



# TIME

# TO GRILL



GRILLKATALOG 2022

# INHALT

Leckeres Geflügel zum Grillen	3 - 7
„Il Campese“ das mediterrane Freilandhähnchen	8 - 10
Bulls Prime US Beef	11 - 13
Gilde landfrisch	14 - 15
Lecker Maxi France Jungbulle zum Grillen	16 - 19
Vinzenz Murr Dry Aged und Färse zum Grillen	20
Lecker Scotland Hill Färse zum Grillen	21
Lecker Iberico und Duroc zum Grillen	22 - 23
Leckeres zum Grillen	24 - 27
Hier geht's um die Wurst	28 - 29
Fisch für den Grill	30
Baguette und Brötchen	31
Snacks und Beilagen	32
Feinkostsalate	33 - 40
Antipasti	41 - 44
Obst & Gemüse	45
Käse	46
Dressing, Dips und Saucen	47 - 50
Gewürze und Likör	51 - 52
Aufgespießt	53
Gut verpackt	54 - 55



Liebe Kunden und Geschäftspartner,

sicherlich haben auch Sie in den letzten Wochen mitbekommen wie instabil und unberechenbar der gesamte Lebensmittelmarkt geworden ist.

Gerne hätten wir Ihnen mit diesem Katalog unsere gut kalkulierten Angebotspreise präsentiert. Leider müssen aber auch wir auf den stark schwankenden Markt reagieren und können Ihnen nur auf Anfrage unsere Tagespreise nennen.

Wir bitten Sie auf Grund der schwierigen Lage vielmals um Ihr Verständnis und wünschen Ihnen eine gelungene Grillsaison.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen und Bestellungen.

# LECKER GEFLÜGEL ZUM GRILLEN

## Hähnchen-Oberkeule „Italia“

Mit Haut ohne Knochen, mediterran gewürzt.  
Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 15 x 85g)

Art. Nr.: 59 50 408



## Hähnchen-Oberkeule „Barbecue“

Hähnchenoberkeule mit Haut ohne Knochen.  
Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 15 x 100g)

Art. Nr.: 59 50 428



## Hähnchenbrustfilet „Joghurt-Paprika“

frisch, Atmospack  
Packung = ca. 20 x 150g

Art. Nr.: 59 50 421



## Hähnchenröllchen mit Frischkäse gefüllt

Aus Hähncheninnenfilet mit Frischkäse gefüllt.  
Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 18 x 70g)

Art. Nr.: 59 50 429



## Hähnchenbrustfilet „Knoblauch“

frisch  
Atmospack = ca. 21 x 140g

Art. Nr.: 59 50 432



## Hähnchenbrustfilet „Barbecue“

frisch  
Atmospack = ca. 21 x 140g

Art. Nr.: 59 50 434



## Hähnchentasche „Camenbert-Feige“

Satte = 2 x 1,50kg (2 x ca. 7 x 200g)  
Art. Nr.: 59 50 464



\*VB: Bestellung bis Montag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Mittwoch

\*VB: Bestellung bis Dienstag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Donnerstag

\*VB: Bestellung bis Donnerstag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Montag

\*VB: Bestellung bis Freitag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Dienstag

# NEU IM SORTIMENT1

## Hähnchen-Gourmetspieß mit Grillkäse in Ingwer-Pflaumenmarinade

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 12 x 120g)

Art. Nr.: 59 50 407



## Hähnchen-Gourmetspieß mit Zucchini-Hirtenkäse-Wickel

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 12 x 120g)

Art. Nr.: 59 50 409



## Hähnchen-Brusttasche „Gyros-Art“

Hähnchenfilet ohne Innenfilet halbiert, gefüllt mit Frischkäse und Krautsalat.

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 7 x 200g)

Art. Nr.: 59 50 410



## Hähnchen-Brusttasche „Spinat-Knobi“

Hähnchenfilet ohne Innenfilet halbiert, gefüllt mit Frischkäse, Spinat und Knoblauch.

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 7 x 200g)

Art. Nr.: 59 50 411



## Hähnchen-Gyros-Röllchen

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Frischkäse und Krautsalat.

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 17 x 85g)

Art. Nr.: 59 50 413



## Hähnchen-Medaillon-Spieß mit Tomatenwürzung

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 12 x 120g)

Art. Nr.: 59 50 414



\*VB: Bestellung bis Montag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Mittwoch

\*VB: Bestellung bis Dienstag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Donnerstag

\*VB: Bestellung bis Donnerstag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Montag

\*VB: Bestellung bis Freitag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Dienstag

# LECKER GEFLÜGEL ZUM GRILLEN

## Hähnchengourmetspieße „Napoli“ mit Grillkäse

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 12 x 125g)

Art. Nr.: 59 50 475



## Hähnchen-Wellenspieße „Orange-Chili“

Aus Hähnchenbrustfleisch

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 20 x 75g)

Art. Nr.: 59 50 418



## Hähnchen-Spinat-Röllchen

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 18 x 85g)

Art. Nr.: 59 50 451



## Hähnchen Gourmetspieß „Pfefferoni“

Aus Hähncheninnenfilet mit Pfefferonis.

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 14 x 110g)

Art. Nr.: 59 50 454



## Hähnchenröllchen mit Feta gefüllt

Aus Hähnchenbrustfilet mit Hirtenkäse gefüllt.

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 18 x 70g)

Art. Nr.: 59 50 412



## Gockel-Roulade „Frischkäse-Krautsalat“

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 7 x 200g)

Art. Nr.: 59 50 445



\*VB: Bestellung bis Montag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Mittwoch

\*VB: Bestellung bis Dienstag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Donnerstag

\*VB: Bestellung bis Donnerstag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Montag

\*VB: Bestellung bis Freitag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Dienstag

# LECKER GEFLÜGEL ZUM GRILLEN

## Hähnchentasche „Tomate-Frischkäse“

Aus Hähnchenbrustfilet  
Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 8 x 200g)  
Art. Nr.: 59 50 455



## Hähnchenoberkeule „Kräuter-Knoblauch“

Hähnchenoberkeule mit Haut ohne Knochen.  
Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 15 x 100g)  
Art. Nr.: 59 50 465



## Hähnchenspieß „Tomate-Mozzarella“

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 12 x 120g)  
Art. Nr.: 59 50 406



## Hähnchen Gockelspieß „Grillkäse-Paprika“

Aus Hähnchenoberkeulenfleisch mit Grillkäse,  
Paprika und Tomaten.  
Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 12 x 120g)  
Art. Nr.: 59 50 449



## Hähnchen-Fackeln gelb

Hähncheninnenfilet mariniert  
Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 30 x 50g)  
Art. Nr.: 59 50 415



## Hähnchen-Fackeln rot

Hähncheninnenfilet mariniert  
Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 30 x 50g)  
Art. Nr.: 59 50 416



\*VB: Bestellung bis Montag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Mittwoch

\*VB: Bestellung bis Dienstag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Donnerstag

\*VB: Bestellung bis Donnerstag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Montag

\*VB: Bestellung bis Freitag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Dienstag

# LECKER GEFLÜGEL ZUM GRILLEN

## Hähnchen-Gourmetspieß „Schaschlik“

Aus Hähnchenoberkeulenfleisch mit Paprika und Zwiebeln.  
Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 13 x 100g)

Art. Nr.: 59 50 431



## Hähnchen Gourmetspieß „Lemon-Brasil“

Satte = 2 x ca. 1,50kg (2 x ca. 25 x 60g)  
Art. Nr.: 59 50 452



## Putenfiletspieß „Bloody Mary“

Aus Putenbrustfilet mit Grillkäse, Paprika und Kirschpaprika.  
Packung = 16 x 180g

Art. Nr.: 59 50 458



## Putenfiletspieß „Bella Italia“

Packung = ca. 15 x ca. 200g  
Art. Nr.: 59 50 459



## Putenschnitzel „Kräuterbutter“

Atmospack = ca. 20 x 150kg  
Art. Nr.: 59 50 404



## Putenschnitzel „Joghurt-Paprika“

Atmospack = ca. 16 x 180g  
Art. Nr.: 59 50 401



\*VB: Bestellung bis Montag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Mittwoch

\*VB: Bestellung bis Dienstag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Donnerstag

\*VB: Bestellung bis Donnerstag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Montag

\*VB: Bestellung bis Freitag 12 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Dienstag

# LECKER „IL CAMPESI“ ZUM GRILLEN

## DIE STORY DES MEDITERRANEN FREILANDHÄHNCHENS

Amadori wurde 1969 in San Vittore di Cesena gegründet. Das Familienunternehmen, dass sich in der 2. Generation befindet, verbindet Tradition und Innovation.

Das IFS zertifizierte Unternehmen profitiert von der langjährigen Erfahrung und Expertise seiner Mitarbeiter, die jeden Tag mit Leidenschaft daran arbeiten, ihren Endverbrauchern frische, gesunde und schmackhafte Produkte anbieten zu können. Zum Erfolgsrezept des Unternehmens gehört essenziell die Versorgungskette. Denn Amadori ist ein echter Selbstversorger: Futterherstellung, Zuchtfarmen, Brütterei und Aufzucht der sowohl männlichen als auch weiblichen Tiere. So kann die Firma die angemessene Fütterung und Aufzucht der Tiere, die schnelle und sichere Zulieferung sowie die Qualität ihrer Produkte garantieren.

„Il Campese Hubbard JA57“ ist der Name der eigenen Rasse. Dabei werden stets hohe internationale Standards berücksichtigt: Die Tiere werden mit Freilandhaltung in der Region Apulien gehalten, mit einem sehr mediterranen Klima, mit 100% pflanzlicher Ernährung, davon 20 % Mais, was sich in Geschmack und Optik widerspiegelt. Auf den Einsatz von Antibiotika und Gentechnik wird verzichtet. Tierwohl wird hier großgeschrieben. Die hohen Standards hat sich das Unternehmen selbst gesetzt und durch Zertifikate untermauert.



# NEU IM SORTIMENT!

## Italfino

### Hähnchenfilet „Il Campese“

Freilandgeflügel aus Italien, Butterfly-Zuschnitt mit Innenfilet .

Atmospack = ca. 2,00kg

Art. Nr.: 50 15 900



## Italfino

### Hähnchenoberkeule „Il Campese“

Hähnchenoberkeule „Il Campese“ L Freilandgeflügel aus Italien, Hähnchensteak mit Haut, ohne Knochen.

Atmospack = ca. 2,00kg

Art. Nr.: 50 15 920



## Italfino

### Hähnchenschenkel „Il Campese“

Freilandgeflügel aus Italien, Gelenk-Schnitt . Atmospack = ca. 2,00kg

Art. Nr.: 50 15 910



## Italfino

### Hähnchenunterkeule „Il Campese“

Freilandgeflügel aus Italien, Drumsticks.

Atmospack = ca. 2,00kg

Art. Nr.: 50 15 930



## Italfino

### Ganzes Hähnchen „Il Campese“

Freilandgeflügel aus Italien, gehockt gebunden .

Karton = 4 x ca. 1,90kg

Art. Nr.: 50 15 950



# LECKER „IL CAMPESI“ ZUM GRILLEN

## „IL CAMPESI“ MACHT DEN UNTERSCHIED

<b>Haltung</b>	Stall mit Freilaufhaltung	Stall mit Freilaufhaltung	Stall mit Freilaufhaltung	Stallhaltung
<b>Ø Besatzdichte</b>	Innen 27,5 kg/m <sup>2</sup> Außen 1 Tier/m <sup>2</sup>	Innen 25 kg/m <sup>2</sup> Außen 2 Tiere/m <sup>2</sup>	Innen 25 kg/m <sup>2</sup> Außen 2 Tiere/m <sup>2</sup>	Innen 32 kg/m <sup>2</sup>
<b>Standzeit</b>	mindestens 56-60 Tage	mindestens 81 Tage	57-60 Tage	42-56 Tage
<b>Fütterung</b>	100 % pflanzlich 20 % Maisanteil	100 % pflanzlich 75 % Getreideanteil	100% pflanzlich aus nachhaltigem Bio-Anbau	50 % Maisanteil
<b>Rasse</b>	Il Campese Hubbard JA57	Alte Landrassen wie Malvoisine/ Poulet Cou nu	ÖTZ Coffee,Cream & Bresse Gauloise	Borkmeyer Hähnchen
<b>GVO/Antibiotika</b>	Verboten	Verboten	Verboten	Verboten
<b>Kontrollen</b>	Unabhängig durch CSQA*	Unabhängig durch Synalaf	Unabhängig durch BIO Control Siegel	Unabhängig durch SGS
<b>Transport</b>	Kurze Transportwege in der Region	Max. 75 km in der Region	Kurze Transportwege in der Region	Kurze Transportwege in der Region
<b>Aufzucht von männlichen und weiblichen Tieren</b>	Ja	Ja	Ja	Ja

\*Certified Software Quality Analyst

## UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN



Tierwohl durch mehr Platz:  
Innen 27,5 kg/m<sup>2</sup>  
Außen 1 Tier/m<sup>2</sup>



Keine Antibiotika



100 % pflanzliche Fütterung,  
mit 20 % Maisanteil



Kurze Transportwege



Ohne Gentechnik (GVO)



Getrennte Aufzucht  
von männlichen und  
weiblichen Tieren



## Herkunft

Mit der Exklusivmarke Bull's Prime® können Sie ihr Fleischangebot um besonders zartes und gut marmoriertes US Beef vervollständigen.

Bull's Prime® Beef entspringt der „Great American Desert“, dem US Bundesstaat Nebraska, der östlich von den Rocky Mountains und westlich von Missouri inmitten des Wilden Westens liegt. Geprägt von hügeligen Sandflächen und fruchtbaren Böden wachsen hier unsere Angusrinder auf.

Nebraska ist einer der größten Produzenten landwirtschaftlicher Erzeugnisse in den USA und verdient sich damit seinen Spitznamen „Cornhusker State“ (Maisspeicher-Staat). Rinderzucht hat hier eine große Tradition, denn noch vor einhundert Jahren streiften zahlreiche Büffel durch die Prärielandschaft. Etwa 95 Prozent der 200.000 qkm Fläche des „Beef“ States werden landwirtschaftlich genutzt. Hier finden sich zahlreiche Rinder-Ranches und Farmen in Familienhand, die Getreide, Mais, Hafer und Sojabohnen anbauen zur Fütterung an unsere Bull's Prime® Rinder.



Bull's Prime® ist eine exklusive Originalmarke für US Beef der Güteklaasse "Prime". Jedes Stück wird mit dem Markenetikett Bull's Prime® ausgezeichnet, sodass die Qualität sofort erkennbar ist.

Eben ein echtes Original aus den USA.



# BULLS PRIME US BEEF



## Das Angusrind

Unser Bull's Prime® entstammt Angusrindern, die in den USA besonders beliebt sind. Diese meist schwarzen und hornlosen Rinder sind robust und mit einer Höhe von ca. 1,30 m eher klein. Durch ihre Frühreife setzen die Rinder sehr früh eine feine Fettmarmorierung an, die unser Bull's Prime® so besonders macht und damit als "USDA Prime" eingeordnet werden kann. Die höchste aller Fleischqualitäten in den USA.

Die Rinder verbringen ihre ersten acht Lebensmonate freilaufend auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach siedeln sie in Freigehege um, in denen sie 150 bis 200 Tage mit Maismischfutter gefüttert werden. Hormonbehandlungen werden ausgeschlossen.

## Qualität

Das US Landwirtschaftsministerium hat die Qualitäten für Rindfleisch seit 1927 in Klassen eingeordnet:



- **Prime:** wird von jungen, gut gefütterten Rindern erzeugt. Es hat reichlich Marmorierung (die Fettanteil, der mit magerem Fleisch durchsetzt ist) und wird in der Regel in Restaurants und Hotels verkauft. Nur 2% der Gestampfproduktionsmenge erreichen diese Klassifizierung.
- **Choice:** hohe Qualität, hat aber weniger Marmorierung als Prime.
- **Select:** sehr einheitliche Qualität und magerer als die höheren Qualitäten.



## Bull's Prime US Beef Roastbeef

Zarte und magere Rinderlende, mit guter Fettlaufflage und Marmorierung für den besonderen Geschmack (Striploin).  
Stück = ca. 5,00kg

Art. Nr.: 49 20 900



## Bull's Prime US Beef Entrecôte ohne Deckel

Stark marmoriertes und besonders saftiges Fleisch vom Rind, Teilstück zwischen Lende und Hochrippe (Ribeye).  
Stück = ca. 5,50kg

Art. Nr.: 49 20 910



## Bull's Prime US Beef Hüfte ohne Deckel

Ein Teilstück aus der Rinderkeule geschnitten, Hüptherz, gut marmoriert, bestens geeignet für Steaks und Kurzgebratenes.  
Stück = ca. 3,50kg

Art. Nr.: 49 20 920



## Bull's Prime US Beef Flanksteak

Das Original aus den USA, mit guter Fettabdeckung, besonders zart, ein besonderes Geschmackserlebnis .  
Stück = ca. 1,90kg

Art. Nr.: 49 20 930



# LECKER GEFLÜGEL ZUM GRILLEN

## FRISCHES HÄHNCHEN AUS NORDDEUTSCHLAND

Vertrauen Sie auf eine regionale Geflügelzucht mit Sinn und Verstand.

Die Gilde landfrisch Hähnchen wachsen in bäuerlichen Mastbetrieben unserer Erzeugergemeinschaft in Niedersachsen auf.

Gemeinsam mit dem mittelständischen Unternehmen Gut Bergmark wird sich für eine nachhaltige und wertschätzende Geflügelzucht eingesetzt.

Im partnerschaftlichen Verhältnis mit den bäuerlichen Mastbetrieben geht der eigene Qualitätsanspruch immer auch einen Schritt weiter.

Die persönliche Sorgfalt der Landwirte, gepaart mit moderner Messtechnik im Stall sowie z. B. Initiativen mit neuer Beleuchtungstechnik stellen die optimale Versorgung der Tiere sicher. Immer mit dem Blick nach vorne wird versucht, gemeinsam mit den Betrieben der Erzeugergemeinschaft, bestmögliche Geflügelqualität von der Aufzucht bis zur Schlachtung zu gewährleisten.



### Bestes Geflügel mit regionalem Bezug

Gilde landfrisch Hähnchen stehen für Regionalität und Nachhaltigkeit.

Aufzucht und Schlachtung sind in einem Umkreis von maximal 100 km angesiedelt. Durch die Nähe in der Region lassen sich kurze Transportwege sicherstellen, die für die Tiere weniger Stress bedeuten, aber auch eine positivere CO<sub>2</sub>-Bilanz durch kurze Transport-Logistik der Lebendtiere. Bei der Aufzucht kann aufgrund der bäuerlichen Strukturen teils auch eine Zumischung von Futtergetreide aus der hofeigenen Produktion realisiert werden. Dabei kommen selbstverständlich keine antibiotischen Wachstumsförderer oder Futtermittel tierischer Herkunft zum Einsatz.

Damit bestes, frisches Hähnchen in Ihrer Metzgertheke landet.

### Geflügelhaltung mit Sinn und Verstand

Gilde landfrisch Hähnchen wachsen in kleinen Stalleinheiten auf.

Dabei geschieht die Aufzucht selbstverständlich unter Beachtung aller notwendigen Sorgfalt und Hygiene. Nicht nur modernste Steuerungstechnik in den Ställen, sondern auch die persönliche Verantwortung der Landwirte sichern eine verantwortungsvolle Aufzucht der Tiere. Die erfahrenen Geflügelzüchter kontrollieren mindestens zwei Mal täglich bei Durchgängen im Stall das Wohlergehen der Tiere vom Zugang zum Futter über ausreichend Trinkwasser und korrekte Einstreu bis hin zum gesundheitlichen Gesamteindruck der Tiere. Hier unterstützt natürlich auch der örtliche Tierarzt, der sich regelmäßig vor Ort von Gesundheit und Hygienezustand der Betriebe überzeugt.

# LECKER GEFLÜGEL ZUM GRILLEN

Gilde landfrisch

Hähnchen-Dönersteak „Polo-Fino“

Oberkeulenfleisch mit Haut, ohne Knochen, gewürzt  
Karton = 4 x (ca. 7 x ca. 145g)

Art. Nr.: 59 50 760



Gilde landfrisch

Hähnchen-Filetsteak „Paris“

Mit mediterraner Kräutermarinade.  
Karton = 4 x (ca. 7 x ca. 145g)

Art. Nr.: 59 50 751



Gilde landfrisch

Hähnchen-Filetspieß „Barbecue“

Karton = 4 x (ca. 7 x ca. 145g)

Art. Nr.: 59 50 770



Gilde landfrisch

Hähnchen-Filetspieß „Kräuter“

Mit mediterraner Kräutermarinade.  
Karton = 4 x (ca. 6 x ca. 170g)

Art. Nr.: 59 50 772



Gilde landfrisch

Hähnchen-Filetsteak „Roma“

Mit italienisch-tomatiger Würzung.  
Karton = 4 x (ca. 7 x ca. 145g)

Art. Nr.: 59 50 750



Gilde landfrisch

Hähnchen-Filetsteak „Madras“

In fruchtiger Currymarinade mit Kokos.  
Karton = 4 x (ca. 7 x ca. 145g)

Art. Nr.: 59 50 752



Gilde landfrisch

Hähnchen-Filetspieß „Curry“

In fruchtiger Currymarinade mit Kokos.  
Karton = 4 x (ca. 7 x ca. 145g)

Art. Nr.: 59 50 771



Gilde landfrisch

Hähnchenbrustfilet halbiert

ohne Innenfilet, ohne Haut und Knochen  
Atmospack = ca. 14 x ca. 210g+

Art. Nr.: 50 15 500



VB Gilde: Bestellung Freitag bis 10.00 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Dienstag/Mittwoch

VB Gilde: Bestellung Montag bis 10.00 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst: Donnerstag

# LECKER JUNGBULLE ZUM GRILLEN

**Maxi France ist erstklassiges Jungbullenfleisch aus der Grande Nation Frankreich.**

Maxi France unterliegt strengsten Kontrollen und sichert durch ein umfassendes Qualitäts-Sicherungsprogramm lückenlose Rückverfolgbarkeit – vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zum Point of Sale. Dabei werden alle Prozesse von der Aufzucht bis zum POS unabhängig überwacht und kontrolliert. Es dürfen nur von Maxi France geprüfte und darüber hinaus persönlich bekannte Betriebe und bäuerliche Erzeugergemeinschaften ihr Fleisch liefern. Somit bietet Maxi France größtmögliche Transparenz und Sicherheit bei maximaler Qualität.

Eine ausschließlich 100%-ig pflanzliche Fütterung sowie die natürliche offene Stall- und Weidehaltung unterstreichen nicht nur den Gedanken des Tierschutzes. Die artgerechte Aufzucht sorgt zudem auf natürliche Weise für besonders zart marmoriertes, mageres Qualitätsrindfleisch:

kalorienarm, protein- und mineralstoffreich. Maxi France Jungbullenfleisch ist einzigartig aromatischer Geschmack – eben mit jeder Faser ein gutes Stück Frankreich!

**Maxi France Jungbullenfleisch bedeutet:**

- 100% pflanzliche Ernährung der Jungbullen, mineral- und vitaminhaltig
- Ständige unabhängige Kontrollen
- In Frankreich geborene, gehaltene und geschlachtete Jungbullen
- Garantierte Rückverfolgbarkeit der Jungbullen von der Geburt bis zur Verkaufsstelle gemäß den Vorschriften
- Garantierte Reifedauer für Barbecues und Bratenteilstücke



## **Maxi France Jungbullen Filet 1/1 ohne Kette**

Filet ohne Kette, ohne Silberhaut, sehnens- und fettfrei beschnitten.

Stück = ca. 2,50kg +

Art. Nr.: 49 90 371



## **Maxi France Jungbullen Entrecôte 1/2**

Herz vom Entrecôte, halbe Stücke.

Stück = 2 x ca. 2,00kg

Art. Nr.: 49 90 360



## **Maxi France Jungbullen Roastbeef 1/1**

Ohne Ketten, Unterseiten sehnens- und fettfrei beschnitten, oberseitig Mittelsehnen an beiden Seiten gekappt, gerade Anschnitte.

Stück = ca. 6,50kg +

Art. Nr.: 49 90 381



**Maxi France****Jungbullen Roastbeef 1/3**

Ohne Ketten, Unterseiten sehnens- und fettfrei beschritten, oberseitig Mittelsehnen an beiden Seiten gekappt, gerade Anschnitte, 1/3 Stücke, einzeln vacuumiert.  
Stück = 3 x ca. 1,70kg

Art. Nr.: 49 90 380

**Maxi France****Jungbullen Steakhüfte 1/2**

Ohne Deckel, in der Mitte geteilt, Mittelsehne entfernt.  
Stück = 2 x ca. 1,30kg

Art. Nr.: 49 90 350

**Maxi France****Jungbullen Bavette (Flanksteak)**

Satte = 4 x ca. 1,25kg

Art. Nr.: 49 90 390



VB Maxi France: Bestellung Mittwoch - Anlieferung Fleischer-Dienst: Dienstag

VB Maxi France: Bestellung Freitag - Anlieferung Fleischer-Dienst: Donnerstag

# LECKER JUNGBULLE ZUM GRILLEN

## Maxi France Jungbullen Teres Major

Metzgerstück, PAD geschnitten, aus dem dicken Bug.  
Satte = 3 x ca. 1,80kg  
Art. Nr.: 49 90 305



## Maxi France Jungbullen Cowboyssteak

Stück = ca. 5,00kg  
Art. Nr.: 49 90 365



## Maxi France Jungbullen Tomahawk Steak

Entrecôte mit extra langem Knochen,  
ca. 5 cm dicke Scheibe.  
Stück = ca. 1,30kg  
Satte = 5 x ca. 1,30kg  
Art. Nr.: 49 90 345



## Maxi France Jungbullen T-Bone

Satte = 2 x (5 x ca. 1,50kg)  
Art. Nr.: 49 90 375

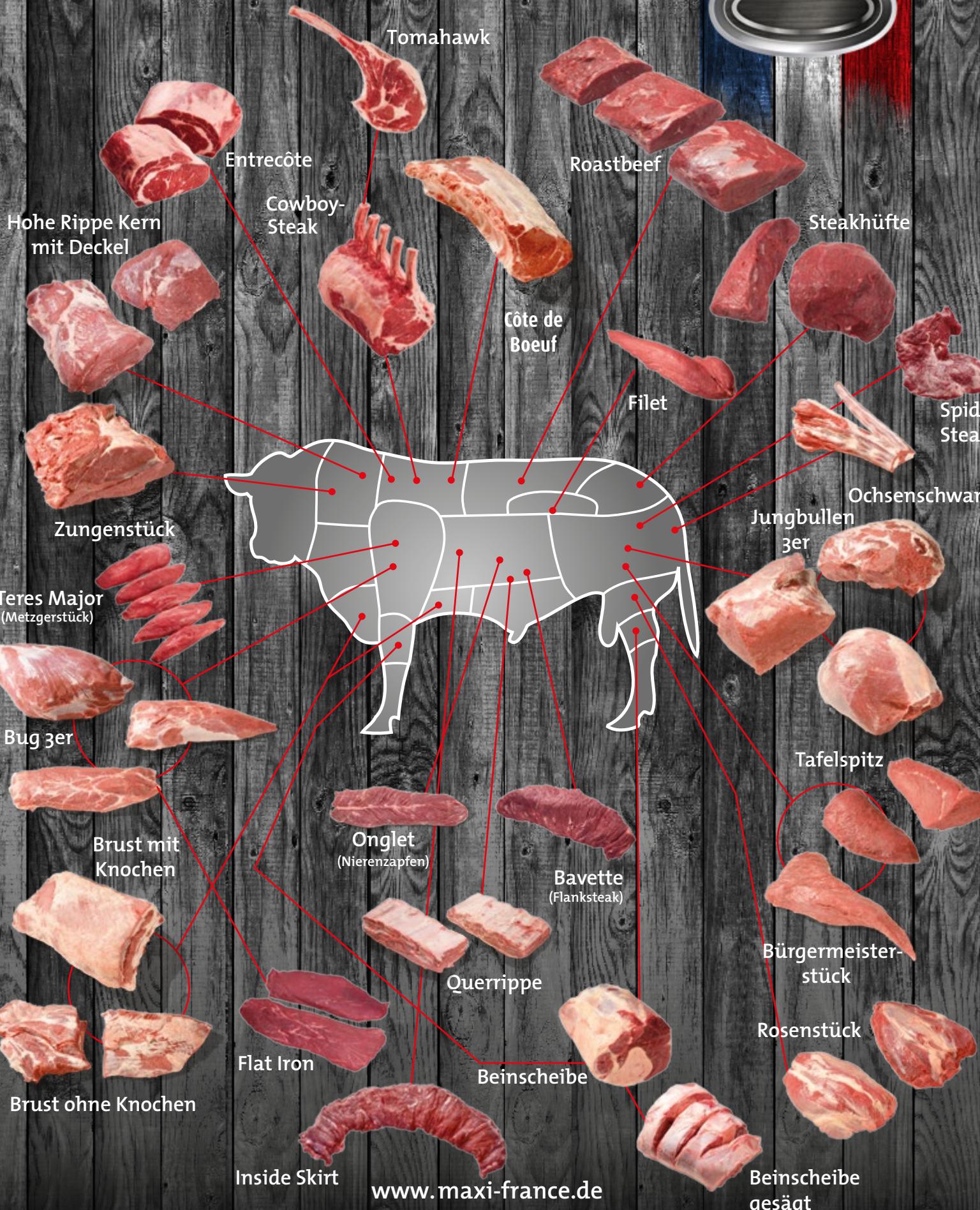


## Maxi France Jungbullen Onglet (Nierenzapfen)

Fettfrei beschritten, 2 Stück vacuum-verpackt.  
Satte = 3 x ca. 1,00kg  
Art. Nr.: 49 90 315



# Die Zuschnitte von Maxi France



# **vinzenzmurr**

## **Dry Aged Beef**

Die Dry Aged Steaks, bester Fleischqualität der Marke „Hofgut Schwaige“ werden in speziellen Reiferäumen ca. 6 Wochen luftgetrocknet und zart gereift.

Dabei bekommt das Fleisch nicht nur eine besondere Zartheit, sondern verliert auch an Feuchtigkeit, sodass der Fleischgeschmack intensiver wird. Dies ist auch der große Unterschied zum normalen Steakfleisch „extra zart gereift“, welches ebenfalls sehr lange, zart gereift wird, jedoch diese schonende Abtrocknung nicht erfährt.

### **Dry-Aged Roastbeef**

Rinderlende (Roastbeef) vom Simmentaler Rind „dry-aged“, 3 1/2 Wochen gereift.

Herkunft: Geboren, geschlachtet, zerlegt in Deutschland.  
Stück = ca. 3,00kg

Art. Nr.: 49 90 900



### **Dry-Aged Entrecôte**

Rindfleisch (Entrecôte) vom Simmentaler Rind „dry-aged“, 3 1/2 Wochen gereift.

Herkunft: Geboren, geschlachtet, zerlegt in Deutschland.  
Stück = ca. 3,00kg

Art. Nr.: 49 90 910



### **Dry-Aged Porterhouse-Steak**

Rinderfleisch vom Simmentaler Rind „dry-aged“, 3 1/2 Wochen gereift.

Herkunft: Geboren, geschlachtet, zerlegt in Deutschland.  
Stück = ca. 1,00kg

Art. Nr.: 49 90 925



### **Dry-Aged Tomahawk-Steak**

Rindfleisch vom Simmentaler Rind „dry-aged“, 3 1/2 Wochen gereift.

Herkunft: Geboren, geschlachtet, zerlegt in Deutschland.  
Stück = ca. 1,20kg

Art. Nr.: 49 90 935



# LECKER FÄRSE ZUM GRILLEN

## WAS VERSTEHT MAN UNTER EINER FÄRSE?

Unter einer Färse versteht man ein geschlechtsreifes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat. Unsere Färsen für »Scotland Hills« haben ein Schlachthalter von ca. 22 - 24 Monaten. Färsenfleisch hat eine kräftige rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen. Die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig. Durch das fein eingelagerte Fett schmeckt Färsenfleisch besonders lecker. Der Geschmacksträger Fett kann besser wirken, da er bestens im Muskelfleisch verteilt ist: Bratenstücke werden superweich und butterzart, Steaks halten den Fleischsaft vorbildlich und schmecken einfach umwerfend.

### Scotland Hills Färsen Cowboy-Steak

Frisches Schottisches Färsenfleisch, nach Tomahawk-Art zugeschnitten, Mittelstück vom Entrecôte mit Knochen, gerade Anschnitte, leichte Fettauflage 0,5-1,0cm.

Karton = ca. 2 x ca. 4,50kg

Art. Nr.: 49 90 760



### Scotland Hills Färsen Spider-Steak

Das Spider Steak liegt auf dem Schlossknochen der Keule. Aufgrund seiner zarten Marmorierung, die an ein Spinnennetz erinnert, hat dieser besondere Cut seinen Namen. Da diese Muskelpartie wenig beansprucht wird, ist das Fleisch besonders dunkel und zart..

Karton = ca. 20 x ca. 350g

Art. Nr.: 49 90 725



### Scotland Hills Färsen Bavette (Flanksteak)

Frisches Schottisches Färsenfleisch, fein marmoriert, stark im Geschmack. Am Stück oder in dicken Scheiben für ein gutes Barbecue geeignet. Karton = ca. 10 x ca. 700g

Art. Nr.: 49 90 700



### Scotland Hills Färsen Tomahawksteak

Frisches Schottisches Färsenfleisch, Entrecôte mit extra langem Knochen.

Karton = ca. 5 x ca. 900g

Art. Nr.: 49 90 705

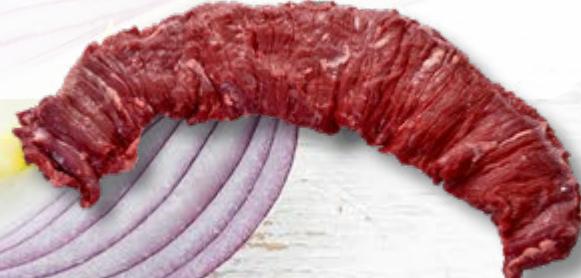


### Scotland Hills Färsen Inside-Skirt

Das Inside Skirt Steak, auch Saumfleisch oder Kronfleisch genannt, ist kräftig im Biss und weist ein sehr intensives Aroma auf. Seinen Namen verdankt dieses Teilstück seiner Lage: Wie ein Rock umrandet es Brust und Bauch. Im Südwesten der USA wird das Inside Skirt übrigens gern für Fajitas verwendet.

Karton = ca. 16 x ca. 500g

Art. Nr.: 49 90 715



# LECKER IBERICO ZUM GRILLEN

## Eine perfekte Balance: Genuss und Gesundheit

- Geschmack: Der einzigartige, nussig-aromatische Geschmack ist unvergleichbar und macht dieses Fleisch zu einer ganz besonderen Delikatesse.
- Rückverfolgbarkeit: eine einzigartige integrierte Prozesssteuerung bei El Pozo ermöglicht, dass eine 100%ige Rückverfolgbarkeit der Futtermittel gewährleistet wird. Von der Zucht über die Schlachtung, Zerlegung, bis hin zur Auslieferung.
- Qualität der Zucht: Durch eine gezielte Auswahl der Genetik und Rassen, wird eine optimale Qualität des Fleisches gewährleistet.
- Tierschutz: Alle Iberico Landwirtschaftsbetriebe werden von uns streng kontrolliert. Jedes Tier hat rechnerisch eine Fläche von mindestens 12m<sup>2</sup> zu zur Verfügung. Sie werden im freien in Gruppen gehalten.

- Gesundes Essen: Iberico Fleisch bietet nicht nur guten Geschmack und Aroma, sondern ist auch ein wichtiger Aspekt der gesunden Ernährung, insbesondere eine wichtige Eiweiß-Quelle zum Muskelaufbau.
- Cholesterinfreundlich: Das Fleisch enthält einen wertvollen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, sowie ein ideales Maß an Ölsäure, welches einen sehr großen gesundheitlichen Nutzen für unseren Organismus darstellt.
- Der wertvolle Gehalt an Ölsäure ist das Ergebnis der Einführung von Schrot mit Olivenextrakt, statt Eicheln. Dadurch ist eine regelmäßige und gleich bleibende Qualität, das ganze Jahr hindurch, gewährleistet, da frische Eicheln nur 3 Monate im Jahr verfügbar sind.

### „El Pozo“ Iberico Schweinelachs

Frisches Lachsfilet vom iberischen Schwein, einzeln vakuumiert, mit dem typisch nussigem Geschmack.  
Karton = 4 x ca. 2,75kg

Art. Nr.: 49 90 020



### „El Pozo“ Iberico Schweinenacken

Frischer Nacken vom iberischen Schwein, einzeln vakuumiert, mit dem typisch nussigem Geschmack.  
Karton = 4 x ca. 2,00kg

Art.-Nr.: 49 90 030



### „El Pozo“ Iberico Schweinefilet

Frisches Filet vom iberischen Schwein, einzeln vakuumiert, mit dem typisch nussigem Geschmack.  
Karton = 16 x ca. 350g

Art. Nr.: 49 90 010



### „El Pozo“ Iberico Schweinekotelett

Frisches Kotelett vom iberischen Schwein, einzeln vakuumiert, mit dem typisch nussigem Geschmack.  
Karton = 2 x ca. 5,00kg

Art. Nr.: 49 90 040



VB El Pozo: Bestellung Montag - Anlieferung Fleischer-Dienst: Donnerstag Folgewoche

# LECKER DUROC ZUM GRILLEN

## 100% Duroc aus Spanien bedeutet:

- Rückverfolgbarkeit vom Erzeugerbetrieb bis zur Ladentheke
- Längere Lebensdauer der Tiere sorgt für besseren, marmorierten Fleischaufbau
- erhöhter intramuskulärer Fettanteil fördert einen besseren Geschmack
- Trennung von weiblichen und männlichen Tieren sorgt für Stressabbau
- Natürliches Futter aus Trockenfutter, Cerealien und Ölsamen
- Hoher Anteil an Omega-3 und Omega-6 -Fettsäuren

### Duroc Carnica Batalle Schweine Secreto

Das Duroc Secreto ist ein kleiner, fächerförmiger Muskel, der "versteckt" zwischen Rücken und Rückenspeck liegt. Die intensive Marmorierung sorgt für eine Geschmacks-explosion. Es ist das "geheime" Premium-Teilstück vom Schwein. In Profi-Kreisen rangiert es sogar noch vor dem Filet. Ideal für Grill und Pfanne.

Karton = 4 x ca. 1,05kg

Art. Nr.: 49 90 205

### Duroc Carnica Batalle Schweinenacken ohne Knochen

Ein besonders würziges Stück Fleisch, leicht marmoriert mit feinen Fettstreifen, besonders schmackhaft!

Karton = 3 x ca. 2,00kg

Art. Nr.: 49 90 200

### Duroc Carnica Batalle Schweine-Rack-Kotelett

Leicht marmoriert bleibt dieses Stück am Knochen besonders saftig und zart!

Karton = 2 x ca. 1,80kg

Art. Nr.: 49 90 230

# LECKERES FÜR DEN GRILL

NZ

## Lammfilet

gefroren, vac.

Karton = ca. 10,00kg

Packung = ca. 450g

Art. Nr.: 01 05 030



NZ

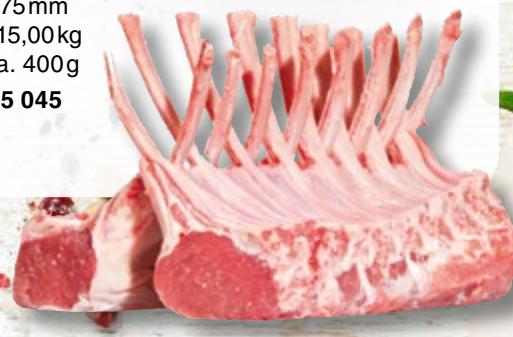
## Lammcarré

gefroren, ca. 75mm

Karton = ca. 15,00kg

Stück = 2 x ca. 400g

Art. Nr.: 01 05 045



NZ

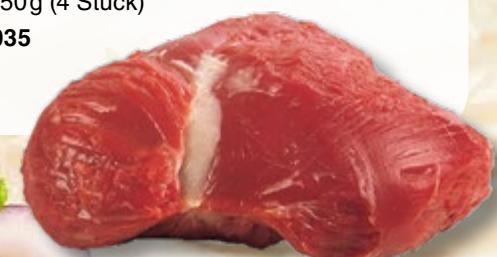
## Lammsteakhüfte

gefroren, ohne Deckel

Karton = ca. 13,00kg

Packung = ca. 850g (4 Stück)

Art. Nr.: 01 05 035



NZ

## Weideschaflachse

gefroren, ohne Knochen und Silberhaut.

Karton = ca. 13,00kg

Packung = ca. 750g

Art. Nr.: 01 05 050



NZ

## Lammrücken ganz

gefroren, 8 Rip. 25 mm

Karton = ca. 10,00kg

Stück = ca. 2,20kg

Art. Nr.: 01 05 020



## Hanna „Feine Küche“

### Hähnchenbrustfilet unpaniert

roh, gefroren

Karton = 21 x ca. 140g

Art. Nr.: 02 15 290



## Hanna „Feine Küche“

### Hähnchenbrustfilet unpaniert

roh, gefroren

Karton = 19 x ca. 160g

Art. Nr.: 02 15 295



# LECKERES FÜR DEN GRILL

Sprehe

## Hähnchenbrustfilet unpaniert

roh, gefroren

Karton = 18 x ca. 160g

Art. Nr.: 02 15 280



Sprehe

## Hähnchenbrustfilet unpaniert

roh, gefroren

Karton = 16 x ca. 180g

Art. Nr.: 02 15 600



Hanna

## Hähnchenbrustfilet unpaniert

Hähnchen-Brustfilet, wie gewachsen, mit 8 % Flüssigwürzung, ungegart, tiefgefroren.

Karton = 10 x 1,00kg Beutel

Art. Nr.: 02 15 210



Hanna

## Putenbrustfilet unpaniert

Puten-Schnitzel, aus der Putenbrust geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, ungegart, tiefgefroren.

Karton = 20 x 150g

Art. Nr.: 02 20 030



Hanna

## Crunchy Chicken-Burger

Patties aus zerkleinertem Hähnchen-Brustfleisch zusammengefügt, rund, mit 8% Flüssigwürzung, mit Cornflakes-Panade, gegart, tiefgefroren.

Karton = ca. 22 x 130g

Art. Nr.: 02 90 041



Hanna

## Hähnchen-Brustfilet-Spieße

Hähnchen-Innenfilet, wie gewachsen, mit 8 % Flüssigwürzung, auf einen Spieß gesteckt, ungegart, tiefgefroren.

Karton = 16 x 125g

Art. Nr.: 02 15 310



# LECKERES FÜR DEN GRILL

## Hirtenkäseröllchen mariniert

Aus dem Schweinelachs.  
Schale = 10 x ca. 120g

Art. Nr.: 49 90 950

VB



## Grillzopf Chili/Mango

Aus dem Schweinelachs.  
Schale = 10 x ca. 90g

Art. Nr.: 49 90 952

VB



## Lammspieße in Kräuterbutter-Orangenmarinade

Schale = 8 x ca. 100g  
Art. Nr.: 49 90 955

VB



## Bunter Gemüsespieß

Mit Paprika, Grillkäse, Zwiebeln und Tomaten.  
Schale = 7 x ca. 80g  
Art. Nr.: 46 10 130

VB



## Gyosspieße mariniert

Aus dem Schweinenacken.  
Schale = 10 x ca. 100g

Art. Nr.: 49 90 951

VB



## Kachelfleisch mariniert

Schale = 10 x ca. 80g  
Art. Nr.: 49 90 953

VB



## Zucchini-Käse-Spieß

Grillkäse und Zucchini abwechselnd  
aufgespießt, mariniert.  
Schale = 7 x ca. 165g  
Art. Nr.: 46 60 120

VB



# LECKERES FÜR DEN GRILL

## Iberico Schweinekotelett

gefroren, mit Knochen, vac.  
Stück = ca. 5,00kg

Art. Nr.: 01 15 510



## Grillfackeln vom Schweinebauch

Länge 28cm, gefroren  
Karton = 125 x 80g

Art. Nr.: 01 15 150



## Fleisch-Zwiebel-Spieß

roh, tiefgefroren, 67% Schweinefleisch, 33% Zwiebeln  
Karton = 33 Stück á ca. 180g

Art. Nr.: 01 15 200



## Iberico Stielkotelett/Krone (Schwein)

gefroren, vacuumiert  
Stück = ca. 2,00kg

Art. Nr.: 01 15 500



## Schweinekotelettrippen Loinribs ungewürzt

roh, tiefgefroren  
Stück = ca. 600 - 800g  
Karton = 10,00kg egal.

Art. Nr.: 01 15 555



## Beck Party-Grillferkel

tiefgefroren, gefüllt, gegart  
Frisches Spanferkel mit Kopf, Rücken, Brust und Schulter ohne Knochen gerollt, gefüllt mit grober, gewürzter Spanferkelfleischeinlage.  
Stück = 8,00 - 12,00kg

Art. Nr.: 01 15 750



# HIER GEHT 'S UM DIE WURST

## Frische Lammbratwurst\*

im Saitling.  
Packung = 10 x ca. 100g  
Art. Nr.: 52 80 041



## Frische italienische Bratwurst\*

Mit frischen Tomaten und frischer Petersilie,  
im Saitling.  
Packung = 10 x ca. 100g  
Art. Nr.: 52 80 043



## Salsiccia-Bratwurst 85g mit Fenchel

Karton = 3 x 1,00kg  
Art. Nr.: 52 80 050



## Frische Rinderbratwurst Merguez\*

im Schweinedarm.  
Packung = 10 x ca. 100g  
Art. Nr.: 52 80 042



## Aoste Grillwürstchen „MonChili“

Pikantes Grillwürstchen für Feinschmecker. Eine Delikatesse, die nach traditioneller Rezeptur im Süden Frankreichs hergestellt wird und sich durch eine würzige Chilinote auszeichnet.  
Beutel = ca. 30 x ca. 55g  
Art. Nr.: 52 80 032



## Salsiccia-Bratwurst 85g mit Peperoncini

Karton = 3 x 1,00kg  
Art. Nr.: 52 80 051



\*MHD ca. 3 Tage

# HIER GEHT 'SUM DIE WURST

## Geflügel-Bratwurst

Rein Geflügel, im Schweinedarm.  
Karton = 5 Packungen á 4 x 100g  
Art. Nr.: 52 80 007



## Putenbratwurst Spinat/Käse

im Schweinedarm.  
Karton = 5 Packungen á 4 x ca. 95g  
Art. Nr.: 52 80 028



## Geflügel-Krakauer

Rein Geflügel, im Schweinedarm.  
Karton = 5 x ca. 500g á 5 x 100g  
Art. Nr.: 52 80 023



## Geflügel-Bratwurst

Rein Geflügel, im NDC-Saitling.  
Packung = 10 x 100g  
Art. Nr.: 52 80 031



## Dorade frisch

Ganz rosé mit Haut.  
Stück = 300g - 600g  
Kiste = 3,00kg  
Art. Nr.: 48 01 197



# FISCH FÜR DEN GRILL

## Lachsfilet im Buchenspan\*

Frisches Lachsfilet, praktisch grätenfrei, ohne Haut, mit einer aromatischen Barbecue-Würzung, in einem Buchenholzblatt eingerollt und mit einer Limettenscheibe und einem Lorbeerblatt garniert.

Schale = 9 x ca. 140g

Art.Nr.: 48 01 007



## Lachs BBQ in Grillhaut\*

Saftiges Lachs-Portionsfilet aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, ohne Haut, in einer aromatischen BBQ-Würzung, mit geräuchter Lachshaut und einer Kordel zum Paket geschnürt.

Schale = ca. 8 x ca. 170g

Art. Nr.: 48 01 099



## Garnelenspieße

roh, gefroren

Beutel = 10 x 100g

Art. Nr.: 03 03 095



## Lachsfiletspieß mit Zitronengras\*

Frisches Lachsfilet, praktisch grätenfrei, ohne Haut, auf einem exotischen Zitronengras-Spieß, mariniert mit einer besonders stückigen, würzigen Marinade aus Ingwer, Paprika und Zwiebelstückchen.

Packung = 8 x ca. 120g

Art.Nr.: 48 01 330



## Lachsfiletseiten

gefroren, mit Haut, praktisch grätenfrei

Stück = ca. 1,00kg

Art. Nr.: 03 03 105



## NEU IM SORTIMENT

### Thunfisch Steak

gefroren, ohne Knochen

Stück = ca. 200g

Karton = 5 x 1,00kg

Art. Nr.: 03 90 363



# BAGUETTE/BRÖTCHEN

## TeamBack

### französische Baguettes

Länglich-ovales Weizenbaguette mit 5 Schnitten, gefroren, vorgebacken.  
Karton = 22 x ca. 440g

Art. Nr.: 03 15 115



### Hamburger Patties

gefroren  
Karton = 25 x 180g

Art. Nr.: 01 90 059



### Steinofenbaguettes

Mit Olive, Tomate und Basilikum, gefroren, vorgebacken.  
Karton = 40 x 230g

Art. Nr.: 03 90 150



### Vaandemoortele Mini-Brötchen Petit BLA

gefroren, vorgebacken  
Stück ca. 10cm  
Karton = 130 x 40g

Art. Nr.: 03 15 140



## Salomon

### Homestyle Burger Bun

Rustikaler Softie: Mit Sauerteig und Kartoffelflocken – die optimale Mischung aus Softbun und Bäckerbrötchen vereint von beidem das Beste. Außen Handmade-Charme mit leichter Kruste, innen lockerweich, Ø 12,5cm, tiefgefroren.

Karton = 36 x 105g

Art. Nr.: 03 15 260



### Baguette Ceralia

Weizenmischbrot mit Sonnenblumenkernen, Sojaschrot, Leinsamen bestreut mit Blaumohn, Kürbiskernen, Roggenflocken und Sonnenblumenkernen, tiefgefroren.  
Karton = 20 á 500g

Art. Nr.: 03 15 005



### Vandemoortele Dunkles Schnittbrötchen B935

Tiefgefrorenes Weizenbrötchen mit Saaten, vorgebacken.  
Karton = 100 x 85g

Art. Nr.: 03 15 136



### Vaandemoortele Ciabatta Baguettes B434

gefroren, vorgebacken  
Karton = 26 x 290g

Art. Nr.: 03 15 160



# SNACKS/BEILAGEN

## Salomon

### Green Oat Burger 110g

Veganer Burger auf Basis von Haferflocken und grünem Gemüse, gegart, tiefgefroren.

Karton = 4 x 1,10kg (Beutel = 10 x 110g = 1,10kg)

Art. Nr.: 03 25 010



## Salomon

### Grillgemüse „Mediterranean“

Mehr als Antipasti: Grillgemüse mit roter und gelber Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln. Vorgeschnitten, einzeln entnehmbar, besonders aromatisch und mit charakteristischem Biss.

Beutel = 1,00kg

Art. Nr.: 03 05 245



## Salomon

### Mini-Wrap „Chik'n BBQ“

gefroren, gegart

Klein, aber Oho: Mini-Wezentortilla gefüllt mit mariniertem, gegartem Hähnchenbrustfilet, saftigen Paprikastreifen und einer würzig-rauchigen BBQ-Sauce.

Karton = 2 x 1,19kg (ca. 68 Stück)

Art. Nr.: 00 10 240



## Meggle

### Kräuterbutter Rosetten

gefroren 10g

Karton = 5 x 1,00kg

Art. Nr.: 03 20 005



## Tortillas natur

gebacken, gefroren

Karton = 8 x ca. 1,08kg (ca. 96 Stück)

Art. Nr.: 00 10 125



## Maiskolben 250g

gefroren, blanchiert

Karton = 48 x 250g = 12,00kg

Art. Nr.: 03 05 025



# FEINKOSTSALATE

## Beeck Pasta Venecia

Eine Variation von Penne-Nudeln mit Salatgurke und Zwiebeln, in einem Joghurt-Sahne-Dressing.  
Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 01 966



## Beeck Nudelsalat „Pesto“

Mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten.  
Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 01 941



## Beeck Kartoffelsalat „Rucola“

Aromatische Kartoffelscheiben verfeinert mit frischem Rucola, in einem klaren Dressing.  
Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 01 027



## Beeck Sommernudelsalat in Buttermilchdressing

Italienische Pasta, mit sommerlichem Gemüse und Früchten, in einem leichten, frischen Buttermilchdressing.  
Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 01 995



## Beeck Allgäuer Nudelsalat

Nudeln mit grünen Erbsen, Karotten und knackigen Gewürzgurken, in feiner Salatmayonnaise.  
Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 01 015



## Beeck Bunter Pastasalat

Weiße, rote und grüne Nudeln mit schwarzen Oliven und Frühlingszwiebeln, in klarem Dressing.  
Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 01 013



# FEINKOSTSALATE

FD

## Nudelsalat „Rheinische Art“

Köstlich schmeckende Nudeln mit Schinkenwurst, Erbsen, Eiern, Champignons und Gurken in einer feinen Sahne-Joghurtcreme.

Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 072



FD

## Bulgursalat

Bulgur mit Gemüse und Kräutern in Olivenöl-Balsamicodressing.

Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 102



FD

## Fitnesssalat

Hirtenkäsewürfel mit Bohnen, Mais und Streifen von Paprika, Zwiebeln und Porree in einem klaren Dressing.

Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 013



FD

## Rotkrautsalat mit frischen Äpfeln

Frischer, geschnittener Rotkohl und Apfelstreifen im klarem Dressing.

Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 084



FD

## Penne Rigate in Ratatouille

Leckeres Ratatouille-Gemüse im Nudelsalat, ein Genuss für Gemüsefans.

Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 111



FD

## Weißenkraut-Tzatziki

Eine griechische Spezialität mit frischem Weißenkraut und knackigem Gemüse in einer Knoblauchsalsatcreme.

Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 007



# FEINKOSTSALATE

FD

## Pikanter Weißkrautsalat

Frisch geschnittenes Weißkraut mit Zwiebeln und Paprika in einer pikanten, süß-sauren Marinade.  
Eimer = 5,00kg

Art. Nr.: 44 01 125



FD

## Krautsalat

Weißkohl und Paprika in einer pikanten  
süß-sauren Marinade.  
Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 011



FD

## Mozzarellasalat mit Cocktailltomaten

Mozzarellabällchen mit Cocktailltomaten,  
verfeinert mit Basilikum.  
Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 076



FD

## Fruchtsalat

Mit Orangen, Melone, Weintrauben, Ananas und Äpfeln.  
Schale = 3,00kg

Art. Nr.: 46 05 002



FD

## Gurken-Melonensalat

Knackige Gurkenviertel mit fruchtigen Melonenscheiben  
in einer verführerisch cremigen Sahnesauce.  
Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 024



FD

## Dillsalat

Feine Weißkohlstreifen, Paprika und Zwiebel in einem  
milden, würzigen Dressing mit feiner Dillnote.  
Eimer = 3,00kg

Art. Nr.: 44 05 020



# FEINKOSTSALATE

FD

## Bunter Tortellinisalat

Bunte Tortellini mit Fleischfüllung, frischen Tomaten und Zwiebeln in einer Vinaigrette mit frischen Kräutern.  
Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 110



FD

## Hähnchen-Reis-Salat

Gebratene Hähnchenbrust, Reis und Obst in Curry-Creme.  
Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 038



FD

## Nudelsalat mit Mandarinen

Fruchtiger Nudelsalat mit Eiern, Schinkenwurst, Gurken und Mandarinen in einer frischen Salatcreme.  
Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 022



FD

## Cous-Cous-Salat oriental

Orientalisches Couscous mit feinem Gemüse und Kichererbsen.  
Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 001



FD

## Porree-Apfel-Salat

Porreestreifen, frische Äpfel, Sellerie, süße Ananas, Eier und Mandarinen in einem herhaft fruchtigem Sahnedressing.  
Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 056



FD

## Rote Linsensalat

Leckerer Linsensalat mit roten Linsen, Karotten und Zucchini in einer Vinaigrette.  
Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 104



# FEINKOSTSALATE

## FD Speck-Kartoffelsalat

Bester Kartoffelgenuss mit Speck und Zwiebeln in einer Essig und Öl Marinade mit Eigelb.

Schale = 1,50kg  
Art. Nr.: 46 05 030



Eimer = 5,00kg  
Art. Nr.: 44 05 035



## FD Münsterländer Kartoffelsalat

Aus besten Kartoffeln, klassisch mit Eiern, Gurken und Zwiebeln in einer leichten Salatcreme.

Schale = 1,50kg  
Art. Nr.: 46 05 031



Eimer = 5,00kg  
Art. Nr.: 44 01 110



## FD Kartoffelsalat „Steakhouse Art“

Das Beste neben jedem Grillgericht: Kartoffeln und feine Kräuter in einer würzig kräftigen Mayonnaise.  
Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 033



## FD Kartoffelsalat mit Einlage

Kartoffeln ausgesuchter Qualität verfeinert mit Gurken, Eiern, Zwiebeln und Schinkenwurst in einer leichten Salatcreme.

Schale = 1,50kg  
Art. Nr.: 46 05 019



Eimer = 5,00kg  
Art. Nr.: 44 05 030



## FD Gurkensalat klar

Knackiger Gurkensalat mit Zwiebeln und einem Dressing mit Dill.

Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 230



# FEINKOSTSALATE

FD

## Cole Slaw „Amerikanischer Krautsalat“

Fein geschnittenes Kraut, Möhren und Zwiebeln in einem erfrischenden Dressing.

Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 071

Eimer = 5,00kg

Art. Nr.: 46 05 097



FD

## Bauernsalat

Mediterraner Weichkäse verfeinert mit Paprikawürfeln, Zucchinivierteln und leckeren Oliven in einer kräftigen Vinaigrette.

Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 103

Eimer = 5,00kg

Art. Nr.: 46 05 005



FD

## Tomatensalat

Sonnengereifte, fruchtige Tomaten und Zwiebeln mit einem Balsamico Bianco Dressing.

Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 235



FD

## Rahm-Gurkensalat

Gurkenscheiben kombiniert mit knackigen Zwiebeln in einem Rahm-Dill-Dressing.

Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 047



# FEINKOSTSALATE

## Dahlhoff Tessiner Kartoffelsalat

mit Gemüse, Kräutern und Joghurt.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 44 05 060

Eimer = 5,00kg

Art. Nr.: 46 20 055



## Dahlhoff Apfel-Rotkrautsalat

Feine Rotkohl- und Apfelstreifen in einem milden, würzigen Dressing.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 44 05 130



## Dahlhoff Hirtensalat

Eine ausgewogene Mischung südländischem Gemüse und Weisskäse in einem herzhaften Dressing.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 44 05 165



## Dahlhoff Grillkartoffelsalat

Kartoffelscheiben, in einer feinwürzigen Mayonnaisen-Marinade mit Schnittlauch verfeinert.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 20 370

Eimer = 5,00kg

Art. Nr.: 46 20 375



## Dahlhoff Frühlingssalat

Ein bunter Salat mit gekochtem Schinken, Eiern, Früchten und Gemüse.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 44 05 150



## Dahlhoff Nudelsalat „Capri“

Unvergleichliche Penne im appetitlichen Mini-Format mit einer abwechslungsreichen Variation aus Grillgemüse in einem mediterran abgeschmecktem Dressing mit sonnengereiften Tomaten.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 20 000



# FEINKOSTSALATE/ANTIPASTI

## Classic Star

### Kartoffelsalat „Essig & Öl“

Kartoffeln, Zwiebeln mit Kräutern in Essig und Öl.  
Eimer = 5,00kg

Art. Nr.: 46 05 650



## Beeck

### Antipasti-Salat

Eine mediterrane Kombination aus gebackenem Gemüse, wie Zucchini, gelber und roter Paprika, Karotten aus dem Dithmarscher Land und sonnengetrockneten Tomaten, in einer aromatischen Kräutervinaigrette mit weißem Aceto Balsamico, Thymian und Rosmarin, verfeinert mit frischer Blattpetersilie.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 01 022



### FD Nocellara Oliven grün

gefüllt mit Mandeln  
Schale = 1,20kg  
Abtropfgewicht = 1,00kg

Art. Nr.: 46 10 032



### FD Nocellara Oliven grün

entsteint, in Kräuteröl  
Schale = 1,20kg  
Abtropfgewicht = 1,00kg

Art. Nr.: 46 10 030



### FD Nocellara Oliven grün

gefüllt mit Schafskäse  
Schale = 1,20kg  
Abtropfgewicht = 1,00kg

Art. Nr.: 46 10 031



**FD  
Paprikafilets  
gegrillt in Öl**

Schale = 1,30kg  
Abtropfgewicht = 1,00kg

Art. Nr.: 46 10 029



**FD  
Sweet Paprika Orange**

Fruchtig gelbe süße Minipaprika in Kräuteröl, gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung.

Schale = 1,20kg  
Abtropfgewicht = 1,00kg

Art. Nr.: 46 10 035



**FD  
Zucchini  
gegrillt in Öl**

Schale = 1,30kg  
Abtropfgewicht = 1,00kg

Art. Nr.: 46 01 019



**FD  
Grüne Peperoni pikant**

Schale = 1,20kg  
Abtropfgewicht = 1,00kg

Art. Nr.: 46 10 100



**FD  
Champignon gefüllt**

mit Frischkäse  
Schale = 1,30kg  
Abtropfgewicht = 1,00kg

Art. Nr.: 46 10 000



# ANTIPASTI

## FD Cocktailtomaten

gefüllt mit Frischkäse  
Schale = 1,40kg  
Abtropfgewicht = 1,00kg

Art. Nr.: 46 10 028



## FD Zwiebeln

In Rotwein eingelegte Zwiebelsegmente gefüllt mit einer leckeren Frischkäsecreme.  
Schale = 1,40kg  
Abtropfgewicht = 1,00kg

Art. Nr.: 46 10 021



## FD Antipastimix Quadro gefüllt

Vierermix mit Oliven, Peperoni, Paprika, und Champignons  
gefüllt mit Frischkäse.  
Schale = 1,90kg  
Abtropfgewicht = 1,50kg

Art. Nr.: 44 06 070



## FD Antipasti „Partyplatte“

Feine Antipasti-Auswahl mit Schafskäse, Oliven, gefüllten  
Florini, Peperoni und getrockneten Tomaten.  
Schale = 1,40kg  
Abtropfgewicht = 1,00kg

Art. Nr.: 46 10 026



**FD**  
**Bruschetta**

Leckere Bruschetta, für den Kenner der italienischen Küche.

Schale = 1,50kg

Art. Nr.: 46 05 037



**Dahlhoff**  
**Grüne Peperoni gefüllt**

mit Frischkäse

Schale = 1,00kg

Abtropfgewicht = 600g

Art. Nr.: 44 20 020



**Dahlhoff**  
**Peppadew gefüllt**

Herzhafte Peppadew gefüllt mit Frischkäsezubereitung und Schafskäse, eingelegt in Pflanzenöl.

Schale = 1,00kg

Abtropfgewicht = 600g

Art. Nr.: 44 20 030



**Dahlhoff**  
**Tomaten getrocknet**

Getrocknete Tomatenscheiben mariniert in einem fein abgerundeten Gewürz-Aufguss, eingelegt in Pflanzenöl.

Schale = 1,00kg

Abtropfgewicht = 600g

Art. Nr.: 44 20 010



# ANTIPASTI

Dahlhoff

## Paprika gefüllt (Tim's Teufelchen)

mit Frischkäse

Schale = 1,00kg

Abtropfgewicht = 600g

Art. Nr.: 46 30 030



Dahlhoff

## Korsischer Schafskäse in Knoblauchöl

Schale = 1,00kg

Abtropfgewicht = 600g

Art. Nr.: 46 30 090



Dahlhoff

## Gemischte Oliven

Herhaft marinierte grüne Oliven gefüllt mit Paprikapaste, ohne Stein sowie schwarze Oliven (geschwärzt), ohne Stein.

Schale = 1,00kg

Abtropfgewicht = 700g

Art. Nr.: 44 20 000



Dahlhoff

## Grüne Oliven „Jumbo“

ohne Stein

Schale = 1,00kg

Abtropfgewicht = 700g

Art. Nr.: 46 30 060



Dahlhoff

## Auberginen auf Knoblauch-Joghurt

Knoblauch-Joghurt-Creme belegt mit gebratenen Auberginen und roten Paprikawürfeln.

Schale = 400g

Art. Nr.: 46 30 005



Dahlhoff

## Auberginen auf Knoblauch-Joghurt

Knoblauch-Joghurt-Creme belegt mit gebratenen Auberginen und roten Paprikawürfeln.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 30 000



# OBST & GEMÜSE

Rosmarin  
13cm groß

Karton = 6 Töpfe  
Art. Nr.: 45 60 038



Zuckermaiskolben  
gekocht

Packung = 2 x ca. 225g  
Karton = 12 Packungen  
Art. Nr.: 45 60 065



Weißkohl  
geschnitten 2mm

Beutel = 1,00kg  
Art. Nr.: 45 70 005



Cherry-Tomaten  
rot

Packung = 250g  
Kiste = 9 Schalen  
Art. Nr.: 45 60 012



Auberginen  
lose

Kiste = 5,00kg  
Art. Nr.: 45 60 004



Ananas Sweet  
6er einzeln

Art. Nr.: 45 40 005



Spargel grün  
frisch

Bund = 450g  
Art. Nr.: 45 60 091



Zucchini  
grün

Kiste = 5,00kg  
Art. Nr.: 45 60 005



Cherry-Tomaten  
gelb

Packung = 250g  
Kiste = 9 Schalen  
Art. Nr.: 45 60 069



# KÄSE

## Cheese-Grill-Stange natur

Käseemulsion aus Edamer, Gouda und Sahne, schnittfest, hitzebeständig, für die Pfanne oder Fritteuse, vielseitig einsetzbar: Spießherstellung, Wursteinlage, Vegetarische Grillspezialität und vieles mehr. Angenehm im Biss, aussen kross - innen cremig.

Packung = 3 x ca. 300g

Art. Nr.: 43 10 550



## Cheese-Grill-Stange natur 90er Kaliber

Käseemulsion aus Edamer, Gouda und Sahne, schnittfest, hitzebeständig, für die Pfanne oder Fritteuse, vielseitig einsetzbar: Spießherstellung, Wursteinlage, Vegetarische Grillspezialität und vieles mehr. Angenehm im Biss, aussen kross - innen cremig.

Stück = ca. 2,50kg

Art. Nr.: 43 10 575



## Halloumi Grillkäse

aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch.  
43% Fett i. Tr.

Karton = 10 x 250g

Art. Nr.: 40 10 190



## Bayernland Mozzarella Minikugeln 8g

Eimer = 1,00kg

Art. Nr.: 40 10 035



## Weichkäse in Salzlake

aus Kuhmilch, 50% Fett i. Tr.

Dose = 1,00kg

Art. Nr.: 40 10 125

## Salakis Weichkäse

aus 100% Schafsmilch.  
48% Fett i. Tr.

Stück = ca. 1,60kg

Art. Nr.: 40 10 126



## Bayernland Salatkäse gestiftlet

Aus Edamer und Gouda.

Karton = 5 x 1,00kg

Art. Nr.: 40 25 005



## Rücker Waterkant Traditioneller Hirtenkäse gewürfelt 14 x 14 mm

45% Fett i. Tr.

Eimer = 1,80kg

Art. Nr.: 40 10 010



## Bayernland Mozzarella 1 kg Stange

45% Fett i. Tr.

Stück = 1,00kg

Art. Nr.: 40 10 030



# NEU IM SORTIMENT!

Nadler  
**Remoulade 50%**  
Eimer = 5,00kg  
Art. Nr.: 07 01 270



Nadler  
**Remoulade 50%**  
Schale = 2,50kg  
Art. Nr.: 07 01 280



Nadler  
**Remoulade 50%**  
Karton = 12 x 875ml Spenderflasche  
Art. Nr.: 07 01 290



Hamker  
**Remoulade 50%**  
Karton = 12 x 875ml Spenderflasche  
Art. Nr.: 07 01 300



Hamker  
**Tomatenketchup**  
Karton = 12 x 875ml Spenderflasche  
Art. Nr.: 07 01 410



Hamker  
**Gewürz Ketchup**  
Karton = 12 x 875ml Spenderflasche  
Art. Nr.: 07 01 510



Hamker  
**Salat-Mayonnaise 50%**  
Karton = 12 x 875ml Spenderflasche  
Art. Nr.: 07 01 490



# DRESSING, DIPS UND SAUCEN

## Bautz'ner Mittelscharfer Senf

Karton = 12 x 1000ml Spenderflasche  
Art. Nr.: 07 30 640



## Original Dijon Senf

fein, scharf  
Glas = 930ml  
Art. Nr.: 07 10 610



## HOMANN Currygewürzketchup

Würzig-pikante Currysauce, leicht süßlicher Geschmack mit einem Hauch Schärfe, verfeinert mit der Gewürzmischung Typ Madras.  
Karton = 6 x 875ml Spenderflasche  
Art. Nr.: 07 30 010



## Bautz'ner Brutzel Sauce „Paprika“

Tray = 6 x 250ml Flaschen  
Art. Nr.: 07 35 520



## Bautz'ner Brutzel Sauce „Knoblauch“

Tray = 6 x 250ml Flaschen  
Art. Nr.: 07 35 530



## Bautz'ner Brutzel Sauce „Chili-Senf“

Tray = 6 x 250ml Flaschen  
Art. Nr.: 07 35 560



## Bautz'ner Brutzel Sauce „Mexicana“

Tray = 6 x 250ml Flaschen  
Art. Nr.: 07 35 570



## Bautz'ner Brutzel Sauce „Barbecue“

Tray = 6 x 250ml Flaschen  
Art. Nr.: 07 35 580



# DRESSING, DIPS UND SAUCEN

## Dahlhoff Kartoffel-Creme-Dip

Köstliche Dip-Creme mit Gurken und Zwiebeln.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 25 530



## Dahlhoff Aioli-Creme-Dip

Köstliche Knoblauch-Mayonnaisen-Creme nach spanischer Art.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 25 340



## Dahlhoff Kräuter-Aioli-Creme-Dip

Köstliche Knoblauch-Mayonnaise-Creme mit einer leckeren Kräuter-Note.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 25 345



## Dahlhoff Italia-Creme-Dip

Köstliche Dip-Creme nach mediterraner Art mit Paprika, Zwiebeln und Auberginen.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 25 315



## Dahlhoff Knoblauch-Creme-Dip

Köstliche Dip-Creme mit frischen Zwiebeln, Kräutern und einer ausgewogenen Knoblauchnote.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 46 25 300



## FD Tzatziki

Quark und Joghurt, Gurken und Zwiebeln mit frischen Kräutern und Knoblauch.

Schale = 1,00kg

Art. Nr.: 44 05 140



# DRESSING, DIPS UND SAUCEN



## Degüs Kräuter-Dip

Eimer = 2,50 Liter  
Art. Nr.: 07 01 860



## Homann Sylter Salatdressing

mit feinen Zwiebeln.  
Eimer = 4,00 Liter  
Art. Nr.: 07 01 900



## Homann French Dressing

mit delikatem Senf und Blütenhonig verfeinert.  
Eimer = 4,00 Liter  
Art. Nr.: 07 01 902



## Grocholl Grillkartoffeln gekocht

Beutel = 6 x ca. 260g  
Art. Nr.: 08 10 075



## FD Sour-Creme

Die ideale Quarkspeise mit Kräutern zu allem  
Gegrillten und zu Backkartoffeln.  
Schale = 1,50kg  
Art. Nr.: 46 05 027



## Homann Joghurt Dressing

mit 35% Joghurt besonders cremig.  
Eimer = 4,00 Liter  
Art. Nr.: 07 01 901



## Homann Honig-Senf Dressing

mit Blütenhonig und Sahne verfeinert.  
Eimer = 4,00 Liter  
Art. Nr.: 07 01 915



# MARINIEREN, GRILLEN & GENIESSEN

## MARINADEN-AKTION: 5+1 GRATIS!

Beim Kauf von 6 Marinaden erhalten Sie das günstigste Produkt gratis.



Produktbezeichnung	Art.-Nr./Inhalt	Produktbeschreibung	Preis	Typ
Lemon Hops BBQ Marinade Pure Oil Ölmarinade	G 279734 4 kg	elegant mit Ingwer, Zitrone und Hopfennote	10,30 €	
Summer BBQ Marinade Pure Oil Ölmarinade	G 279748 4 kg	elegant mit Zitrone, Zitronengras, Kurkuma und Paprikanote	10,30 €	
Akropolis Gyros Würzmarinade Ölmarinade	G 280140 4 kg	deftig mit Paprika, Zwiebel und Oregano	9,30 €	
Kräuter-Knoblauch Würzmarinade OG Ölmarinade	G 235237 4 kg	deftig mit Knoblauch, Petersilie und Thymian	9,30 €	
Texas Würzmarinade OG Ölmarinade	G 235326 4 kg	vollwürzig, fleischbetont mit Zwiebel, Pfeffer und Paprika	9,30 €	
Grillfix Budapest Trockenmarinade	W 180404 1 kg	vollwürzig, pikant mit Paprika und Tomate	8,90 €	
Grillfix Pfeffersteak Trockenmarinad	W 193652 1 kg	vollwürzig, pikant mit angenehmer Pfefferschärfe	10,20 €	

Gewürzmüller Produkt WIBERG Produkt

# GEWÜRZE UND LIKÖR

## Die Grillgranate Kräuterlikör 30% vol.

Feuer frei für die Grillgranaten! Grillen macht Spaß, ist lecker und vor allem - es ist gesellig!

Passend dazu, die Grillgranaten, der neue sanfte Kräuterlikör, welcher der Grillrunde seinen ganz persönlichen Stempel aufdrückt und die vollen Mägen wieder milde stimmt. Sage und schreibe 48 verschiedene Grillgranaten gilt es zu entdecken, von Seriengriller, über Plautze Nimmersatt, Fleisch Vernichter oder Burger Meister - eben für Jeden die passende Grillgranate!

Karton = 12 x 0,02 Liter Flasche

Art. Nr.: 14 20 010



**ABVERKAUF - NUR SOLANGE  
DER VORRAT REICHT**



## Spieß- und Grillbratengewürz

Komplettmischung

rot

Beutel = 1,00kg

Art. Nr.: 09 40 280

grün

Beutel = 1,00kg

Art. Nr.: 09 40 290



## Gilde Grill- und Gewürzmarinade

verschiedene Sorten

rot

Eimer = 4,00kg

Art. Nr.: 09 40 002

grün

Eimer = 4,00kg

Art. Nr.: 09 40 004

gelb

Eimer = 4,00kg

Art. Nr.: 09 40 008



# AUFGESPIESST

**Bambus Fingerfood-Speile**  
90 mm  
Packung = 250 Stück  
Art. Nr.: 26 01 105

**Bambus Fingerfood-Speile**  
150 mm  
Packung = 200 Stück  
Art. Nr.: 26 01 010

**Bambus Fingerfood-Speile**  
210 mm  
Packung = 200 Stück  
Art. Nr.: 26 01 095

**Bambus Fingerfood-Knotenspeile**  
80 mm  
Packung = 500 Stück  
Art. Nr.: 26 01 075

**Fingerfood-Speile „Ring“**  
120 mm  
Packung = 200 Stück  
Art. Nr.: 26 01 090

**Schaschlikspeile 3/120 mm Buche**  
Packung = 1000 Stück  
Art. Nr.: 26 01 015

**Schaschlikspeile 3/250 mm Buche**  
Packung = 1000 Stück  
Art. Nr.: 26 01 040

**Bambus Fingerfood-Speile**  
120 mm  
Packung = 200 Stück  
Art. Nr.: 26 01 100

**Fingerfood Speile**  
180 mm  
Packung = 200 Stück  
Art. Nr.: 26 01 050

**Bambus Fingerfood-Speile**  
240 mm  
Packung = 200 Stück  
Art. Nr.: 26 01 065

**Bambus Fingerfood-Knotenspeile**  
120 mm  
Packung = 500 Stück  
Art. Nr.: 26 01 085

**Fingerfood-Speile „Ball“**  
150 mm  
Packung = 200 Stück  
Art. Nr.: 26 01 080

**Schaschlikspeile 3/200 mm Buche**  
Packung = 1000 Stück  
Art. Nr.: 26 01 030

**Schaschlikspeile-Grillfackel 5/400 mm**  
Packung = 200 Stück  
Art. Nr.: 26 01 020

# GUT VERPACKT

**Vaccum Beutel  
Rückseite schwarz**  
200 x 300mm  
Packung = 100 Stück  
Karton = 1000 Stück  
Art. Nr.: 16 35 500



**Vaccum Beutel  
BBQ**  
200 x 330mm  
Packung = 100 Stück  
Karton = 1000 Stück  
Art. Nr.: 16 35 110



**Grill- und  
Leberkäsformenreiniger**  
Flasche = 1 Liter  
Art. Nr.: 18 25 025



## Nachhaltige Verpackungen aus Holz

Für die Produktion wird unbehandeltes Holz verwendet. Die Baumstämme werden entrindet, in die gewünschte Stärke geschnitten, gestanzt, gedämpft und in Form gebracht.  
Es erfolgt keine weitere Beschichtung oder Oberflächenbehandlung.

**Gabel  
Birkenholz 160 mm**  
Karton = 100 Stück  
Art. Nr.: 26 50 060



**Messer  
Birkenholz 165 mm**  
Karton = 100 Stück  
Art. Nr.: 26 50 050



**Löffel  
Birkenholz 160 mm**  
Karton = 100 Stück  
Art. Nr.: 26 50 070



## Serviette braun 1/4 Falz

33 x 33cm, 2-lagig  
Karton = 8 Packungen á 25 Stück  
Art. Nr.: 26 50 150



## Bio Pappsteller weiß rund 23cm

Frischfaser  
Packung = 100 Stück  
Karton = 10 Packungen  
Art. Nr.: 26 15 040



## Nachhaltige Verpackungen aus Bagasse

Bagasse ist ein äußerst umweltfreundlicher Rohstoff der als Nebenprodukt sozusagen „Abfallstoff“ bei der Zuckerproduktion anfällt. Anstatt diese Überreste des ausgepressten Zuckerrohrs zu verbrennen, werden sie zu einer breiartigen Masse verarbeitet und unter Hochdruck bei hoher Temperatur in die gewünschte Form gepresst. So entstehen stabile, sehr natürliche Verpackungen, die zu 100% kompostierbar sind.

### Bagasse-Schalen rund 200ml

Durchmesser 14cm, Höhe 3,7cm  
Packung = 100 Stück  
Karton = 8 Packungen  
Art. Nr.: 26 50 255



### Bagasse-Teller ungeteilt oval

26 x 19cm, Höhe 2cm  
Packung = 50 Stück  
Karton = 10 Packungen  
Art. Nr.: 26 50 250





**Klimaneutral**

Druckprodukt

ClimatePartner.com/12518-1907-1001



**Fleischer-Dienst Braunschweig eG**  
Christian-Pommer-Str. 31 / 33 • 38112 Braunschweig  
Tel.: 05 31 - 210 55-0 • Fax 05 31 - 210 55-39  
[info@fleischer-dienst.de](mailto:info@fleischer-dienst.de) • [www.fleischer-dienst.de](http://www.fleischer-dienst.de)

Unsere Bestellhotline ist Mo-Do durchgängig von 06.00 - 24.00 Uhr für Sie unter 05 31-210 55-23 besetzt.  
Nachbestellungen für die Anlieferung am nächsten Tag sind bis dahin möglich

Angebot freibleibend solange der Vorrat reicht - Druckfehler vorbehalten -  
© Fleischer-Dienst Braunschweig eG