Genusskatalog

gültig ab September 2023

Besser zuhause genießen

Fischburger mit Rotkohl,
Seite 56

Gemeinsam „Besser – zuhause genießen"

Wir bringen Ihnen den Genuss nach Hause, mit besten tiefkühlfrischen Lebensmitteln, die sich ganz leicht in köstliche Gerichte verwandeln lassen.

Tolle Rezepte • Leckere Neuheiten • Himmlische Eiskrem • Über 300 Produkte

Zutaten vom Gericht der Titelseite. Das komplette Rezept finden Sie auf Seite 56.

Zubereitung

- Auftauen bei Raumtemperatur
- Zubereitung im Backofen
- Zubereitung in der Mikrowelle
- Zubereitung in der Pfanne
- Kochen und garen im Topf
- Zubereitung in der Fritteuse
- Zubereitung auf dem Grill

Unter bessershop.de finden Sie die Nährwerte und Allergene zu all unseren Produkten.

Folgen Sie uns auf:

Wir sind Mitglied im Deutschen Tiefkühlinstitut.
Infos unter: tiefkuehlkost.de

Heiko Eden

„Besser – zuhause genießen“

Köstliche Lebensmittel in absolut hochwertiger und tiefkühlfrischer Qualität.

Für Sie das Beste

Mit unseren Lebensmitteln werden Sie „Besser - zuhause genießen“! Ich bin Heiko Eden, Geschäftsführer und Einkäufer der Besser eG, und dieses Versprechen kann ich Ihnen aus tiefster Überzeugung geben. Seit über 25 Jahren arbeite ich persönlich eng mit unseren Lieferanten zusammen. In unser Sortiment kommen nur Produkte von hochwertiger Qualität. Dabei steht die Verwendung bester Rohwaren mit natürlichem Geschmack und die Frische der Lebensmittel an erster Stelle.

Weil Tiefkühlkost überzeugt

Seit der Naturforscher Birdseye vor 100 Jahren in der Arktis die natürliche Tiefkühlung beim Fischfang der Inuit entdeckt hat, ist sie auf Erfolgskurs. Und das hat gute Gründe, denn die Eigenschaften der Tiefkühlung sind unschlagbar!

Natürlich: Die Haltbarmachung durch Kälte kommt ganz ohne Konservierungsstoffe aus. Dadurch ist sie besonders schonend und sorgt dafür, dass die Lebensmittel in ihrer ursprünglichen Form mit allen Nährwerten erhalten bleiben. Natürlicher geht es nur direkt aus dem Garten.

Geschmackvoll: Die Tiefkühlung umschließt die Aromen und bewahrt so den typischen Geschmack des Lebensmittels, der sich bei der Zubereitung voll entfaltet.

Frischer: Das schnelle Einfrieren wirkt wie ein Schutzmantel. Dadurch schmecken Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch, Backwaren und Co. nach dem Auftauen immer frisch.

Zeitsparend: TK-Produkte sind schnell und einfach zubereitet. Das schenkt Spontanität.

Bewusst: Tiefkühlkost kann nach Bedarf entnommen werden. Die übrige Menge kommt bis zur nächsten Mahlzeit zurück ins Tiefkühlfach, ohne dabei an Qualität zu verlieren. Dadurch werden Lebensmittelabfälle vermieden und das ist gut für die Umwelt und spart Geld.

Ihr Lieferservice mit Herz

Machen Sie es sich zu Hause bequem und genießen Sie den rund-um-sorglos Service von Ihrem selbstständigen „Besser“-Tiefkühlfachberater:in, der Ihnen Ihre Lieblingsprodukte bis an die Haustür liefert. Als Ihr persönlicher Ansprechpartner:in steht er Ihnen bei Fragen zu unseren Produkten beratend zur Seite. Sie möchten einen individuellen Liefertermin vereinbaren? Die Kontaktdaten von Ihrem „Besser“-Tiefkühlfachberater:in finden Sie auf der Rückseite dieses Genusskataloges.

Mein Team und ich wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Freude beim „Besser - zuhause genießen“.

Ihr Heiko Eden

Geschäftsführung und Einkaufsleitung

Eiskrem, S. 6

Traumhaft cremiges Eis wie in Bella Italia – in unserer **Eismanufaktur Gelato Classico** werden diese Wünsche wahr. Mit besten **regionalen Zutaten** wie **frischer Sahne** und traditionellen **italienischen Rezepturen** entsteht himmlische Eiskrem, die für unvergessliche **Genussmomente** sorgt.

Früchte, S. 19

In unseren tiefgekühlten **Vitaminbomben** schlummern wichtige Nährstoffe und der **aromatisch vollmundige Geschmack** von **frisch geernteten** Früchten.

Gemüse, S. 20

Buntes Gemüse darf auf dem Speiseplan nicht fehlen. Tiefgekühlt speichert es **Vitamine** und **Mineralstoffe** für eine lange Zeit. Gut, dass wir so **viel Auswahl** haben! **Rezept-Tipp: Gemüseeintopf mit Mettenden**

Küchenhelfer, S. 29

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit **hochwertigem Olivenöl** aus Griechenland in **Erzeugerqualität**. Und für die Krönung jedes Rezepts gibt es unsere feinen **Gewürze** und **Saucen**.

Eintöpfe, Suppen + Suppeneinlagen, S. 30

Manchmal soll es schmecken, wie von Oma Greta **frisch gekocht**. Deshalb haben wir die **beliebtesten Klassiker** aus einem Topf auch in ihrer **besten Qualität**.

Kartoffelspezialitäten, S. 32

Sie ist goldgelb, unglaublich beliebt und ein Verwandlungskünstler. Lassen Sie sich verzaubern von ganz viel Kartoffel-Vielfalt. **Rezept-Tipp: Streetfood Pommes mit Tomatensalsa, Guacamole und Aioli**

Vegetarisch, S. 38

Unsere **fertigen, vegetarischen Speisen** haben wir für Sie mit **„Vegetarisch genießen“** gekennzeichnet. Eine ganz **besondere Auswahl** finden Sie hier.

Geflügel, S. 40

Egal ob gebraten, gegrillt, als Hauptspeise oder im Salat, zartes Geflügelfleisch schmeckt lecker und ist gesund. Natürlich ist unser Fleisch frei von Geschmacksverstärkern. Wir achten auf eine artgerechte Tierhaltung. **Rezept-Tipp für Kids: Kartoffelpüree-Vulkan mit Broccoli-Bäumchen und Geflügel-Dinos**

Fertiggerichte, S. 46

Unser Fertiggerichte sind ideal, wenn Sie die **traditionelle deutsche Küche** lieben, Ihnen aber die Zeit für langes Kochen fehlt.

Fleisch, S. 47

Fleischspezialitäten sind für echte Feinschmecker: Ob herzhaftes vom **Wild**, lockere **Frikadellen** oder **Premium Angus Rindfleisch** von der Nordsee – die hochwertige Qualität werden Sie schmecken. Entdecken Sie auch unsere besonderen **Alpen-Leckereien**.

Fisch, S. 56

Unser Fisch schmeckt wie frisch gefischt. Dafür sorgt die schonende Schockfrostung direkt nach dem Fang, und die kommt ganz ohne Konservierungsstoffe aus. **Rezept-Tipp: Fischburger mit Rotkohl**

Pfannengerichte, S. 64

Ab in die Pfanne, umrühren und genießen! Das ist das Motto unserer **abwechslungsreichen Pfannengerichte**, die in **nur 15 Minuten** fix und fertig sind. Natürlich **ohne Geschmacksverstärker**.

Schnelle Mahlzeiten, S. 68

Es darf einfach sein! Unsere **fertigen Schlemmermenüs ohne Geschmacksverstärker** müssen nur noch in der **Mikrowelle** oder im **Backofen** erwärmt werden.

Pizzen + Flammkuchen, S. 70

Saftige Pizzen aus dem **Steinofen** und **knusprige Flammkuchen** passen perfekt zu einem gemütlichen Abend mit Freunden oder der Familie. Super, wenn man etwas auf Vorrat hat!

Snacks, S. 72

Leckeres Fingerfood wie **krosse Piccolini, Pizzen** oder **Mini Frühlingsrollen** mit **Sweet-Chili-Sauce** dürfen auf keiner Feier fehlen. Vom Tiefkühlfach ab in den Ofen und schon kann gesnackt werden.

Backwaren, S. 74

Wenn es aus Ihrem Ofen duftet, wie aus der Backstube, dann liegt das an unseren herrlichen Backwaren. **Rezept-Tipp: Käsekuchen am Stiel**

Besser
zuhause genießen

Mit Eiskrem nach italienischer Tradition

Das Eis-Expertenteam von Gelato Classico

Unsere Eiskrem – einfach bravissimo!

Gelato Classio heißt die familiengeführte Eismanufaktur, in der seit 2008 mit Herz, Überzeugung und Leidenschaft Eisträume nach italienischer Tradition kreiert werden – und das Ergebnis ist unvergleichlich köstlich! Durch das perfekte Zusammenspiel von handwerklichem Können, besten regionalen Zutaten und einer großen Portion Liebe für dieses Handwerk entsteht die vielleicht beste Eiskrem – und die bekommen Sie so nur bei uns!

Qualität auf höchstem Niveau

Warum schmeckt italienisches Eis eigentlich so lecker? Die Eisspezialistinnen und Eisspezialisten

von Gelato Classico kennen das Geheimnis: Bestes Eis braucht beste Qualität! Damit diese gelingt, wird mit original Rezepturen nach italienischer Tradition produziert. Aber es gibt noch weitere wichtige Punkte, die zur Philosophie gehören:

- Die Verwendung von **frischer Sahne**. Sie lässt das Eis schön **cremig** werden
- Die Verwendung **natürlicher Fruchtpürees**
- **Lange Reifezeiten** der Eismixe für die beste Entfaltung des Geschmacks
- **Geringer Luftaufschlag**
- **Schonende Handabfüllung**
- Regionale Rohstoffe für **absolute Frische**

Gutes aus der Region

Als Familienbetrieb am schönen Teutoburger Wald fühlt sich die Eismanufaktur mit ihrer Region eng verbunden. Deshalb engagiert sie sich vor Ort und kooperiert mit Milchbauern aus der Region. Beim Einkauf der Rohwaren wird stets auf möglichst kurze Transportwege geachtet.

Nachhaltig und klimaneutral

Eis von Gelato Classico können Sie mit gutem Gewissen genießen, denn seit 2022 ist der Betrieb mit dem Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ des ZNU zertifiziert und arbeitet fortlaufend an Nachhaltigkeitszielen in den Bereichen Umwelt, Wirtschaft und Soziales. Die Eismanufaktur gilt ebenfalls als klimaneutraler Produktionsstandort.

Wir wünschen Ihnen viele himmlische Eis-Momente!

1217 **Quartetto**
Italienischer Hochgenuss in einem Becher vereint. Haselnuss-Eiskrem mit gehackten Haselnuss-Krokant-Streuseln, Eiskrem mit Amarenasauce, Stracciatella-Eiskrem und Tiramisu-Eiskrem mit Schoko-Mokkasauce.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

Unvergleichlich cremig!

1111 **Vanille-Schoko-Duo**
Verführerische Bourbon-Vanille-Eiskrem und Schokoladen-Eiskrem in einem Becher. Aus laktosefreier Milch und Sahne.

laktosefrei | **1000 ml € 6,95**

1052 **Waldmeister-Vanille**
Zart schmelzende Vanille-Eiskrem verstrudelt mit einem erfrischenden Apfel-Fruchteis mit Waldmeistergeschmack. Schmeckt nicht nur den Kleinen.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

0614 **Eierlikör Classic**
Hergestellt aus tagesfrischen Qualitätseiern der Güteklasse A und erlesenem Weizenkorn. Nur das reine Eigelb kommt für diesen Eierlikör in Frage. (1000 ml € 25,90)

Nicht tiefgekühlt | **500 ml € 12,95**

1181 **Vanille-Bourbon**
Die Eiskrem, die jeder mag: sahnig, cremig und noch viel mehr! Vanille-Bourbon-Eiskrem, pur oder mit Früchten genießen.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

1088 **Joghurt natur**
Leckere Joghurt-Eiskrem mit frisch hergestelltem Joghurt und feinster Sahne. Ein herrlich erfrischender Genuss. Besonders lecker mit unseren Früchten.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

1071 **Schwarzwälder-Kirsch**
Genießen Sie den köstlichen Geschmack aus Sahne- und Schokoladen-Eiskrem. Verführerisch ineinander verstrudelt, mit fruchtiger Kirschsauce, verfeinert mit Kirschwasser und Schokoladenstückchen.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

1214 **Viererlei**
Bourbon-Vanille-Eiskrem, Schokoladen-Eiskrem, Erdbeer-Fruchteiskrem, Vanille-Geschmack-Eiskrem mit Amarena-Kirschsauce. Vier klassische Sorten in einem Becher.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

1264 **Spaghettino**
Mit Sahne verfeinerte Vanille-Eiskrem und Sahne-Eiskrem, durchzogen mit fruchtiger Erdbeersauce und veredelt mit geraspelter weißer Schokolade. Alles Zutaten, die ein ausgezeichnetes Spaghetti-Eis ausmachen.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

1251 **Sahne-Eierlikör**
Eisgenuss auf die feine Art! Sahne-Eiskrem mit frischem Eierlikör und aromatischem Kaffeepulver. Das schmeckt nicht nur zu Ostern.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

1151 **Amarena**
Nach italienischer Rezeptur hergestellt. Vanille-Eiskrem durchzogen mit original italienischer Amarena-Kirschsauce und mit Amarena-Kirschen.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

1086 **Banana-Split**
Cremig fruchtige Bananen-Eiskrem mit dunkler Kakaosauce und Schokoladensplittern. Der aromatische Geschmack kommt vom frischen Bananenpüree.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

1195 **Stracciatella**
Zartschmelzende Sahne-Eiskrem mit vielen Schokostückchen und echtem Marsala-Wein. Herrlich italienisch.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

1277 **Schokolade**
Fein schmelzende Schokoladen-Eiskrem ohne Stückchen. Der Eistraum für Schoko-Fans.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

1746 **Premium-Fürst-Pückler**
Schokoladen-Eiskrem mit Schokostückchen und Erdbeer-Eiskrem mit Erdbeerstückchen. Ein herrlicher Genuss in der Tupfenabfüllung. Sieht sehr gut aus und schmeckt auch so! (1000 ml € 6,08)

Mit frischer Sahne | **1800 ml € 10,95**

Neu!

1269 **Marzipan Eiskrem**
Vollmundige Vanille-Marzipan-Eiskrem mit feiner Schokoladensauce. Luxus für jeden Tag.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

1059 **Walnuss**
Vollmundige Walnuss-Eiskrem mit vielen karamellisierten Walnussstückchen. Das verleiht dieser Eiskrem den Extra-Genuss-Effekt.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

Mit Jamaika Rum

1196 **Rum Traube**
Sahnige Eiskrem mit Rosinen und einem Schuss Jamaika Rum. Da kann keiner widerstehen.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

1087 **Florentiner**
Unvergleichlich verführerisch! Vanille- und Haselnuss-Eiskrem verstrudelt mit Karamellstückchen und Mandeln. Ein köstliches Dessert für höchste Ansprüche.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,95**

1749 **Vanille-Eiskrem**
Ob pur oder als Eisbecher, mit allen Früchten oder Saucen kombinierbar. Eiskrem mit Vanille-Geschmack in der XXL-Portion. (1000 ml € 3,65)

Mit frischer Sahne | **3000 ml € 10,95**

1562 **Schoko Split**
Köstliche Schokoladen-Eiskrem mit Nougatstückchen und frischer Sahne verfeinert. Schmeckt nicht nur Schoko-Fans.
(1000 ml € 5,48)

Mit frischer Sahne | **2000 ml € 10,95**

1568 **Bella Italia**
Zabaione-Eiskrem, in Verbindung mit Tiramisu-Eiskrem verfeinert mit Schoko-Mokkasauce und Stracciatella-Eiskrem. Mit Marsala-Wein und Eierlikör.
(1000 ml € 6,08)

Mit frischer Sahne | **1800 ml € 10,95**

1586 **Vanille-Bourbon**
Sahnig, cremig, unwiderstehlich! Die Eiskrem mit der echten Bourbon-Vanille.
(1000 ml € 5,48)

Mit frischer Sahne | **2000 ml € 10,95**

Eiskremliebe

Eine exclusive Auswahl ganz besonderer Eissorten, vereint mit himmlischem Aroma und einzigartiger Cremigkeit – das ist Eiskremliebe. Hergestellt in unserer Eismanufaktur.

Premium Eiskrem
Mit frischer Sahne

Becher aus Pappe!

1862 **Eiskremliebe Lemon Pie**
Leckere Eiskrem mit Käsekuchengeschmack, durchzogen mit erfrischender Zitronensauce und leckeren Keksstückchen. Liebe auf den ersten Löffel!
(1000 ml € 9,27)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 6,95**

1859 **Eiskremliebe Kokos Mandel**
Eine außergewöhnliche Verbindung aus Kokosnuss-Eiskrem und karamellisierten Mandelstückchen. Aus der eigenen Eismanufaktur. (1000 ml € 9,93)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 7,45**

1864 **Eiskremliebe Panna Nocciola**
Traumhafte Kombination aus Haselnuss-Eiskrem und Sahne-Eiskrem verfeinert mit einer vollmundigen Haselnussmilchcreme und knackigem Haselnusskrokant. Für so eine Eiskrem braucht es schon wahre Experten der Eiskunst. 750 ml.
(1000 ml € 9,27)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 6,95**

1861 **Eiskremliebe Pfirsich Melba**
Genießen Sie die köstliche Kombination aus sahniger Bourbon-Vanille-Eiskrem und Pfirsich-Sorbet. Verstrudelt mit fruchtiger Himbeersauce. (1000 ml € 9,27)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 6,95**

1858 **Eiskremliebe Haselnuss Toffee**
Eine köstliche Verbindung aus cremiger Karamell- und Haselnuss-Eiskrem. Verfeinert mit Schokoladensauce, Karamellsauce und gerösteten Haselnussstückchen. (1000 ml € 9,27)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 6,95**

1863 **Eiskremliebe Herrencreme**
Sahnige Vanille-Eiskrem mit Rum und reichlich Zartbitterschokoladenstückchen machen diese Eiskrem zum Genuss. Ein Klassiker aus Westfalen, den es als Pudding traditionell bei Hochzeitsessen gibt. (1000 ml € 9,27)

Mit frischer Sahne und Jamaika Rum | **750 ml € 6,95**

Für besondere Glücksmomente

1270 **Hörnchen-Party**
Drei Eiskrem-Klassiker in einer Mischung: 4 Vanille-Erdbeer-Hörnchen, 5 Vanille-Hörnchen und 5 Toffee-Hörnchen. 1680 ml. (1000 ml € 9,20)

Mit frischer Sahne | **14 Stück € 15,45**
Stückpreis € 1,10

1252 **Waffel-Hits**
3 x Big Sandwich, 3 x Portofino, 3 x Lido und 3 x Stracciatella-Schnitte. 1470 ml

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 11,95**

1758 **Stracciatella-Schnitte**
Eine große Portion Stracciatella-Eiskrem zwischen zwei Waffeln serviert. 1440 ml. (1000 ml € 6,56)

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 9,45**
Stückpreis € 0,79

1573 **Big Sandwich**
Herrlich sahnige Vanille-Eiskrem, Erdbeer und Schoko zwischen zwei Waffeln. 1800 ml. (1000 ml € 5,81)

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 10,45**
Stückpreis € 0,87

1789 **Portofino**
Sahnige Amarena-Eiskrem verfeinert mit Amarenasauce. Die eine Seite umhüllt mit kakaohaltiger Glasur und gerösteten Haselnussstückchen, die andere Hälfte zwischen zwei Waffelschnitten. 1320 ml. (1000 ml € 8,30)

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 10,95**
Stückpreis € 0,91

1271 **Vanille-Hörnchen**
Hier kann keiner widerstehen! Waffelhörnchen gefüllt mit sahniger Vanille-Eiskrem und karamellisierten Haselnüssen. 720 ml. (1000 ml € 8,68)

Mit frischer Sahne | **6 Stück € 6,25**
Stückpreis € 1,04

1272 **Erdbeer-Vanille-Hörnchen**
Eine tolle Kombination aus sahniger Vanille-Eiskrem und Erdbeer-Eiskrem mit Erdbeersauce in einem knusprigen Waffelhörnchen. 720 ml. (1000 ml € 8,68)

Mit frischer Sahne | **6 Stück € 6,25**
Stückpreis € 1,04

1273 **Toffee-Vanille-Hörnchen**
Knuspriges Waffelhörnchen gefüllt mit sahniger Vanille-Eiskrem und Karamell-Eiskrem mit Karamellsauce durchzogen. 720 ml. (1000 ml € 8,68)

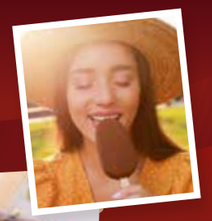
Mit frischer Sahne | **6 Stück € 6,25**
Stückpreis € 1,04

1283 **Schoko-Hörnchen**
Knuspriges Waffelhörnchen, gefüllt mit leckerem Schokoladen- und Karamell-Eis, abgerundet durch einen Kern aus flüssiger Schokoladensauce und knackiger Glasur. 900 ml. (1000 ml € 11,06)

Stückpreis € 1,99 | **5 Stück € 9,95**

1796 **Gigant Mandel**
Der Premium-Klassiker. Bourbon-Vanille-Eiskrem überzogen mit Vollmilchschokolade und knackigen Mandelstiften. 960 ml. (1000 ml € 11,93)

Mit frischer Sahne | **8 Stück € 11,45**
Stückpreis € 1,43



1204 **Knacky**
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem und cremige Haselnuss-Eiskrem. Überzogen mit einer dunklen Kakaoglasur mit Splittern von Haselnüssen. 1914 ml. (1000 ml € 7,81)

Mit frischer Sahne | **22 Stück € 14,95**
Stückpreis € 0,68

1537 **Gigant Passion**
Eiskrem mit Knack: Leckere Vanille-Eiskrem und Schokoladen-Eiskrem mit Schokosauce, umhüllt mit feiner Vollmilchschokolade und gerösteten Kakaobohnen. Eine ganz besondere Komposition. 960 ml. (1000 ml € 10,36)

Mit frischer Sahne | **8 Stück € 9,95**
Stückpreis € 1,24

1635 **Nuss Praliné**
Eine süße Verführung: sahnige Haselnuss-Nougat-Eiskrem durchzogen mit Haselnuss-Nougatsauce am Stil. Abgerundet mit knackiger kakaohaltiger Glasur und gerösteten Haselnussstückchen. 900 ml. (1000 ml € 11,61)

Mit frischer Sahne | **10 Stück € 10,45**
Stückpreis € 1,05

1544 **Gigant Vanille**
Bourbon-Vanille-Eiskrem überzogen mit Vollmilchschokolade. So sahnig cremig... nehm' ich! 960 ml. (1000 ml € 10,89)

Mit frischer Sahne | **8 Stück € 10,45**
Stückpreis € 1,31

1246 **Sahnige Vielfalt**
Eiskrem-Sortiment mit frischer Sahne: Je 2 Stück Gigant Mandel, Portofino, Knacky, Gigant Vanille, Big Sandwich und Lido. 1394 ml

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 13,95**

1542 **Venezia**
Die beliebte Eiswelle mit der raffinierten Kombination aus köstlicher Eiskrem und unwiderstehlich knackigen Knusperschichten. Der kleine Luxus für jeden Tag. 920 ml. (1000 ml € 12,99)

Stückpreis € 1,49 | **8 Stück € 11,95**

1523 **Winterglück**
Die perfekte Mischung für die kältere Jahreszeit: 3 x Erdbeer-Cocktail-Becher, 3 x Vanille-Eierlikör-Becher, 3 x Cafe Crema und 2 x Schwarzwälder Kirsch-Becher. 1290 ml

Mit frischer Sahne | **11 Stück € 12,95**

1788 **Lido**
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem – die eine Hälfte zwischen zwei Waffelschnitten und die andere Hälfte mit einer dunklen Kakaoglasur umhüllt. 2200 ml. (1000 ml € 6,80)

Mit frischer Sahne | **20 Stück € 14,95**
Stückpreis € 0,75

Himmlischer Eiskrem-Genuss

1613 **Lotta-Hits**
Der Hit nicht nur für Kids! Leckere Mischung aus 4 x Schoko-, 4 x Erdbeer- und 7 x Vanille-Eiskrem. Da ist für jeden etwas dabei. 975 ml. (1000 ml € 10,21)

Mit frischer Sahne | **15 Stück € 9,95**
Stückpreis € 0,66

1774 **Midi Gigant**
Bourbon-Vanille-Eiskrem überzogen mit Vollmilchschokolade. Da darf es auch mal eins mehr sein. 1120 ml. (1000 ml € 8,88)

Mit frischer Sahne | **16 Stück € 9,95**
Stückpreis € 0,62

1617 **Flecky**
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem mit Flecken aus Schokoladen-Eiskrem. 780 ml. (1000 ml € 10,83)

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 8,45**
Stückpreis € 0,70

1608 **Lotta**
Da werden Erinnerungen wach! Zartschmelzende cremeweiße Eiskrem in Quaderform. Eiskremgenuss wie „Früher". 975 ml. (1000 ml € 8,67)

Mit frischer Sahne | **15 Stück € 8,45**
Stückpreis € 0,56

1612 **Lotta Schoko**
Leckere Schokoladen-Eiskrem in Quaderform. 975 ml. (1000 ml € 8,67)

Mit frischer Sahne | **15 Stück € 8,45**
Stückpreis € 0,56

Schlecken und Lieblingseis entdecken

1139 **Eis-Probierkiste**
Quer durch das Eiskrem-Sortiment: Je 1 Stück Knacky, Toffee-Vanille-Hörnchen, Lido, Gigant Mandel, Pin Dop, Vanille-Hörnchen, Stracciatella-Schnitte, Erdbeer-Cocktail-Becher, Balla Vanille-Erdbeer-Cocktail, Lotta, Midi Gigant und Big Sandwich. 1192 ml

Die extra große Vielfalt | **12 Stück € 11,95**

1029 **Hits für Kids**
1 x Kribbel, 2 x Lotta Erdbeer, 4 x Milch Pinn, 1 x Push Up Perly, 3 x Doppelfruchti (Fruchteis), 1 x Erdbeer-Cocktail-Becher, 2 x Lotta, und 2 x Flecky. 963 ml

16 Stück € 10,95

Mit Kaugummi-kugel

1519 **Balla Vanille-Erdbeer-Cocktail**
Vanille-Eis verstrudelt mit einer erfrischenden Erdbeersauce und mit einer Kaugummikugel. Der Klassiker für Kinder. 1080 ml.
(1000 ml € 8,29)

Stückpreis € 0,75 | **12 Stück € 8,95**

1265 **Mini Hörnchen**
Die Hörnchen für die Kleinsten schmecken garantiert auch großen Naschkatzen. Mischung aus je 12 x Hörnchen mit Vanille- und Schokoladengeschmack. Mit gerösteten Haselnüssen dekoriert. 672 ml. (1000 ml € 14,81)

Stückpreis € 0,42 | **24 Stück € 9,95**

1077 **Pin Dop**
Da werden Erinnerungen wach. Zartschmelzende Vanille-Eiskrem zur Hälfte mit einer dunklen Kakao-glasur umhüllt. 780 ml.
(1000 ml € 11,47)

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 8,95**
Stückpreis € 0,75

1546 **Milch Pinn**
Köstliches Vanille-Eis mit einem knackigen kakaohaltigen Überzug. Schmeckt nicht nur Kindern. 840 ml.
(1000 ml € 9,46)

Stückpreis € 0,40 | **20 Stück € 7,95**

1637 **Push Up Perly**
Leckeres Vanilleeis verstrudelt mit Milchschokoladenstück-chen ist bei großen und kleinen Eisfans sehr beliebt. Dank dem praktischen Pop-up-Format kann man das Eis am Stiel in der Hülle immer weiter nach oben schieben und bis zum letzten Schlecken genießen. Kleine Schokolinsen im Stiel krönen das Schleckvergnügen. 640 ml.
(1000 ml € 17,11)

Stückpreis € 1,37 | **8 Stück € 10,95**

Einfach unwiderstehlich

1525 **Spaghetti-Becher**
Wie beim Italiener um die Ecke. Sahnige Vanille-Eiskrem auf Sahne-Eiskrem mit fruchtiger Erdbeersauce, veredelt mit geraspelter weißer Schokolade. Sahnig, cremig, unwiderstehlich! 800 ml. (1000 ml € 13,69)

Mit frischer Sahne | **4 Stück € 10,95**
Stückpreis 2,74 €

Kleine Becher, großes Glück

1056 **Vanille-Eierlikör-Becher**
Himmlische Eiskrem mit Vanillegeschmack und einer vollmundigen Eierlikörsauce. Ein unvergleichlicher Genuss, hergestellt in unserer Eismanufaktur. 1380 ml. (1000 ml € 9,38)

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 12,95**
Stückpreis € 1,08

1055 **Erdbeer-Cocktail-Becher**
Der Klassiker unter den Eisbechern. Leckere Vanille-Eiskrem mit einer erfrischenden Erdbeersauce. 1200 ml. (1000 ml € 9,13)

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 10,95**
Stückpreis € 0,91

1042 **Schwarzwälder Kirsch-Becher**
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem und Schoko-Eiskrem. Mit einer Kirschsauce und knackigen Schokostückchen abgerundet. 1200 ml. (1000 ml € 8,29)

Mit frischer Sahne | **8 Stück € 9,95**
Stückpreis € 1,24

1054 **Cafe Crema**
Verführerisch sahnige Kaffee-Eiskrem, verfeinert mit einer dunklen Schokoladensauce. Himmlischer Eiskremgenuss vom ersten bis zum letzten Löffel. 1380 ml. (1000 ml € 7,93)

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 10,95**
Stückpreis € 0,91

1232 **Eiskrem Festival**
Hochwertige Zabaione-Eiskrem und Walnuss-Eiskrem bilden zusammen diese Eiskomposition. Nach italienischer Rezeptur hergestellt. Durchmesser ca. 13 cm.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 7,95**

1581 **Knusperrolle Vanille**
Hochwertige Vanille-Eiskrem, durchzogen von vielen Schichten dunkler Kakaoglasur. Eiskrem und Knack – das macht den Geschmack.

1000 ml € 6,95

Verwöhnen und genießen

1605 **Tartufo**
Eine echte italienische Eisspezialität aus Haselnuss-Nougat-Eiskrem und Vanille-Eiskrem mit Kakaopulver verfeinert. Genuss in Bio-Qualität! 400 ml. (1000 ml € 14,88)

Stückpreis € 2,98 | **2 Stück € 5,95**

1779 **Eis-Konfekt**
Kino zuhause erleben! Verzaubern Sie Ihren Spielfilm-Abend mit dem beliebten Eis-Konfekt. Vanille-Eis mit dunkler Kakaoglasur. 600 ml. (1000 ml € 16,58)

6 x 10 Stück € 9,95

Für leckere Desserts, gesunde Müslis und feine Kuchen

2100 **Feine Obstmischung**
Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren und Waldheidelbeeren.

ca. 2 Std. | **1000 g € 9,95**

2103 **Himbeeren**
Vollreife, saftige Himbeeren. Direkt nach der Ernte schockgefrostet. (1000 g € 16,19)

ca. 2 Std. | **800 g € 12,95**

2110 **Mango**
Feinster Obstgenuss. Erfrischend aromatische Mangos. Ideal zum Frühstück, als Dessert, für Smoothies oder Shakes und für andere fruchtige Ideen. Nach Bedarf portionierbar.

ca. 3 Std. | **1000 g € 11,95**

2105 **Erdbeeren**
Besonders saftige Erdbeeren, die durch ihren fruchtigen Geschmack überzeugen.

ca. 2 Std. | **1000 g € 9,45**

2108 **Wald-Heidelbeeren**
So frisch und lecker wie selbstgepflückt. Herrlich fruchtige, wildgereifte Heidelbeeren. Ideal für jeden Nachtisch oder auch als Kuchenauflage. (1000 g € 12,44)

ca. 2 Std. | **800 g € 9,95**

2107 **Obstsalat „extra fein“**
Eine fruchtige Mischung aus saftigen und ganz fein gewürfelten Erdbeeren, Ananas, Pfirsichen und Mangos. Ohne Zusatz von Zucker.

ca. 2 Std. | **1000 g € 8,95**

Gemüseeintopf mit Mettenden

Für 4 Personen
Dauer:
ca. 45 Minuten

Zutaten
1 Bund Suppengrün (600 g - 750 g)
1 Tomate
1 Bund Petersilie
1-2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer
1 TL schwarze Pfefferkörner
4 Gewürznelken
600 g festkochende Kartoffeln
1000 g Suppengemüse (Art. Nr. 2014)
4 EL Besser-Fix (Art. Nr. 8038)
250 g Erbsen Petit Pois (Art. Nr. 2136)
4-6 Mettenden (Art. Nr. 4295)

Zubereitung
1. Das Suppengrün putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Tomate und die Zwiebeln ebenfalls waschen und halbieren. Die Petersilienblätter abzupfen und die Stiele beiseitelegen.
2. Die Zwiebeln ohne Fett mit den Schnittflächen nach unten in einem großen Topf rösten.
3. 2 L Wasser angießen. Dann das Suppengrün, die Petersilienstiele, die Tomate, die Lorbeerblätter, 1 TL Salz, die Pfefferkörner und die Gewürznelken zugeben.
4. Das Besser-Fix hineinstreuen, aufkochen und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.
5. Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Den Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden und die Petersilie klein hacken.
6. Die Gemüsebrühe durch ein Sieb gießen und in einen großen Topf geben.
7. Die Brühe erneut aufkochen. Kartoffeln und Porree zufügen und zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Die Mettenden und das Suppengemüse dazugeben und nochmals 15 Minuten kochen lassen. Ca. 3 Minuten vor Ende der Garzeit die tiefgefrorenen Erbsen zufügen und mitköcheln lassen.
8. Die Petersilie bis auf eine kleine Menge in die Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht mit der übrigen Petersilie bestreuen und „Besser - zuhause genießen“.

2157 **Stangenspargel**
Ganze, mitteldicke, reinweiße Spargelstangen mit festen Köpfen. Fertig geschält. Ideal zu allen Fleischgerichten. (1000 g € 18,25)

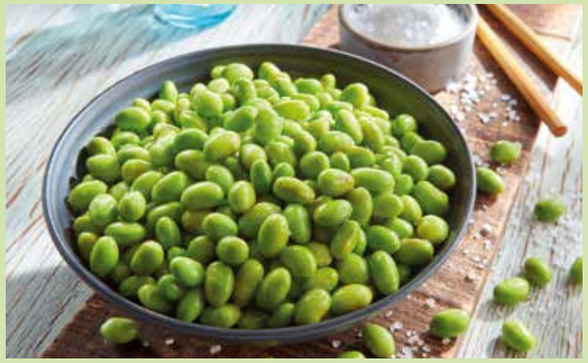
ca. 15 Min. | ca. 10 Min. | **600 g € 10,95**

2145 **Blattspinat**
Handverlesen aus bester Qualität. Eine feine Beilage zu allen kurz gegarten Gerichten.

ca. 8 Min. | ca. 6 Min. | **1000 g € 5,95**

2126 **Prinzessbohnen**
Feine, ganze Böhnchen, erntefrisch gefrostet. (1000 g € 7,29)

ca. 15 Min. | ca. 10 Min. | **1200 g € 8,75**



2137 **Edamame**
Die kleinen Alleskönner sind äußerst schmackhaft und verfügen über ein besonderes Aroma. Servieren Sie die ungesalzene Edamame zum Beispiel als Beilage in Bowls oder gesalzen als Snack. Von Natur aus gut!

5-6 Min. | 5-6 Min. | **1000 g € 11,95**

2181 **Brechbohnen**
Gleichmäßige, fleischige Stücke von jungen grünen Bohnen. Zart und knackig, ohne Fäden. Angenehmer kräftiger Geschmack.

ca. 15 Min. | ca. 10 Min. | **1000 g € 5,45**

2123 **Porree**
Zartgrüne bis weiße Porreescheiben. Herzhaft im Geschmack. Als Beilage, pur, oder im Eintopf.

ca. 15 Min. | ca. 8 Min. | **1000 g € 4,45**

2193 **Schwarzwurzeln**
Wieder neu entdeckt! Eine echte Alternative für Ihren Speiseplan. Genießen, so viel Sie wollen.

ca. 10 Min. | ca. 8 Min. | **1000 g € 7,95**

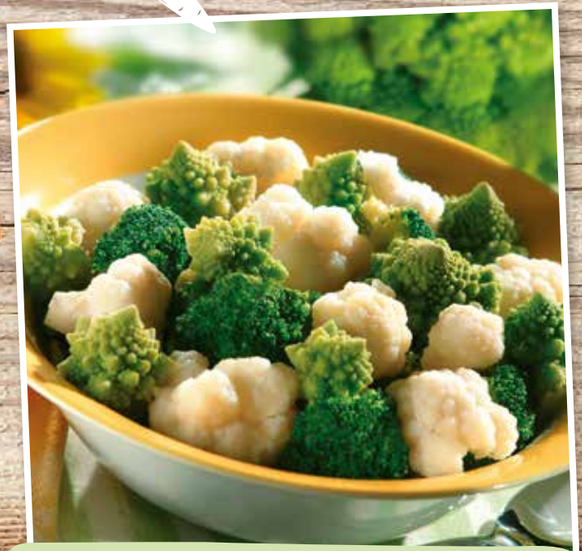
2140 **Rosenkohl**
Zarte, feste Röschen, handgeputzt. Kräftiges Gemüse zu Wild- und Fleischgerichten. (1000 g € 6,21)

ca. 15 Min. | ca. 10 Min. | **1200 g € 7,45**

2134 **Blumenkohl**
Dichte, geschlossene Röschen mit kurzen Stielen. Mild und aromatisch im Geschmack. Auch als Frischkost-Salat lecker. (1000 g € 7,04)

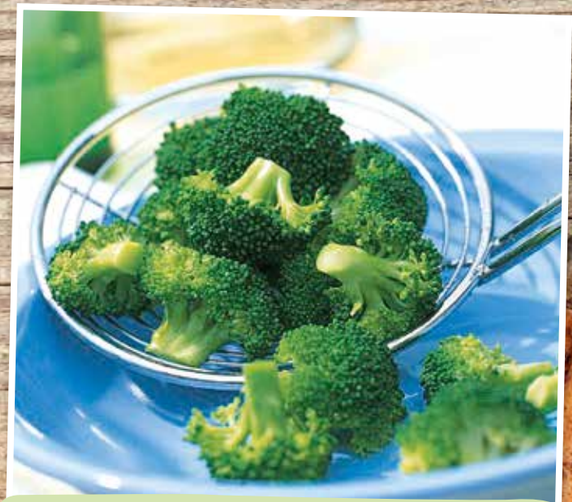
ca. 10 Min. | ca. 8 Min. | **1200 g € 8,45**

TK-Gemüse steckt voller Vitamine



2030 **Gemüse-Trio**
Romanesco-, Broccoli- und Blumenkohl-Röschen. (1000 g € 7,46)

ca. 10 Min. | ca. 8 Min. | **1200 g € 8,95**



2032 **Broccoli-Röschen**
Nur die zarten Röschen. Sie werden nach der Ernte sofort schockgefrostet und behalten so ihre wertvollen Mineralstoffe und Vitamine. (1000 g € 7,46)

10-15 Min. | 6-8 Min. | **1200 g € 8,95**

2159 **Feines Gartengemüse**
Wir haben das Beste für Sie zusammengestellt! Feine Pariser-Karotten, gelbe Karottenscheiben, Blumenkohl, Erbsen und Broccoli in einer Mischung.

ca. 12 Min. | ca. 8 Min. | **1000 g € 6,95**

2011 **Kaisergemüse Exquisit**
Eine Gourmet-Mischung: Broccoli- und Blumenkohl-Röschen sowie Fingermöhren. (1000 g € 7,46)

ca. 12 Min. | ca. 8 Min. | **1200 g € 8,95**

2136 **Erbsen Petit Pois**
Knackfrische kleine Erbsen mit extra feinem Geschmack. Als Beilage oder Verfeinerung von Curry´s, Salaten oder Gemüsegratins.

10 Min. | 8 Min. | **1000 g € 5,95**

2160 **Königsgemüse**
Feine Broccoli-, Blumenkohl- und Romanesco-Röschen sowie zarte Fingermöhren und Zuckerschoten. Diese ausgefallene Gemüsemischung schmeckt besonders gut in Butter geschwenkt.

ca. 12 Min. | ca. 8 Min. | **1000 g € 6,95**

2014 **Suppengemüse**
Karotten, Brechbohnen, Erbsen, Kohlrabi, Selleriewürfel, Blumenkohl, Porree, Rosenkohl und weißer Staudensellerie.
(1000 g € 4,96)

ca. 10 Min. | ca. 8 Min. | **1200 g € 5,95**

2147 **Fingermöhren**
Besonders zarte Möhren. Nicht nur appetitlich in Form und Farbe – auch appetitlich lecker! (1000 g € 6,63)

ca. 10 Min. | ca. 8 Min. | **1200 g € 7,95**

2033 **Gemüse Tricolore**
Knackige Blumenkohl-Röschen, aromatischer Rosenkohl und zarte Pariser-Karotten ergeben eine gehaltvolle Gemüse-Mischung.

ca. 15 Min. | ca. 10 Min. | **1000 g € 5,95**

2135 **Erbsen, extra fein**
Klein und besonders zart – für höchste Ansprüche. Ein Muss für jede Gemüseplatte.
(1000 g € 6,21)

ca. 10 Min. | ca. 8 Min. | **1200 g € 7,45**

2012 **Leipziger Allerlei**
Feine Markerbsen, Pariser-Karotten und Spargel-Stückchen.

ca. 15 Min. | ca. 8 Min. | **1000 g € 7,95**

2036 **Karotten in Scheiben**
Dünne Karottenscheiben mit kräftiger Farbe und starkem Geschmack. (1000 g € 4,38)

ca. 10 Min. | ca. 8 Min. | **1200 g € 5,25**

2154 **Erbsen und Fingermöhren**
Feine Markerbsen und zarte Fingermöhren vereint in einer beliebten Kombination.
(1000 g € 6,21)

ca. 12 Min. | ca. 8 Min. | **1200 g € 7,45**

2018 **Gemüse-Sortiment**
Je 500 g extra feine Markerbsen, Fingermöhren, Prinzessbohnen, Rosenkohl, Blumenkohl- und Broccoli-Röschen. 3000 g

ca. 15 Min. | ca. 10 Min. | **6 x 500 g € 15,95**

2019 **Bunte Gemüsemischung**
Zarte Erbsen und Fingermöhren, feines Gartengemüse, Leipziger Allerlei und Kaisergemüse Exquisit. 3000 g

ca. 15 Min. | ca. 10 Min. | **4 x 750 g € 15,95**

2152 **Balkangemüse**
Gemüsemischung aus süßem Mais, Erbsen und rotem Paprika. Ideal für Aufläufe oder auch als Salat.

ca. 10 Min. | ca. 8 Min. | **1000 g € 5,95**

2025 **Mais, extra süß**
Goldgelbe, zarte Maiskörner, mild und fein in Geschmack und Aroma.

ca. 6 Min. | ca. 4 Min. | **1000 g € 5,95**

2079 **Paprika**
Grüne, gelbe und rote Paprikastreifen, dünn geschnitten und leicht blanchiert.

ca. 10 Min. | ca. 8 Min. | **1000 g € 6,45**

2028 **Butter-Gemüse**
Erbsen, Karottenscheiben in Wellenschnitt, Blumenkohl und Maiskörner. Mit Kräuterbutter fertig gewürzt.

ca. 10 Min. | ca. 8 Min. | **1000 g € 7,95**

7192 **Gemüse-Reis-Pfanne**
Bunte Pfanne aus Reis und Gemüse: Paprika rot, Mais, Erbsen und Zwiebelwürfel.

ca. 10 Min. | ca. 6 Min. | **1000 g € 5,75**

2180 **Julienne-Mix**
Porree, Sellerie und Karotten in hauchdünnen Stiften. Ideal für die Zubereitung im Wok.

ca. 8 Min. | ca. 6 Min. | **1000 g € 5,45**

2188 **Apfel-Rotkohl**
Fein geschnittener Rotkohl, fix und fertig zubereitet. Nur noch erwärmen. (1000 g € 5,97)

ca. 12 Min. | ca. 8 Min. | **1500 g € 8,95**

2131 **Rahm-Spinat**
Tafelfertig. Aus frischen, jungen Spinatblättern, mit Sahne verfeinert und mild abgeschmeckt.

ca. 10 Min. | ca. 6 Min. | **1000 g € 5,25**

Aromatisch und frisch wie gerade geerntet

2132 **Champignons**
Zarte und helle Scheiben erster Qualität. So aromatisch wie frisch geerntet. Auch ideal zu Salaten.

ca. 12 Min. | **1000 g € 7,45**

2158 **Pfifferlinge**
Ausgesuchte Pfifferlinge. Zu Wildgerichten und für feine Rahmsaucen.
(1000 g € 31,90)

8-10 Min. | **500 g € 15,95**

2029 **Edle Pilzmischung**
Butterpilze, Egerlinge, Stockschwämmchen, Shiitake und Austernpilze, Pfifferlinge und Maronen. (1000 g € 13,27)

ca. 10 Min. | **750 g € 9,95**

2184 **Bouillon-Gemüse**
Feine, kleine Würfelchen aus Karotten, Porree, Knollensellerie, weißen Rübchen und Zwiebeln.

ca. 6 Min. | ca. 3 Min. | **1000 g € 5,45**

2022 **Grünkohl**
Herzhafter Grünkohl – grob gehackt und blanchiert. Ideal dazu, unsere Bratkartoffeln und die Mettenden. **2 x 900 g.** (1000 g € 3,83)

12-15 Min. | **1800 g € 6,90**

7586 **Grünkohl-Topf**
Deftiges Grünkohlgericht mit goldgelben Kartoffelwürfeln, in Scheiben geschnittenen Mettenden und Kasselerwürfeln.
2 x 400 g. Fix und fertig! (1000 g € 11,81)

ca. 40 Min. | ca. 10 Min. | **800 g € 9,45**

2138 **Dicke Bohnen**
Eine Spezialität mit Tradition: flache, dicke Bohnen. Erntefrisch gefrostet.

10-12 Min. | 4-5 Min. | **1000 g € 6,45**

2141 **Zwiebelwürfel**
Fertig geschnitten. Ideal zum Braten, für Saucen und Salate. Einfach die gewünschte Menge entnehmen.

1 Std. | **1000 g € 4,95**

Suppen verfeinern leicht gemacht

0602 **TTS-Fix**
Zum Verfeinern von vielen Speisen oder einfach als Bouillon. (1000 g € 16,57)

Nicht tiefgekühlt | **540 g € 8,95**

Purer Genuss

8038 **Besser-Fix**
Zum Verfeinern von vielen Speisen oder einfach als Bouillon. Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe. (1000 g € 17,67)

Nicht tiefgekühlt | **450 g € 7,95**

Griechisches Olivenöl

Vom Anbau bis zur Ernte kommt alles aus einer Hand.

8033 **Grill-Pfeffer-Mix**
Aromatische Mischung aus 4 Pfeffersorten, verfeinert mit Knoblauch und fein abgestimmt mit vielen Kräutern. (1000 g € 32,25)

Nicht tiefgekühlt | **200 g € 6,45**

Aromatisch

8601 **Mediterrane Gewürzmischung**
Feine Gewürzmischung aus Meersalz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Majoran und Basilikum, mit kraftvollem Geschmack. Eignet sich hervorragend zum Würzen und Marinieren von Fleisch. Ideal in Kombination mit unserem Olivenöl. (100 g € 4,96)

Nicht tiefgekühlt | **120 g € 5,95**

Erzeuger-qualität

8600 **Natives Olivenöl Extra**
Hochwertiges Olivenöl aus einer der besten Olivensorten. Durch den geringen Säuregehalt ist der Charakter des Öles sehr mild. Ein exzellentes Produkt aus Griechenland, mit hochwertigen Vitaminen. (1000 ml € 20,90)

Nicht tiefgekühlt | **500 ml € 10,45**

Gourmetküche

8039 **Feinschmecker-Sauce**
Die ideale Basis zu gebratenem oder geschmortem Fleisch. Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe. (1000 g € 21,00)

Nicht tiefgekühlt | **450 g € 9,45**

8036 **Kräutersalz**
Würzmischung aus Meersalz mit Petersilie, Kerbel, Basilikum, Salbei, Liebstöckel, Oregano und Majoran. (1000 g € 27,25)

Nicht tiefgekühlt | **200 g € 5,45**

Tut gut und schmeckt gut!

7445 **Gulaschsuppe**
Herzhaft und deftig: Gulaschsuppe mit zartem Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten. Mit typischen Gewürzen abgeschmeckt. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 500 g. (1000 g € 16,90)

ca. 25 Min. | **2 x 250 g € 8,45**

7458 **Broccoli-Käse-Suppe**
Herzhaft cremige Broccoli-Suppe, verfeinert mit Cheddar-Käse und zarten Broccoli-Röschen. Fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 800 g. (1000 g € 11,19)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 400 g € 8,95**

7448 **Großmutters Erbseneintopf**
Unser Erbseneintopf wird nach einem traditionellen Hausrezept mit zarten Erbsen, mageren Kasselerwürfeln und feinem Gemüse zubereitet. 1200 g. (1000 g € 7,04)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 600 g € 8,45**

7450 **Tomatensuppe Italiano**
Diese klassische italienische Tomatensuppe besticht durch ihre Einfachheit und den kräftigen Geschmack frischer Tomaten, Gewürzen und Basilikum. Verfeinert mit Mozzarellastückchen – so muss Suppe schmecken! Einfache Portionierung mit Pellets.

5-10 Min. | 8-14 Min. | **1000 g € 7,95**

7456 **Bihunsuppe**
Genießen auf asiatisch: gegartes Hühnerfleisch in einer exotischen Suppe mit Paprikastreifen, Champignons und Glasnudeln. Pikant gewürzt mit typischer Sambal-Oelek-Schärfe. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 1800 g. (1000 g € 5,53)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **3 x 600 g € 9,95**

7447 **Linseneintopf**
Würziger Eintopf aus Linsen, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln, Karotten und Räucherbauch. Mit etwas Essig und Zucker wird dieses Gericht zu einem ganz besonderen Genuss. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 1200 g. (1000 g € 7,46)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 600 g € 8,95**

7457 **Hühnersuppentopf**
Kräftige Hühnerbrühe mit knackigem Gartengemüse, magerem Hühnerfleisch, leckeren Nudeln und Eierstich. Einfach portionsweise im Kochbeutel zubereiten. 1200 g. (1000 g € 8,29)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 600 g € 9,95**

7500 **Maultaschen**
Nudeltaschen gefüllt mit einer Hackfleisch-Spinat-Füllung. **24 Stück.** (1000 g € 9,13)

ca. 15 Min. | **1200 g € 10,95**

7484 **Hochzeitssuppen-Einlage**
Original schwäbisch: Maultaschen, Grießklößchen, Eierstich und Brätklößchen für jede Hochzeitssuppe!

ca. 15 Min. | **1000 g € 9,95**

3017 **Suppen-Maultaschen**
Keine Suppe ohne diese kleinen Maultaschen: gefüllt mit Schweinebrät, Speck und Zwiebeln.

ca. 12 Min. | **1000 g € 9,95**

7480 **Eierstich**
Einfach Eierstich-Stückchen entnehmen und der Suppe beigeben. Schmeckt wie selbstgemacht. (1000 g € 13,27)

3-4 Min. | **750 g € 9,95**

5058 **Fleischklößchen**
Kleine Fleischklößchen aus Schweine- und Rindfleisch. Mit Zwiebeln und Gewürzen abgeschmeckt und fertig gegart. Ideal für Suppen, Eintöpfe und Nudelsaucen. (1000 g € 14,94)

ca. 8 Min. | **800 g € 11,95**

7487 **Markklößchen**
Feine Markklößchen – eine delikate Einlage für klare Suppen. Eine echte Zeitersparnis! (1000 g € 12,44)

ca. 8 Min. | **800 g € 9,95**

3026 **Grießklößchen**
Klößchen aus Hartweizengrieß mit Eiern, Sahne und Gewürzen. Hervorragend für Suppeneinlagen, Vorspeisen oder auch herzhafte Zwischenmahlzeiten geeignet. (1000 g € 8,69)

ca. 12 Min. | **800 g € 6,95**

Streedfood Pommes mit Tomatensalsa, Guacamole und Aioli

Für 4 Personen
Dauer:
ca. 30 Minuten

Zutaten für die Salsa
3 große Fleischtomaten
1 kleine Zwiebel, rot
1 Bund Koriander (für alle Dips)
1 Limette
Pfeffer und Salz

Zubereitung Salsa
1. Die Fleischtomaten waschen und die Hälfte davon in Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. Den Koriander waschen, trocken schütteln und hacken.
3. Die Tomatenwürfel mit der Hälfte des Korianders und den Zwiebeln vermischen. Saft von der Limette auspressen und untermischen. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen.

Zutaten Pommes
1000 g Backofen-Frites (Art. Nr. 3248)
1 EL Meersalz
1 Topf Aioli
4 Pommesschalen (z. B. aus Pappe)

Zutaten Guacamole
2 Avocados
1/2 Chilischote
1 Knoblauchzehe
1 große Fleischtomate
1 Limette
Pfeffer und Salz

Zubereitung Guacamole
1. Die Avocados halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Avocado mit einer Gabel zerdrücken oder pürieren.
2. Die Chilischote waschen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen, pressen und zur Avocado geben.
3. Die Tomate fein würfeln. Den restlichen Koriander und die Tomatenwürfel unter die Avocado mischen.
4. Eine Limette auspressen und die Guacamole mit Pfeffer, Salz und Limettensaft abschmecken. Etwas Limettensaft für die Aioli übriglassen.
5. Pommes im Backofen oder in der Heißluftfritteuse kross zubereiten. Danach in eine große Schüssel geben und mit Meersalz würzen.
6. Pommes auf vier Schalen verteilen und mit allen drei Toppings garnieren. Aioli mit etwas Limettensaft verfeinern, nach Belieben etwas gehackten Koriander darüber streuen und „Besser - zuhause genießen“.

3038 **Stampfkartoffeln**
Hergestellt aus gekochten Kartoffeln, mild gewürzt und mit Butter verfeinert. Schmecken wie selbst gemacht. Schnelle Zubereitung. Bedarfsgerecht portionierbar!

ca. 8 Min. | ca. 7 Min. | **1000 g € 7,95**

3247 **Bratkartoffeln**
Lust auf knusprige Bratkartoffeln? Das geht ganz schnell. Nur noch anbraten. (1000 g € 4,54)

ca. 10 Min. | ca. 4 Min. | **1200 g € 5,45**

3208 **Kartoffel-Klöße**
Aus rohen und gekochten Kartoffeln. **20 Stück.** (1000 g € 5,30)

ca. 20 Min. | **1500 g € 7,95**

3028 **Semmelknödel**
Herzhafte Knödel aus frischen Semmeln, Eiern und pikanten Gewürzen. Die ideale Beilage zu vielen Fleischgerichten. **10 Stück**. (1000 g € 7,93)

ca. 20 Min. | **750 g € 5,95**

3215 **Echte Thüringer Sonntagsklöße**
Eine köstliche Spezialität aus Thüringen: Klöße aus rohen, frisch geriebenen und gekochten Kartoffeln, verfeinert mit gerösteten Semmelwürfeln. **8 Stück.**

30-40 Min. | **2 x 500 g € 7,95**

3488 **Eierspätzle**
Eine schwäbische Spezialität. Feine Spätzle aus einem Eier-Mehl-Teig. Schon vorgegart.

ca. 1 Min. | ca. 6 Min. | **1000 g € 5,95**

3204 **Reibekuchen**
Wie von Muttern gemacht. Goldgelb gebackene Reibekuchen aus geriebenen Kartoffeln. Das spart jede Menge Zeit. **25 Stück.** (1000 g € 5,30)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad | ca. 8 Min. | **1500 g € 7,95**

3001 **Gourmet-Kartoffel-Mix**
Eine Mischung aus 3 außergewöhnlichen Kartoffelspezialitäten. Je 500 g Herzogin-Kartoffeln, Tropfenkroketten und Mandelbällchen. Ein festlicher Genuss, der so schmeckt, wie er aussieht. Einfache Zubereitung im Backofen. (1000 g € 8,63)

15-20 Min. | **1500 g € 12,95**

3007 **Backofen-Kroketten-Zapfen**
Aus feinem Kartoffelteig mit Ei. Vorgebacken. Die ideale Beilage zum Sonntagsbraten. (1000 g € 5,63)

ca. 15 Min. bei 180-190 Grad | ca. 5 Min. | **1500 g € 8,45**

3662 **Kartoffel ABC**
Der Spaß für Groß und Klein – Kartoffelbuchstaben aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken. Ideal als Snack oder Beilage. (1000 g € 7,46)

ca. 12 Min. bei 180 Grad | ca. 2 Min. | **1200 g € 8,95**

3014 **Backofen-Röstinchen**
Aus geraspelten Kartoffeln. Mild abgeschmeckt. Als Beilage zu Fleisch und Wild. (1000 g € 5,63)

ca. 15 Min. bei 180-190 Grad | ca. 4 Min. | **1500 g € 8,45**

3232 **Schupfnudeln**
Schwäbische Spezialität. Schupfnudeln in Speck anbraten und mit geriebenem Käse überbacken.

ca. 8 Min. | **1000 g € 6,95**

3661 **Backofen-Feinschnitt-Frites**
Besonders dünn und schon frittiert. Einfach kurz im Backofen fertig backen. (1000 g € 4,79)

ca. 20 Min. | ca. 4 Min. | **1200 g € 5,75**

3039 **Wedges-Pfeffer-Meersalz**
Pikante Kartoffelspalten aus Qualitätskartoffeln mit Schale, pikant gewürzt mit Meersalz und Pfeffer. In Rapsöl vorgebacken. (1000 g € 6,63)

ca. 25 Min. bei 180-190 Grad | ca. 4 Min. | **1200 g € 7,95**

3210 **Gourmet-Kartoffel-Gratin**
Kleine sahnige Mini-Gratins aus Kartoffelscheiben in einer cremigen Käse-Sahnesauce. Mit herzhaftem Käse gratiniert. Einzeln entnehmbar. Die ideale Beilage zu allen festlichen Menüs. **10 Stück.** (1000 g € 10,79)

20 Min. bei 180 Grad | **1200 g € 12,95**

3660 **Backofen-Kringel-Frites**
Nur aus den besten Kartoffelsorten werden unsere Backofen-Kringel-Frites hergestellt. (1000 g € 4,79)

ca. 20 Min. bei 200 Grad | ca. 4 Min. | **1200 g € 5,75**

3036 **Mini-Rösti-Sticks**
Knusprige Mini-Rösti-Sticks aus frisch geraspelten Kartoffeln mit Gewürzen verfeinert. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken. Sie sind perfekt als Beilage, zum Snacken oder Dippen. (1000 g € 9,94)

ca. 15 Min. bei 180 Grad | ca. 4 Min. | **800 g € 7,95**

Krosse Pommes einfach selber machen

3248 **Backofen-Frites, Extra-Qualität**
Vorgebackene Pommes-Frites – extra lecker! Sie sind schnell im Backofen zubereitet! (1000 g € 4,54)

ca. 20 Min. bei 200 Grad | ca. 4 Min. | **1200 g € 5,45**

3223 **Kartoffel-Frischkäse-Taschen**
Knusprige Taschen aus frisch geraspelten Kartoffeln. Gefüllt mit Frischkäse und Kräutern. Schon vorgebacken. **15 Stück.** (1000 g € 8,83)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad | **900 g € 7,95**

3657 **Pommes-Frites**
Frisch geschnitten aus Kartoffeln bester Qualität! Außen schön knusprig, innen zart. (1000 g € 4,13)

ca. 4 Min. | **1200 g € 4,95**

Fleischlos glücklich!

3042 **Süßkartoffel Gemüse-Burger**
Voll im Trend: Burger aus Süßkartoffelwürfeln und Grillgemüse, herzhaft gewürzt mit einer glutenfreien Panade aus Erbsen und Tomatenflakes ummantelt. **6 Stück**. (1000 g € 13,80)

17-19 Min. bei 200 Grad	9-11 Min.	**540 g € 7,45**

3100 **Broccoli-Nuss-Ecke**
Gemüsebratling aus Broccoli, Haselnüssen und feinen Gewürzen. Natürlich vegetarischer Genuss aus erlesenen Zutaten. Der gesunde Snack für die ganze Familie. **8 Stück**. (1000 g € 15,75)

ca. 5 Min.	5-6 Min. bei 180 Grad	**600 g € 9,45**

3237 **Blumenkohl-Käse-Medaillons**
Zarte Blumenkohl-Röschen mit Kartoffelflocken und zart schmelzendem Käse. Mild gewürzt und paniert. Als Beilage oder vegetarischer Snack zu genießen. **16 Stück**. (1000 g € 9,96)

ca. 12 Min. bei 180 Grad	ca. 6 Min.	**1200 g € 11,95**

3101 **Spinat-Karotten-Rösti**
Saftige Röstis aus fein geraspelten Karotten und Spinat. Verfeinert mit knackigen Sonnenblumenkernen. Mit einer feinen Würzung und Panade. Schon vorgebacken. **8 Stück**. (1000 g € 15,55)

10-12 Min. bei 180 Grad	4-5 Min.	3-5 Min. bei 180 Grad	**640 g € 9,95**

3213 **Süßkartoffel-Pommes**
Aromatische Süßkartoffel-Pommes geschnitten aus frischen Knollen mit feiner süßlicher Note und knuspriger Kruste. Sie passen hervorragend zu Burgern, vielen Dips und Saucen.

20-25 Min. bei 200 Grad	ca. 3 Min. bei 180 Grad	**1000 g € 9,95**

3239 **Gemüse Frikadellen**
Vegetarische Frikadellen aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais und Kartoffeln. Schon fix und fertig gewürzt und vorgebacken. **10 Stück**. (1000 g € 12,60)

ca. 18 Min. bei 180-190 Grad	ca. 10 Min.	2-3 Min.	ca. 5 Min.	**750 g € 9,45**

7481 **Falaffel**
Die beliebten vegetarischen Bällchen aus Kichererbsen sind nicht nur gesund, sondern auch extrem lecker. Orientalische Gewürze und viel frische Petersilie machen den Geschmack aus. Ideal als Snack für zwischendurch oder mit Pita-Brot, Salat und feinstem Humus. Superlecker! 600 g. (1000 g € 16,58)

7-9 Min. bei 170 Grad	3-4 Min. bei 175 Grad	**600 g € 9,95**

3103 **Walnuss-Cheddar-Burger**
Eine herzhafte vegetarische Kreation aus würzigem Cheddar und Walnüssen. Mit Zwiebeln, Sellerie und Kräutern abgerundet. Ideal als Veggie Burger. **5 Stück**. (1000 g € 19,12)

12-14 Min. bei 180 Grad	ca. 5 Min.	6-7 Min. bei 180 Grad	**625 g € 11,95**

3045 **Süßkartoffel Rösti**
Süße Kostbarkeit: Diese pfannenfertigen Reibekuchen aus Süßkartoffeln schenken Ihrem Gaumen ein Genusserlebnis der Extraklasse. Einfach erwärmen und als Beilage oder komplette Mahlzeit servieren. Raffiniert, frisch und einfach lecker! **15 Stück.** (1000 g € 11,93)

14 Min. bei 180 Grad	ca. 5 Min.	**750 g € 8,95**

Der Hit bei Kids

Kartoffelpüree-Vulkan mit Broccoli-Bäumchen und Geflügel-Dinos

Für 4 Personen
Dauer:
ca. 30 Minuten

Zutaten
1 Packung Stampfkartoffeln (Art. Nr. 3038)
100 ml Milch
1 EL Butter
400 g Broccoli-Röschen (Art. Nr. 2032)
1 Packung Geflügel-Dinos (Art. Nr. 4654)
3 EL Feinschmecker-Sauce (Art. Nr. 8039)

Zubereitung Kartoffelpüree
Die Stampfkartoffeln mit Milch und Butter in einen Mikrowellentopf geben und erhitzen.

Zubereitung Pilzsauce
150 ml Wasser in einen Topf geben, Feinschmecker-Sauce einrühren und aufkochen lassen.

Zubereitung Boccoli-Röschen und Chicken-Dinos
1. Broccoli-Röschen ca. 5 Minuten bissfest kochen und die Geflügel-Dinos nach Empfehlung auf der Verpackung zubereiten.
2. Jeweils eine große Kugel vom Kartoffelpüree auf einem Teller zu einem Vulkan formen und in der Mitte eine kleine Mulde aushöhlen.
3. Die Broccoli-Röschchen als kleine Bäumchen um den Vulkan verteilen und die Geflügel-Dinos in das Kartoffelpüree stellen.
4. Die Feinschmecker-Sauce in die Kartoffelpüreemulde gießen und mit den Kids „Besser - zuhause genießen“.

4336 **Hähnchenspieße**
Zarte Hähnchen-Brustfiletstücke am Spieß. Mild gewürzt und fertig gebraten. Der ideale Snack für zwischendurch. **Ca. 14 Stück.** (1000 g € 21,36)

ca. 12 Min. bei 180 Grad	8-10 Min.	2-3 Min.	**700 g € 14,95**

4121 **Hähnchen-Kräutersteaks**
Fix und fertig gebratene Hähnchen-Brustfilets in einer feinen Marinade aus dem Kräutergarten. **6 Stück.** (1000 g € 21,93)

ca. 8 Min.	ca. 16 Min. bei 180 Grad	ca. 16 Min.	**750 g € 16,45**

4041 **Hähnchen-Innenfilet-Kräutergarten**
Zarte Hähnchen-Innenfilets in einer herzhaften Kräutermarinade. Ideal für Geschnetzeltes, als Salatbeilage oder Sandwichauflage. Eine vielseitige Köstlichkeit. Schnell zubereitet. (1000 g € 19,93)

ca. 7 Min.	**750 g € 14,95**

4069 **Hähnchen-Innenfilets-Mediterran**
Zarte Hähnchen-Innenfilets in einer mediterranen Kräutermarinade. Dünn geschnitten und bereits gebraten. Ideal auch für Salate. (1000 g € 19,92)

10-11 Min. bei 180 Grad	ca. 8 Min.	2-3 Min.	**600 g € 11,95**

4037 **Hähnchen-Brustfilet-Streifen**
Hähnchen-Brustfilet gegart, in Streifen geschnitten. Einfach kurz anbraten und zum gemischten Salat servieren. (1000 g € 18,06)

ca. 8 Min. bei 180 Grad	ca. 8 Min.	ca. 6 Min.	**800 g € 14,45**

4338 **Chicken-Wings**
Gewürzte Hähnchenflügel: außen knusprig, innen zart. Ein schneller, leckerer Snack für den Abend.

ca. 25 Min. bei 190-200 Grad	ca. 15 Min.	**1000 g € 12,45**

4082 **Puten-Brustfilet, unpaniert**
Zarte Schnitzel aus der Putenbrust. Mild gewürzt. Leicht bekömmlich. **Ca. 8 Stück.** (1000 g € 18,83)

ca. 15 Min.	**900 g € 16,95**

4080 **Hähnchen-Brustfilet, unpaniert**
Hochwertiges, eiweißreiches und fettarmes Fleisch, mild im Geschmack. Zum Braten, Dünsten oder Grillen. **Ca. 6 Stück.** (1000 g € 18,83)

ca. 15 Min.	**900 g € 16,95**

LEICHT, LECKER UND SAFTIG!

4117 **Hähnchen-Brustfilet-Honig-Senf**
Diese saftigen Hähnchen-Brustfilets sind bereits gewürzt und eignen sich perfekt zum Grillen oder Braten. Die köstliche Honig-Senf-Marinade rundet den Geschmack ab. Ideal mit einem frischen Salat und Baguette. **Ca. 6 Stück.** (1000 g € 18,60)

ca. 16 Min.	ca. 16 Min.	**750 g € 13,95**

4110 **Hähnchen-Kebab**
Saftiges Hähnchenkeulenfleisch nach Kebab-Art gewürzt. In dünne Streifen geschnitten und gebraten. Einfach ein köstliches und beliebtes Gericht. Wir empfehlen dazu Fladenbrot und Tzatziki. (1000 g € 18,69)

10-15 Min.	**800 g € 14,95**

4395 **Vorratspackung Hähnchenkeulen 9-11 Stück.** (1000 g € 7,18)

2500 g € 17,95

4394 **Hähnchenkeulen**
Saftige Keulen zum Braten, Grillen und Schmoren. Beste Qualität ohne Rückenstück. Eiweißreich und fettarm. **5-6 Stück.** (1000 g € 7,97)

ca. 45 Min bei 200 Grad.	**1500 g € 11,95**

4092 **Chicken-Nuggets**
Das schmeckt nicht nur den Kindern! Zerkleinertes Hähnchen-Brustfleisch, gewürzt und paniert. Schon vorgegart. Der perfekte Snack zum Dippen. **Ca. 36 Stück.** (1000 g € 15,56)

18-20 Min.	8-10 Min.	3-4 Min.	**800 g € 12,45**

4084 **Hähnchen-Brustfilet-Cordon-bleu**
Zartes Hähnchen-Brustfilet gefüllt mit gegartem Putenformfleischschinken und Gouda. Umhüllt von einer krossen Panade. **Ca. 6 Stück.** (1000 g € 17,72)

ca. 20 Min.	ca. 12 Min.	**900 g € 15,95**

4654 **Geflügel-Dinos**
Lustige Dinos aus zartem, fein zerkleinertem und gewürztem Geflügelfleisch. Ein Kinder-Leibgericht und ein „Muss“ für jeden Kindergeburtstag! Einzeln entnehmbar. **Ca. 14 Stück.**

ca. 10 Min.	ca. 6 Min.	**1000 g € 11,95**

4337 **Hähnchenfilet-Hawaii**
Zarte Hähnchen-Brustfilets belegt mit einer Ananasscheibe und mit Schmelzkäse überbacken. Bereits fertig gebacken und daher schnell im Backofen oder in der Mikrowelle zubereitet. **6 Stück.** (1000 g € 19,21)

ca. 20 Min. bei 180 Grad	ca. 3 Min.	**700 g € 13,45**

4085 **Chicken-Crossies**
Panierte Brustfiletstücke aus gewachsenem Hähnchenfleisch. Saftig und zart. (1000 g € 17,44)

ca. 12 Min.	ca. 6 Min.	**800 g € 13,95**

4089 **Mini-Hähnchen-Knusperschnitzel**
Zartes Hähnchen-Innenfilet gewürzt mit einer krossen Cornflakes Panade. Der lecker-knusprige Geflügelgenuss ist schon fertig gebraten und daher schnell und einfach zuzubereiten. (1000 g € 17,27)

ca. 14 Min. bei 180 Grad	12-14 Min.	**750 g € 12,95**

4088 **Mini Hähnchen-Frikadellen**
Kleine Frikadellen aus reinem Hähnchenfleisch, supersaftig, würzig und extrem lecker. Ideal als Snack für zwischendurch und auch als Hauptmahlzeit. Fix und fertig gegart. **Ca. 28 Stück.** (1000 g € 17,07)

18-22 Min. bei 180 Grad	12-14 Min.	4-6 Min. bei 600 Watt	**700 g € 11,95**

4115 **Crunchy-Chicken-Burger**
Burger Patties aus zartem, saftigem Hähnchen-Brustfleisch, gewürzt, gegart und mit einer krossen Cornflakespanade umhüllt. Dazu passen hervorragend unsere Burger-Brötchen. Schnelle und einfache Zubereitung im Backofen. **5 Stück**. (1000 g € 16,85)

ca. 23 Min. bei 200 Grad	ca. 12 Min.	ca. 6 Min.	**650 g € 10,95**

4083 **Hähnchen-Brustfilet „Wiener Art“**
Ausgesprochen zarte, hochwertige Hähnchen-Brustfilets in einer knusprigen, fein würzigen Panade. **Ca. 6 Stück.** (1000 g € 17,17)

ca. 16 Min.	ca. 10 Min.	**900 g € 15,45**

4081 **Hähnchen-Brustfilet, paniert**
Diese Hähnchen-Brustfilets sind sagenhaft zart. Die Filets bleiben in der feinen Panade schön saftig. Mit Salz und Pfeffer gewürzt. **Ca. 7 Stück.** (1000 g € 15,50)

ca. 16 Min.	ca. 10 Min.	**900 g € 13,95**

4038 **Hähnchen-Brustfilet mit Waldpilzen**
Paniertes Hähnchen-Brustfilet gefüllt mit einer Crème aus Waldpilzen und Kräutern. **5-7 Stück.** (1000 g € 16,06)

ca. 18 Min.	ca. 10 Min.	ca. 27 Min. bei 200 Grad	**900 g € 14,45**

4299 **Kohlroulade mit Sauce, Fix & Fertig**
Zarte frische Kohlblätter mit einer klassischen Füllung aus Schweine- und Rinderhackfleisch. Fix & fertig zubereitet mit einer herrlichen braunen Sauce. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 700 g. (1000 g € 17,79)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 350 g € 12,45**

7510 **Sauerbraten**
Nach fränkischer Rezeptur eingelegt. Saftiger Sauerbraten verfeinert mit einer delikaten Bratensauce. Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 24,92)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 300 g € 14,95**

7504 **Hähnchen Geschnetzeltes in Curryrahmsauce**
Eine köstliche Kombination aus zarten Hähnchenstreifen in pikant fruchtiger Curryrahmsauce. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 17,42)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 300 g € 10,45**

7462 **Königsberger Klopse**
Lockere Klößchen aus Schweinefleisch in einer delikaten Kapernsauce. Hergestellt nach klassischer Rezeptur. Schnelle und einfache Zubereitung im Kochbeutel. 500 g. (1000 g € 14,90)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 250 g € 7,45**

7511 **Rindfleisch in Meerrettich**
Zartes Rindfleisch aus der Brust in erlesener Meerrettich-Sahne-Sauce. Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 26,58)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 300 g € 15,95**

4119 **Hühnerfrikassee**
Zartes gegartes Hühnerfleisch und Spargel in einer sahnigen Sauce. Einfache und schnelle Zubereitung im Kochbeutel. 900 g. (1000 g € 11,06)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 450 € 9,95**

Saftig und zart

4072 **Entenbrust gegart**
Zartes Entenfleisch fix und fertig gewürzt und gebraten. Genuss pur, einfach nur noch erwärmen ohne Bratverlust. Ihre Gäste werden begeistert sein. 700 g. (1000 g € 34,21)

ca. 30 Min. | **4 Stück € 23,95**

7200 **Gourmet Entensauce mit Cranberries**
Veredelt jedes Geflügelgericht. Zubereitet aus einer kräftigen Entenbouillon, Cranberries und Honig, vollendet mit einem Schuss Rotwein. Unsere Gourmetsauce wird aus besten Zutaten und feinsten Gewürzkompositionen zubereitet. Passt zu allen Geflügelgerichten. Schnelle Zubereitung mit Gelinggarantie. (1000 g € 14,90)

2-3 Min. | ca. 2 Min. | **500 g € 7,45**

7597 **Hirschbraten „Hubertus“**
Je 2 Scheiben Hirschbraten in einer leckeren Rahmsauce. 500 g. (1000 g € 35,90)

20-25 Min. | 10-12 Min. | **2 x 250 g € 17,95**

5018 **Lammkeule Provencale**
Zartes Lammfleisch nur mit kleinem Röhrenknochen. Fertig gewürzt mit frischen Kräutern und etwas Knoblauch. In einer Backfolie. Ca. 1800 g.

ca. 120 Min. | **je 1000 g € 26,95**

7009 **Hirschedelgulasch**
Zarte, ausgesuchte Stücke vom Hirsch in einer edlen Sauce mit Rotwein, Apfelkraut und einem Hauch Weinbrand. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 500 g. (1000 g € 33,90)

20-25 Min. | 10-12 Min. | **2 x 250 g € 16,95**

5093 **Lamm Hacksteak**
Zartes Lamm Hacksteak aus reinem Lammfleisch, verfeinert mit einer Gewürzkräutermischung. Schon fix und fertig gebraten. Ideal, wenn es mal schnell gehen muss! **10 Stück**. (1000 g € 21,27)

ca. 6 Min.	ca. 10 Min. bei 180 Grad	**750 g € 15,95**

5075 **Hackfleischrolle-Athen**
Herzhafte Spezialität aus pikant gewürztem Schweinefleisch mit einer cremigen Frischkäsefüllung, nach griechischer Art mit Knoblauch verfeinert. **12 Stück**. (1000 g € 17,99)

ca. 10 Min. bei 180-190 Grad	4-5 Min.	**720 g € 12,95**

5065 **Cevapcici**
Hackfleischröllchen aus reinem Rinderhack, sehr locker und saftig. Schmecken kalt und warm. Bereits gebraten. **Ca. 25 Stück.** (1000 g € 17,27)

ca. 10 Min. bei 160 Grad	ca. 8 Min.	ca. 3 Min.	**750 g € 12,95**

5111 **Kalbs-Frikadellen**
Herrlich lockere Frikadellen aus reinem Kalbfleisch. Fix und fertig gewürzt und schon gebraten. **13 Stück.** (1000 g € 24,90)

ca. 12 Min.	ca. 7 Min.	ca. 3 Min.	**520 g € 12,95**

4296 **Kohlrouladen**
Bratfertige Rouladen. Blanchierte Weißkohlblätter gefüllt mit gewürztem Schweinemett. Besonders hoher Fleischanteil. **4 Stück.** (1000 g € 13,69)

ca. 45 Min. bei 180 Grad	ca. 40 Min.	**800 g € 10,95**

4368 **Premium-Frikadellen**
Die beliebte Frikadelle, hergestellt aus Schweine- und Rindfleisch. Ohne Fett fertig gebraten. **7 Stück.** (1000 g € 15,64)

ca. 12 Min. bei 180 Grad	ca. 12 Min.	ca. 5 Min.	**700 g € 10,95**

4377 **Mini-Frikadellen**
Kleine, fertig gebratene Hackfleischbällchen aus Schweine- und Rindfleisch. Nur auftauen! Ideal als Party-Snack. **Ca. 32 Stück.** (1000 g € 14,31)

ca. 10 Min.	ca. 5 Min.	3-4 Min.	**800 g € 11,45**

5064 **Backofen-Meisterschnitzel**
Der beliebte Klassiker auch für den Backofen. Saftige Schweine-Schnitzel, lecker gewürzt und paniert. Die Schnitzel sind schon fertig gebraten und gelingen daher garantiert. **5 Stück.**
(1000 g € 19,21)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad | ca. 12 Min. | ca. 6 Min. | **700 g € 13,45**

5094 **Cordon bleu vom Schwein**
Herrlich zartes Schweineschnitzel, gewürzt und umhüllt von einer locker knusprigen Panade. Gefüllt mit herzhaftem Kochschinken und zart schmelzendem Gouda Käse. **5 Stück**. (1000 g € 24,21)

ca. 12 Min. | ca. 20 Min. | **700 g € 16,95**

4363 **Schweine-Lachsschnitzel**
Zarte Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten. Fertig gewürzt und paniert. **5 Stück.** (1000 g € 14,94)

ca. 14 Min. | **800 g € 11,95**

5006 **Mini-Backofen-Schnitzel**
Zarte Schweineschnitzel aus dem Lachs geschnitten. Fertig gewürzt, umhüllt von einer Panade. Schon gebraten. (1000 g € 16,81)

ca. 12 Min. bei 180 Grad | ca. 6 Min. | ca. 4 Min. | **800 g € 13,45**

4468 **Bockwurst**
Mild geräucherte Wurst aus Schweinefleisch. **9 Stück.**
(1000 g € 15,62)

ca. 6 Min. | **765 g € 11,95**

4295 **Mettenden**
Die passende Einlage für alle Eintöpfe. Mettenden aus Schweinefleisch, mild geräuchert und pikant im Geschmack. **10 Stück.**
(1000 g € 16,19)

ca. 25 Min. | **800 g € 12,95**

VIELFALT DIE SCHMECKT

FÜR DEN GRILL

4614 **Original Thüringer-Rostbratwurst**
Herzhafte Würstchen nach Original-Rezeptur hergestellt. **8 Stück.**
(1000 g € 16,19)

ca. 8 Min. | ca. 8 Min. | **800 g € 12,95**

ALS HOTDOG

4359 **Wiener-Würstchen**
Feine Würstchen aus Schweinefleisch in zartem Saitling. **14 Stück.**
(1000 g € 17,07)

ca. 6 Min. | **700 g € 11,95**

MIT SAUERKRAUT

5087 **Fränkische Rostbratwürstchen**
Kleine Würstchen aus Schweinefleisch, herzhaft gewürzt. Im Naturdarm vorgebrüht. Schnell gebraten oder gegrillt.
28 Stück. (1000 g € 18,50)

3-4 Min. | 3-4 Min. | **700 g € 12,95**

5077 **Angus-Burger**
Dieser Burger ist Legende. Ein Premium Produkt aus 100% zertifiziertem Angus-Rindfleisch. Ideal für den Grill oder die Pfanne. Die erste Wahl für anspruchsvolle Feinschmecker.
720 g. (1000 g € 20,76)

10-12 Min. | 10-12 Min. | **4 x 180 g € 14,95**

5109 **Kalbs Grillsteaks „Toscana“**
Zarte Steaks vom Kalb in einer würzigen mediterranen Marinade mit vielen Kräutern. Einfach und schnell in der Pfanne oder auf dem Grill zubereitet. **4 Stück.** (1000 g € 41,56)

10-12 Min. | 10-12 Min. | **480 g € 19,95**

9503 **Burger-Brötchen**
Ob als Snack oder als Burgermenü, dieses Brötchen punktet mit seinem besonders aromatischen Geschmack und seiner langen Frische. Diese erhält es durch den Natursauerteig sowie 100% natürliche Zutaten. 600 g. (1000 g € 12,42)

2-4 Min. bei 200 Grad | ca. 60 Min. | **6 x 100 g € 7,45**

9505 **Spring-Burger-Brötchen**
Bei unserem Spring-Burger-Brötchen aus Weizenmehl ist der Clou die knackige, gesprungene Oberfläche. Passt ideal zu mediterranen Burgern mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und unseren Crunchy-Chicken-Burger-Patties. 600 g.
(1000 g € 14,08)

2-4 Min. bei 180 Grad | ca. 60 Min. | **6 x 100 g € 8,45**

5102 **Kalbsleber**
Kalbsleber gehört zu den qualitativ besten und teuersten Leberarten, da sie besonders mild und zart ist. Sie bleibt beim Garen am saftigsten, daher ist sie sogar ideal zum Grillen geeignet. Kalbsleber erkennt man an der hellbraunen Farbe und am glatten Anschnitt. 480 g. (1000 g € 29,06)

5-6 Min. | **4 x 120 g € 13,95**

5067 **Spießbraten**
Herzhafter Schweinebraten aus dem Nacken geschnitten, fertig gewürzt, in einer pikanten Marinade. Bereits in Garfolie. Einfacher geht`s nicht!
Ca. 900 g - 1100 g

ca. 80 Min. bei 180 Grad | **je 1000 g € 14,95**

5063 **Krustenbraten**
Ein deftiges Stück Fleisch aus dem Schweinerücken. Gelingt immer. Fertig gewürzt. **Ca. 1000 g - 1300 g**

ca. 90 Min. | **je 1000 g € 15,95**

5049 **Lammsteaks mariniert**
Sauber parierte Neuseeland Lammsteaks, portioniert in einer leicht würzigen Marinade. **Ca. 8 Stück.** (1000 g € 39,90)

ca. 6 Min. | ca. 6 Min. | **500 g € 19,95**

4384 **Grillhaxen**
Deftige Mahlzeit ohne Speck und Schwarte. Im Backofen erwärmen und traditionell mit Klößen und Rotkohl servieren. **2 Stück.**

ca. 40 Min. bei 180 Grad | ca. 20 Min. | **1000 g € 13,95**

4651 **Weißwurst mit Senf**
Spezialität aus Schweine- und Kalbfleisch. **10 Stück.** Und dazu der echte „Händlmaier's süßer Hausmachersenf" (5 x 15 ml).
(1000 g € 15,56)

ca. 10 Min. | **800 g € 12,45**

5008 **Leberkäse**
Original Bayerischer Leberkäse zum Fertigbacken in einer praktischen Aluschale. Dazu passen hervorragend unsere fertig gebackenen Laugenstangen. (1000 g € 17,07)

50-60 Min. | **750 g € 11,95**

7602 **Heidelbeer Pfannkuchen**
Die schmecken wie selbst gemacht. Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung. Einfache Zubereitung im Backofen oder in der Mikrowelle. Mit einer Kugel Vanille-Eiskrem auch ein toller Nachtisch. **8 Stück**. (1000 g € 13,16)

ca. 10 Min. bei 150 Grad | 1-2 Min. | **680 g € 8,95**

5088 **Mini Leberkäse**
Kleine, herzhafte Fleischkäsebällchen aus Schweinefleisch und Zwiebeln. Fertig gebraten. **ca. 35 Stück.** (1000 g € 15,56)

ca. 4 Min. | ca. 3 Min. | **800 g € 12,45**

5076 **Mini-Haxe BBQ-Style**
Herzhafte Mini-Haxen am kleinen Knochen, in einer typischen BBQ-Marinade gegart. Ideal für die Grillsaison. Im Beutel gegart. **4 Stück.** (1000 g € 23,54)

18-20 Min. bei 180 Grad | 18-20 Min. | **720 g € 16,95**

Köstlicher Hüttenzauber ...

7424 **Flammkuchen**
Dünner knuspriger Teig mit einer unvergleichlichen Auflage aus Sauerrahm, würzigem Bauchspeck und Zwiebeln. So wie man ihn im Elsass genießt! **795 g.** (1000 g € 16,29)

8-12 Min. bei 180-190 Grad | **3 x 265 g € 12,95**

7047 **Zwiebelkuchen**
Feiner Zwiebelkuchen aus Butterhefeteig, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken, Zwiebeln und Eiern. (1000 g € 15,90)

ca. 35 Min. | **500 g € 7,95**

... mit Alpenschmaus für Genießer

3212 **Marillenfruchtknödel**
Vorgekochte, kleine Knödel aus Topfenteig mit einer Füllung aus Marilenfrucht. Inkl. 2 x 60 g Beutel mit gerösteten Brösseln für eine leckere Panade. **12 Stück.**
(1000 g € 13,27)

ca. 20 Min. | **900 g € 11,95**

7594 **Kaiserschmarrn**
So lecker wie selbst gemacht. Eine Köstlichkeit aus Österreich mit Rosinen. Nach Bedarf portionierbar.

2-3 Min. | **1000 g € 10,95**

9489 **Apfelküchle**
Fruchtige Apfelringe im Teigmantel. Leicht warm und mit einer Kugel Vanille-Eiskrem serviert – ein Genuss.
(1000 g € 14,94)

ca. 10 Min. bei 180 Grad | ca. 8 Min. | 2-3 Min. | **800 g € 11,95**

Fischburger mit Rotkohl

Zutaten
4 x Alaska-Seelachs im
Tempurateig (Art. Nr. 6077)
4 Spring-Burger-Brötchen (Art. Nr. 9505)
1 Portion Blattsalat (gekräuselter Salat)
Rotkohl Coleslaw mit Weißwein-Dressing
350 g Rotkohl,
in feine Streifen gehobelt/geschnitten
1/2 TL Salz
2 TL Zucker
4 EL Weißweinessig
4 EL neutrales Öl
2 TL Dijon-Senf
1 TL Honig

Zubereitung Rotkohl
Den Rotkohl mit 1/2 TL Salz und 2 TL Zucker würzen und ca. 1 Minute kneten, bis er weicher ist.

Zubereitung Dressing
1. 4 EL Weißweinessig, 4 EL neutrales Öl, 2 TL Dijon-Senf, 1 TL Honig und 1/2 TL Salz verrühren.
2. Gemüse und Dressing gut vermengen und 30 Minuten (oder länger) kühl stellen. Bei Bedarf nachsalzen.

Für die Remoulade
Zutaten
2 EL Dijon-Senf
3 EL Mayonnaise
1/2 Salatgurke
2 Eier
3 EL Rotweinessig
1 Prise Zucker
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Salz
1/2 Bund frischer Dill
50 ml Rapsöl

Zubereitung Remoulade
1. Zuerst die Eier hart kochen, dann abschrecken und pellen. Danach grob klein schneiden und zusammen mit der Mayonnaise in ein hohes Gefäß geben.
2. Den Senf und den Essig dazugeben und mit einem Stabmixer alles zu einer gleichmäßigen Masse pürieren. Das Öl langsam dazugeben und weiter mixen.
3. Die Gurke halbieren, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Dill dazugeben und zusammen mit der Gurke in die Remoulade mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.

Zubereitung Fisch
1. Den Fisch in der Pfanne in etwas Fett kross braten und die Brötchen kurz im Backofen erwärmen.
2. Die Brötchen belegen: Zunächst etwas Salat auf die unteren Hälften legen, dann einen großen Löffel Remoulade darauf verteilen. Anschließend kommt der Fisch und wird mit einer Portion Rotkohl belegt. Zum Abschluss die obere Hälfte vom Brötchen drauflegen und „Besser - zuhause genießen“.

Für 4 Personen
Dauer:
ca. 40 Minuten

6016 **Regenbogen-Forellen**
Nur noch würzen, in Alufolie wickeln und ab in den Backofen.
4 Stück. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 19,69)

ca. 25 Min. bei 180-190 Grad | ca. 20 Min | ca. 20 Min | **810 g Abtropfgewicht € 15,95**

6040 **Kap-Seehecht**
Schmackhaftes Kap-Seehechtfilet mit Haut. Praktisch grätenfrei. Ein Genuss, egal ob gebraten oder gedünstet.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 22,17)

ca. 14 Min. | ca. 12 Min. | **900 g Abtropfgewicht € 19,95**

6280 **Grönland Garnelen**
Beste Qualität aus den Nordmeeren. Festes Fleisch, gekocht und geschält. Ideal zum Verfeinern von Salaten, Saucen und Suppen.
(1000 g abgetropft € 35,44)

ca. 6 Min. | ca. 60 Min. | **450 g Abtropfgewicht € 15,95**

6295 **Riesen-Garnelen**
Ausgesuchte, große Garnelen, roh, ohne Kopf und Schale. Ob zu einem frischen Salat oder einer gebackenen Kartoffel, immer ein Genuss. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 37,90)

ca. 6 Min | **500 g Abtropfgewicht € 18,95**

7443 **Hummersuppe**
Herrliche Cremesuppe mit einem ausgewogenen Geschmack nach Meeresfrüchten. Mit Sahne, Weißwein und Cognac verfeinert. Servierfertig für eine einfache Zubereitung. 350 g. (1000 g € 22,71)

ca. 20 Min. | **2 x 175 g € 7,95**

6057 **Calamaris**
Außen krosser Backteig, innen saftiger, zarter Tintenfisch. Heiß mit Remoulade servieren. Ein toller Genuss! (1000 g € 13,69)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad | ca. 6 Min. | **800 g € 10,95**

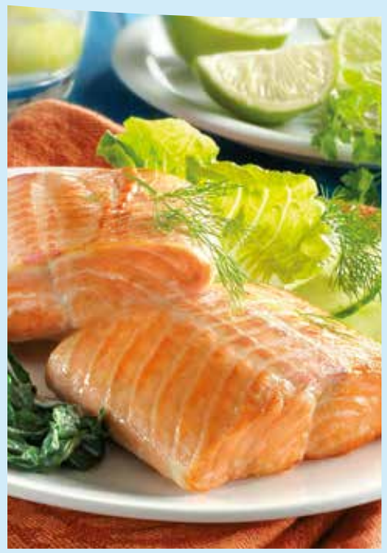
Feine Vorspeisen

6064 **Norwegischer Räucherlachs, geschnitten**
Herrliches zartrosa Lachsfilet aus den klaren Gewässern Norwegens. Die leichte Räuchernote unterstreicht das Aroma des Lachses und macht ihn zum Geschmackserlebnis. Keine Zusätze von Wasser oder Farbstoffen.
(1000 g € 57,00)

ca. 2 Std. | **350 g € 19,95**

6656 **Lachsfilet-Portionen „Salmo Salar"**
Edle „Salmo Salar"-Filetportionen vom atlantischen Lachs, ohne Haut. Naturbelassen. Ideal zum Braten und Dünsten.
4 Stück. (1000 g € 39,92)

ca. 16 Min. | ca. 12 Min | **600 g € 23,95**



6652 **Wildlachs-Portionen**
Naturbelassene Wildlachs-Portionsstücke aus edlen Lachs-Seiten geschnitten. Ohne Haut. Praktisch grätenfrei.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 26,19)

ca. 12 Min. | **800 g Abtropfgewicht € 20,95**

6292 **Lachstasche Gourmet**
Lockerer Blätterteig mit einer Füllung aus zartem Lachsfilet (Salmo Salar) und saftigem Spinat, fein abgestimmt mit einer cremigen Sauerrahmsauce. **4 Stück.**
(1000 g € 29,92)

25-30 Min. | **600 g € 17,95**

6651 **Kabeljau-Rückenstücke**
Fangfrisch verarbeitet, ohne Haut. Praktisch grätenfrei. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 29,54)

ca. 14 Min. | ca. 12 Min.

540 g Abtropfgewicht € 15,95

6248 **Seelachs-Loins**
Ein Erlebnis für den Gaumen. Loins sind die feinsten Portionen vom Seelachsrückenfilet. Die saftigen Filets sind naturbelassen und ideal zum Braten und Dünsten. Praktisch grätenfrei.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 22,15)

ca. 14 Min | ca. 12 Min

720 g Abtropfgewicht € 15,95

6252 **Alaska-Seelachs, natur**
Aus den Gewässern des Nord-Pazifiks. Einfach braten, dünsten oder mit Gemüse in Folie backen. Praktisch grätenfrei.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 17,99)

5-7 Min.

720 g Abtropfgewicht € 12,95

6001 **Pangasius-Filet**
Diese Wels Art wird wegen seines feinen Geschmacks und des zarten, hellen Fleisches gerne mit der Seezunge verglichen. Dieser Zuchtfisch ist praktisch grätenfrei und ideal zum Braten. Aus zertifizierter und verantwortungsvoller Fischzucht ohne Zusatzstoffe. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 18,83)

ca. 14 Min. | ca. 12 Min.

900 g Abtropfgewicht € 16,95

6002 **Pazifisches Schollenfilet**
Das Beste, was eine Scholle zu bieten hat: saftiges, naturbelassenes Filet, praktisch grätenfrei. Wer kann da noch widerstehen? Einfach und schnell in der Pfanne zubereiten und als Hauptgericht mit passenden Beilagen genießen. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 28,05)

10-12 Min.

640 g Abtropfgewicht € 17,95

6056 **Zanderfilet**
Das zarte Zanderfleisch gehört sicher zum Besten was das Süßwasser zu bieten hat. Herrlich weiße Filets mit Haut, geschuppt und praktisch grätenfrei. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 31,67)

ca. 8 Min.

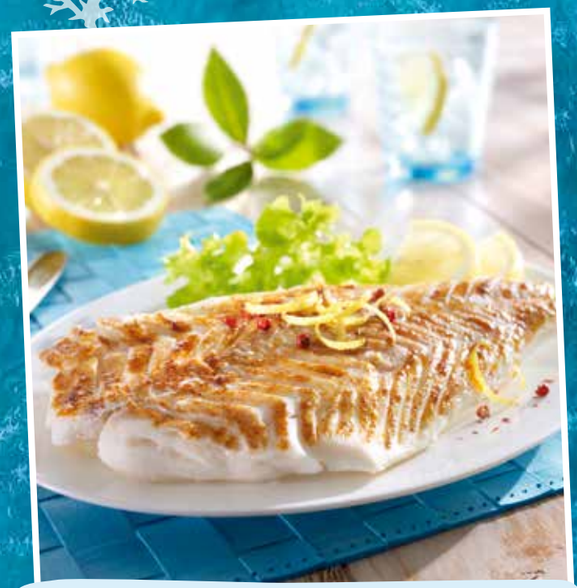
630 g Abtropfgewicht € 19,95

6003 **Kingklip**
Der Kingklip wird vor den Küsten Namibias und Südafrikas gefangen. Sein Fleisch hat einen unverwechselbaren Geschmack und ist grätenarm und fest. Er ist auf den Speisenkarten fast aller gehobenen Restaurants der südafrikanischen Kap Region zu finden und gehört zum Feinsten, was unsere Ozeane zu bieten haben. Bei uns ist der Kingklip noch ein Geheimtipp, obwohl sein mildes, fettarmes Fleisch eine Delikatesse ist. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 33,25)

12-14 Min.

600 g Abtropfgewicht € 19,95

Frischer Genuss aus dem Meer für eine ausgewogene Ernährung



6258 **Kabeljau-Filet**
Die saftigen Filets sind naturbelassen und praktisch grätenfrei. Fest im Biss und aromatisch im Geschmack. Die schonende und sorgsame Verarbeitung garantieren einen einzigartigen Fischgenuss. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 24,93)

15-20 Min. | ca. 15 Min.

720 g Abtropfgewicht € 17,95

6259 **Rotbarsch**
Rotbarsch-Filets, ein würziges, festes Fleisch. Praktisch grätenfrei. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 23,54)

ca. 14 Min. | ca. 12 Min.

720 g Abtropfgewicht € 16,95

6077 **Alaska-Seelachs im Tempurateig**
Davon bekommt man nie genug: Saftiges Alaska-Seelachsfilet in einer knusprigen Tempurateighülle. Ein köstlicher Knusperfisch wie frisch vom Jahrmarkt. Schmeckt am besten aus der Pfanne oder der Fritteuse. **5-7 Stück**. (1000 g € 23,50)

ca. 12 Min. | ca. 8 Min. | **700 g € 16,45**

6008 **Eismeer-Filetten**
Filetten aus feinem Alaska-Seelachs mit Panade. Praktisch grätenfrei. **7 Stück.** (1000 g € 15,19)

ca. 12 Min. | ca. 7 Min. | **1050 g € 15,95**

6264 **Alaska-Seelachs, paniert**
Saftige Filet-Portionen in knuspriger Panade. Nur kurz braten. Praktisch grätenfrei. **5 Stück.** (1000 g € 16,19)

ca. 8 Min. | ca. 12 Min. | **800 g € 12,95**

6288 **Seehecht „Müllerin“**
Erlesenes Kap-Seehecht-Filet, fein mehliert und dezent gewürzt. Mit Zitronen-Aroma und Petersilie. Vorgebacken. Praktisch grätenfrei. **Ca. 5 Stück.** (1000 g € 22,44)

ca. 25 Min. bei 180-190 Grad | ca. 12 Min. | ca. 8 Min. | **800 g € 17,95**

6071 **Schlemmerfilet „Francaise“**
Zartes, saftiges Alaska Seelachsfilet, mit einer raffinierten Auflage aus frischen Kräutern und Gewürzen, knusprig überbacken. Einzeln entnehmbar. 780 g. (1000 g € 15,32)

20 Min. bei 190 Grad | **6 x 130 g € 11,95**

6044 **Limanda-Aspera**
Saftiges Fischfilet in einer feinen Kräuter-Zitronenpanade. Ein Fisch, der mit seinem weißen Fleisch und mit köstlichem Geschmack überzeugt. Vorgebacken und praktisch grätenfrei. **6-8 Stück.** (1000 g € 22,44)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad | ca. 10 Min. | **800 g € 17,95**

6279 **Backfisch „Gourmet“**
Alaska-Seelachs-Filet umhüllt von einem Backteig. Praktisch grätenfrei. **6 Stück.** (1000 g € 16,61)

ca. 25 Min. bei 200 Grad | ca. 12 Min. | ca. 8 Min. | **960 g € 15,95**

6022 **Fischstäbchen**
Fischstäbchen aus zartem Seefisch. Schnell zubereitet. Nicht nur für die Kleinen! Praktisch grätenfrei. **34 Stück.**

ca. 10 Min. | ca. 5 Min. | **1000 g € 12,95**

6649 **Scholle, paniert**
Fertig zubereitete zarte Filets, umhüllt von knuspriger Panade. Vorgebacken. Praktisch grätenfrei. **6 Stück.** (1000 g € 19,94)

ca. 25 Min. bei 180-190 Grad | ca. 12 Min. | **800 g € 15,95**

6055 **Alaska-Seelachs „Landmann Art“**
Zartes Alaska-Seelachs-Portionsfilet in schmackhafter Kartoffelpanade. Schon vorgebraten. **5 Stück**. (1000 g € 18,60)

20-25 Min. bei 200 Grad | 8-10 Min. | **750 g € 13,95**

7012 **Käse-Spätzle**
Eierspätzle mit herzhaftem Käse und Zwiebeln nach traditioneller Rezeptur. Mit etwas Butter in der Pfanne anbraten und genießen wie die Schwaben.

ca. 12 Min. **1000 g € 8,95**

7616 **Schupfnudelpfanne**
Das Schwabenländle lässt grüßen: Schmale Schupfnudeln mit Gemüse in einer feinen Sauce mit Petersilie. Ideal als Hauptgericht oder köstliche Beilage.

ca. 10 Min. **1000 g € 9,45**

7524 **Hähnchen-Knöpfle-Pfanne**
Grüne Spinatspätzle mit zarten Hühnerbrustinnenfiletstücken und Karotten in einer feinwürzigen Rahmsauce. Ideal auch als Auflauf.

ca. 10 Min. **1000 g € 9,45**

7521 **Schinken-Spätzlepfanne**
Lecker schwäbische Spätzle mit Lauchstreifen und herzhaften Schinkenwürfel. Fertig gewürzt in einer sahnigen Sauce. Ideal auch als Auflauf.

ca. 12 Min. **1000 g € 8,45**

7522 **Hähnchen-Schupfnudelpfanne**
Herzhafte Kombination aus original schwäbischen Schupfnudeln, saftigen Hähnchenbruststücken, Pfifferlingen, Broccoli und Karotten. In einer fein abgestimmten Rahmsauce.

ca. 12 Min. **1000 g € 9,95**

Rein in die Pfanne und abwechslungsreich genießen

7635 **Italienische Nudel-Pfanne**
Ein leichtes Gericht – Nudeln al dente, frische Erbsen, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Hackfleisch.

ca.12 Min. **1000 g € 9,45**

7628 **Bandnudelpfanne mit Hähnchen**
Ausgewogenes Pfannengericht aus breiten Bandnudeln im Wellenschnitt mit zarten Hähnchenbruststücken in einer herzhaften Käsesauce. Verfeinert mit Erbsen, Zuckerschoten, Romanesco und Broccoli.

ca. 12 Min. **1000 g € 10,95**

7617 **Nudel-Pfanne Toscaner Art**
Schmetterlingsnudeln, frische Paprikastreifen, milder Blattspinat und saftiges Hähnchenfleisch. Verfeinert mit geriebenem Käse und Gewürzen.

ca. 12 Min. **1000 g € 9,45**

7636 **Nudelpfanne Gärtnerin**
Der Gemüse-Nudel-Mix für die ganze Familie: Feines Gartengemüse und Trivelli Nudeln, verfeinert mit einer buttrigen Sauce. Ideal als fertiges Pfannengericht oder als Basispfanne verfeinert mit Fleisch, Fisch oder einer vegetarischen Komponente.

ca. 10 Min. **1000 g € 7,95**

7089 **Nudel-Frikadellen-Pfanne**
Herzhafte Nudelpfanne mit würzigen, gegarten Mini-Frikadellen aus Schweine- und Rindfleisch, mit Erbsen und Möhren in einer ausgewogenen Sahnesauce. Fix und fertig gewürzt.

ca. 12 Min. **1000 g € 8,95**

7093 **Bauernpfanne**
Rustikale Gemüse-Kartoffelpfanne für die ganze Familie aus Kartoffeln, Broccoli, Blumenkohl, Brechbohnen, Karotten und Zwiebeln. Herzhaft gewürzt. Ideal als Hauptgericht oder köstliche Beilage.

ca. 10 Min. | **1000 g € 8,45**

7639 **Asia-Nudelpfanne**
Fernöstliche Spezialität aus gegarten, original chinesischen Nudeln und einer Gemüsepilzmischung. Pikant gewürzt mit Sojasauce und Sesamöl.

8-10 Min. | **1000 g € 8,45**

7620 **Gyros-Reispfanne**
Herzhafte Reispfanne mit gegarten Schweinefleischblättchen, gebräunten Zwiebeln, roten und gelben Paprikawürfeln. Nach Gyros Art gewürzt.

ca. 12 Min. | **1000 g € 10,95**

7647 **Premium Paella**
Knackige Garnelen, zarter Tintenfisch, aromatische Miesmuscheln mit Reis und frisches Gemüse: Unsere Paella kombiniert die schmackhaftesten Meeresfrüchte. Verfeinert mit Safran ist dieser mediterrane Klassiker ein besonderer Genuss. (1000 g € 14,60)

ca. 12 Min. | **750 g € 10,95**

7090 **Hähnchen-Wildreis-Pfanne**
Ein mediterranes Pfannengericht. Saftige Hähnchen-Brustfilet-Stückchen kombiniert mit Broccoli, Paprika, Zucchini und Wildreis.

ca. 15 Min. | **1000 g € 11,95**

7641 **Penne-Tomate-Mozzarella**
Italien lässt grüßen; Penne-Nudeln al dente mit fruchtiger Tomatensauce und Mozzarella. Lässt sich nach Bedarf portionieren und schmeckt Groß und Klein!

ca. 12 Min. | **1000 g € 9,95**

7637 **Rigatoni Hähnchenpfanne**
Für Liebhaber der italienischen Küche. Feinste Rigatoni in einer fruchtig aromatischen Tomaten-Mascarpone-Sauce mit Hähnchenstückchen und Cherrytomaten. In wenigen Minuten fix und fertig zubereitet.

12-15 Min. | **1000 g € 10,95**

Natürlich lecker!
Unsere Pfannengerichte sind frei von Zusatzstoffen!

7064 **Bandnudelpfanne mit Lachs**
Ein edles Pastagericht aus Bandnudeln mit Lachs, Broccoli und Tomate in einer cremigen Sahnesauce. Einfach, raffiniert und so lecker. Nach Bedarf portionierbar.

ca. 12 Min. | **1000 g € 10,95**

7648 **Spaghetti mit Garnelen**
Unsere Spaghetti mit Garnelen kombinieren knackig-zarte Garnelen mit Pasta in einer mediterranen Kräutersauce. Verfeinert durch etwas Knoblauch wird dieses Gericht zu einem mediterranen Genuss. Einfach tiefgekühlt in die Pfanne geben, kurz garen und direkt genießen. Dazu passt ein frischer Salat. (1000 g € 15,27)

10-12 Min. | **750 g € 11,45**

7468 **Lasagne Bolognese**
Holen Sie sich Italiens Küche auf Ihren Teller. Herzhafte Tomaten-Hackfleisch-Füllung, verfeinert mit cremiger Béchamel-Sauce zwischen Nudelblättern. Mit Käse überbacken. 900 g.
(1000 g € 9,94)

ca. 40 Min. bei 180-190 Grad	ca. 10 Min.	**2 x 450 g € 8,95**

7396 **Lachs-Lasagne**
Unsere Lachs-Lasagne kombiniert zartes Wildlachsfilet mit saftigem Spinat und einer cremigen Sauce. Durch den zart schmelzenden Mozzarella und Emmentaler sowie einem Hauch Muskat wird sie zu einem besonderen Genuss. 760 g. (1000 g € 19,67)

ca. 40 Min. bei 180-190 Grad	ca. 10 Min.	**2 x 380 g € 14,95**

7467 **Makkaroni-Auflauf**
Makkaroni und herzhafter Vorderschinken in einer Käse-Sahne-Sauce mit knuspriger Semmelbröselkruste. Einfach unwiderstehlich gut! 800 g. (1000 g € 11,19)

ca. 40 Min. bei 180-190 Grad	ca. 10 Min.	**2 x 400 g € 8,95**

7674 **Kartoffel-Gemüse-Auflauf**
Kartoffelscheiben und zartes Gemüse in einer cremigen Käse-Sahne-Sauce, verfeinert mit Crème fraîche und mit einer Auflage aus mildem Käse. 800 g. (1000 g € 9,94)

ca. 40 Min. bei 180 Grad	ca. 12 Min.	**2 x 400 g € 7,95**

7588 **Spinat-Auflauf**
Ein Auflauf voller guter Zutaten: herzhafte Kartoffelscheiben mit zartem Blattspinat in einer mild-würzigen Sahnesauce, mit Käse überbacken. Ideal für Vegetarier. 900 g. (1000 g € 7,72)

ca. 40 Min. bei 180 Grad	ca. 12 Min.	**2 x 450 g € 6,95**

Schon fix und fertig!

Unsere **Schlemmermenüs für eine Person** sind ideal, wenn man eine leckere und **vollwertige Mahlzeit** mühelos und schnell genießen möchte. Einfach in der **Mikrowelle** oder dem **Backofen** erwärmen und schon kann es losgehen. Und das Beste daran ist das Beste darin, denn die Schlemmermenüs bestehen aus Zutaten, die schmecken und das **ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern**. Jedes Menü für **nur € 4,99**.

Schlemmermenü Duo

2 x Schnitzel Wiener Art • 2 x Schweinebraten

7366 **Schlemmermenü Duo**
4 Portionen, je 400 g

ca. 40 Min. bei 180 Grad	ca. 12 Min.	**1600 g € 19,95**

Schlemmermenü Quattro

Hähnchenfiletstreifen • Currywust mit Pommes • Backfisch • Kasseler auf Sauerkraut

7367 **Schlemmermenü Quattro**
4 Portionen, je 400 g

ca. 40 Min. bei 180 Grad	ca. 12 Min.	**1600 g € 19,95**

7338 **Luigis Pizza Hawaii**
Belegt mit saftigem Kochschinken, fruchtiger Ananas, sonnengereiften Tomaten und mildem Edamer. Schmeckt herrlich fruchtig. Gebacken im Steinofen. Durchmesser 25 cm. **2 Stück**.
(1000 g € 12,12)

11-13 Min. bei 200 Grad | **780 g € 9,45**

7386 **Luigis Pizza Speciale**
Die beliebte Pizza mit mildem Edamer, Edelsalami, echtem Kochschinken, würziger Peperoniwurst und Champignons. Knusperdünn und herzhaft saftig. Eine Sauce aus sonnengereiften Tomaten rundet diese Pizza ab. Durchmesser 25 cm. **2 Stück**.
(1000 g € 13,13)

11-13 Min. bei 200 Grad | **720 g € 9,45**

7387 **Luigis Pizza Thunfisch**
Unsere Pizza Tonno ist belegt mit saftigem Thunfisch, sonnengereiften Tomaten, Edamer, Frühlingszwiebeln und erlesenen Kräutern. Die reichhaltige Auflage und die ausgewählten Zutaten machen diese Pizza unwiderstehlich. Durchmesser 25 cm. **2 Stück**. (1000 g € 12,77)

11-13 Min. bei 200 Grad | **740 g € 9,45**

7385 **Luigis Pizza Salami**
Genießen Sie die knusperdünne Pizza aus dem Steinofen. Belegt mit Edelsalami auf einer fruchtigen Tomatensauce aus sonnengereiften Tomaten. Abgerundet mit mildem Edamer Käse. Durchmesser 25 cm. **2 Stück**. (1000 g € 14,54)

11-13 Min. bei 200 Grad | **650 g € 9,45**

7389 **Luigis Pizza Mozzarella**
Vegetarische Pizza mit feinem Mozzarella und aromatisch süßen Kirschtomaten. Verfeinert mit Basilikum, Knoblauch und einer fruchtigen Tomatensauce. Schmeckt so gut wie beim Italiener! Durchmesser 25 cm. **2 Stück**. (1000 g € 13,13)

11-13 Min. bei 200 Grad | **720 g € 9,45**

Neu!

7030 **Pizza Donut Tomate Basilikum**
Lockerer Pizzateig Donut gefüllt mit Pesto Frischkäse. Eine original italienische Tomatensauce und ein Topping aus fruchtigen Tomatenstückchen, aromatischem Basilikum und leckerem Mozzarella machen diesen Snack unwiderstehlich. **5 Stück**. (1000 g € 15,57)

12-15 Min. bei 180 Grad | **575 g € 8,95**

8422 **Holzofen Pinsa Tomate Rucola**
Luftiger Hefeteigfladen aus dem Holzofen: Belegt mit reichlich Mozzarella, sonnengereiften Tomaten und Rucola. Abgerundet mit Tomatensauce und Parmesan. Schmeckt auch den kleinen Genießern! **4 Stück**. (1000 g € 15,08)

ca. 10 Min. bei 200 Grad | **660 g € 9,95**

8420 **Salami Ecke**
Diesen Pizzasnack kann man prima aus der Hand essen und mit Gästen teilen. Ein Genuss aus aromatischem Pizzateig, reichlich belegt mit fruchtiger Tomatensauce und würzigen Salamischeiben. Mit feinstem Gouda vorgebacken. **5 Stück**. (1000 g € 18,25)

ca. 10 Min. bei 200 Grad | **600 g € 10,95**

7400 **Elsässer Flammkuchen**
Dünner, knuspriger Teig mit saftigem Crème fraîche-Käse-Belag und herzhaften Schinkenstreifen. **4 Stück.** (1000 g € 12,86)

ca. 12 Min. bei 180 Grad | **1240 g € 15,95**

7015 **Flammkuchen-Sortiment**
Die schmecken jedem! 2 Flammkuchen Elsässer Art (310 g) und 2 Käse-Flammkuchen (310 g). **4 Stück.** (1000 g € 13,27)

ca. 12 Min. bei 180 Grad | **1240 g € 16,45**

8632 **Laugen-Knusperstangen**
Köstlich gedrehtes Laugengebäck mit einer cremigen Frischkäsefüllung. Verfeinert mit würzigem Gouda. Ideal als Snack oder mit einem Salat auch eine tolle Hauptspeise. Schnelle und einfache Zubereitung im Backofen. **6 Stück.** (1000 g € 16,58)

18-20 Min. bei 160-180 Grad | **600 g € 9,95**

8631 **Blätterteig Minis**
Knusprig kleine Blätterteigtaschen mit zwei leckeren Füllungen aus Tomate Mozzarella und Spinat Käse. Je Sorte 15 Stück. Ganz einfach im Backofen zuzubereiten. Als Snack oder zum Salat genießen.
30 Stück. (1000 g € 19,08)

16-18 Min. bei 180 Grad | **600 g € 11,45**

7365 **Back-Camembert**
Fertig panierter und vorgebackener Back-Camembert. Ein toller schneller Snack oder mit Baguette und Salat eine ausgewogene Hauptmahlzeit. Dazu empfehlen wir Preiselbeeren. 600 g.
(1000 g € 22,42)

8-10 Min. bei 180 Grad | **8 x 75 g € 13,45**

9057 **Schinken-Käse-Buttercroissants**
Buttercroissants gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse-Sahne-Crème. **8 Stück.** (1000 g € 15,56)

ca. 22 Min. bei 180-190 Grad | **800 g € 12,45**

8394 **Mini Frühlingsrollen**
Leckere Frühlingsrollen, gefüllt mit reichlich Gemüse, pikant abgeschmeckt. Köstlich als Fingerfood oder als Vorspeise.
Ca. 40 Stück. (1000 g € 13,69)

6-7 Min. | ca. 10 Min. bei 200 Grad | **800 g € 10,95**

8047 **Sweet-Chili-Sauce**
Die würzig süße Chilisauce ist ideal als Dip zu gegrilltem oder gebratenem Hühnerfleisch. Sie passt zu Snacks wie Chicken-Nuggets, Frühlingsrollen oder zu Wok-Gerichten. (1000 g € 11,90)

Nicht tiefgekühlt | **500 g € 5,95**

8628 **Blätterteig-Nester Schinken-Käse**
Lockerer Blätterteig gefüllt mit herzhaftem Schinken und Emmentaler. **8 Stück.**
(1000 g € 15,85)

ca. 25 Min. bei 180-190 Grad | **880 g € 13,95**

7336 **Frühlingsrollen**
Backofen-Frühlingsrollen aus dünnem Teig gefüllt mit zartem Hähnchen-Brustfilet, Mungokeimlingen und knackfrisch blanchiertem Gemüse. Ein raffinierter asiatischer Snack. **8 Stück.** (1000 g € 12,46)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad | ca. 20 Min. | ca. 10 Min. | **1200 g € 14,95**

Klein und fein – ideal für die nächste Party

7033 **Piccolini Salami**
Der kleine Snack mit Tomaten, Käse und Salami. **18 Stück.**
(1000 g € 19,35)

ca. 10 Min. bei 180-190 Grad | **540 g € 10,45**

7010 **Piccolini-Sortiment**
3 Sorten Pizza-Snacks. Je 6 Piccolinis Käse, Schinken und Elsässer Art. Da ist für jeden etwas dabei. **18 Stück.**
(1000 g € 20,28)

ca. 10 Min. bei 180-190 Grad | **540 g € 10,95**

Käsekuchen am Stiel

Für 4 Personen
Dauer:
ca. 60 Minuten

Zutaten
1 Premium-Rahm-Käsetorte (Art. Nr. 9498)

Für die Dekoration
ca. 400 g Kuvertüre (Vollmilch, Zartbitter oder bunt)
frische Erdbeeren, Himbeeren oder andere Beeren nach Wahl
Eisstiele

Zubereitung

1. Die Premium-Rahm-Käsetorte antauen lassen.
2. Die einzelnen Tortenstücke auf einen großen Teller verteilen und jedes mit einem Eisstiel versehen. Dabei wird der Stiel ca. 1/4 weit in das Kuchenendstück hineingeschoben.
3. Die Tortenstücke mit Frischhaltefolie abdecken und für 30-60 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
4. Die Schokolade über einem Wasserbad erhitzen, bis sie vollständig geschmolzen ist.
5. Den Käsekuchen aus dem Kühlschrank holen. Jedes Stück vorsichtig mit einem Papiertuch abtupfen, damit die Feuchtigkeit entfernt wird.
6. Die einzelnen Tortenstücke am Stiel festhalten und mit der Spitze nach unten in die Schokolade tauchen, bis sie nach Belieben überzogen sind. Den Überschuss vorsichtig abtropfen lassen. Die Kuvertüre zwischendurch erneut erhitzen, falls sie zu hart wird.
7. Die Stücke sofort nach dem Glasieren mit den gewünschten Toppings dekorieren und anschließend für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade aushärten kann. Danach die fertigen Käsekuchen Sticks auf einen schönen Teller legen und mit der Familie und Freunden „Besser - zuhause genießen“.

9523 **Gemischte Sahnetorte**
So viel Auswahl! Genießen Sie je 3 x Erdbeer-Sahne, Schwarzwälderkirsch, Nuss-Sahne und Schoko-Sahne Tortenstücke. Durchmesser 24 cm. (1000 g € 14,54)

ca. 5 Std. | In 12 Stücke geschnitten | **1200 g € 17,45**

9498 **Premium-Rahm-Käsetorte**
Mürbeteig mit Rahm-Käsemasse. Egal ob aufgetaut oder ofenwarm serviert. Einfach ein Genuss! Durchmesser 28 cm. (1000 g € 10,21)

ca. 10 Std. | In 12 Stücke geschnitten | **2150 g € 21,95**

9005 **Marmorkuchen**
Durch leckeren Speisequark erhält er seine Frische und Saftigkeit. Gekrönt wird das Ganze durch einen Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur. (1000 g € 12,46)

ca. 5 Std. | **1200 g € 14,95**

9521 **Gemischte Obst-Sahne-Torte**
Je 3 Stück Himbeer-Käse-Sahne, Waldfrucht-Sahne, Pfirsich-Sahne und Tropic-Sahne. Durchmesser 24 cm. (1000 g € 10,97)

ca. 5 Std. | In 12 Stücke geschnitten | **1500 g € 16,45**

9065 **Erdbeer-Tarte**
Krosser Butter-Mürbeteig mit aromatischen Erdbeeren auf einer hellen Crème. Durchmesser 29 cm. (1000 g € 13,81)

4-5 Std. | In 12 Stücke geschnitten | **1300 g € 17,95**

9040 **Zitronen-Biskuitrolle**
Verblüffen Sie Ihre Nachbarin mit der frischen Zitronen-Sahne-Rolle. Sie ist schnell aufgetaut und schmeckt wie selbstgemacht. (1000 g € 16,13)

ca. 2 Std. | **400 g € 6,45**

Neu!

9555 **Törtchen Duo**
Eine traumhafte Mischung aus Mürbeteig Tartlet mit reiner Butter: 2 Stück gefüllt mit Zitronenrührkuchen und Rhabarberstücken und 2 Stück mit leckerer Vanillecreme, dekoriert mit Apfelwürfeln. Einfach auftauen und genießen! **4 Stück.** (1000 g € 27,38)

ca. 3 Std. | **400 g € 10,95**

9590 **Frankfurter Kranz**
Rührkuchen gefüllt mit einer Butter-Crème und einer Fruchtfüllung. Garniert mit geröstetem Haselnuss-Krokant. Durchmesser 18 cm. (1000 g € 21,27)

ca. 6 Std. | **750 g € 15,95**

9531 **Himbeer-Käse-Sahne-Torte**
Käse-Sahne zwischen hellen Biskuitböden auf krossem Mürbeteig. Üppig belegt mit ausgesuchten Himbeeren. Durchmesser 24 cm. (1000 g € 11,63)

ca. 6 Std. | In 12 Stücke geschnitten | **1500 g € 17,45**

9559 **Erdbeer-Sahne-Schnitten**
Aromatische Erdbeeren in feiner Sahnefüllung zwischen Biskuit und Mürbeteig. Bedeckt mit feiner Sahne und mit Mandeln abgestreut. (1000 g € 16,56)

ca. 2,5 Std. | In 6 Stücke geschnitten | **450 g € 7,45**

9557 **Mandel-Bienenstich-Schnitten**
Herrlich frischer Hefeteig mit einer köstlichen Vanille-Sahnecreme und bedeckt mit einer knusprigen, süßen Mandeldecke aus Karamellglasur. Vorgeschnitten und einzeln entnehmbar. (1000 g € 22,85)

ca. 3 Std. | In 8 Stücke geschnitten | **720 g € 16,45**

9542 **Butter-Tee-Gebäck**
Leckere Plätzchen backen ist spielend leicht. Die backfertigen Teigstangen aus Mürbeteig müssen Sie nur noch schneiden und dann backen. **5 Stangen**

10-15 Min. | **1000 g € 14,95**

9558 **Mandarinen-Quark-Schnitten**
Leckere Quarksahne mit Mandarinenstückchen zwischen lockerem Biskuit. Garniert mit Mandelblättchen. (1000 g € 16,56)

ca. 2 Std. | In 6 Stücke geschnitten | **450 g € 7,45**

9030 **Großmutters Butterkuchen**
Saftiger Butterkuchen aus lockerem Hefeteig mit einer süßen Auflage aus Butterflöckchen, gehobelten Mandeln und Kristallzucker. (1000 g € 19,93)

ca. 8 Min bei 150 Grad | ca. 2 Std. | In 12 Stücke geschnitten | **700 g € 13,95**

9067 **Großmutters Buttergebäck**
Eine tolle Gebäckmischung, die zum Naschen einlädt. Butter-Herzen, Butter-Mandel-Taler, Butter-Streusel-Plätzchen, Butter-Vollnuss- und Butter-Mandelsplitter-Taler. (1000 g € 23,25)

Nicht tiefgekühlt | **600 g € 13,95**

9002 **Donauwellen**
Dunkler und heller Rührteig duchzogen mit fruchtigen Kirschen und einer lockeren Crème-Schicht. Mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen. (1000 g € 18,06)

ca. 4 Std. | In 8 Stücke geschnitten | **800 g € 14,45**

9566 **Erdbeerkuchen**
Herrlich fruchtige Köstlichkeiten aus leckerem Rührteigboden. Mit saftigen Erdbeeren belegt und überzogen von einer Vanillecreme. Schon vorgeschnitten. (1000 g € 18,06)

3-4 Std. | In 8 Stücke geschnitten | **800 g € 14,45**

Himmlische Kuchen wie selbst gebacken

9107 **Kaffeehaus-Schnitten**
Die schmecken wie selbst gemacht. Genießen Sie ein Quartett aus je 2 Schoko-Kokos-Kuchen, Russischer Zupfkuchen, Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen und Kirsch-Sand-Blechkuchen. Fix und Fertig gebacken und einzeln entnehmbar. (1000 g € 16,97)

ca. 3 Std. | In 8 Stücke geschnitten | **940 g € 15,95**

9556 **Schwarzwälder Kirsch-Sahne-Schnitten**
Der Klassiker im Kuchenbereich. Zarter Schoko-Biskuitboden mit köstlicher Sahne. Verfeinert mit saftigen Sauerkirschen und original Schwarzwälder Kirschwasser. Dekoriert mit Schokoraspeln. (1000 g € 18,28)

ca. 3 Std. | In 8 Stücke geschnitten | **900 g € 16,45**

9102 **Quarkbällchen**
Die haben es in sich: Lockere Quarkbällchen mit Zucker abgestreut. Einfach nur auftauen und genießen. Ideal wenn plötzlich Besuch kommt! **20 Stück.** (1000 g € 17,90)

ca. 1 Std. | **500 g € 8,95**

9087 **Apfelstrudel**
Original aus Österreich. Strudelteig mit vielen Apfelspalten und Rosinen. Fertig geschnitten und gebacken. Nur erwärmen und mit Eis servieren. **6 Stück.** (1000 g € 13,27)

ca. 14 Min. bei 180-190 Grad | ca. 4 Min. | **750 g € 9,95**

9561 **Original Italienisches Tiramisu**
Die italienische Dessertspezialität aus zartem Biskuit, einer Crème aus Mascarpone-Frischkäse und abgestreut mit Kakaopulver. Jetzt im attraktiven 500 g Riegel. Mit aromatischer Kaffeesauce verfeinert. Enthält Alkohol. (1000 g € 18,90)

ca. 5 Std. | **500 g € 9,45**

9090 **Donut-Sortiment**
Lockerer Hefeteig mit Schokoüberzug für die Schoko Fans oder mit Kristallzucker. Da kann keiner widerstehen. **2 x 4 Stück.** (1000 g € 15,90)

ca. 60 Min. | **500 g € 7,95**

9880 **Mini-Windbeutel**
Kleine Brandteigbällchen gefüllt mit leicht gesüßter Sahne. Nur auftauen und mit Dekorzucker bestäuben. **Ca. 40 Stück.** (1000 g € 18,90)

ca. 30 Min. | **500 g € 9,45**

9123 **Mini Spritzringe**
Der Klassiker aus der Backstube im Miniformat. Feines saftiges Siedegebäck aus Brandteig mit einer hellen Glasur. Fix und fertig gebacken. Einfach auftauen und genießen. **20 Stück**. (1000 g € 32,21)

30 Min. | **340 g € 10,95**

9537 **Mini-Berliner**
Lockere Hefeteig-Bällchen mit Himbeer-Johannisbeerfüllung. Einfach gut! **12 Stück.** (1000 g € 17,38)

ca. 40 Min. | **400 g € 6,95**

9551 **Apfeltaschen**
Knuspriger Blätterteig mit einer saftigen Füllung aus frischen Apfelstückchen und einer leichten Zimtnote. Verfeinert mit einem knackigen Hagelzucker Topping. Die feine Art des Backens für die gemütliche Kaffeetafel oder den süßen Genuss zwischendurch. **6 Stück.** (1000 g € 11,47)

20-22 Min. bei 180 Grad | **780 g € 8,95**

9115 **Butter-Rosinen-Schnecke**
Besonders saftige Rosinenschnecken mit viel guter Butter aus der Bretagne. Gefüllt mit reichlich Rosinen und herrlicher Konditorcreme. Einfach schnell aufbacken und genießen. **5 Stück**. (1000 g € 15,75)

23-25 Min. bei 160 Grad | **600 g € 9,45**

9122 **Mini Plunder Sortiment**
Eine tolle Mischung aus lockeren, blättrigen Plunderstücken mit viel guter Butter gebacken. 3 Mini-Plunder-Kirsch, 3 Mini-Plunder-Creme, 4 Mini-Buttercroissants, 4 Mini-Schoko-Brötchen und 4 Mini-Butter-Rosinenschnecken. **18 Stück**. (1000 g € 16,29)

14-16 Min. bei 170 Grad | **580 g € 9,45**

9550 **Franzbrötchen**
Hamburgs Kultgebäck: Ein aus Plunderteig bestehendes Feingebäck, das mit Zucker und Zimt gefüllt ist. **6 Stück.** (1000 g € 13,27)

ca. 18 Min. | **750 g € 9,95**

8633 **Blätterteigstangen Vanille-Nuss-Nougat**
Feinknuspriger Blätterteig mit einer aromatischen Nuss-Nougatfüllung und Vanillecreme. Geröstetes Haselnusstopping sorgt für einen knackigen Genuss. Frisch aus dem Ofen genießen. **8 Stück.** (1000 g € 12,44)

20-22 Min. bei 180 Grad | **800 g € 9,95**

9534 **Butter-Croissants**
Lockere Plunderteig-Hörnchen nach französischer Rezeptur mit viel Butter. **10 Stück.** (1000 g € 17,18)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad | **550 g € 9,45**

9126 **Pancakes**
Goldbraun gebackene Pancakes nach original amerikanischer Art. Diese fluffig luftigen Pfannkuchen sind blitzschnell in der Mikrowelle zubereitet. Am besten noch warm mit Eiskrem, Früchten oder Ahornsirup genießen. **16 Stück.** (1000 g € 14,20)

ca. 5 Min. | ca. 9 Min. | ca. 1 Min. | **595 g € 8,45**

9036 **Baguette-Brötchen**
Weizen-Baguette-Brötchen nach französischer Rezeptur. Nur kurz aufwärmen. **Schon fertig gebacken. 15 Stück.** (1000 g € 8,83)

ca. 8 Min. bei 150 Grad | ca. 30 Min. | **900 g € 7,95**

9200 **Laugenstangen**
Diese Laugenstangen sind schon fix und **fertig gebacken**. Nur noch auftauen! Die Teigmasse ist feinporig – ähnlich einem Milchbrötchen. Mit Salz gratis. **9 Stück.** (1000 g € 14,21)

ca. 3 Min. bei 150 Grad | ca. 30 Min. | **630 g € 8,95**

9125 **Brötchenmischung**
Mit unserer Brötchenvielfalt aus Weizen- und Roggenmehl treffen Sie jeden Geschmack. Je 3 Brötchen mit Mohn, Weizenrundstücke und Weizenmischbrötchen. Einfach kurz aufbacken und noch leicht warm genießen. **9 Stück.** (1000 g € 6,45)

5-7 Min. bei 200 Grad | **690 g € 4,45**

Für alle, die frische Backwaren lieben

9106 **Brötchen-Sortiment**
Herrliche Mischung aus je 3 Kernbeisserbrötchen, Fitnessbrötchen, Dinkel-Vollkornbrötchen und Müsli-Brötchen mit Cranberry. Eine ausgewogene Mischung für einen guten Start in den Tag. **Schon fertig gebacken. 12 Stück.** (1000 g € 16,57)

4-5 Min. bei 180 Grad | ca. 45 Min. | **540 g € 8,95**

9080 **Brot-Sortiment, geschnitten**
Aus Natursauerteig. Herzhaftes Sonnenblumenbrot aus Roggen- und Weizenmehl und kräftiges Mehrkornbrot mit Haferflocken, Sesam, Leinsaat und Sonnenblumenkernen. **2 Stück.** (1000 g € 5,97)

ca. 30 Min | In je 22 Scheiben geschnitten | **2 x 750 g € 8,95**

Genusskatalog

gültig ab September 2023

Besser
zuhause genießen

Ihr Tiefkühlfachberater

1852 **Eiskremliebe Walnuss Feige**
Köstliche Walnuss-Eiskrem mit getrockneten Feigenstückchen und abgerundet mit Karamellsauce.
(1000 ml € 9,27)

Mit frischer Sahne	**750 ml € 6,95**

Herausgeber:
Besser eG • Auf dem Kleie 2 • 49176 Hilter a.T.W.

Bei den abgebildeten Produkten handelt es sich um Serviervorschläge. Die abgedruckten Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Alle bisherigen Preise verlieren ab Erscheinungsdatum ihre Gültigkeit. Gültig vom 01.09.2023 bis zum Erscheinen des neuen Kataloges.