

# FOOD Sortiment 2024



**Andras Horvath**  
Unilever Culinary Fachberater



Unilever  
Food  
Solutions



Gültig ab Januar 2024  
Änderungen vorbehalten

Österreich

# EDITORIAL

## Herzlich willkommen!

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

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

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

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

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

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

Auf ein erfolgreiches Jahr!

Dein Team von Unilever Food Solutions und Eskimo

## SO ERREICHST DU UNS

### Unilever Food Solutions & Eskimo

Foodservice Bereich der Unilever Austria GmbH  
Jakob-Lind-Straße 5, 1020 Wien  
T 01-6 05 35-0

[www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo)  
[www.instagram.com/ufs\\_langnese\\_lusso\\_eskimo](https://www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo)

QR Code scannen für deine Ansprechpartner.



## HIGHLIGHTS 2024



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



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



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

# ÜBERSICHT

<b>BOUILLONS</b>	08–13
<b>SUPPEN &amp; SUPPENEINLAGEN</b>	14–21
<b>SAUCEN &amp; BINDEMITTEL</b>	22–31
<b>THE VEGETARIAN BUTCHER</b>	32–35
<b>BEILAGEN</b>	36–41
<b>WÜRZMITTEL &amp; BASISPRODUKTE</b>	42–47
<b>BURGER – TOPPING &amp; DIPPING</b>	48–53
<b>DRESSING &amp; SALATKOMPONENTEN</b>	54–59
<b>DESSERTS</b>	60–65
<b>CATERLINE TIEFKÜHLPRODUKTE</b>	66–99

# PROFIPRODUKTE 24/7 ONLINE BESTELLEN & PROFITIEREN



1

**PUNKTE SAMMELN UND  
GEGEN ATTRAKTIVE PRÄMIEN  
EINTAUSCHEN**

Melde dich kostenlos an:  
[unileverfoodsolutions.at](http://unileverfoodsolutions.at)



2

**Wähle** deinen Grosshändler und  
gib deine Kundennummer ein.



3

Produkte auswählen und direkt in  
**deinen Warenkorb** legen.



4

Warenkorb für deinen Gross-  
händler freigeben und für deinen  
Einkauf **Treuepunkte sichern**.



5

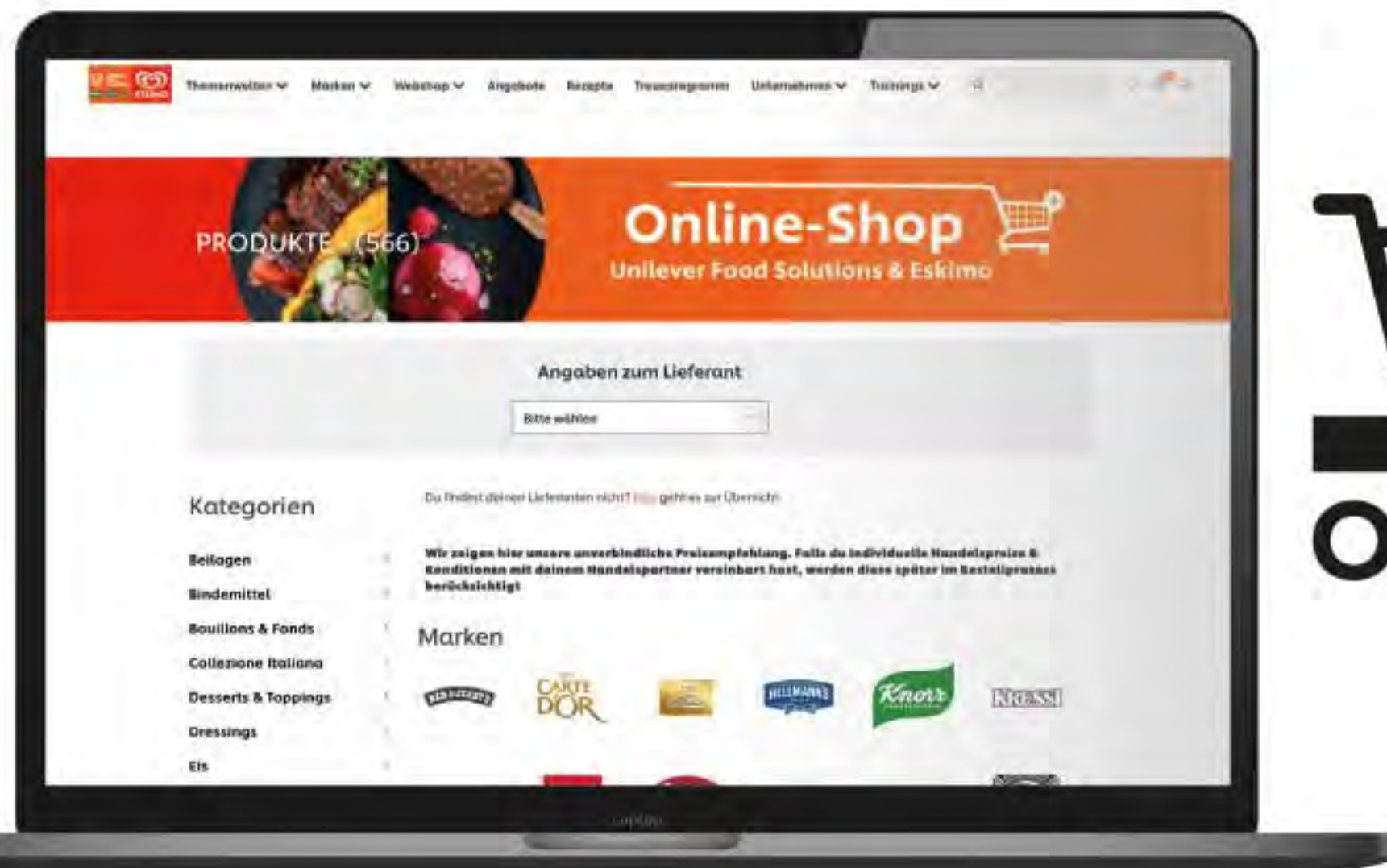
**Stöbere** im Treueprogramm und  
such dir **tolle Prämien** aus!



**UNSER  
TREUEPROGRAMM -  
DEIN VORTEIL**

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

Hier  
kommst du  
direkt zur  
Registrierung



# UNSERE TOP PRODUKTE



**ECHTE LÖSUNGEN**

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

# VON KOCH ZU KOCH



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

## Chefmanship

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

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

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

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

### DIE GESAMT- LÖSUNG FÜR DICH UND DEINEN BETRIEB

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

#### Degustation

Erlebe mit uns gemeinsam den Geschmack unserer Produkte.

#### Inspiration

Wir liefern dir kreative Ideen für deine eigene Umsetzung.

#### Individuelle Schulung

Wir passen unser Kursprogramm an deine Bedürfnisse an.

#### Prozessoptimierung

Wir entwickeln für dich und deinen Betrieb das optimale Konzept.

#### Produktentwicklung

Hast du Fragen über Zutaten? Wir sind dein Ansprechpartner.

#### Workshop

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

#### Das Chefmanship Centre

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



#### Die Culinary Fachberatung

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



E: [chefmanship.ch@unilever.com](mailto:chefmanship.ch@unilever.com)  
T: 01-6 05 35-230

# MEGATREND PFLANZLICH. GRÜN GEWINNT

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



Erfahre mehr über den Plantmade Story »Teller«



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



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



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



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



# BOUILLON



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



## GOLDAUGEN RINDSUPPE




**Knorr Professional**  
**Goldaugen Rindsuppe**  
**Das österreichische Original**

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



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



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



## BOUILLON REIN PFLANZLICH



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



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



Art. Nr.: 07105 | Bestelleinheit: 25 kg GN<sup>2</sup> | Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l



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



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



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



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



## RINDESSA, KLARE HÜHNERSUPPE



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



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



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



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



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



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

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



# BIO BOUILLON



Bio Gemüsebouillon



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



# RINDER BOUILLON GELIERT, KONZENTRIERTE BOUILLON & FOND FLÜSSIG



Konzentrierte Bouillon Rind flüssig



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



Konzentrierte Bouillon Gemüse flüssig



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



Bio Gemüsebouillon



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



Bio Bouillon mit Rindfleisch



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



Rinder Bouillon geliert



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



Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig



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



Konzentrierter Fond Fisch flüssig



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



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

## Mach dich flexibel. Mit typisch österreichischem Geschmack.

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



Hier findest du alle Details zum Produkt.



# BASIC LINE



Klare Suppe Klassik



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



Rinder Brühe



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



Klare Suppe



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



Hühner Brühe



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



Rindsuppe Klassik



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

# SUPPEN & SUPPENEINLAGEN

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







**Champignon  
Cremesuppe**



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



**Blumenkohl/Feine  
Karfiol Cremesuppe**



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



**Gulasch Suppenbasis**



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



**Kalbfleisch  
Cremesuppe**



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



**Käse „Ideal“  
Cremesuppe für  
Suppe & Sauce**



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



**Knoblauch  
Cremesuppe**



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



**Spargel  
Cremesuppe**



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



**Tomato „Ideal“  
Cremesuppe für  
Suppe & Sauce**



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



**Broccoli Cremesuppe**



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



**Feine Grünerbsen  
Suppe**



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



**Kürbis Cremesuppe**



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



**Minestrone**



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



**Bärlauch Cremesuppe**



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



**Eierschwammerl/  
Pfifferlings Creme-  
suppe**



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



**Frühlings Suppe**



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



**Lauch-Kartoffel  
Cremesuppe**



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



**Sellerie-Karotten  
Cremesuppe**



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



8 712100 440090

Steinpilz Cremesuppe



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



8 712100 441059

Tomaten Cremesuppe  
Toscana



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



8 712100 432392

Zucchini Cremesuppe



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



## GULASCHSUPPE



9 000275 735202

Gulaschsuppe  
konzentriert



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



9 000275 735103

Gulaschsuppe  
flüssig



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

# Knorr Meisterkessel Gulaschsuppe: NACHSCHLAG BITTE!

Jetzt Vorrat holen



**Gulaschsuppe  
Diabolo!**

Zum Rezept einfach  
QR Code scannen.



Mach's einfach auf deine Art: [ufs.com](https://www.ufs.com)



# SUPPENEINLAGEN



Bröselknöderl



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



Pure Linie Dreikornnockerl



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



Goldtaler



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



Grieß-Nockerl



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



Backerbsen



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



Pure Linie Dinkelnockerl



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



Gemüse-Grießnockerl



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



Grießdukatn



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



Knoblauchnockerl



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



Knusper-CROUTONS



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



Markknöderl

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



Profiteroles



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



Specknockerl



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



Kräuternockerl



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



Pistazienockerl



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



Schnittlauch-Topfnockerl



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



Spinatnockerl mit Mozzarella

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

**DAZU PASST PERFECT**



**Feinste Backerbsen und Bouillons, wenn's wieder einmal schnell gehen muss.**

► Unsere Bouillons finden Sie ab Seite 08.

# SAUCEN & BINDEMittel



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





## SAUCENBASIS PASTÖS



Geflügelfond  
pastös



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



## GRUNDSAUCE TROCKEN, GRANULIERT, PASTÖS



Velouté Weiße  
Grundsauce



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



Demi Glace  
granuliert



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



Fischfond  
pastös



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



Kalbsfond hell  
pastös



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



Braune Grundsauce



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



Basis für Sauce  
Hollandaise



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



Bratenjus  
pastös



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



Bratenjus  
pastös



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



## SAUCENABLEITUNGEN TROCKEN, GRANULIERT, FLÜSSIG



Bratenjus



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



Knorr Professional  
Bratenjus  
Mehr Saft mit  
vollem Geschmack

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

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



Pfeffercreme Sauce



Bratenjus

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



Bratenjus



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



Wild Sauce



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



Pfeffer-Sauce



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



Burgunder Sauce  
granuliert



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



4 007801 305781

**Sauce Carbonara**

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



4 007801 312949

**Chinesische Sauce Süß-Sauerw**

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



**GRUNDSAUCE FLÜSSIG**



4 007801 305309

**Sauce Hollandaise flüssig**

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



9 000275 453403

**Sauce Demi Glace flüssig**

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



4 007801 306283

**Tomato al Gusto mit Kräutern**

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



**TOMATENSAUCE/ GEMÜSE FLÜSSIG**



8 711200 332151

**Tomato Pronto Napoletana**

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



8 712566 801756

**Tomato Pronto Napoletana**

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



8 711200 332151

**Tomato Pronto Napoletana**

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



8 711200 879205

**Tomato Pronto Napoletana**

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



1 594851 750638

**Pomodori Pelati**

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



5 900300 516865

**Concentrato di pomodoro**

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



8 712100 968686

**Polparicca di pomodoro**

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



8 711100 448334

**Peperonata**

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



8 711100 448341

**Ratatouille**

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



**BEST BASIS SAUCEN**



4 000492 523229

**Beste Basis Bratenjus**

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



4 000492 513190

**Beste Basis Braune Sauce**

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



## SAUCEN



Sauce Béchamel



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



Sauce Hollandaise flüssig



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



Sauce Béarnaise



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



Käse-Gratin Sauce



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



Sauce Hollandaise flüssig



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



## BINDEMittel



Fix hell



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



Reine Maisstärke



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



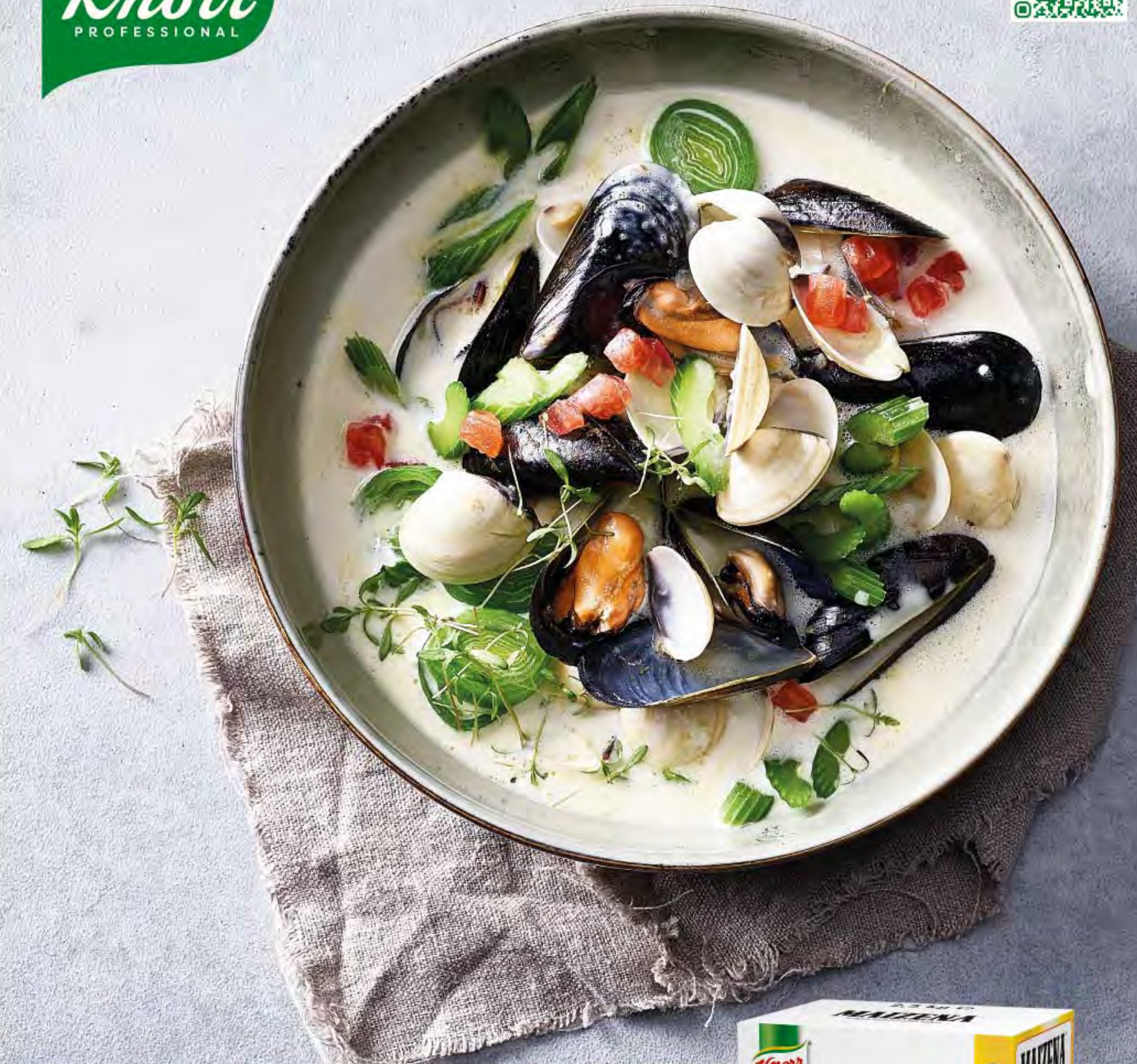
Fix dunkel



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



Hier findest du alle Details zum Produkt.



## Feinste Bindung, leicht zu dosieren.

Für helle und dunkle Saucen, Suppen und alles, was ein wenig Körper braucht.

**100% GLUTENFREI**

**100% VEGAN**

**Sofort löslich und gelingsicher!**





8 711200 867288

**Bindemittel kaltquellend**



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



9 000275 742705

**Braune Roux**



Art. Nr.: 07427 | Bestelleinheit: 5 kg



8 712100 181726

**Braune Roux**



Art. Nr.: 18172 | Bestelleinheit: 10 kg



9 000275 743306

**Roux Fix Einbrenn**



Art. Nr.: 07433 | Bestelleinheit: 5 kg



9 000275 743009

**Weiße Roux**



Art. Nr.: 07430 | Bestelleinheit: 5 kg



9 000275 742606

**Knorr Professional Braune Roux Für sämige helle und dunkle Saucen**

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



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



9 000275 743207

**Roux Fix Einbrenn**



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



9 000275 742903

**Knorr Professional Weiße Roux Spar dir einen Arbeitsschritt**

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



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



8 712100 923142

**Weiße Roux**



Art. Nr.: 92314 | Bestelleinheit: 10 kg



8 714100 795200

**Weiße Roux mit Reismehl**



Art. Nr.: 97952 | Bestelleinheit: 5 kg



**Knorr PROFESSIONAL**

**Direkt aus der Emiglia Romagna.**

Sonnengereifte Tomaten aus nachhaltigem Anbau. Zum optimalen Zeitpunkt geerntet und sofort verarbeitet. Topqualität schenkt den besten Geschmack.



Hier erfährst du alles rund um unsere Tomaten aus der Emiglia Romagna.





# THE VEGETARIAN BUTCHER

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

34





THE VEGETARIAN BUTCHER™

THE VEGETARIAN BUTCHER SAGT

SAUGUT AUCH  
OHNE RIND  
UND SCHWEIN



DAZU PASST  
PERFEKT



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

SACRIFICE NOTHING

**U TOP PRODUKT**

8 710522 767054

**Raw NoBeef Burger**  
Veganer Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis

2,26kg e -20 Min

MSG, VEGETARIAN, VEGAN, NO MSG, NO CHICKEN, NO PORK

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

8 718692 787827

**NoChicken Nuggets**  
Vegane Nuggets auf Soja-Basis

1,75kg e -87 Min

MSG, VEGETARIAN, VEGAN, NO MSG, NO CHICKEN, NO PORK

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

8 720182 805539

**NoBeef Burger**  
Veganer Burgerpatty auf Soja-Basis

2,4kg e -30 Min

MSG, VEGETARIAN, VEGAN, NO MSG, NO CHICKEN, NO PORK

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

8 720182 215567

**NoChicken Chunks**  
Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis

1,75kg e

MSG, VEGETARIAN, VEGAN, NO MSG, NO CHICKEN, NO PORK

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

8 720182 637420

**NoMeatballs**  
Vegane Faschierte Bällchen auf Pflanzenprotein-Basis

2kg e -111 Min

MSG, VEGETARIAN, VEGAN, NO MSG, NO CHICKEN, NO PORK

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

8 720182 194664

**NoSchnitzel**  
Veganes, paniertes Schnitzel auf Pflanzenprotein-Basis

1,8kg e -20 Min

MSG, VEGETARIAN, VEGAN, NO MSG, NO CHICKEN, NO PORK

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

**U TOP PRODUKT**

8 720182 042958

**The Vegetarian Butcher**

**NoMince - das neue Faschierte**

Die vegane Alternative für alles, wo Faschiertes passt

Für Sauce Bolognese, Lasagne, Chili Sin Carne, Haschee uvm.

**NoMince**  
Veganes Faschiertes auf Soja-Basis

2,0kg e

MSG, VEGETARIAN, VEGAN, NO MSG, NO CHICKEN, NO PORK

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

**U TOP PRODUKT**

8 720182 103260

**The Vegetarian Butcher**

**Crispy NoChicken Burger**

Textur, Geschmack und Panade überzeugen sogar echte Fleischtiger

Für Burger, Caesar's Salad, Wraps uvm.

**Crispy NoChicken Burger**  
Veganes, paniertes Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis

1,8kg e -20 Min

MSG, VEGETARIAN, VEGAN, NO MSG, NO CHICKEN, NO PORK

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

# BEILAGEN

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





## KARTOFFELPRODUKTE

TOP PRODUKT



Kartoffel-Flocken für Kartoffelpüree und -teig



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

TOP PRODUKT



Kartoffel Granulat Blitz-Püree mit Vollmilch



Art. Nr.: 05259 Bestelleinheit: 5 kg

TOP PRODUKT



Kartoffel-Flocken Fix-Fertig mit entrahmter Milch



Art. Nr.: 04432 Bestelleinheit: 4 kg



Kartoffel-Teig fix & fertig

1 kg = ca. 38 Fleischknödel à 80 g



Art. Nr.: 04436 Bestelleinheit: 2 kg

TOP PRODUKT



Kartoffel-Püree Flocken



Art. Nr.: 04430 Bestelleinheit: 4 kg

TOP PRODUKT



Kartoffel-Flocken für Kartoffelpüree und -teig



Art. Nr.: 05260 Bestelleinheit: 20 kg

**Knorr**  
PROFESSIONAL

**100%** nachhaltig angebaute Kartoffeln

**STRIKTE QUALITÄTS-VORGABEN!**

Hier erfährst du alles rund um unseren nachhaltigen Kartoffelanbau.



Kartoffel-Teig fix & fertig

1 kg = ca. 38 Fleischknödel à 80 g



Art. Nr.: 05267 Bestelleinheit: 4 kg



Kartoffel-Teig fix & fertig

1 kg = ca. 38 Fleischknödel à 80 g



Art. Nr.: 04438 Bestelleinheit: 40 kg



Kartoffel Knödel halb+halb



Art. Nr.: 04439 Bestelleinheit: 3 kg

**Knorr**  
PROFESSIONAL

**SPÄTZLE, SEMMEL-/SERVIETTENKNÖDEL**



Spätzle



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



Kartoffel Knödel halb+halb



Art. Nr.: 05253 Bestelleinheit: 5 kg



Krokette classic



Art. Nr.: 05277 Bestelleinheit: 3 kg



Nockerl „Knöpfli“



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



Spätzle Wanne



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



Pure Linie Spätzle mit Dinkel



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



Semmelknödel

1 kg = ca. 25 Knödel à 80 g



Art. Nr.: 05270 Bestelleinheit: 10 kg



9 000275 527609

**Serviettenknödel**

1 kg = ca. 29 Port. à 80 g

Art. Nr.: 05276 Bestelleinheit: 5 kg



9 000275 527500

**Serviettenknödel**

1 kg = ca. 29 Port. à 80 g

Art. Nr.: 05275 Bestelleinheit: 10 kg



9 000275 753305

**Serviettenknödel Wanne**

1 kg = ca. 29 Port. à 80 g

Art. Nr.: 07533 Bestelleinheit: 15 kg



4 000492 004810

**Lasagne Platten**

10 kg = 10 Folien zu je 5 Platten

Art. Nr.: 47470 Bestelleinheit: 10 kg



8 711100 662808

**Lasagne Grandi**

Art. Nr.: 43786 Bestelleinheit: 5 kg



4 000492 004803

**Pizza Platten**

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



9 000275 525209

**Gnocchi**

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

**TEIGWAREN, GNOCCHI**



8 712100 914164

**Fusilli Kochstabil**

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

**REIS**



8 712100 997358

**Basmati Reis**

Art. Nr.: 99735 Bestelleinheit: 5 kg



8 712100 914133

**Penne Rigate Kochstabil**

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



8 712100 914195

**Spaghetti Kochstabil**

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



8 712100 997365

**Parboiled Reis**

Art. Nr.: 99736 Bestelleinheit: 5 kg



7 611100 460705

**Risottoreis Loto**

Art. Nr.: 46070 Bestelleinheit: 5 kg



3 011360 007339

**Fettuccine All'uovo**

Art. Nr.: 10073 Bestelleinheit: 2 kg



4 000492 055553

**Tortellini Tricolore mit Käsefüllung**

Art. Nr.: 05555 Bestelleinheit: 5 kg



7 611100 460729

**Wildreis**

Art. Nr.: 46072 Bestelleinheit: 5 kg



## WÜRZMITTEL & BASISPRODUKTE

Knorr Mise en place/Primerba, Knorr Professional Gewürzpasten	44
Knorr Gewürze, Gemüsekrönung, Würzmittel, Coconut Milk Powder	45
Knorr Asian Selection	46
Basisprodukte	46
Praktisches für die Küche	47



# MISE EN PLACE/PRIMERBA, GEWÜRZPASTEN



7 611100 274470

Primerba All'Italiana



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



7 611100 274326

Primerba Basilikum



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



7 611100 249836

Primerba Küchenkräuter



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



7 611100 452267

Primerba Pesto Rosso



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



7 611100 274401

Primerba Pesto



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



8 722700 667650

Ingwer Paste



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



8 722700 667698

Paprika Paste



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



8 722700 667575

Curry Paste (mild)



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



8 722700 667612

Knoblauch Paste



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



# GEWÜRZE, GEMÜSE-KRÖNUNG, WÜRZMITTEL, COCONUT MILK POWDER



9 000275 421105

Paprika edelsüß Delikatess



Art. Nr.: 04211 | Bestelleinheit: 4 kg



4 007801 309079

Butternote & Kräuter

1 kg = für 20 kg Gemüse



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



9 000275 752100

Aromat Streuwürze



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



8 722700 724292

Aromat Streuwürze



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



9 000275 750304

Aromat Streuwürze



Art. Nr.: 07503 | Bestelleinheit: 3 kg



9 000275 750601

Aromat Streuwürze



Art. Nr.: 07506 | Bestelleinheit: 6 kg



8 712100 420832

Aromat Streuwürze



Art. Nr.: 07519 | Bestelleinheit: 10 kg



8 712100 898075

Umami



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



8 714100 333747

Coconut Milk Powder



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

Würzmittel & Basisprodukte

Würzmittel & Basisprodukte



## ASIAN SELECTION



**Sambal Manis  
Chili-Soja Sauce  
flüssig**



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



**Ketjap Manis  
Soja Sauce  
flüssig**



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



**Sunshine Chili-  
Knoblauch Sauce  
flüssig**



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



## BASISPRODUKTE



**Basis für pürierte  
Kost und Auflauf**



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



**Basis für Wild- und  
Rindsbraten**

1 kg Produkt  
+ 10 kg Fleisch  
+ 10 l Wasser



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



**Faschierbasis**

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



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



**Faschierbasis**

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



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



**Gulaschbasis**

1 kg Produkt  
+ 5 kg Fleisch  
+ 6 l Wasser



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



**Pasta asciutta Basis**

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



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



**Pasta asciutta Basis**

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



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



**Profi Mix für  
Chili con carne**

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



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

## PRAKTISCHES FÜR DIE KÜCHE



**Gulaschbasis**

1 kg Produkt  
+ 5 kg Fleisch  
+ 6 l Wasser



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



**Gutes für die Küche  
Riesenschrubber  
10 Stück**

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





## BURGER – TOPPING & DIPPING

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



## SQUEEZEFLASCHEN

TOP PRODUKT



8 710447 844885

Tomato Ketchup



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



8 720182 446176

Yellow Mustard



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



## EIMER/KANISTER

TOP PRODUKT



8 714100 685501

Tomato Ketchup



Art. Nr.: 68550 Bestelleinheit: 5 kg

TOP PRODUKT



8 710447 764831

REAL Mayonnaise  
(80 % Fettgehalt)



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



8 711200 405589

BBQ Sauce



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



TOP PRODUKT



8 720182 759054

REAL Mayonnaise  
(79 % Fettgehalt)



Art. Nr.: 75905 Bestelleinheit: 5 l

TOP PRODUKT



8 710604 760225

VEGAN Mayo



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



## MINI-GLÄSER



8 711200 470495

BBQ Marinade



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

TOP PRODUKT



8 710447 949542

REAL Mayonnaise  
Mini Gläser



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



8 710447 948606

Tomato Ketchup  
Mini Gläser



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



8 710447 948590

Original Mustard  
Mini Gläser



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



# DAS STREET FOOD ORIGINAL

Mehr als nur ein Trend:  
The Vegetarian Butcher ab Seite 32.





## PORTIONSPACKUNGEN



4 007801 304180  
Tomato Ketchup  
Portionspackungen



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



8 710522 996416  
REAL Mayonnaise  
Portionspackungen



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



8 720182 362087  
VEGAN Mayo  
Portionspackungen



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



8 711200 449736  
Yellow Mustard  
Portionspackungen



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



## DISPENSER



8 717163 821190  
Tomato Ketchup  
Nachfüllbeutel für  
Dispenser



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



8 717163 821183  
REAL Mayonnaise  
Nachfüllbeutel für  
Dispenser



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



8 717163 821206  
Yellow Mustard  
Nachfüllbeutel für  
Dispenser



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



# DISPENSER IM PREMIUM DESIGN



\*)

PRAKTISCHER  
VAKUUM-DISPENSER

EINFACHE, SAUBERE &  
HYGIENISCHE PORTIONIERUNG

WENIGER  
VERPACKUNGSABFALL

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

### EINSATZ IM GÄSTEBEREICH



Burger-Topping & Dipping

## DRESSING & SALAT-KOMPONENTEN

Kuner Salat-Dressings flüssig, Knorr Salat-Dressings flüssig	56
Knorr Salatkrönung trocken	57
Kressi Essig	58
Kuner Kaltsaucen	59





# SALAT-DRESSINGS FLÜSSIG



French Dressing



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



Knoblauch Joghurt Dressing



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



1000 Islands Dressing



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



Salatkrönung flüssig 1000 Islands Dressing



Art.Nr.: 26157 Bestelleinheit: 5l



Balsamico Dressing



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



Joghurt Dressing



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



Kräuter Provençale Dressing



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



Salatkrönung Salat-Hit



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



Salatkrönung flüssig Joghurt-Dressing



Art.Nr.: 4422 Bestelleinheit: 5l



# SALATKRÖNUNG TROCKEN



Salatkrönung Italienische Art



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



Knorr Professional Salatkrönung Gartenkräuter Ideal für Blattsalate

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

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



Salatkrönung Speck-Kräuter



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



Salatkrönung Klare Dressing



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



Salatkrönung Balsamico-Kräuter



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



Knorr Professional Salatkrönung Knoblauch-Kräuter Für mediterrane Salate

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

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



Salatkrönung Zwiebel-Kräuter



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



Hier findest du alle Details zum Produkt.

**Knorr**  
PROFESSIONAL

## Geschmackvolle Kräuter-Dressings herzustellen erfordert Zeit.

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



## KRESSI ESSIG



9 000275 609909

Essig



Art. Nr.: 6099 Bestelleinheit: 15 l



9 000275 610011

Essig



Art. Nr.: 6100 Bestelleinheit: 5 l



## KALSAUCEN



9 004204 444807

Mayonnaise 80%



Art. Nr.: 4448 Bestelleinheit: 5 kg



8 710604 732390

Mayonnaise 80%



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



9 004204 445002

Mayonnaise 80%



Art. Nr.: 4450 Bestelleinheit: 15 kg



8 710604 732413

Mayonnaise 50%



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



9 004204 444906

Mayonnaise 50%



Art. Nr.: 4449 Bestelleinheit: 5 kg



9 004204 445101

Mayonnaise 50%



Art. Nr.: 4451 Bestelleinheit: 15 kg



9 000144 052256

Jogonaise 30%



Art. Nr.: 4435 Bestelleinheit: 5 kg

Hergestellt in österreichischen Produktionsstandorten\*

\*mit Zutaten aus EU und Nicht-EU

Dressing & Salatkomponenten



## DESSERTS

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

CARTE D'OR PROFESSIONAL

# MOUSSE DESSERTS



Mousse Stracciatella

1 Pkg. = 114 Port. à 50 g



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



Carte D'OR  
Mousse au Chocolat  
Topqualität für  
alle Schokofans

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

1 Pkg. = 90 Port. à 50 g

Mousse au Chocolat



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

CARTE D'OR PROFESSIONAL

# DESSERT SPEZIALITÄTEN



Basis für süßen Auflauf

1 Pkg. = 158 Port. à 100 g



Art. Nr.: 07828 Bestelleinheit: 3 kg



Basis für Tiramisu

1 Pkg. = 111 Port. à 125 g



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



Crème Brûlée-Flan Caramel

1 Pkg. = 114 Port. à 100 g



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



Bayerische Creme

1 Pkg. (3 Beutel) = 75 Port.



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



Panna Cotta

1 Pkg. = 72 Port. à 95 g



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



Reisauflauf süß

1 Pkg. = 45 Port.



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

CARTE D'OR PROFESSIONAL

# FRÜCHTE



Rote Gartenfrüchte



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



Vanille Dessertsauce



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



Milchreis



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



Gelbe Grütze leicht



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



Dessert Kirschen



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

CARTE D'OR PROFESSIONAL

# DESSERT TOPPINGS



Toffee Dessert Topping



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



**U TOP PRODUKT**



8 712100 185090

**Schoko Dessert Topping**



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

**U TOP PRODUKT**



8 712100 184246

**Erdbeer Dessert Topping**



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



8 712100 184215

**Waldfrucht Dessert Topping**



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

**U TOP PRODUKT**



8 720182 609533

**Crunchy Chocolate Dessert Topping**



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

**U NEU!**



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

**U NEU!**



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

**CARTE D'OR PROFESSIONAL**

**WENN ES FRIERT, WIRD'S KNACKIG**  
und aus Topping wird Glasur

Mit Spezial-effekt!



**CHOCOLATE CRUNCHY TOPPING**

900g

**DAZU PASST PERFECT**



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

**CARTE D'OR PROFESSIONAL**

**GLASUREN & COUVERTUREN**



8 712100 249402

**Couverture dunkel**

Kakao 56% mindestens

2x2,5 kg



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



8 710604 738750

**Dunkle Glasur**

2x2,5 kg e



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



8 710604 738743

**Helle Glasur**

2x2,5 kg e



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



8 712100 249785

**Couverture Drops dunkel**

2,5 kg



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



8 712100 249426

**Couverture Drops weiß**

2,5 kg



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

**CARTE D'OR PROFESSIONAL**

**..KÖSTLICHKEITEN FÜR KLEIN UND GROSS**



Desserts



Tiefkühlprodukte  
2024

Des Chefs Geheimnis.



HÖCHSTER ANSPRUCH.  
FEINSTER GESCHMACK.

DESSERT - SORTIMENT

# UNSERE PREMIUM PRODUKTE



## GERMKNÖDEL

GEFÜLLT MIT FRUCHTIGEM POWIDL

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




## PANCAKES

AMERIKANISCHER KLASSIKER  
„MADE IN AUSTRIA“

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

Weitere Produktneuheiten  
finden Sie auf:

 [www.caterline.info](http://www.caterline.info)



# UNTER DIE HAUBE GEBRACHT

## Die Marke CATERLINE und ihr Versprechen

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

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

Das Markenversprechen von CATERLINE ist

**des Chefkochs  
Geheimnis.**

\*ausgenommen Speiseeis



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

**SUPPE**  
Seite 70-73



Tortelloni Ricotta Spinaci, Tortelloni Tricolore Käse, Ravioli Funghi

**PASTA**  
Seite 74-75



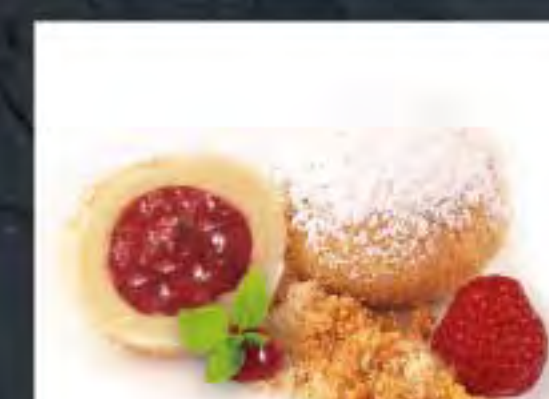
Kaiserlicher Semmelknödel, Serviettenknödel geschnitten, Knusper-Kroketten, Polentastrudel, Grießknödel, Rösti-Taler, Chef-Spätzle, WOK-Gemüse, Karotten-Hirse-Medaillons

**BEILAGE**  
Seite 76-79



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

**HAUPTSPEISE**  
Seite 80-87



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

**DESSERT**  
Seite 88-95



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

**FINGERFOOD**  
Seite 96-97



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

**VEGAN**  
Seite 98-99

### Impressum:

Herausgeber: M&F Vertriebs GesmbH, A-7423 Pinkafeld

Fotos: Archiv Caterline (Jennifer Vass, Caterline), iStockphotos, Eveline Wild (Stefan Eder), infect werbeagentur GmbH  
Druck- und Satzfehler vorbehalten.



des Chefs  
Rezepte

# KNUSPRIGES LINSEN-LAIBCHEN

IN SELLERIE-KAROTTEN CREMESUPPE



### Zubereitung:

KNORR Sellerie-Karotten Cremesuppe laut Empfehlung zubereiten.

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

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

Mit Petersilie und geriebenem Kren dekorieren und servieren.



Caterline SUPPE

### FRITTATEN 5 x 1 kg

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

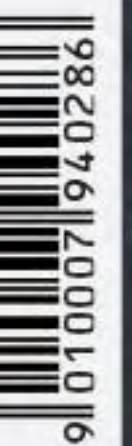
Zubereitung: Kombidämpfer,  
Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4080



### KRÄUTERFRITTATEN 6 kg (12 x 500 g)

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

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





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

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

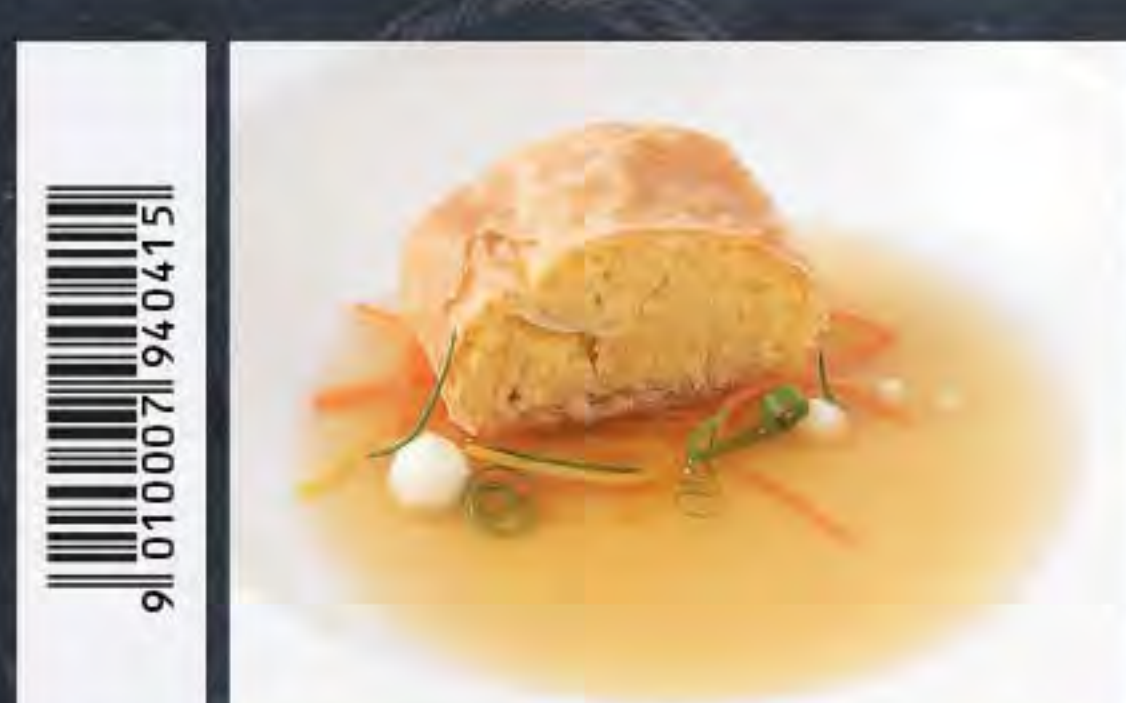
Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4007



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)4081



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

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

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



# RAFFINIERTE KÜCHE FÜR JEDEN ANLASS

Hohe Qualität -  
beste Zutaten

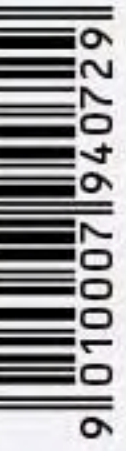


Caterline PASTA

## TORTELLONI RICOTTA SPINACI 3 x 2 kg

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

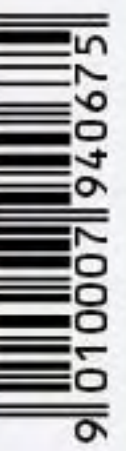
Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel  
Artikelnr.: (99)4072



## TORTELLONI TRICOLORE KÄSE 3 x 2 kg

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

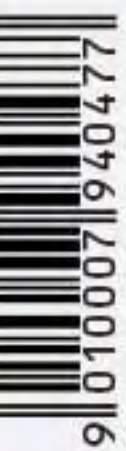
Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel  
Artikelnr.: (99)4067



## RAVIOLI FUNGHI 4 x 1 kg

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

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)4047



des Chefkochs  
Geheimnis.



des **Chefkochs**  
**Rezepte**

# GRIESSKNÖDEL

**MIT GEBRATENER ENTENBRUST UND SÜSSKARTOFFELCREME**



## Zubereitung:

Angetaute **CATERLINE-Grießknödel** flach drücken und in Öl beidseitig anbraten. Die sous-vide gegarte Entenbrust ebenfalls in Öl beidseitig jeweils 4 Min. anbraten. Für die Süßkartoffelcreme Zwiebel anschwitzen, Süßkartoffeln dazugeben, mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen,

Obers dazu, danach weichkochen, abschmecken und mixen. Süßkartoffelcreme auf Teller streichen. Anschließend die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf die Süßkartoffelcreme platzieren.

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

Caterline **BEILAGE**

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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



9 1010007 940231



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

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

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



9 1010007 940811



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

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

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)4081



9 1010007 940538



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

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

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



9 1010007 940037



**CHEF-SPÄTZLE** blanchiert 5 x 1 kg

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

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



9 1010007 940743



**WOK-GEMÜSE** 4 x 2,5 kg

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

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



# HÖCHSTER ANSPRUCH. FEINSTER GESCHMACK.

Gemacht für die Anforderungen  
der Top-Gastronomie





# VON PROFIS - FÜR PROFIS

Caterline bringt Innovation  
und Flexibilität in Ihre Küche

HAUPTSPEISE



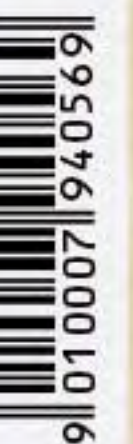
Caterline **HAUPTSPEISE**



## SCHUPFNUDELN 2 x 2,5 kg

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

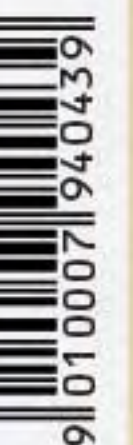
Zubereitung: Kochtopf, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4056



## POTATO DOG 4,2 kg (30 x ca. 140 g) - Saisonartikel

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

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





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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



# SICHERES GELINGEN UND RAUM FÜR KREATIVITÄT

CATERLINE liefert auf konstant  
hohem Qualitätsniveau

HAUPTSPEISE



9 010007 1940385



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

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

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



# Caterline HAUPTSPEISE

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

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

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



9 010007 1940361

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

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

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



9 010007 1940613

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

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

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



9 010007 1940644

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

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

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



9 010007 1940606

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

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

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



9 010007 1940774

9 1010007 1940798



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

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

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



9 1010007 1940880



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

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

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



9 1010007 1940897



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

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

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



9 1010007 1940415



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

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

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



9 1010007 1940491



**RÖSTISCHMANKERL CHAMPIGNON-FRISCHKÄSE**

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

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



9 1010007 1940507



**RÖSTISCHMANKERL FRISCHKÄSE-KRÄUTER**

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

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



9 1010007 1940521



**RÖSTISCHMANKERL SPINAT-FETA**

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

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



9 1010007 1910050



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

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

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



9 1010007 1910067



**KAISERSCHMARRN** 2 x 2,5 kg

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

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



9 1010007 1910302



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

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

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



# WENN DAS KEIN SCHMARRN IST



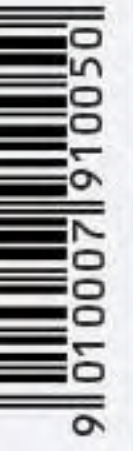
DESSERT

## Caterline DESSERT

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

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

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



### KAISERSCHMARRN 2 x 2,5 kg

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

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



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

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

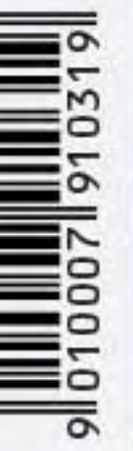
Zubereitung: Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1002



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

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

Zubereitung: Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1031



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

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

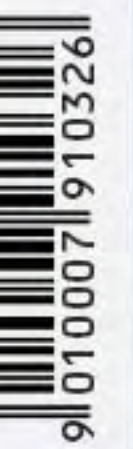
Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1030



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

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

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





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

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

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



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

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

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



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

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

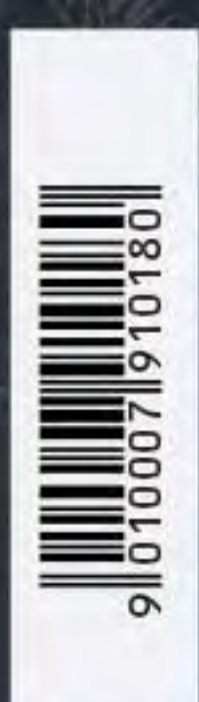
Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1016



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



# MISE EN PLACE FÜR PROFIS

Die ideale Voraussetzung  
für zufriedene Gäste



## Caterline DESSERT

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

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

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



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

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

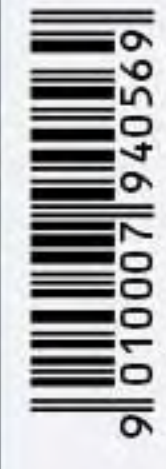
Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1009



### SCHUPFNUDELN 2 x 2,5 kg

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

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



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

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

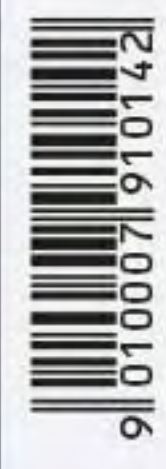
Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1001



### PROFITEROLES 3 kg (6 x 500 g)

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

Zubereitung: Auftauen  
Artikelnr.: (99)1014



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

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

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



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

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

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)4081





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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



# PANCAKES

## GEBACKEN UND TIEFGEKÜHLT

### DER AMERIKANISCHE FRÜHSTÜCKSKLASSIKER MADE IN AUSTRIA!





# STILSICHERE HÄPPCHEN FÜR JEDEN ANLASS

Zugreifen und  
genießen



Caterline **FINGERFOOD**

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

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

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



## PROFITEROLES 3 kg (6 x 500 g)

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

Zubereitung: Auftauen  
Artikelnr.: (99)1014



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

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

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



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

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

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



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

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

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



### WOK-GEMÜSE 4 x 2,5 kg

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



# DIE WICHTIGSTEN PIKTOGRAMME AUF EINEN BLICK



## o. d. A.: ohne deklarationspflichtige Allergene

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

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

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

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



## o. d. Z.: ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Das bedeutet, dass alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte ohne Zugabe von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln, Geschmacksverstärkern und Süßungsmitteln mit technologischer Wirkung im (zubereiteten) Endprodukt hergestellt wurden und außerdem keine Schwefelung mit technologischer Wirkung im Endprodukt erfolgte.

Es besteht also beim Einsatz dieser Produkte in Deutschland keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.



## ohne MSG

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



## Ohne Palmöl

Diese Produkte enthalten laut Zutatenliste kein Palmöl.



## Keine laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur

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

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



## Keine glutenhaltigen Zutaten laut Rezeptur

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

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



## Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)

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



## Vegan (vegetabil)

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



## Laktosefrei

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



## Glutenfrei

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



## V-Label der Europäischen Vegetarier-Union

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

### Das solltest du auch wissen

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

# ABFÄLLE SIND VERSTECKTE KOSTEN: GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

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

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

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

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

Helfen Sie mit im Kampf Verschwendung zu verstehen und zu vermeiden: [www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at) oder [ufs.com](http://ufs.com)

### Verschwendung vermeiden heißt:

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



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

# JEDEN TAG BESSER: NACHHALTIGKEIT

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



## NACHHALTIGE UND GESUNDE ERNÄHRUNG

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



## NACHHALTIGE PRODUKTION

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



100 % Ökostrom in unserer Eis-Fabrik in Heppenheim.



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



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

## NACHHALTIGE ZUTATEN

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



## Globale Kooperationen für nachhaltiges Handeln.



Erfahre mehr zum Thema Nachhaltigkeit



## NACHHALTIGE ENTSORGUNG

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



Too Good To Go



please recycle



## NACHHALTIGE VERPACKUNGEN

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



# EIS Sortiment 2024

2(in)1  
Wendekatalog

# EDI TORIAL

## Herzlich willkommen!

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

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

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

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

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

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

Zaubere mit Eskimo deinen Kunden ein Lächeln ins Gesicht.

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

## SO ERREICHST DU UNS

### Unilever Food Solutions & Eskimo

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

[www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo)  
[www.instagram.com/ufs\\_langnese\\_lusso\\_eskimo](https://www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo)

QR Code scannen für deine  
Ansprechpartner.



CARTE D'OR

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



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

<sup>1</sup> Quelle: Kantar, Deep Dive Ice Cream 2021, Austria Ice Cream, Brand Adults, Latest data: Austria (Sept.-Okt. 2021)



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

<sup>2</sup> Quelle: 1) BHC, Millward Brown, September 2018, Österreich



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

Unilever  
Food  
Solutions



MACHNUM CORNETTO ESKIMO

# IMPULSEIS

**NEU!**



8 | 711327 | 622296

**Magnum Euphoria  
Pink Lemonade**

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



8 | 711327 | 583009

**Magnum Double  
Raspberry**

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



8 | 000920 | 585641

**Magnum  
Sandwich**

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

**NEU!**



8 | 711327 | 622876

**Magnum Chill  
Blueberry Cookie**

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

VEGAN

**TOP PRODUKT**



8 | 000920 | 517901

**Magnum  
Classic**

8 | 711327 | 612389

Art. Nr.: 51790 | Bestelleinheit: 20 x 120 ml

Art. Nr.: 61238\* | Bestelleinheit: 20 x 110 ml\*

**NEU!**



8 | 714100 | 641019

**Cornetto  
Go**

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

**NEU!**



8 | 711327 | 627703

**Cornetto Soft  
Stracciatella & Caramel**

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

**TOP PRODUKT**



8 | 000920 | 518601

**Magnum  
Mandel**

8 | 711327 | 609358

Art. Nr.: 51860 | Bestelleinheit: 20 x 120 ml

Art. Nr.: 60935 | Bestelleinheit: 20 x 110 ml\*

**TOP PRODUKT**



8 | 000920 | 817148

**Magnum  
White Chocolate  
& Strawberry**

8 | 711327 | 612259

Art. Nr.: 81714 | Bestelleinheit: 20 x 110 ml

Art. Nr.: 61225\* | Bestelleinheit: 20 x 100 ml\*



8 | 711327 | 536999

**Cornetto Soft  
Cookie & Chocolate**

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



5 | 201028 | 355515

**Cornetto King Cone  
Vanilla**

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



8 | 717163 | 691625

**Magnum  
White Chocolate & Cookies**

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



8 | 714100 | 658284

**Magnum Mandel Vegan**

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

VEGAN



8 | 000920 | 807798

**Cornetto King Cone  
Choc**

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

**TOP PRODUKT**



8 | 711327 | 319721

**Cornetto  
Classico**

8 | 711200 | 316106

Art. Nr.: 31972 | Bestelleinheit: 24 x 120 ml

Art. Nr.: 31610\* | Bestelleinheit: 24 x 125 ml\*



8 | 711327 | 581593

**Magnum Double  
Sunlover**

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



8 | 711327 | 480544

**Magnum Double  
Gold Caramel Billionaire**

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

**TOP PRODUKT**



8 | 711327 | 320154

**Cornetto  
Erdbeer**

8 | 711327 | 620339

Art. Nr.: 73201 | Bestelleinheit: 24 x 120 ml

Art. Nr.: 62033\* | Bestelleinheit: 24 x 125 ml\*

\*EAN Umstellung in Q2

**NEU!**



**Go Minis**

8 | 711327 | 634756

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

**NEU!**



**Flutschfinger**

8 | 711327 | 587595

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

VEGAN

**NEU!**



**Dracula**

8 | 711327 | 629806

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

**TOP PRODUKT**



**Twinni**

8 | 000920 | 748428

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

**TOP PRODUKT**



**Jolly**

8 | 000920 | 701027

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

**Haribo Push Up**



8 | 000920 | 971093

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



**Solero Exotic**

8 | 000920 | 865118

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



**Nogger**

4 | 056100 | 121219

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



**Calippo Cola**

8 | 009204 | 612424

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



**Calippo Lime**

8 | 009204 | 012866

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



**Twister Monstaahh**

8 | 711327 | 580374

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



**Twister Pineapple**

8 | 711327 | 575653

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



**Erdbeer Combino**

8 | 009207 | 010654

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



**Brickerl**

9 | 000143 | 306459

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



**Becher Cremissimo Eiskaffee**

8 | 711327 | 516496

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



**Becher Cremissimo Erdbeer-Vanille**

8 | 711327 | 516458

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

GROM

**GROM KLEINPACKUNGEN**



**GROM Gelato al Cioccolato**

8 | 711327 | 486812

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



**GROM Sorbetto alla Fragola**

8 | 711327 | 395800

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

**TOP PRODUKT**



**GROM Limone**

8 | 711327 | 395848

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



**GROM**  
Sorbetto al Mango

8 | 711327 | 403055

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



**GROM**  
Gelato alla Nocciola

8 | 711327 | 488977

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



**GROM**  
Gelato al Caffé

8 | 711327 | 486935

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



**GROM**  
Gelato al Pistacchio

8 | 711327 | 486744

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

**BEN & JERRY'S**

**BEN & JERRY'S**  
KLEINPACKUNGEN



**Ben & Jerry's**  
Chocolate Fudge Brownie

8 | 000920 | 715208

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



**Ben & Jerry's**  
Caramel Chew Chew

8 | 000920 | 715215

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



**Ben & Jerry's**  
Dulce De-lish

8 | 711327 | 593749

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



**Ben & Jerry's**  
Cookies on Cookie Dough

8 | 711327 | 538306

8 | 711327 | 626164

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

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



**Ben & Jerry's**  
Cookie Dough

8 | 000920 | 715222

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



**Ben & Jerry's**  
Peanut Butter Cup

8 | 000920 | 775400

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



**Ben & Jerry's**  
Strawberry Cheesecake

8 | 000920 | 715154

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



**Ben & Jerry's**  
Vanilla Pecan Brittle

8 | 711327 | 322127

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



**Ben & Jerry's**  
Cookie Dough Peace Pop

8 | 711327 | 483682

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

**MAGNUM**  
BECHER



**Magnum**  
Euphoria Pink Lemonade

NEU!

8 | 711327 | 621985

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



**Magnum**  
Double Sunlover

8 | 711327 | 585614

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



**Magnum**  
Mandel

8 | 714100 | 563236

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



**Magnum**  
Double Salted Caramel

8 | 711327 | 315372

8 | 711327 | 617360

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

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



**Magnum**  
Double Gold Caramel Billionaire

8 | 711327 | 480452

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

\*EAN Umstellung in Q2



GROM.

**GROM  
BECHER**



8 | 711327 | 595392

**Grom**  
Gelato alla Crema Pasticcera

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



**BEN & JERRY'S  
BECHER**



8 | 711327 | 370760

**Ben & Jerry's Topped  
Salted Caramel Brownie**

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



8 | 711327 | 485266

**Grom**  
Gelato al Caramello Salato

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



8 | 714100 | 618639

**Grom**  
Sorbetto alla Fragola

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

**NEU!**



8 | 711327 | 613829

**Ben & Jerry's  
Sunny Honey Home**

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



8 | 711327 | 539402

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

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

**TOP PRODUKT**



8 | 714100 | 618615

**Grom**  
Limone

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



8 | 711327 | 390973

**Grom**  
Sorbet Mango

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

**NEU!**



8 | 711327 | 626645

**Ben & Jerry's Sundae  
Marshmallow and S'more**

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



8 | 711327 | 572843

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

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



8 | 714100 | 656259

**Grom**  
Nocciola

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



8 | 714100 | 618677

**Grom**  
Pistaccio

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



8 | 711327 | 370715

**Ben & Jerry's  
Chocolate Fudge Brownie**

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

**TOP PRODUKT**



8 | 711327 | 373112

**Ben & Jerry's  
Cookie Dough**

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



8 | 711327 | 371033

**Ben & Jerry's  
Half Baked**

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



8 | 711327 | 374218

**Ben & Jerry's  
Karamel Sutra**

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



8 | 711327 | 386365

**Ben & Jerry's  
Netflix & Chill'd**

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



8 | 711327 | 374522

**Ben & Jerry's  
Peanut Butter Cup**

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



8 | 711327 | 374133

**Ben & Jerry's  
Strawberry Cheesecake**

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



8 | 711327 | 589377

**Ben & Jerry's Sundae  
Dulce De-lish**

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



8 | 711327 | 539631

**Ben & Jerry's Sundae  
Cookie Vermont-ster**

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



8 | 711327 | 573017

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

Art. Nr.: 55730 | Bestelleinheit: 8 x 465 ml

8 | 711327 | 626096

Art. Nr.: 62609\* | Bestelleinheit: 8 x 465 ml



8 | 711327 | 373730

**Ben & Jerry's  
Chocolate  
Fudge Brownie  
VEGAN**

Art. Nr.: 37373 | Bestelleinheit: 8 x 465 ml

8 | 711327 | 627093

Art. Nr.: 62709\* | Bestelleinheit: 8 x 465 ml



8 | 711327 | 374911

**Ben & Jerry's  
Cookies on  
Cookie Dough  
VEGAN**

Art. Nr.: 37491 | Bestelleinheit: 8 x 465 ml

8 | 711327 | 626393

Art. Nr.: 62639\* | Bestelleinheit: 8 x 465 ml



8 | 711327 | 458673

**Ben & Jerry's  
Netflix & Chill'd  
VEGAN**

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



8 | 711327 | 539310

**Ben & Jerry's Sundae  
Berry  
Revolutionary  
VEGAN**

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

CARTE D'OR

**CARTE D'OR  
EISWANNEN 2 x 2,4 L**



8 | 711327 | 474017

**Carte D'Or  
Vanille**

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



8 | 000920 | 975558

**Carte D'Or  
Banane**

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



8 | 000920 | 975916

**Carte D'Or  
Caramel**

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



8 | 000920 | 976692

**Carte D'Or  
Erdbeer**

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



8 | 711327 | 477827

**Carte D'Or  
Kokos**

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



8 | 000920 | 976890

**Carte D'Or  
Milkschokolade**

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



8 | 711327 | 474710

**Carte D'Or  
Pistazie**

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



8 | 000920 | 976944

**Carte D'Or  
Haselnuss-Krokant**

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



8 | 711327 | 466951

**Carte D'Or  
Kaffee**

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

\*EAN Umstellung in Q2



8 | 711327 | 474734

**Carte D'Or  
Rum Rosine**

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



8 | 711327 | 466944

**Carte D'Or  
Salted Caramel**

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



8 | 000920 | 975633

**Carte D'Or  
Zimt**

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



8 | 711327 | 466906

**Carte D'Or  
Weißer Nougat**

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



8 | 711327 | 572713

**Carte D'Or  
Walnuss**

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



8 | 711327 | 591288

**Carte D'Or  
Konfetti-Marshmallow**

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

**NEU!**



8 | 711327 | 595781

**Carte D'Or Sorbet  
Birne VEGAN**

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

**VEGAN**

**NEU!**



8 | 711327 | 595927

**Carte D'Or Sorbet  
Orange VEGAN**

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

**VEGAN**

**NEU!**



8 | 711327 | 635494

**Carte D'Or  
Schokolade VEGAN**

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

**VEGAN**



8 | 711327 | 595972

**Carte D'Or Sorbet  
Kirsche**

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

**VEGAN**



8 | 711327 | 595859

**Carte D'Or Sorbet  
Marille**

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

**VEGAN**



8 | 711327 | 595637

**Carte D'Or Sorbet  
Schwarze Johannisbeere**

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

**VEGAN**

**TOP PRODUKT**



8 | 711327 | 596320

**Carte D'Or Sorbet  
Mango VEGAN**

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

**VEGAN**

**TOP PRODUKT**



8 | 711327 | 596412

**Carte D'Or Sorbet  
Himbeer VEGAN**

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

**VEGAN**



8 | 711327 | 398092

**Carte D'Or Sorbet  
Maracuja VEGAN**

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

**VEGAN**

**TOP PRODUKT**



8 | 711327 | 398078

**Carte D'Or Sorbet  
Zitrone VEGAN**

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

**VEGAN**



8 | 711327 | 597242

**Carte D'Or  
Vanille VEGAN**

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

**VEGAN**



8 | 711327 | 597532

**Carte D'Or Sorbet  
Erdbeer VEGAN**

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

**VEGAN**

CARTE D'OR

# CARTE D'OR EISWANNEN 5 L

TOP  
PRODUKT



Carte D'Or  
Erdbeer

Art.Nr.: 78309 Bestelleinheit: 5l



Carte D'Or  
Stracciatella

Art.Nr.: 77803 Bestelleinheit: 5l



Carte D'Or  
Toffee VEGAN

Art.Nr.: 9148 Bestelleinheit: 5l



TOP  
PRODUKT



Carte D'Or  
Bourbon Vanille

Art.Nr.: 32204 Bestelleinheit: 5l



Carte D'Or  
Joghurt

Art.Nr.: 80508 Bestelleinheit: 5l

TOP  
PRODUKT



Carte D'Or  
Schokolade

Art.Nr.: 33428 Bestelleinheit: 5l



# ESKIMO EISWANNEN 5 L

TOP  
PRODUKT



Schokolade

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



Stracciatella

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



Haselnuss

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



Vanilla

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



Zitrone

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



TOP  
PRODUKT



Erdbeer

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



Joghurt-Himbeer

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



Kaffee

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



Flummy-Kidseis

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



### VORPORTIONIERTES EISDESSERTS



**Carte D'Or  
Nougat Mousse**

3 013520 075059

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



**Carte D'Or  
Limone**

8 000920 703823

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



**Carte D'Or  
Cocco**

8 711327 556621

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



**Zimteis-Stern**

4 056100 133090

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



**mini Viennetta Vanille**

8 000920 624012

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



**Piratenschatzkiste**

8 000920 400807

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



**Eisbecher  
Schoko Vanille**

8 000920 744178

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



**Eisbecher  
Erdbeer Vanille**

8 000920 744192

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



**Eiskonfekt**

8 000920 828670

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

# CARTE D'OR<sup>®</sup>

PROFESSIONAL



Details zu den Toppings im 2. Teil des Katalog.