warmhaltefähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)1022

GRIESSKNÖDEL *5 x 1 kg (20 x ca. 50 g)*

Grießknödel als Suppeneinlage - Beilage - Dessert, tiefgekühlt
Extra flaumig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE und BEILAGE - fein buttriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Fruchtspiegel

Zubereitung: Kochtopf
Artikelnr.: (99)4081

KAPUZINER *2,5 kg (25 x ca. 100 g)*

Flaumig-saftiger Mini-Nusskuchen in Dariol-Form, tiefgekühlt
Ideal zum Kaffee oder als süßer Snack - wie hausgemacht - einfache, sichere und schnelle Zubereitung - höchste Convenience - in 1 Minute servierfertig - aromaversiegelt und leicht portionierbar, da einzeln verpackt - exakte Kostenkalkulation

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)1008

SCHOKOLADE-NUSS-KUCHEN *2,5 kg (25 x ca. 100 g)*

Saftiger Schokolade-Nuss-Kuchen , tiefgekühlt
Warmes Dessert - mit geriebenen, feinen Nüssen und zerlassener Schokolade zubereitet - ideal zum Kaffee oder als süßer Snack - wie hausgemacht - einfache, sichere und schnelle Zubereitung - höchste Convenience - in 1 Minute servierfertig - aromaversiegelt und leicht portionierbar, da einzeln verpackt - exakte Kostenkalkulation - mit etwas Schokosauce und Schlagobers/Sahne servieren

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)1009

SCHUPFNUDELN *2 x 2,5 kg*

Schupfnudeln in schöner, klassischer Form, blanchiert, tiefgekühlt
Feiner Kartoffelgeschmack und ausgezeichnete Konsistenz - in 1 Minute servierfertig - schöne Nudelform - appetitliche, hellgelbe Farbe - ideal als süße Hauptspeise für traditionelle Mohn-/Nussnudeln

Zubereitung: Kochtopf, Pfanne
Artikelnr.: (99)4056

KNUSPER-APFELRADLN *6 x 1 kg (ca. 25 x ca. 40 g)*

Apfelringe in knusprigem Backteig - tiefgekühlt
Apfelringe aus frischen Tafeläpfeln - mit Backteig und Rice-Chips umhüllt - fertig gebacken - besonders knusprig und saftig - schnell und einfach in der Zubereitung - Serviervorschlag: Apfelringe mit Vanillesauce

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1001

PROFITEROLES *3 kg (6 x 500 g)*

Windbeutel mit 45% Crème-Füllung, tiefgekühlt
Einzigartiger Geschmack - exakt portionierbar - fix und fertig zum Servieren - einfach auftauen

Zubereitung: Auftauen
Artikelnr.: (99)1014

PANCAKES 1,4 kg (40 x ca. 35 g)

Pancakes, Pfannkuchen, gebacken, tiefgekühlt
Amerikanischer Klassiker - „Made in Austria" – verzehrfertige Pancakes – einfache und perfekte Kalkulation - ideale Ergänzung für das Frühstücksbuffet oder die Eis- bzw. Dessertkarte – Optik und Geschmack wie selbst gemacht

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle, Backrohr
Artikelnr.: (99)1050

CRÊPES / PALATSCHINKEN 2,8 kg (40 x ca. 70 g)

Ungefüllte Palatschinken / Crêpes, einzeln gefaltet, tiefgekühlt
Hauchdünne ungesüßte Palatschinken - Ø ca. 25 cm - einzeln gefalten und tiefgefroren - einzeln entnehmbar - schmeckt wie selbst gemacht - süß oder pikant belegbar - tolle Basis für Eigenkreationen aller Art

Zubereitung: Auftauen, Mikrowelle, Kombidämpfer, Pfanne
Artikelnr.: (99)1003

NOUGAT-NUSS-PALATSCHINI 2 x 1,95 kg (30 x ca. 65 g)

Palatschinken / Crêpes mit Nougatcreme-Nuss-Füllung, tiefgekühlt
Feine Nougatcreme, abgeschmeckt mit geriebenen und gerösteten Walnüssen umhüllt von geklappter, goldgelb gebratener Palatschinke / Crêpes - einfache Zubereitung, in nur 2 Minuten servierfertig (Mikrowelle) - schnelle Zubereitung von großen Mengen im Kombidämpfer - sehr gut warmhaltefähig

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)1011

WALDBEEREN-PALATSCHINI 2 x 1,95 kg (30 x ca. 65 g)

Palatschinken / Crêpes mit Waldbeeren-Füllung, tiefgekühlt
Goldgelb, gebratene, geklappte Palatschinken / Crêpes gefüllt mit einer saftigen Mischung aus Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren - einfache Zubereitung, in nur 2 Minuten servierfertig (Mikrowelle) - schnelle Zubereitung von großen Mengen im Kombidämpfer - sehr gut warmhaltefähig

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)1013

TOPFENPALATSCHINKEN 2 x 2,7 kg (ca. 30 x ca. 90 g)

Palatschinken mit Topfen-/Quarkfüllung, tiefgekühlt
Klassisch gerollte Topfenpalatschinken mit besonders cremiger Topfenfülle - mit Rosinen verfeinert - schnelle Zubereitung - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle, Backrohr
Artikelnr.: (99)1024

Caterline
Des Chefkochs Geheimnis.

PANCAKES

GEBACKEN UND TIEFGEKÜHLT

DER AMERIKANISCHE FRÜHSTÜCKSKLASSIKER MADE IN AUSTRIA!

PANCAKES READY TO EAT

Caterline Produkte sind im Großhandel und über den Vertrieb von Unilever Food Solutions erhältlich.
Webshop: www.unileverfoodsolutions.at

STILSICHERE HÄPPCHEN FÜR JEDEN ANLASS

Zugreifen und genießen

FINGERFOOD

KNUSPER-APFELRADLN *6 x 1 kg (ca. 25 x ca. 40 g)*

Apfelringe in knusprigem Backteig - tiefgekühlt
Apfelringe aus frischen Tafeläpfeln - mit Backteig und Rice-Chips umhüllt - fertig gebacken - besonders knusprig und saftig - schnell und einfach in der Zubereitung - Serviervorschlag: Apfelringe mit Vanillesauce

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)1001

9 010007 910012

PROFITEROLES *3 kg (6 x 500 g)*

Windbeutel mit 45% Crème-Füllung, tiefgekühlt
Einzigartiger Geschmack - exakt portionierbar - fix und fertig zum Servieren - einfach auftauen

Zubereitung: Auftauen
Artikelnr.: (99)1014

9 010007 910142

FLEISCHPALATSCHINKEN *2,5 kg (ca. 100 x ca. 25 g)*

Palatschinke / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgekühlt
Gut gewürzt - herzhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, Knoblauch, Majoran und Petersilie - als Suppeneinlage, Snack oder Vorspeise geeignet - knusprig frittiert beliebt als Fingerfood und auf jedem Buffet

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle
Artikelnr.: (99)4007

9 010007 940071

POTATO DOG *4,2 kg (30 x ca. 140 g) – Saisonartikel*

Knusprige Rösti-Hülle mit feinem, hautlosem Frankfurter-Würstchen, vorgebacken, tiefgekühlt
Bestens geeignet als herzhafter Snack mit pikanten Dips - punktet auch als "Take-away" Snack - knusprig-goldgelbe Rösti Hülle - als Hauptspeise mit verschiedenen Blattsalaten und Gartengemüse - mit Schmelzkäse gratiniert und mit Ratatouille serviert - in 2-3 Minuten servierfertig

Zubereitung: Fritteuse, Grillplatte, Pfanne, Kombidämpfer, Backofen
Artikelnr.: (99)4043

9 010007 940439

SCHINKENKIPFERL *4 x 1,51 kg (36 x ca. 42 g)*

Teigling mit Schinken-Füllung, tiefgekühlt
Überzeugende Optik - sehr guter Geschmack - ideal für Seminarpausen oder für Vorspeisen - beliebt als Fingerfood auf jedem Buffet - einzeln entnehmbar - genaue Portions- und Kostenkontrolle - einfache Zubereitung

Zubereitung: Backofen, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4054

9 010007 940545

WOK-GEMÜSE *4 x 2,5 kg*

WOK-Gemüse, tiefgekühlt
Ausgewählte Gemüse-Mischung mit Mu-Err-Pilzen - ideal zu gebratenem Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten - perfekt für die asiatische Küche - in 5 Minuten servierfertig

Zubereitung: Wok, Pfanne
Artikelnr.: (99)4074

GEMÜSESTRUDEL VEGAN *4,5 kg (6 x 5 x 150 g)*

Gemüsestrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
Feine Gemüsemischung mit Romanesco-Röschen, Babykarotten, Blumenkohl und roten Bohnen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - ideale Ergänzung zur veganen Küche - als Hauptspeise mit Salat oder als Beilage zu Fleisch-/Geflügelgerichten - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4077

SPINATSTRUDEL MIT TOFU VEGAN *4,5 kg (6 x 5 x 150 g)*

Spinatstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
Herzhaft frischer Blattspinat und österreichische Tofu-Würfeln umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - mit Olivenöl verfeinert - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4079

SÜSSKARTOFFELSTRUDEL VEGAN *4,5 kg (6 x 5 x 150 g)*

Süßkartoffelstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
Frischer Sauerampfer und köstliche Süßkartoffel umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4088

KICHERERBSENSTRUDEL VEGAN *4,5 kg (6 x 5 x 150 g)*

Kichererbsenstrudel, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
Kichererbsen verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und vielen harmonisch abgestimmten Gewürzen umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - reich an Eiweiß und Ballaststoffen - schnelle Zubereitung - exakte Kalkulation - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4089

LINSEN-LAIBCHEN *4 x 1,2 kg (20 x ca. 60 g)*

Linsen-Laibchen, gebraten, tiefgekühlt
Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - ideale Alternative zu Fleischgerichten - ausgezeichneter Geschmack - reich an Proteinen - palmölfrei - beliebtes Trendprodukt - vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne
Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4090

KARTOFFEL-KÜRBISKERN-RÖSTI *2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)*

Kartoffelrösti mit Kürbiskernen und Karottenstreifen, vorgebacken, tiefgekühlt
Hergestellt mit steirischen Kürbiskernen - grobe Struktur, unregelmäßige Form und Bräunung - einfache, gelingsichere Zubereitung im Kombidämpfer, in der Fritteuse oder Pfanne - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar und exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne,
Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4025

KRÄUTER-RÖSTI *2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)*

Knusprige Kartoffel-Rösti mit einer Kräutermischung aus Petersilie und Kerbel, tiefgekühlt
Unregelmäßige Form - Aussehen wie hausgemacht - vorgebacken, in 3 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne,
Kombidämpfer
Artikelnr.: (99)4029

RÖSTI-TALER *2 x 2,5 kg (ca. 71 x ca. 35 g)*

Kartoffel-Taler, vorgebacken, tiefgekühlt
Hochwertige, geraffelte Kartoffeln in Talerform - vielseitige und schnelle Zubereitung - bestens geeignet zu kurz Gebratenem, Geschnetzeltem und Braten aller Art - leichtes Kalkulieren durch Portionsangaben auf der Verpackung - glutenfrei - perfekt für die vegetarische Küche - leicht portionierbare Form - knusprige Konsistenz und goldbraune Farbe - rasche Zubereitung auch von großen Mengen

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne,
Kombidämpfer, Backofen.
Artikelnr.: (99)4053

DIE **WICHTIGSTEN PIKTOGRAMME** AUF EINEN BLICK

o. d. A.:
ohne deklarationspflichtige Allergene

Das bedeutet, dass alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) hergestellt sind.

Diese beinhaltet folgende Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse mit allergenem Potential: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch einschließlich Laktose, Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere sowie Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l im zubereiteten Produkt.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. „o.d.A."-Produkte und damit zubereitete Menüs können daher nicht als „allergenfrei" bezeichnet werden. Produkte mit dem „o.d.A."-Symbol geben dem Koch jedoch die Sicherheit, dass sich aus der Rezeptur des Produkts keine Deklarationsnotwendigkeit auf der Speisekarte/dem Speiseplan ergibt.

Diese Information trifft nur für das unzubereitete Produkt selbst zu. Werden bei der Zubereitung allergene Zutaten nach der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) verwendet, muss dies entsprechend berücksichtigt werden.

o. d. Z.:
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Das bedeutet, dass alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte ohne Zugabe von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln, Geschmacksverstärkern und Süßungsmitteln mit technologischer Wirkung im (zubereiteten) Endprodukt hergestellt wurden und außerdem keine Schwefelung mit technologischer Wirkung im Endprodukt erfolgte.
Es besteht also beim Einsatz dieser Produkte in Deutschland keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.

ohne MSG

Diese Produkte enthalten laut Rezeptur kein Mononatrium Glutamat (engl. Mono Sodium Glutamate = MSG).

Ohne Palmöl

Diese Produkte enthalten laut Zutatenliste kein Palmöl.

Keine laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur

Bei Milchzuckerunverträglichkeit werden Milchprodukte gar nicht oder nur eingeschränkt vertragen. Auf eine ausreichende Versorgung mit Calcium aus alternativen Quellen sollte besonders geachtet werden.

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte enthalten laut Rezeptur keine laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II Nr. 7).
Da in unserem Unternehmen jedoch auch laktosehaltige Rohstoffe verarbeitet werden, kann ein Übergang von Spuren nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden.

Keine glutenhaltigen Zutaten laut Rezeptur

Bei Zöliakie (= Glutenunverträglichkeit) liegt eine Überempfindlichkeit gegen das Klebereiweiß Gluten vor, das in Gerste, Hafer, Roggen und Weizen sowie deren Urformen und Kreuzungen (Kamut, Dinkel, Grünkern und Tritikale) vorkommt. Darum werden für die Zubereitung von Speisen für Zöliakiebetroffene alternative Zutaten wie Kartoffeln, Reis oder Mais gewählt.

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte enthalten laut Rezeptur keine glutenhaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II Nr. 1). Da in unserem Unternehmen jedoch auch glutenhaltige Rohstoffe verarbeitet werden, kann ein Übergang von Spuren nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden. Diese Kennzeichnung trifft für das unzubereitete Produkt zu. Nur wenn bei der Zubereitung auf glutenhaltige Zutaten verzichtet wird, kann das fertige Gericht entsprechend gekennzeichnet werden.

Vegetarisch
(ovo-lacto-vegetabil)

Die Produkte sind geeignet für die heute gebräuchlichste Form der vegetarischen Ernährung. Neben pflanzlichen Lebensmitteln werden auch Ei, Milch und deren Produkte (wie z. B. Käse in jeder Form) sowie Honig verwendet.

Vegan
(vegetabil)

Die Produkte sind geeignet für vegane Ernährung.
Es werden keine Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft wie Eier, Milch, Milchbestandteile (z.B. Laktose), Honig, Fleisch, Fisch, Gelatine und deren Produkte (wie z.B. Käse in jeder Form) verwendet.
Diese Kennzeichnung trifft für das unzubereitete Produkt zu. Nur wenn bei der Zubereitung auf Zutaten tierischer Herkunft verzichtet wird, kann das fertige Gericht als vegan gekennzeichnet werden.

Alle Details zu den Allergen-Kennzeichungen findest du hier:

Laktosefrei

Bei Produkten, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, liegt der Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.

Glutenfrei

Produkte, die das Symbol „glutenfrei" tragen, haben einen Gluten-Gehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher.
Der Begriff „glutenfrei" ist gesetzlich festgelegt (Verordnung EU Nr. 828/2014).

V-Label der Europäischen Vegetarier-Union

Das V-Label der Europäischen Vegetarier-Union (EVU) ist eine International anerkannte und geschützte Marke zur freiwilligen Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte. Produkte, die das V-Label tragen, werden zusätzlich zu unserer eigenen Prüfung durch ein externes Unternehmen auf die Eignung für vegetarische und vegane Kostform geprüft.
Mehr Informationen zum V-Label finden Sie unter https/www.v-Label.eu/de

Das solltest du auch wissen

1. Die in den Produktübersichten angegebenen Kennzeichnungen beziehen sich auf die derzeitigen Rezepturen.
Änderungen nach Redaktionsschluss sind nicht berücksichtigt. Massgeblich sind die Angaben auf den jeweiligen Verpackungen.
2. Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr und für eventuelle Fehler keine Haftung.
3. Stand: November 2023

ABFÄLLE SIND VERSTECKTE KOSTEN: **GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG**

Weltweit wachsen die Müllberge – es besteht dringender Handlungsbedarf. Allein im Bereich der Großverbraucher wandern **jährlich 204.000 Tonnen Lebensmittel in den Müll**.*

Lebensmittel sind in vielen Teilen der Welt ein knappes Gut, deshalb sollte der **Umgang mit Nahrung immer respektvoll** sein.

Auch wirtschaftlich wird Abfall und seine Entsorgung immer bedeutender. **Die Kosten steigen kontinuierlich an** und spielen heute eine wesentliche Rolle beim Erfolg oder Misserfolg eines Unternehmens.

Wenn alle Beteiligten Verschwendung verstehen, können nach-haltige und spürbare Erfolge erzielt werden.

Helfen Sie mit im Kampf Verschwendung zu verstehen und zu vermeiden:
www.united-against-waste.at oder **ufs.com**

Verschwendung vermeiden heißt:

- Ihr Betrieb läuft effizienter und gewinnbringender.
- Die Gefahr, Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften zu verletzten, sinkt.
- Ihre Mitarbeiter entwickeln ein Bewusstsein für Verschwendung und leisten in Ihrem Betrieb einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz.
- Binden Sie auch Ihre Gäste mit ein. Es ist wichtig, dass sie eventuelle Veränderungen im Ablauf verstehen.
- Machen Sie auf Ihr Engagement aufmerksam und profitieren Sie vom Imagegewinn.

UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

* Quelle: In Anlehnung an die Studie „Zu gut für die Tonne" initiiert durch den BMELV, durchgeführt 2011 von der Universität Stuttgart, angenommene Prozent-Werte für Österreich.

JEDEN TAG BESSER:
NACHHALTIGKEIT

Mehr denn je, wollen wir für eine bessere Zukunft arbeiten und Nachhaltigkeit alltäglich machen.

FUTURE 50 FOODS

V-LABEL INTERNATIONAL · V-LABEL.COM · VEGAN

VERANTWORTUNGS-BEWUSST · GEMACHT FÜR KINDER

POWERED BY THE VEGETARIAN BUTCHER

NACHHALTIGE UND GESUNDE ERNÄHRUNG

Wir fördern pflanzenbasierte Ernährung, setzen verstärkt auf vegane Produkte, reduzieren Zucker und verbessern laufend unsere Rezepturen.

Erfahre mehr zum Thema Nachhaltigkeit

NACHHALTIGE ENTSORGUNG

Beraten, aufklären, kooperieren, weitergeben, recyceln – mit Konsequenz reduzieren wir Verschwendung.

Too Good To Go

re CIRCLE

please recycle

UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Knorr PROFESSIONAL VERWENDET RECYCELTES PLASTIK www.ufs.com/recycled

NACHHALTIGE VERPACKUNGEN

Vom zirkulären Polymer der Knorr Bouillon Eimer und Flaschen aus Recycling-Kunststoff über zertifiziertes Holz bis zu Packungen aus Papier statt Plastik – wir werden immer besser.

NACHHALTIGE PRODUKTION

Unser Ziel: Im gesamten Unternehmen wollen wir bis 2039 klimaneutral sein.

100 % Ökostrom in unserer Eis-Fabrik in Heppenheim.

100 % nachhaltiger Strom aus erneuerbaren Quellen in unserer Fabrik in Heilbronn.

Bis 2030 setzen wir den CO2-Abdruck unserer Produktion auf 0.

NACHHALTIGE ZUTATEN

Wir setzen auf Nachhaltigkeit und seit Ende 2023 auf Lieferketten ohne Entwaldung. Magnum enthält nur Kakao und Vanillearomen mit Rainforest Alliance-Zertifikat. Knorr verarbeitet bereits 95 % Gemüse und Kräuter aus nachhaltigem Anbau. Hellmann's setzt voll auf nachhaltige Tomaten. Das sind nur 3 Beispiele, wie wichtig uns Handeln mit Verantwortung ist.

MAGNUM

RAINFOREST ALLIANCE · PEOPLE & NATURE

Cocoa Ra.org

Globale Kooperationen für nachhaltiges Handeln.

CERTIFIED SUSTAINABLE PALM OIL · RSPO

FAIRTRADE

GCAW Global Coalition for Animal Welfare

EIS Sortiment 2024

2(in)1 Wendekatalog

Unilever Food Solutions

Gültig ab Januar 2024
Änderungen vorbehalten

Österreich

EDI TORIAL

Herzlich willkommen!

Ob Impulseis mit Eskimo, Magnum, Ben&Jerry's, Cornetto, oder Wanneneis in unterschiedlichster Sortenvielfalt, passend für jeden Anwendungsbereich, wir haben alles für dein Eisgeschäft! Um dir das Bestellen zu erleichtern, haben wir unseren Produktkatalog überarbeitet. Ab sofort findest du alle relevanten Informationen auf einen Blick und kannst so ohne großen Aufwand deine Entscheidungen treffen.

Ob Trends wie Vegan, exotische Sorten oder neue, spannende Eiskreationen, wir sind die Experten, was Eis anbelangt und nehmen die Trends in der Entwicklung unserer Produkte und Sortimente auf. Daher ist es uns möglich ein breites, abwechslungsreiches Sortiment für alle Konsumentenbedürfnisse anzubieten – in Topqualität, denn darauf legen wir größten Wert.

Apropos Topqualität: Diese passt perfekt zu unserem Weg, das gesamte Unternehmen immer nachhaltiger zu machen. Ob Energie, Rezepturen, Verpackungen oder Lieferketten, wir arbeiten kontinuierlich daran. Etliche wesentliche Meilensteine auf unserer Mission Nachhaltigkeit haben wir bereits erreicht. Mehr dazu erfährst du auch über deinen Betreuer.

Eis ist auch ein Stimmungswandler, bei dem die Gäste wenig auf den Preis achten und sich diesen Glücksmoment gönnen. Das ist die Chance, sich spannende, ausgefallene Kreationen einfallen zu lassen, bei denen Eis im Mittelpunkt steht. Unser Chefmanship Center entwickelt dazu laufend neue Dessertkreationen, in denen Eis eine Hauptrolle spielt, um dich zu eigenen Ideen anzuregen. Auf unserer Homepage findest du die passenden Rezepte dazu.

Eis ist weit mehr als nur ein Zusatzgeschäft. Unser Außendienst ist mit seiner Expertise immer für dich da, um dich zu den aktuellen Trends, Produktneuheiten und der für dich optimalen Auswahl zu beraten. Auch zum Thema optimaler Verkaufsförderung kannst du dich jederzeit an unser Beratungsteam wenden.

Bei uns dreht sich alles um deinen Erfolg und die Freude an deinem Beruf. Möchtest du mehr über unsere Produkte und Lösungen erfahren, wende dich bitte an unsere Vertriebspartner.

Zaubere mit Eskimo deinen Kunden ein Lächeln ins Gesicht.

Auf ein erfolgreiches Jahr!
Dein Team von Eskimo & Unilever Food Solutions

SO ERREICHST DU UNS

Unilever Food Solutions & Eskimo
Foodservice Bereich der Unilever Austria GmbH
Jakov-Lind-Straße 5, 1020 Wien
T 01-6 05 35-0

www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo
www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo

QR Code scannen für deine Ansprechpartner.

CARTE D'OR

Carte D'Or ist die perfekte Wahl für Gastronomiebetriebe, die Desserts mit hochwertigen, exklusiven Rezepturen in Premium Qualität anbieten möchten.

Eskimo – die Herzmarke mit über 90jähriger Eiserfahrung und Klassikern wie Jolly, Twinni und Co. Der Erfolg für dein Eisgeschäft mit der Nr. 1 Eismarke am österreichischen Markt.[1]

[1] Quelle: Kantar, Deep Dive Ice Cream 2021, Austria Ice Cream, Brand Adults, Latest data: Austria (Sept-Okt. 2021)

MAGNUM

Magnum – cremiges Eis und das unverwechselbare Knacken der Original Magnum Schokolade, dafür ist Magnum bekannt, sehr bekannt sogar: 96 % der Österreicher kennen Magnum.[2]

[2] Quelle: 1) BHC, Millward Brown, September 2018, Österreich

BEN&JERRY'S

Entdecke die Geschichte von Ben & Jerry's und lerne unsere dreiteilige Mission kennen.

IMPULSEIS

NEU!

8 711327 622296

Magnum Euphoria Pink Lemonade

Art. Nr.:	62229	Bestelleinheit:	20 x 90 ml

NEU!

8 711327 622876

Magnum Chill Blueberry Cookie

VEGAN

Art. Nr.:	62287	Bestelleinheit:	20 x 90 ml

TOP PRODUKT

8 000920 517901

Magnum Classic

*8 711327 612389

Art. Nr.:	51790	Bestelleinheit:	20 x 120 ml
Art. Nr.:	61238*	Bestelleinheit:	20 x 110 ml*

TOP PRODUKT

8 000920 518601

Magnum Mandel

*8 711327 609358

Art. Nr.:	51860	Bestelleinheit:	20 x 120 ml
Art. Nr.:	60935	Bestelleinheit:	20 x 110 ml*

TOP PRODUKT

8 000920 817148

Magnum White Chocolate & Strawberry

*8 711327 612259

Art. Nr.:	81714	Bestelleinheit:	20 x 110 ml
Art. Nr.:	61225*	Bestelleinheit:	20 x 100 ml*

8 717163 691625

Magnum White Chocolate & Cookies

Art. Nr.:	69162	Bestelleinheit:	20 x 90 ml

8 714100 658284

Magnum Mandel Vegan

VEGAN

Art. Nr.:	65828	Bestelleinheit:	20 x 90 ml

8 711327 581593

Magnum Double Sunlover

Art. Nr.:	58159	Bestelleinheit:	20 x 85 ml

8 711327 480544

Magnum Double Gold Caramel Billionaire

Art. Nr.:	48054	Bestelleinheit:	20 x 85 ml

8 711327 583009

Magnum Double Raspberry

Art. Nr.:	58300	Bestelleinheit:	20 x 88 ml

8 000920 585641

Magnum Sandwich

Art. Nr.:	58564	Bestelleinheit:	20 x 140 ml

NEU!

8 714100 641019

Cornetto Go

Art. Nr.:	64101	Bestelleinheit:	33 x 110 ml

NEU!

8 711327 627703

Cornetto Soft Stracciatella & Caramel

Art. Nr.:	76277	Bestelleinheit:	24 x 140 ml

8 711327 536999

Cornetto Soft Cookie & Chocolate

Art. Nr.:	53699	Bestelleinheit:	24 x 140 ml

5 201028 355515

Cornetto King Cone Vanilla

Art. Nr.:	35551	Bestelleinheit:	16 x 260 ml

8 000920 807798

Cornetto King Cone Choc

Art. Nr.:	80779	Bestelleinheit:	16 x 260 ml

TOP PRODUKT

8 711327 319721

*8 711200 316106

Cornetto Classico

Art. Nr.:	31972	Bestelleinheit:	24 x 120 ml
Art. Nr.:	31610*	Bestelleinheit:	24 x 125 ml*

TOP PRODUKT

8 711327 320154

*8 711327 620339

Cornetto Erdbeer

Art. Nr.:	73201	Bestelleinheit:	24 x 120 ml
Art. Nr.:	62033*	Bestelleinheit:	24 x 125 ml*

*EAN Umstellung in Q2

NEU!

8 711327 634756

Go Minis

Art. Nr.: 63475 | Bestelleinheit: 20 x 73 ml

NEU!

8 711327 587595

Flutschfinger

VEGAN

Art. Nr.: 58759 | Bestelleinheit: 35 x 64 ml

NEU!

8 711327 629806

Dracula

Art. Nr.: 62980 | Bestelleinheit: 40 x 54 ml

TOP PRODUKT

8 000920 748428

Twinni

Art. Nr.: 74842 | Bestelleinheit: 30 x 72 ml

TOP PRODUKT

8 000920 701027

Jolly

Art. Nr.: 70102 | Bestelleinheit: 30 x 65 ml

8 000920 971093

Haribo Push Up

Art. Nr.: 97109 | Bestelleinheit: 30 x 85 ml

8 000920 865118

Solero Exotic

Art. Nr.: 86511 | Bestelleinheit: 25 x 90 ml

4 056100 121219

Nogger

Art. Nr.: 21210 | Bestelleinheit: 35 x 94 ml

8 009204 612424

Calippo Cola

Art. Nr.: 46124 | Bestelleinheit: 24 x 105 ml

8 009204 012866

Calippo Lime

Art. Nr.: 40128 | Bestelleinheit: 24 x 105 ml

8 711327 580374

Twister Monstaahh

Art. Nr.: 58037 | Bestelleinheit: 35 x 70 ml

8 711327 575653

Twister Pineapple

Art. Nr.: 75756 | Bestelleinheit: 35 x 80 ml

8 009207 010654

Erdbeer Combino

Art. Nr.: 70106 | Bestelleinheit: 30 x 75 ml

9 000143 306459

Brickerl

Art. Nr.: 30640 | Bestelleinheit: 30 x 50 ml

8 711327 516496

Becher Cremissimo Eiskaffee

Art. Nr.: 51649 | Bestelleinheit: 24 x 130 ml

8 711327 516458

Becher Cremissimo Erdbeer-Vanille

Art. Nr.: 51645 | Bestelleinheit: 24 x 130 ml

GROM

GROM KLEINPACKUNGEN

8 711327 486812

GROM Gelato al Cioccolato

Art. Nr.: 48681 | Bestelleinheit: 16 x 120 ml

8 711327 395800

GROM Sorbetto alla Fragola

Art. Nr.: 39580 | Bestelleinheit: 16 x 120 ml

TOP PRODUKT

8 711327 395848

GROM Limone

Art. Nr.: 73958 | Bestelleinheit: 16 x 120 ml

8 711327 403055

GROM
Sorbetto al Mango

Art. Nr.: 40305 | Bestelleinheit: 16 x 120 ml

8 711327 488977

GROM
Gelato alla Nocciola

Art. Nr.: 74889 | Bestelleinheit: 16 x 120 ml

8 711327 486935

GROM
Gelato al Caffé

Art. Nr.: 48693 | Bestelleinheit: 16 x 120 ml

8 711327 486744

GROM
Gelato al Pistacchio

Art. Nr.: 74867 | Bestelleinheit: 16 x 120 ml

BEN & JERRY'S KLEINPACKUNGEN

8 000920 715208

Ben & Jerry's
Chocolate Fudge Brownie

Art. Nr.: 71520 | Bestelleinheit: 12 x 100 ml

8 000920 715215

Ben & Jerry's
Caramel Chew Chew

Art. Nr.: 71521 | Bestelleinheit: 12 x 100 ml

8 711327 593749

Ben & Jerry's
Dulce De-lish

Art. Nr.: 59374 | Bestelleinheit: 12 x 100 ml

8 711327 538306

8 711327 626164 *

Ben & Jerry's
Cookies on Cookie Dough

Art. Nr.: 53830 | Bestelleinheit: 12 x 100 ml
Art. Nr.: 62616* | Bestelleinheit: 12 x 100 ml

TOP PRODUKT

8 000920 715222

Ben & Jerry's
Cookie Dough

Art. Nr.: 71522 | Bestelleinheit: 12 x 100 ml

8 000920 775400

Ben & Jerry's
Peanut Butter Cup

Art. Nr.: 77540 | Bestelleinheit: 12 x 100 ml

8 000920 715154

Ben & Jerry's
Strawberry Cheesecake

Art. Nr.: 71515 | Bestelleinheit: 12 x 100 ml

8 711327 322127

Ben & Jerry's
Vanilla Pecan Brittle

Art. Nr.: 73221 | Bestelleinheit: 12 x 100 ml

8 711327 483682

Ben & Jerry's
Cookie Dough
Peace Pop

Art. Nr.: 48368 | Bestelleinheit: 20 x 80 ml

MAGNUM BECHER

NEU!

8 711327 621985

Magnum Euphoria
Pink Lemonade

Art. Nr.: 62198 | Bestelleinheit: 8 x 440 ml

8 711327 585614

Magnum Double
Sunlover

Art. Nr.: 58561 | Bestelleinheit: 8 x 440 ml

8 714100 563236

Magnum
Mandel

Art. Nr.: 15632 | Bestelleinheit: 8 x 440 ml

8 711327 315372

8 711327 617360 *

Magnum
Double
Salted
Caramel

Art. Nr.: 31537 | Bestelleinheit: 8 x 440 ml
Art. Nr.: 61736* | Bestelleinheit: 8 x 440 ml

8 711327 480452

Magnum Double
Gold Caramel Billionaire

Art. Nr.: 48045 | Bestelleinheit: 8 x 440 ml

*EAN Umstellung in Q2

GROM

GROM BECHER

8 711327 595392

Grom
Gelato alla Crema Pasticcera

Art. Nr.: 59539 | **Bestelleinheit:** 8 x 460 ml

8 711327 485266

Grom
Gelato al Caramello Salato

Art. Nr.: 48526 | **Bestelleinheit:** 8 x 460 ml

8 714100 618639

Grom
Sorbetto alla Fragola

Art. Nr.: 61863 | **Bestelleinheit:** 8 x 460 ml

TOP PRODUKT

8 714100 618615

Grom
Limone

Art. Nr.: 61861 | **Bestelleinheit:** 8 x 460 ml

8 711327 390973

Grom
Sorbet Mango

Art. Nr.: 39097 | **Bestelleinheit:** 8 x 460 ml

8 714100 656259

Grom
Nocciola

Art. Nr.: 65625 | **Bestelleinheit:** 8 x 460 ml

8 714100 618677

Grom
Pistaccio

Art. Nr.: 61867 | **Bestelleinheit:** 8 x 460 ml

BEN & JERRY'S

BEN & JERRY'S BECHER

8 711327 370760

Ben & Jerry's Topped
Salted Caramel Brownie

Art. Nr.: 37076 | **Bestelleinheit:** 8 x 438 ml

NEU!

8 711327 613829

Ben & Jerry's
Sunny Honey Home

Art. Nr.: 61382 | **Bestelleinheit:** 8 x 465 ml

8 711327 539402

Ben & Jerry's Sundae
Oh My! Banoffee Pie!

Art. Nr.: 53940 | **Bestelleinheit:** 8 x 427 ml

NEU!

8 711327 626645

Ben & Jerry's Sundae
Marshmallow and S´more

Art. Nr.: 62664 | **Bestelleinheit:** 8 x 427 ml

8 711327 572843

Ben & Jerry's Tony's
Chocolatey Love A-fair

Art. Nr.: 57284 | **Bestelleinheit:** 8 x 465 ml

8 711327 370715

Ben & Jerry's
Chocolate Fudge Brownie

Art. Nr.: 73707 | **Bestelleinheit:** 8 x 465 ml

TOP PRODUKT

8 711327 373112

Ben & Jerry's
Cookie Dough

Art. Nr.: 37311 | **Bestelleinheit:** 8 x 465 ml

8 711327 371033

Ben & Jerry's
Half Baked

Art. Nr.: 63710 | **Bestelleinheit:** 8 x 465 ml

8 711327 374218

Ben & Jerry's
Karamel Sutra

Art. Nr.: 37421 | **Bestelleinheit:** 8 x 465 ml

8 711327 386365

Ben & Jerry's Netflix & Chill'd

Art. Nr.:	38636	Bestelleinheit:	8 x 465 ml

8 711327 374522

Ben & Jerry's Peanut Butter Cup

Art. Nr.:	37452	Bestelleinheit:	8 x 465 ml

8 711327 374133

Ben & Jerry's Strawberry Cheesecake

Art. Nr.:	37413	Bestelleinheit:	8 x 465 ml

8 711327 589377

Ben & Jerry's Sundae Dulce De-lish

Art. Nr.:	58937	Bestelleinheit:	8 x 427 ml

8 711327 539631

Ben & Jerry's Sundae Cookie Vermont-ster

Art. Nr.:	53963	Bestelleinheit:	8 x 427 ml

8 711327 573017

*8 711327 626096

Ben & Jerry's Tony's Chocolatey Love A-fair Vegan

Art. Nr.:	55730	Bestelleinheit:	8 x 465 ml
Art. Nr.:	62609*	Bestelleinheit:	8 x 465 ml

8 711327 373730

*8 711327 627093

Ben & Jerry's Chocolate Fudge Brownie VEGAN

Art. Nr.:	37373	Bestelleinheit:	8 x 465 ml
Art. Nr.:	62709*	Bestelleinheit:	8 x 465 ml

8 711327 374911

*8 711327 626393

Ben & Jerry's Cookies on Cookie Dough VEGAN

Art. Nr.:	37491	Bestelleinheit:	8 x 465 ml
Art. Nr.:	62639*	Bestelleinheit:	8 x 465 ml

8 711327 458673

Ben & Jerry's Netflix & Chill'd VEGAN

Art. Nr.:	45867	Bestelleinheit:	8 x 465 ml

8 711327 539310

Ben & Jerry's Sundae Berry Revolutionary VEGAN

Art. Nr.:	53931	Bestelleinheit:	8 x 427 ml

CARTE D'OR

CARTE D'OR EISWANNEN 2 x 2,4 L

TOP PRODUKT

8 711327 474017

Carte D'Or Vanille

Art. Nr.:	47401	Bestelleinheit:	2 x 2,4l

8 000920 975558

Carte D'Or Banane

Art. Nr.:	97555	Bestelleinheit:	2 x 2,4l

8 000920 975916

Carte D'Or Caramel

Art. Nr.:	97591	Bestelleinheit:	2 x 2,4l

TOP PRODUKT

8 000920 976692

Carte D'Or Erdbeer

Art. Nr.:	97669	Bestelleinheit:	2 x 2,4l

8 711327 477827

Carte D'Or Kokos

Art. Nr.:	64778	Bestelleinheit:	2 x 2,4l

TOP PRODUKT

8 000920 976890

Carte D'Or Milchschokolade

Art. Nr.:	97689	Bestelleinheit:	2 x 2,4l

8 711327 474710

Carte D'Or Pistazie

Art. Nr.:	47471	Bestelleinheit:	2 x 2,4l

8 000920 976944

Carte D'Or Haselnuss-Krokant

Art. Nr.:	97694	Bestelleinheit:	2 x 2,4l

8 711327 466951

Carte D'Or Kaffee

Art. Nr.:	46695	Bestelleinheit:	2 x 2,4l

*EAN Umstellung in Q2

8 711327 474734

Carte D'Or
Rum Rosine

Art. Nr.: 74747 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

8 711327 466944

Carte D'Or
Salted Caramel

Art. Nr.: 46694 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

8 000920 975633

Carte D'Or
Zimt

Art. Nr.: 97563 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

8 711327 466906

Carte D'Or
Weißer Nougat

Art. Nr.: 46690 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

8 711327 572713

Carte D'Or
Walnuss

Art. Nr.: 57271 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

8 711327 591288

Carte D'Or
Konfetti-Marshmallow

Art. Nr.: 59128 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

NEU!

8 711327 595781

Carte D'Or Sorbet
Birne VEGAN

VEGAN

Art. Nr.: 59578 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

NEU!

8 711327 595927

Carte D'Or Sorbet
Orange VEGAN

VEGAN

Art. Nr.: 59592 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

NEU!

8 711327 635494

Carte D'Or
Schokolade VEGAN

VEGAN

Art. Nr.: 63549 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

8 711327 595972

Carte D'Or Sorbet
Kirsche

VEGAN

Art. Nr.: 59597 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

8 711327 595859

Carte D'Or Sorbet
Marille

VEGAN

Art. Nr.: 59585 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

8 711327 595637

Carte D'Or Sorbet
Schwarze Johannisbeere

VEGAN

Art. Nr.: 59563 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

TOP PRODUKT

8 711327 596320

Carte D'Or Sorbet
Mango VEGAN

VEGAN

Art. Nr.: 59632 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

TOP PRODUKT

8 711327 596412

Carte D'Or Sorbet
Himbeer VEGAN

VEGAN

Art. Nr.: 75964 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

8 711327 398092

Carte D'Or Sorbet
Maracuja VEGAN

VEGAN

Art. Nr.: 39809 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

TOP PRODUKT

8 711327 398078

Carte D'Or Sorbet
Zitrone VEGAN

VEGAN

Art. Nr.: 39807 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

8 711327 597242

Carte D'Or
Vanille VEGAN

VEGAN

Art. Nr.: 59724 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

8 711327 597532

Carte D'Or Sorbet
Erdbeer VEGAN

VEGAN

Art. Nr.: 59753 | Bestelleinheit: 2 x 2,4 l

CARTE D'OR

CARTE D'OR EISWANNEN 5 L

TOP PRODUKT

4 056100 032201

Carte D'Or Bourbon Vanille

Art. Nr.:	32204	Bestelleinheit:	5 l

TOP PRODUKT

8 000920 783092

Carte D'Or Erdbeer

Art. Nr.:	78309	Bestelleinheit:	5 l

8 000920 805084

Carte D'Or Joghurt

Art. Nr.:	80508	Bestelleinheit:	5 l

8 000920 778036

Carte D'Or Stracciatella

Art. Nr.:	77803	Bestelleinheit:	5 l

TOP PRODUKT

8 711327 334281

Carte D'Or Schokolade

Art. Nr.:	33428	Bestelleinheit:	5 l

8 714100 091487

Carte D'Or Toffee VEGAN

VEGAN

Art. Nr.:	9148	Bestelleinheit:	5 l

ESKIMO

ESKIMO EISWANNEN 5 L

TOP PRODUKT

9 000143 235650

Schokolade

Art. Nr.:	23560	Bestelleinheit:	1 x 5000 ml

4 056100 032539

Stracciatella

Art. Nr.:	33490	Bestelleinheit:	1 x 5000 ml

4 056100 032454

Haselnuss

Art. Nr.:	32459	Bestelleinheit:	1 x 5000 ml

TOP PRODUKT

4 056100 032393

Vanilla

Art. Nr.:	32395	Bestelleinheit:	1 x 5000 ml

4 056100 032430

Zitrone

Art. Nr.:	32433	Bestelleinheit:	1 x 5000 ml

TOP PRODUKT

4 056100 032416

Erdbeer

Art. Nr.:	32417	Bestelleinheit:	1 x 5000 ml

8 000920 781890

Joghurt-Himbeer

Art. Nr.:	78189	Bestelleinheit:	1 x 5000 ml

8 000920 380307

Kaffee

Art. Nr.:	83803	Bestelleinheit:	1 x 5000 ml

8 000920 815571

Flummy-Kidseis

Art. Nr.:	81557	Bestelleinheit:	1 x 5000 ml

ESKIMO® CARTE D'OR

VORPORTIONIERTE EISDESSERTS

3 013520 075059

Carte D'Or Nougat Mousse

Art. Nr.: 90750 | **Bestelleinheit:** 18 x 120 ml

8 000920 703823

Carte D'Or Limone

Art. Nr.: 70382 | **Bestelleinheit:** 8 x 130 ml

8 711327 556621

Carte D'Or Cocco

Art. Nr.: 55662 | **Bestelleinheit:** 12 x 130 ml

4 056100 133090

Zimteis-Stern

Art. Nr.: 13309 | **Bestelleinheit:** 24 x 100 ml

8 000920 624012

mini Viennetta Vanille

Art. Nr.: 62401 | **Bestelleinheit:** 30 x 125 ml

8 000920 400807

Piratenschatzkiste

Art. Nr.: 40080 | **Bestelleinheit:** 18 x 80 ml

8 000920 744178

Eisbecher Schoko Vanille

Art. Nr.: 74417 | **Bestelleinheit:** 60 x 70 ml

8 000920 744192

Eisbecher Erdbeer Vanille

Art. Nr.: 74419 | **Bestelleinheit:** 60 x 70 ml

8 000920 828670

Eiskonfekt

Art. Nr.: 82867 | **Bestelleinheit:** 24 x 100 ml

CARTE D'OR®
PROFESSIONAL

Details zu den Toppings im 2. Teil des Katalog.