

Genuss MOMENTE

Der ideale Begleiter
vor dem Kamin
S. 10

★★★

Gesunde Hingucker:
Kartoffeln und
anderes Gemüse
S. 34

★★★

Aperitif mal anders
S. 44

QUALITÄT AUS DER SCHWEIZ FÜR NEUE UMSATZ-GIPFEL!



SCHOKOLADIGE GENUSSVORTEILE FÜR IHRE SHOPPER:

- 

Mit echter Schweizer Schokolade
- 

Caotina Choco-Crème – purer, zartschmelzender Genuss
- 

Caotina Original & Noir Kakao – mit VEGAN-Zertifizierung
- 

Rainforest Alliance-zertifizierter Kakao



Liebe Genussfans,

jedes Jahr aufs Neue verabschieden wir uns mit einem weinenden und lachenden Auge von den Sommermonaten. Die kalte Jahreszeit steht wieder in den Startlöchern. Funkelende Orte zaubern uns ein Lächeln ins Gesicht. Das Weihnachtsfest steht vor der Tür und das ganz im Zeichen der Nächstenliebe. Auf den folgenden Seiten stellen einige Lieferanten ihre Produkte vor, die Ihre Kundschaft begeistern werden. Sie sind nicht nur nachhaltig, sondern auch einfach in der Zubereitung. Somit eignen sich die Produkte ideal für Großküchen, aber auch für den privaten Besuch. Lassen Sie sich von den festlichen Rezeptideen für Ihr Weihnachtsmenü inspirieren oder geben Sie die Rezepte weiter!

In dieser Ausgabe nehmen wir Sie wieder mit auf eine kulinarische Reise und bringen Ihnen internationale Festtagsgerichte sowie winterliche Aperitifs mit köstlichen Rezepten näher! Außerdem erfahren Sie, wie Sie Ihre Geschenke nachhaltig verpacken können und welche Ernährungstrends uns im kommenden Jahr erwarten werden. Lehnen Sie sich mit einem Heißgetränk zurück und nehmen Sie sich eine Auszeit vom Alltag! Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen! Für Rückfragen steht Ihnen gerne mein Team aus dem Außendienst zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Stefan Goldhagen
Bereichsleitung Vertrieb Food – Non Food

Das erwartet Sie

Festliche Traditionen
rund um den Globus

06

Der ideale Begleiter
vor dem Kamin

10

Ein Augenschmaus

12

Genuss mit jedem Biss

14

Gesund durch den Winter

16

Pflanzliche Vielfalt
zum Streichen

20

Winterzeit ist Naschzeit

22

Es ist nie zu spät

24

Süße Momente

26

Majestätische Beilage

28

Warme Winterküche

30

Der ideale Begleiter
vor dem Kamin

Genießen Sie eine heiße
Tasse Kaffee.

S. 10

Gesunde Hingucker:
Kartoffeln und
anderes Gemüse

Was wäre ein Weihnachtsessen
ohne Beilagen?

S. 34

Gesunde Hingucker:
Kartoffeln und anderes Gemüse

34

Lifehacks:
Geschenke nachhaltig einpacken

36

Cremiger als cremig

38

Gaumengenuss im
Handumdrehen

40

Einfach Käse

42

Aperitif mal anders

44

Wie bei Oma

48

Frisch – frischer – tiefgefroren

50

Was erwartet uns 2024?

52

Impressum

54



Aperitif mal anders

Ausgefallene Rezepte,
die Lust auf mehr machen.

S. 44



FESTLICHE

Traditionen rund um den Globus



1. Island

Natur pur und kleine Trolle

Wir begeben uns in ein Land, das Reisende mit seiner Natur begeistert: Island. Egal, ob Vulkane, Geysire oder heiße Quellen – das Eiland im Nordatlantik bietet eine atemberaubende Landschaft. In Island wird die Weihnachtszeit sowohl durch den christlichen Glauben als auch durch die traditionelle Mythologie bestimmt. In den 13 Tagen vor Weihnachten besuchen die „Jólasveinar“ (Weihnachtstrolche) die Einheimischen. Täglich bis zum 24. Dezember taucht je ein Weihnachtstroll aus den Bergen auf. Das traditionelle Weihnachtsessen besteht häufig aus Lachs oder Forellen. Niemals fehlen darf das Laufabrauð, bekannt als Schneeflockenbrot. Das Laufabrauð ist ein hauchdünnes, in Öl gebackenes Weißbrot, in das kreative weihnachtliche Muster hineingeschnitten werden.



LAUFABRAUÐ

Zutaten

- 300 g Mehl
- ½ TL Salz
- ½ TL Backpulver
- 1 TL Zucker
- 25 g Butter
- 250 ml Milch
- Kokosfett

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zucker und Backpulver miteinander vermischen. Die Milch zum Kochen bringen und die Butter in der heißen Milch schmelzen lassen. Daraufhin die Zutaten zum Teig geben.
2. Den Teig zum Abkühlen ungefähr 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Im nächsten Schritt den Teig ausrollen. Vorsicht: Er darf nicht zu dünn werden, sonst reißt er. Um die perfekte Kreisform des Laufabrauð zu schaffen, kann eine Schablone zum Ausstechen zu Hilfe genommen werden.
4. Dann Muster in das Laufabrauð schneiden. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Tipp: Viel Mehl unter und auf das Laufabrauð legen, damit der Teig nicht klebt.
5. Abschließend die fertigen Brote in Kokosfett frittieren. Das Laufabrauð kann mit beliebigen Beilagen serviert werden.

Verði þér að góðu!
(Guten Appetit!)

Ob Gänsebraten, Fondue oder Würstchen mit Kartoffelsalat – das deutsche Festtagsessen hat eine lange Tradition. Doch haben Sie sich schon mal gefragt, was weltweit an Weihnachten auf den Tisch kommt? Wir haben uns, wie einst Christoph Columbus, auf Entdeckungsreise begeben und einige Länder sowie ihre traditionellen Festtagsgerichte genauer unter die Lupe genommen. Für mehr Abwechslung an Weihnachten haben wir passende Klassiker herausgesucht und nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise.



2. Brasilien

Schönes aus der Luft

Unsere Reise geht weiter nach Südamerika. Das Land besitzt mit dem Amazonas den wasserreichsten Fluss der Welt und den größten noch verbliebenen Regenwald. Dort landet der Weihnachtsmann („Papai Noel“) mit einem Helikopter im Fußballstadion Maracanã. Während Papai Noel die Geschenke verteilt, genießen die ca. 75.000 Besuchenden das bunte Feuerwerk. Im Gegensatz zu Deutschland feiern die Einheimischen Weihnachten im Sommer; den ersten Feiertag verbringen sie mit befreundeten Personen und der Nachbarschaft am Strand. Am Heiligabend wird das sogenannte „Ceia de Natal“, das Weihnachtsessen, aufgetischt. Traditionell servieren die Einheimischen den mit „Farofa“ gefüllten Truthahn. Farofa ist eine Speise aus Maniokmehl, Oliven, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Eiern. Dazu gibt es Reis oder Kartoffelsalat.

FAROFA

Zutaten

- 3 reife Banana Pratas
- 250 g geröstetes Maniokmehl
- 1 EL Butter-Alternative
- 1 EL Speiseöl
- ½ Zwiebel
- Petersilie
- Salz

Zubereitung

1. Die halbe Zwiebel in Würfel schneiden und diese in Öl und Butter dünsten, bis sie glasig sind.
2. Bananen schälen, in kleine Stücke schneiden und zu den Zwiebeln geben. Vorsichtig umrühren und so lange dünsten, bis die Bananen goldfarben erscheinen.
3. Jetzt nach und nach unter ständigem Rühren das geröstete Maniokmehl hinzugeben. Mit Petersilie und Salz abschmecken.

Bom apetite!



3. Philippinen

Das längste und süßeste Weihnachtsfest der Welt

Der nächste Halt unserer Entdeckungsreise ist der größte Kontinent der Welt: Asien. Dort leben überwiegend Menschen, die dem buddhistischen Glauben angehören. Trotzdem liegt auch hier Weihnachten in der Luft – und das ganz im Zeichen der Liebe. Denn die Philippinen sind das einzige asiatische Land, in dem die Mehrheit der Bevölkerung einer christlichen Glaubensgemeinschaft angehört. Dort gibt es die weltweit längste Weihnachtszeit. Dieser Zeitraum namens „ber“ beginnt im September und endet im Januar. Heiligabend feiern die Einheimischen mit der Mitternachtsmesse und dem Noche-Buena-Fest bei tropischem Wetter.

Vor und nach der Messe essen die Familien gemeinsam die traditionellen Weihnachtsspeisen: Schinken mit einer Kruste aus braunem Zucker oder „Queso de Bola“, ein runder Edamer mit einer roten Wachs-schicht. Beliebt ist auch „puto bumbong“, ein violett gefärbter Klebreis, der in Bambusrohren gedünstet und mit Butter sowie Kokosraspeln garniert wird. Als Getränke werden heiße, dickflüssige Trinkschokolade (tsokolate), Bier oder Wein gereicht.





4. Ghana

Kugeln am Mango-Baum

Wird in Afrika auch Weihnachten gefeiert? Ja – und die Bräuche sind teilweise gar nicht so anders als in Deutschland, denn auch in Afrika ist das Christentum die verbreitetste Religion.

Wir begeben uns in eine Kultur, die von gastfreundlichen Menschen und von rhythmischer Musik geprägt ist: Ghana. Kurz vor Ende der Kakaoernte beginnt dort die Weihnachtssaison am ersten Advent.

Die kulinarische Weltreise ist noch nicht vorbei! Lassen Sie sich von den traditionellen Klassikern aus anderen Kulturen inspirieren – vielleicht schon für Ihr nächstes Festtagessen?

Bild: lindaguttes / www.dadabestock.com



SEIT 1856
Rotkäppchen



NACHHALTIGE WERTBRINGER für Ihr Frühstückssortiment



OHNE
PALMÖL

OVOMALTASTISCH GUT FÜR DIE UMWELT:



Ovomaltine Crunchy
Cream - mit Schweizer
Rapsöl



Ovomaltine Kakao -
neu in der Karton-Dose
mit -87% Plastik*



Einzigartiger Genuss in
Schweizer Qualität



Mit Rainforest Alliance-
zertifiziertem Kakao

*im Vergleich zur vorherigen Dose



DER IDEALE BEGLEITER vor dem Kamin



Der Lieferant bietet ein umfangreiches Portfolio an klassischen Kaffeeblends, modernen Spezialitäten wie **Espresso, Café Creme** oder Länderkaffees sowie eleganten **Arabica- und gehaltvollen Robusta-Kompositionen**. Haben Sie nun auch Lust auf den idealen Begleiter vor dem Kamin bekommen? Dann genießen Sie Ihren Kaffee einfach mal anders: Dieser **Schirmer Irish Coffee** ist ein Genuss, der vor allem zur Weihnachtszeit warm ums Herz macht:



IRISH COFFEE

Zutaten

- Lieblings-Espresso von Schirmer Kaffee
- Etwas heißes Wasser
- 1 TL brauner Zucker
- 30 ml Whiskey
- Etwas Schlagsahne

Zubereitung

1. Einen doppelten Espresso aufbrühen und mit heißem Wasser bis zu einer Füllmenge von etwa 90 ml aufgießen. Das entspricht circa einer $\frac{2}{3}$ -gefüllten Kaffeetasse.
2. In einem separaten, hitzebeständigen Glas braunen Zucker mit Whiskey so lange umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Den heißen Kaffee in das Glas gießen und gut umrühren.
4. Der Irish Coffee kann je nach Belieben mit einer Portion Schlagsahne gekrönt werden. Traditionell wird die Spezialität in einem Stielglas serviert.

Der Winter rückt näher, die Tage werden kürzer und es duftet nach Plätzchen – was gibt es da Schöneres, als gemütlich die Beine vor dem Kamin hochzulegen? Um diese Momente noch mehr genießen zu können, fehlt nur noch der ideale Begleiter: eine heiße Tasse Kaffee. Das Heißgetränk hat eine Vielzahl von Aromen und Zutaten, die vor allem in der kalten Jahreszeit unser Wohlbefinden stärken. Sind Sie zum Beispiel im

Winter oft müde? Dann greifen Sie zu Kaffee. Er stärkt die Konzentration und setzt Glückshormone frei. Kaffee ist das Lieblingsgetränk der Deutschen. 2022 lag der jährliche Pro-Kopf-Konsum bei 167 Litern.* Ein Pionier bei genussreichen Kaffee-Produkten ist das in Leipzig gegründete Unternehmen Schirmer Kaffee. Mit modernster Technologie und dem Know-how von mehr als 165 Jahren zählt der Lieferant zu

einem der größten Kaffeeproduzenten für Handel, Gastronomie-Betriebe, Catering-Unternehmen, Großverbraucher und Verkaufsautomaten. Das Unternehmen legt bei der Auswahl des Kaffees, aber auch beim Rohkaffee-Einkauf einen hohen Wert auf fairen Handel. Die Bohnen bezieht Schirmer vorwiegend aus Anbauländern mit kleinbäuerlicher Erzeugerstruktur.



Quelle: * Vgl. tagesschau, Es wird wieder mehr Kaffee getrunken, 11. April 2023.



d'arbo
Seit 1879

Egal ob zu Kaiserschmarrn, Palatschinken (Pfannkuchen), Topfenknödel, Crêpes oder Waffeln – er passt zu vielen Süßspeisen und macht sie zum besonderen kulinarischen Erlebnis. Auch pur als Nachspeise ist er ein voller Genuss:

der Zwetschenröster von Darbo.



Ein Augenschmaus

Qualität als Tradition

Das Unternehmen Darbo weist eine mehr als 140-jährige Erfahrung und größtes Know-how in der Verarbeitung von Früchten auf und ist Branchenprimus im traditionsreichen österreichischen Konfitüren-Markt. Alle Früchte werden sorgfältig ausgewählt und schonend verarbeitet. Dadurch garantiert Darbo ein einzigartiges Geschmackserlebnis von höchster Qualität. **Der Zwetschenröster von Darbo** rückt die Beilage in den Fokus und ist wahrlich ein Leckerbissen. Kein Wunder, denn der Fruchtanteil liegt bei 85 Prozent.

Ohne geht nicht!

Der Zwetschenröster darf besonders bei einem Dessertklassiker nie fehlen: dem Kaiserschmarrn. Er verzauberte schon Kaiserin Sissi mit seinem Geschmack. Der luftig goldbraun gebackene Teig, mit Puderzucker bestäubt, sorgt für einen fantastischen Augen- und Gaumenschmaus in der Winterzeit. Verführen Sie Ihre Kundschaft und bieten Sie Ihnen ein besonderes Highlight der Alpenküche. Ein Muss für alle, die Feines lieben!



Hier geht's zum Rezept:
Reh-Pastete



Genusstipp

Wahre Genussmenschen servieren das herzhafteste Gericht mit einer Schale **Darbo Preiselbeeren**. Wenn der fluffige Teig auf die fein-herbe Frucht trifft, weiß man, warum gekrönte Häupter dieses Festmahl so liebten.

WILDE Beeren-Zeit

Die kalte Jahreszeit naht – und mit ihr beginnt bekanntlich auch die Wild-Saison! Ob Reh, Hirsch oder Wildschwein: Das aromatische, dunkle Fleisch gehört zu den besonderen Spezialitäten unserer deutschen Küche.

Da diese Tierarten nicht in Ställen gedeihen, genießen sie das Privileg des freien Herumstreifens in der Natur. Nicht zuletzt deshalb wächst ihre Anhängerschaft seit Jahren: Immer mehr Fans von gesunder Ernährung entdecken Fleisch aus heimischen Wäldern für sich. Und was darf auf keinem Fall in den Wildbret-Wochen fehlen? Natürlich die **feinherben Preiselbeeren aus dem Hause Darbo** – in unverkennbarer Qualität.

Das Erfolgsgeheimnis aller Produkte von Darbo liegt in der strengen Auswahl der besten Rohstoffe sowie in der schonenden und natürlichen Zubereitung. Nur ausgesuchte Früchte werden für die Herstellung von **Darbo Preiselbeeren** verwendet. Sie sind in verschiedenen Gebindegrößen erhältlich. Doch der unverkennbare, feinherbe Geschmack der **Preiselbeeren aus dem Hause Darbo** verleiht nicht nur erlesenen

Wildgerichten, sondern auch dem Wiener Schnitzel, Back-Camembert oder Süßspeisenklassikern wie dem Kaiserschmarrn eine besondere Note.

Pastete gefällig?

Wie der Kamin an einem schönen Wintertag knistert die Kruste beim Anschnitt. Was danach zum Vorschein kommt? Ein verführerisch duftendes Rehragout, verfeinert und abgerundet mit den **feinherben Preiselbeeren von Darbo**. Gut behütet in einer Hülle aus Teig hält die Pastete ihre kostbare Füllung versteckt und schützt so das unvergleichliche Aroma.

Pasteten sind keine neomodische Erscheinung, sondern bereits Jahrhunderte alt. Circa 1000 nach Christus fand die erste Pastete ihren Weg aus dem Orient nach Europa. Damals wie heute sind sie aus einer guten Küche nicht mehr wegzudenken. So ist es kein Wunder, dass besonders in der kalten Jahreszeit eine warm servierte Reh-Pastete mit Preiselbeeren für ein wohlig warmes Bauchgefühl sorgt.

GENUSS

mit jedem Biss

Kekse und eine Tasse Kaffee – gibt es ein besseres Duo? Egal ob zum Kaffeeekränzchen, als Nervennahrung oder als Reiseproviant – es gibt einige Gelegenheiten, zu denen Kekse gerade recht kommen. Zum Beispiel, wenn wir mit roten Wangen und eingefrorenen Händen am Tisch sitzen und den Keks in einen schaumigen, aufwärmenden Kaffee oder Kakao eintauchen. Hier kann man schon von einem Glücksmoment sprechen, nicht wahr?

Diese Glücksmomente setzt das Unternehmen Lotus mit seinem **Biscoff®-Karamellgebäck** um. Der Keks ist in jeder Hinsicht etwas ganz Besonderes: sein einzigartiger Geschmack, der knusprige Biss und die unverkennbare Form begeistern seit Generationen Menschen auf der ganzen Welt. Seine einprägsame rote Verpackung hat überall einen hohen Wiedererkennungswert.

Geschmack, der inspiriert!

Das Biscoff®-Sortiment bietet eine große Auswahl, um köstliche Rezepte zu kreieren – von gebrauchsfertigen **Biscoff® Crumbs** bis hin zu Toppings. Mit den Biscoff®-Crumbs bieten Sie Ihrer Kundschaft einige variable Möglichkeiten. Zum Beispiel geben die Crumbs dem Tiramisu ein fantastisches Finish. Das gilt natürlich auch für Klassiker wie Cheesecake. Ob als „i-Tüpfelchen“ für Dessert-Kreationen oder Boden für Kuchen – der einzigartige Karamellgeschmack macht den Unterschied. Dieses Genusserlebnis wird die Kundschaft nicht so schnell vergessen.

Probieren Sie die Produkte aus – Sie werden aus dem Schwärmen gar nicht mehr rauskommen.



Die große Story hinter dem kleinen Keks

Lotus Biscoff® wurde zum ersten Mal 1932 in einer kleinen Bäckerei in Lembeke, einer Stadt in Belgien, hergestellt. Die einzigartige Rezeptur wurde durch sorgfältig ausgewählte, natürliche Zutaten vervollständigt. Bis heute setzt das Familienunternehmen die Tradition mit der gleichen Handwerkskunst fort. Die Auswahl der Zutaten erfolgt nach wie vor äußerst gewissenhaft. Der Lieferant verzichtet auf künstliche Aromen und Farbstoffe und die Rezeptur ist vegan.



PERFEKTER CRUNCH FÜR DEINE DESSERTS

Lotus Biscoff® Crumbs 750-g-Beutel

Lotus Biscoff® Crumbs sind ideal als Topping oder als Zutat für Desserts.



UNVERGLEICHLICH KNUSPRIG UND DOPPELTER GENUSS!

Lotus Biscoff® Doppelkeks 120 x 1 Stück

120 einzeln verpackte Lotus Biscoff® Doppelkekse.

Der Lotus Biscoff® Doppelkeks Biscoff® Cream bietet doppelten Genuss: zwei köstliche Kekse, kombiniert mit einer cremigen Biscoff® Füllung.



EINZIGARTIGER GESCHMACK. KNUSPRIGER BISS.

Das Original: Lotus Biscoff® 300 x 1 Stück

300 einzeln verpackte Lotus Biscoff® Kekse.



TOPPEN SIE IHRE KREATIONEN MIT BISCOFF®!

Lotus Biscoff® Topping 1 kg

Cremige Textur, die sich optimal zum Beträufeln und Verzieren von Desserts und süßen Getränken eignet. Hergestellt aus dem Original Biscoff® Karamellgebäck.

GESUND DURCH

den Winter

Schnupfen, Husten, Fieber und Halsbeschwerden – die kalte Jahreszeit stellt unsere Gesundheit vor Herausforderungen. Eine ausgewogene Ernährung ist daher wichtig. Pflanzliche Nahrungsmittel besitzen nicht nur gesunde Proteine, sondern auch gesundheitsförderliche Substanzen für den Körper. Allem voran Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe wie Kalium, Calcium und Magnesium. Sie tragen z. B. zur Stärkung des Immunsystems und des Herzens sowie zur Abwehr von Entzündungen bei.

Viele pflanzliche Proteine und Ballaststoffe sind für das Unternehmen Müller's Mühle kein Trend, sondern seit 130 Jahren Tradition. Das macht den Lieferanten zum Vorreiter in Sachen pflanzlich basierter Ernährung. Einfach lecker – und genauso einfach zubereitet. Ob **Couscous-Bowl**, **Linsen-Eintopf**, **Reis-Pfanne**, **Bulgur-Salat** oder **Erbsen-Curry**: Hier bekommt jeder Geschmackstyp genau das Richtige serviert.

Köstliche Vielfalt – im Handumdrehen servierfertig!

Der Hersteller Müller's Mühle bietet schon seit mehr als einem Jahrhundert eine vielseitige Auswahl an Produkten, welche Hunger auf mehr machen. Das Ziel: energiegeladene und gesund in die kalte Jahreszeit zu starten.

Auf geht's!

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Pflanzliche Eiweiß- und Ballaststoffquelle.
- Für eine ausgewogene und bewusste Ernährung.
- Perfekt für vegetarische oder vegane Gerichte.
- Gute Lagerfähigkeit.



Müller's Mühle
QUALITÄT SEIT 1893

Natürlich seit 130 Jahren!

Müller's Mühle – Ihr Partner für pflanzenbasierte Ernährung.

Viele pflanzliche Proteine und gute Ballaststoffe sind bei uns kein Trend, sondern Tradition.

Das macht uns zum Vorreiter von pflanzlich basierter Ernährung. Einfach lecker – und genauso einfach zubereitet. Ob CousCous-Bowl, Linsen-Eintopf, Reis-Pfanne, Bulgur-Salat oder Erbsen-Curry: **Hier bekommt jeder Geschmack genau das Richtige serviert.**



Beste Hülsenfrüchte!

Hülsenfrüchte – das sind **Linsen**, **Erbsen** und **Bohnen** in einer breiten Sortenvielfalt – punkten mit einem hohen pflanzlichen Proteingehalt und sind aufgrund ihrer wertvollen Inhaltsstoffe sehr gut als „Fleischalternative“ geeignet. Ob als Veggie-Hauptgericht, Salat, Bowl, Suppe oder als köstliche Beilage zu Fleischgerichten oder Fisch – Hülsenfrüchte von Müller's Mühle sind immer ein Genuss.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Pflanzliche Eiweiß- und Ballaststoffquelle.
- Für eine ausgewogene und bewusste Ernährung.
- Perfekt für vegetarische oder vegane Gerichte.
- Gute Lagerfähigkeit.

Müller's Mühle Hülsenfrüchte – in gewohnt bester Marken-Qualität.



Köstliche Vielfalt!

Perl-CousCous Vollkorn, dieses neuartige CousCous-Geschmackserlebnis mit großem, kugelförmigem Biss ist ideal für (Gemüse-)Füllungen, Salate, Pfannengerichte und in Bowls. Perl-CousCous Vollkorn hat eine **Zubereitungszeit von nur etwa 12 Minuten**. Je nach Belieben und Zubereitung mit „al dente Biss“. Für einen perligen Genuss mit riesigem CousCous-Biss!

Quinoa Tricolore, das „Korn der Inka“, ist fein aromatisch, leicht nussig im Geschmack und mit **nur ca. 15 Minuten Zubereitungszeit** schnell gemacht. Quinoa Tricolore lässt sich wie Reis verwenden, ist köstlich als Salat, Beilage oder für Bratlinge, Aufläufe, Risotti, Gemüsepfannen, Füllungen und vieles mehr.

Hirse gehört zur Familie der Süßgräser und ist äußerst vielseitig zubereitbar, sowohl als pikante Mahlzeit als auch als leckere Süßspeise. Hirse schmeckt besonders gut in „Hirsotti“, Aufläufen und Gratins, in Füllungen, Breibeilagen und Bratlingen. **Schnelle Zubereitung in nur etwa 7 Minuten.**



Duftender Reis-Genuss!

Basmatireis Parboiled ist eine Reis-Spezialität vom Fuße des Himalaya und eine der edelsten Reissorten überhaupt. Durch die Parboiled Veredelung erhält der Reis eine glatte feste Oberfläche. So gelingt er immer körnig, auch nach längerem Kochen und Warmhalten. **Jasminreis** hingegen ist vor allem wegen seines blumigen Dufts beliebt. Beide Reis-Spezialitäten sind in **10 bzw. 12 Minuten Kochzeit** zügig zubereitet und bestens geeignet für Hauptspeisen, Currys, Salate sowie Beilagen.

Müller's Mühle Reisvielfalt – für köstliche Akzente und eine grenzenlose Verwendungsvielfalt in der Profi-Küche!

**JETZT
PROBIEREN!**



Warsteiner EXTRA

2,5% ALKOHOL
100% PILSGESCHMACK



Warsteiner Extra

Unser besonderes Extra mit 2,5 % vol Alkohol und 100 % Pilsgeschmack. Extra gebraut für die Momente, bei denen weniger Alkohol genau richtig ist.

Erhältlich in folgenden Gebinden:
24 x 0,33 l Mehrweg
4 x 6 x 0,33 l Mehrweg
und
6er-Pack auf 1/4-Chep

24 X 0,33 L

4 X 6 X 0,33 L



**45 X 6 X 0,33 L
CHEP (SIXPACK)**

NEU! PORTIONSFILETS MIT INNOVATIVEN PANADEN! KOMPAKT UND FLEXIBEL EINSETZBAR!



**MSC ALASKA-SEELACHS-
PORTIONSFILET 'RÖSTZWIEBEL'**
vorgebraten, 100 g/6 kg



**MSC ALASKA-SEELACHS-
PORTIONSFILET 'KÜRBISKERN'**
vorgebraten, 100 g/6 kg



**MSC ALASKA-SEELACHS
PORTIONSFILET 'PRETZEL'**
vorgebraten, 100 g/6 kg

Pickenpack Seafoods im Verbund mit Trident Seafoods liefert Ihnen kontrollierte Qualität – vom nachhaltigen Fischfang bis zum Produkt auf Ihrem Teller.



Universelle Zubereitung





Pflanzliche

Vielfalt zum Streichen

Die pflanzliche Alternative ist in der Küche nicht mehr wegzudenken. Immer mehr Menschen ernähren sich vegan bzw. vegetarisch. 2022 lag die Anzahl der vegan lebenden Personen in Deutschland bei 1,58 Mio.* und der vegetarisch lebenden Personen bei 7,9 Mio.**

Neben dem Tierwohl ist das Schonen der Umwelt ein weiterer Beweggrund für

pflanzliche Alternativen. Das erfordert ein Umdenken und mehr Kreativität bei der Gestaltung der Essensplanung und des Angebots. Die Herausforderung, es allen Gästen recht zu machen, aber nicht eine Vielzahl von Produkten in der Küche lagern zu müssen, nimmt zu.

Das Unternehmen Upfield hat die Schwierigkeit längst erkannt und Violife Profes-

sional ins Leben gerufen. Mit den Marken **Becel**, **Rama** und **Violife** bietet der Lieferant rein pflanzliche Produkte – und das, ohne auf den guten Geschmack zu verzichten! Die pflanzlichen Käse-, Streichfett- und Sahne-Alternativen überzeugen in den Küchen. Dank den Vorteilsformaten sparen sie zudem Verpackungsmüll.

Darf es ein bisschen mehr sein?

Gute Neuigkeiten für Großverbrauchende: **Rama Professional** bietet mit dem neuen Streichgenuss ein 100 % pflanzliches, fettreduziertes Streichfett im praktischen 900 g Vorteilspack an. Gekühlt lässt sich das Produkt schnell und einfach verwenden!



Becel – das Highlight auf dem Esstisch

Becel ist Deutschlands beliebteste Margarine in Portionspackungen und eignet sich optimal als gesunde Alternative zu Butter. Mit ungesättigten Omega-3-Fettsäuren ist sie besonders geeignet für eine fett- und kalorienarme sowie cholesterinbewusste Ernährung. Zudem ist die Rezeptur palmölfrei und vegan.



Noch mehr Genuss mit der pflanzlichen Frischkäse-Alternative

Für Vielfalt und Abwechslung sorgt der **Violife Creamy**: Als pflanzliche Alternative zu Frischkäse ist er ein echter Allrounder in der Großküche. Ob leckere Dips, Aufstriche, Kuchen und Desserts oder ganz pur auf Brot. Mit seinem authentischen Geschmack und der herrlich cremigen Konsistenz überzeugt er alle Ernährungstypen – ob flexitarisch, allergisch reagierend, vegan oder vegetarisch.

Ein tolles Frühstücksgericht ist zum Beispiel die vegane Açaí Bowl, die für eine Geschmacksexplosion sorgt!



AÇAÍ BOWL

Zutaten für 1 Person

- 1 Packung Violife Original Creamy
- 2 Tassen Haferflocken
- 2 Tassen Mandelmilch
- 1 EL Leinsamen
- 1 EL Chiasamen
- 6 EL Açaí-Pulver
- 1 EL gemahlenes getrocknetes Müsli
- 1 Apfel, geraspelt
- 1 Tasse gemischte Beeren
- 1 Tasse Brombeeren, Heidelbeeren oder Granatapfel
- 2 Bananen, in Scheiben geschnitten
- ½ Tasse getrocknete Maulbeeren
- 2 EL rohe Kakaonibs

Zubereitung

- Violife Original Creamy sanft mit Haferflocken, Mandelmilch, Leinsamen, Chiasamen, Açaí-Pulver, geraspeltem Apfel und gemischten Beeren mischen und über Nacht einweichen.
- In kleine Schüsseln oder Gläser umfüllen und mit Bananenscheiben, frischen Beeren, getrockneten Maulbeeren, rohen Kakaonibs und Müsli dekorieren.





Tipps zur Zubereitung der Debic Desserts:

Die Zubereitung von allen Debic-Produkten ist bequem und schnell. Die „Shapes“ müssen aus der Schutzverpackung genommen und mindestens vier Stunden im Kühlschrank aufgetaut werden. Die flüssigen Dessertbasen werden je nach Sorte erhitzt bzw. aufgeschlagen, auf Wunsch individuell aromatisiert und nach der Kühlung je nach Geschmack angerichtet. So entstehen beliebte Desserts mit individueller Handschrift, die wie hausgemacht schmecken.



Einfach zum Vernaschen

Viele Menschen wünschen sich Desserts, die einfach und schnell in der Herstellung sind. Das Unternehmen FrieslandCampina hat mit seiner Premiummarke **Debic** so einige Ideen dazu. Das Besondere: Wer die flüssigen Dessertbasen und neuen, tiefgekühlten „Shapes“ einsetzt, steht bei der Kreation von Süßspeisen immer auf der richtigen Seite.

Die tiefgekühlten Komponenten für die Tellermitte gehören zu den beliebtesten Desserts in Großküchen. Die **Mousse-au-Chocolat-Nocken** aus luftiger Schokoladen-Mousse mit einer dünnen, knackigen Hülle aus dunkler Schokolade

können je nach Belieben mit Früchten und Saucen individuell verfeinert werden. Daneben punktet Ihr Sortiment mit den **Mascarponeriegeln**. Die Süßspeise enthält eine fluffige Mascarpone-Mousse, die auf einer dünnen Schicht aus Mandelbiskuit aufliegt. Ebenso sind die ausgeformten, dreidimensionalen **Panna-Cotta-Ringe** mit natürlicher Vanille ein echter Hingucker für die Tellermitte. Neben den „Shapes“ bietet das Debic-Sortiment auch flüssige Dessertbasen. Diese Produkte sind in der 1-Liter-Flasche in den Sorten Mousse au Chocolat, Crème Brûlée, Panna Cotta, Tiramisù und Parfait erhältlich.

WINTERZEIT

ist Naschzeit

Ein feines (Weihnachts-) Dinner ohne ein köstliches Dessert als Abschluss? Das geht gar nicht! Süßspeisen sind ausdrücklich erwünscht. Kein Wunder, denn besonders in der dunklen Jahreszeit sehnen wir uns nach einer süßen Verführung. Zucker ist in Maßen auch völlig in Ordnung und dient als perfekter Energielieferant – denn der menschliche Körper benötigt besonders im Winter Kohlenhydrate, damit wir nicht frieren und mit guter Laune durch Nässe und Kälte kommen.



Die Vorteile der Premiummarke Debic:

- Konstante Premiumqualität
- Große Zeitersparnis
- Hoher Gewinn
- Optimaler Einsatz bei Personalmangel, da schwierige Schritte entfallen
- Geschmack wie hausgemacht
- Individuelles, kreatives Finish mit Crunches, Früchten und Saucen

Egal für welches Produkt Sie sich entscheiden sollten: Die Debic-Produkte geben jede Menge Anregungen für Kreationen.





ES IST

nie zu spät

Die Zeit zwischen Weihnachten und Silvester ist optimal, um das alte Jahr Revue passieren zu lassen und sich Gedanken über gute Vorsätze zu machen. Viele Menschen machen das vor allem am Neujahrstag. An den Feiertagen genießen sie noch einmal deftiges Essen und das eine oder andere Glas Alkohol in vollen Zügen, bevor sie im Januar auf einen bewussteren Lifestyle umschwenken.

Mit der Produktneuheit der Familienmolkerei Ehrmann können Sie eine ausgewogene Ernährung schnell und einfach in

den oftmals hektischen Alltag integrieren: Eine vollwertige und ausgewogene Trinkmahlzeit in Kombination mit Proteinen, Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen. Perfekt für alle, die sich bewusst und ausgeglichen ernähren wollen. Die 400-ml-Flasche ist die optimale Portionsgröße, um den Hunger zu stillen:

1 Foodie = 1 Meal. Die optimale Zusammensetzung aus Mikro- und Makronährstoffen sorgt für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl und ist Ihr Retter im Alltagsstress.

Die Ehrmann Foodies sollen die herkömmlichen Mahlzeiten nicht ersetzen, sondern ergänzen. Sie werden Teil einer gesunden und bewussten Ernährung und können optimal unterwegs den kleinen Hunger stillen.



Die Familienmolkerei Ehrmann hat neue innovative Sorten für 2024 in petto, die ernährungsbewusste Menschen bei ihren guten Vorsätzen für das kommende Jahr unterstützen werden.

1 FOODIE = 1 MEAL

Das Neuprodukt gibt es in fünf leckeren Sorten: **Chocolicious, Vanilla, Vanilla-Blueberry, Coffee Macchiato Style und Pistachio Style.** Die Drinks sind gluten- und laktosefrei und bleiben unterwegs auch ungekühlt frisch. Ehrmann Foodie ist Essen zum Trinken und verbindet funktionale und proteinreiche Ernährung mit einer Menge an Genuss! Getreu dem Motto: „Ehrmann – keiner macht mich mehr an.“





SÜSSE Momente



Woran denken Sie zuerst beim Thema Weihnachten? Zeit mit den Liebsten, Dankbarkeit, Geschenke, das tägliche Türchen am Adventskalender oder sind es doch die Weihnachtsmärkte?

Weihnachten ist ein Fest der Freude, an dem man sich Harmonie und Geborgenheit außerhalb des Alltags wünscht. Doch die Wochen vor den Weihnachtstagen sind bei vielen Menschen mit Stress verbunden. Es müssen noch Geschenke für die Liebsten besorgt, die eigenen vier Wände winterlich hergerichtet und die Termine mit der Familie sollen auch noch koordiniert werden.

All dies schreit so sehr nach Tagen der Erholung und Gemütlichkeit, dass wir uns bereits vor Weihnachten die eine oder andere Auszeit nehmen. Überall, wo es etwas zu naschen gibt, gönnen wir uns mit Schokolädchen eine Pause. Doch es muss nicht immer nur ein Zimtstern oder ein Domino-Stein für zwischendurch sein. Gerne darf es auch mal eine süße Hauptspeise sein. Einfach den Stress um einen herum vergessen und sich voll und ganz auf eine süße Leckerei konzentrieren.

Perfekt dafür eignen sich die Winterrezepturen der Pfannkuchen-Klassiker der Marke Hansa. Für den unwiderstehlichen Genuss werden goldbraun gebackene Eierpfannkuchen mit winterlichen Doppelfüllungen angeboten.



Was in der Weihnachtszeit selbstverständlich nicht fehlen darf, sind die allseits beliebten Bratäpfel. Es gibt die verschiedensten Bratäpfel-Rezepte und -Kreationen. Hansa kreierte deshalb die neuen **Eierpfannkuchen Bratapfel-Sahne-creme**. Gefüllt mit Bratapfelstückchen bringt diese Süßspeise auch den letzten Gast in Weihnachtsstimmung. Die Sahne-creme geht mit den Bratäpfeln perfekt einher. Ein Genuss, bei dem an den Vorweihnachtsstress gar nicht zu denken ist.

Auch warme Früchte und mit Zimt verfeinerte Süßspeisen dürfen im Winter keinesfalls fehlen. Die zweite Sorte der Winterpfannkuchen lässt somit keine Wünsche offen: Die **Eierpfannkuchen Pflaume-Zimt-creme** machen einfach Lust auf Weihnachten. Warme Pflaumen mit einer süßen Zimtcreme zaubern jedem Besuch ein Lächeln auf die Lippen.

In den leckeren Sorten **Bratapfel-Sahne-creme** und **Pflaume-Zimtcreme** sind diese Rezepturen nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein echtes Highlight.

Die Pfannkuchen eignen sich aber nicht nur als süße Hauptmahlzeit. Sie können allen Altersgruppen damit auch die authentische Weihnachtsmarkt-Atmosphäre bieten, indem Sie die Pfannkuchen als feines Dessert, Kuchenalternative zum Kaffee oder als Snack für zwischendurch anbieten. Die Winterrezeptur ist schnell und einfach bei Heißluft in 10 Minuten zubereitet.



Abschließend noch zwei Tipps, wie Sie die Winterpfannkuchen optimal Ihren Gästen servieren: Um die Doppelfüllung der Eierspeise am besten zur Geltung zu bringen, schneiden Sie diese in der Mitte in zwei Hälften und legen Sie sie nebeneinander. Servieren Sie die Winterpfannkuchen zum Beispiel mit Vanillesauce, einer Kugel Vanilleeis oder Schlagsahne. Zusätzliche Bratapfel- oder Pflaumen-Stückchen sind auf jeden Fall auch eine ideale Ergänzung für den süßen Wintertraum.



MAJESTÄTISCHE Beilage

Wussten Sie, dass die Kartoffel im 17. Jahrhundert in Deutschland unbeliebt war? Die Einheimischen trauten der neuen Gemüsesorte nicht. Doch schnell eroberte die Kartoffel die Herzen der deutschen Bevölkerung für sich. Die Knolle gilt heute in den Küchen als Klassiker. Egal, ob für das Partybuffet, das Weihnachtsessen oder für Geburtstage – ihre Vielseitigkeit sorgt für den guten Ruf der Kartoffel als majestätische Beilage.

Popp Foodservice ist einer dieser Anbieter, der hochwertige und zubereitungsfertige Kartoffelprodukte herstellt. Diese bieten eine hohe Geschmacksqualität und sind von selbstgemachten Kartoffelbeilagen kaum zu unterscheiden. Außerdem stehen beim Lieferanten Convenience-Produkte im Fokus. Dahingehend setzt Popp Foodservice auf schmackhafte Abwechslung, Zeitersparnis und Arbeitserleichterung.

Convenience ist praktisch und zeitsparend

Der Einsatz von Convenience-Produkten in Großküchen bietet viele Vorteile. Die Zeitersparnis und die Reduzierung von Arbeitsaufwand sind die größten Vorteile. Außerdem kann durch ihre Verwendung eine gleichbleibende Qualität garantiert werden.

Geschmack mit garantierter Qualität

Bei der Entwicklung neuer Kartoffelspezialitäten achtet Popp Foodservice darauf, dass die Rezepturen den Zeitgeist und den Geschmack der Verbrauchenden treffen. Grundlage ist die Güte des Rohstoffs. Nur die besten Kartoffeln sind gut genug und werden aus streng kontrolliertem deutschem Anbau verarbeitet – vorzugsweise von langjährigen Partnern und Produzenten aus der Region.

Auch eine sorgfältige Verarbeitung dieser Rohware gehört für den Feinkosthersteller zum Qualitätsmanagement. Ein schonendes Dampfgarverfahren sorgt dafür, dass die Konsistenz der Kartoffeln, ihre Nährstoffe

und das typisch kartoffelige Aroma erhalten bleiben. Das Verfahren garantiert zudem bei fachgerechter Kühlung eine hohe Restlaufzeit von 35 Tagen (bei Kloßteigen sind es 28 Tage). Die Produkte enthalten weder Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, noch künstliche Farbstoffe und Antioxidationsmittel. Verbrauchende bekommen kühlfrische, küchenfertige Kartoffelprodukte in bester Qualität, die nur noch erwärmt werden müssen und direkt serviert werden können. Geschmacksgarantie eingeschlossen. Das entspricht genau dem Motto von Firmengründer Walter Popp: „Wir machen Einfaches besonders gut.“



Viel Abwechslung

Insgesamt gibt es derzeit sieben fertige, kühlfrische Kartoffelprodukte im Popp Großverbraucher-Sortiment:

Allrounder sind z. B. die **Kartoffelscheiben**. Sie lassen sich u. a. zu schmackhaften Bratkartoffeln weiterverarbeiten. Auch als variationsreiches Ofen- oder Pfannengericht passen sie, kombiniert mit verschiedenstem Gemüse und Gewürzen, hervorragend in die vegetarische Küche. Beliebte Klassiker in der Pfanne sind auch die Bratkartoffeln des Kartoffelexperten, die er mit Speck und Zwiebeln deftig abschmeckt. Einer der absoluten Renner ist die **Baked Potato**, inzwischen besonders beliebt als Hauptgericht beispielsweise mit einem Topping aus Sour Cream, Kräuterquark oder einer **Kartoffelcreme**, die Popp ebenfalls im Sortiment hat.

Alle diese kühlpflichtigen Kartoffelideen sind vorgegart und schmecken wie gerade frisch verarbeitet. Sie lassen sich unkompliziert und im Handumdrehen zubereiten. So erleichtern sie den Arbeitsalltag in Großküchen.

Zubereitung

1. Baked Potatoes nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Für die Füllung Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und mit Speckwürfeln in erhitztem Öl ca. 5 Minuten braten. Eier mit ¼ TL Pfeffer verquirlen, dazugeben und stocken lassen.
3. Die Kartoffelcreme untermischen. Kartoffeln der Länge nach einschneiden, einen Teil der Füllung in die Mitte geben und mit der restlichen Füllung servieren.

Tipp:

Garnieren Sie die Baked Potatoes mit gebratenen Putenbruststreifen.

BAKED POTATOES MIT ZWIEBEL- KUCHENFÜLLUNG

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
(zzgl. Zubereitung Baked Potatoes)

- 1 Packung Popp Baked Potatoes
- Popp Kartoffelcreme
- 2 große Zwiebeln
- 60 g Speckwürfel
- 2 EL Rapsöl
- 2 Eier
- frisch gemahlener Pfeffer



WARMER

Winterküche

So schmeckt die kalte Jahreszeit am besten! Die bevorstehende Festtagssaison steht für deftige und vielfältige Herzensküche. Kulinarischer Genuss rückt wieder stärker in den Fokus der Menschen. Durch die kälter und kürzer werdenden Tage wird das gesellige Beisammensein in warmen Innenräumen bevorzugt. Anstehende Weihnachtsfeiern, die Festtage selbst oder das Ausklingen der letzten Wochen im Jahr sind nur ein paar Anlässe, die der Außer-Haus-Verpflegung gerade in dieser Zeit eine besonders hohe Bedeutung zukommen lassen.



Schwäbisch für Anfänger

Die BÜRGER Profiküche ist seit fast 90 Jahren ein stetiger und zuverlässiger Begleiter in der Außer-Haus-Verpflegung. Einen großen Anteil am Sortiment haben Produkte mit regionalem Charakter. Aufgrund der jahrzehntelangen Kompetenz konnten über 30 Maultaschenvarianten und 23 unterschiedliche Beilagen im Sortiment aufgebaut werden. Darunter klassische **gerollte Maultaschen, Schupfnudeln und Spätzle**. Insbesondere die Manufaktur-Maultaschen mit ihrer hochwertigen Füllung und handgemachten Optik erfüllen höchste Ansprüche und eignen sich damit hervorragend für die Festtagsküche.



Alles, was das Herz begehrt

Beilagen, egal ob als Hauptkomponente oder am Rand des Tellers, überzeugen in der kalten Jahreszeit durch ihre Vielfalt. Besonders leicht wird dadurch Abwechslung geschaffen. Mit den Klassikern Spätzle und Knöpfle werden im Handumdrehen die Speisen komplettiert. Ebenfalls passen die **schwäbischen Schupfnudeln** hervorragend zu Weihnachtsmenüs. Diese werden zu Pilzen, Wild und Kraut gereicht und überzeugen neben ihrem Geschmack mit einer ansprechenden und hochwertigen

Optik. Ein besonderes Schmankerl sind Schupfnudeln in ihrer süßen Variante. Mit Apfelmus, warmen Früchten oder bestäubt mit Puderzucker sind sie auch als Nachspeise nur zu empfehlen.

Ein Liebling zur kalten Jahreszeit sind neben den Beilagen auch die **Maultaschen**. Sie sind wahre Alleskönner. Egal ob mit Fleisch- oder vegetarischer bzw. veganer Füllung sind sie für alle Ernährungsformen geeignet. In der Außer-Haus-Verpflegung überzeugen sie mit einer hohen Standzeit,

der einfachen Zubereitung und den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Die klassischen Zubereitungen eignen sich hervorragend für die Winterzeit. Besonders beliebt sind Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat und Röstzwiebeln. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt: Sie passen zu Salaten, als Suppeneinlage oder als Neuinterpretation von internationalen Klassikern.

Die gerollten Maultaschen mit Kartoffelsalat und geschmälzten Zwiebeln in Rahmsauce passen sehr gut in die kalte und gemütliche Jahreszeit und sind optimal für Großküchen geeignet.



Zubereitung

1. Die Maultaschen im Kochtopf erwärmen.
2. Für den Kartoffelsalat Kartoffeln kochen, anschließend schälen und in Scheiben schneiden.
3. Für das Dressing Öl, Gemüsebrühe und Senf vermischen. Die Zwiebeln in der Pfanne schmälzen.
4. Für die Rahmsauce die restlichen Zutaten zusammenfügen und zu einer Sauce binden.

Guten Appetit!

MAULTASCHEN MIT KARTOFFELSALAT

Zutaten für 4 Personen

- 8 Stück BÜRGER Profiküche schwäbische Maultaschen
- 1 Zwiebel
- 800 g festkochende Kartoffeln
- Gemüsebrühe
- Senf
- Öl
- Etwas Sahne
- Butter
- Tomatenmark

WEIHNACHTEN 2023



Wunderbar
5x



Milka Oreo
ORIGINAL
5x1



Cadbury Picnic
4x



VON Herzen
Milka



FÜR Dich
Milka

Milka Pralinen
versch. Sorten
110g Packung

Riegel Multipack
versch. Sorten
152g - 185g Packung



Milka Weihnachtsmann
versch. Sorten
45g Packung



Milka Weihnachtsmischung
224g Packung



Milka Weihnachtsmann
versch. Sorten
90g Packung

Krombacher Spezi®

aufs speziell sein

neu





Schne-frost RUSTICO: Kartoffel-Genuss im Handmade-Style!

Viele Menschen sehnen sich nach dem ursprünglichen Geschmack. Die neuen **RUSTICO Kartoffelspezialitäten** erinnern an eine Zeit, in der Essen noch mit Liebe, Sorgfalt und Fachkenntnis von Hand zubereitet wurde. Sie wollen damit den individuellen Charakter ihrer Küche und die Liebe zum Natürlichen betonen. Das neue

RUSTICO Sortiment von Schne-frost garantiert Top-Qualität in einer einzigartig handwerklichen Optik. Der Handmade-Style sorgt für mehr Genusslebnisse und den ursprünglichen Geschmack auf den Speisekarten: Die **Reibekuchen Rustikal** stellt der Lieferant aus frischen Kartoffelraspeln und feinen Gewürzen her. Beson-

ders kross und lecker werden sie im Kombidämpfer. Die **Bratkartoffeln Rustikal** produziert das Unternehmen aus kleinen Qualitätskartoffeln mit unregelmäßigem Schnitt. Die Kartoffel-Beilage kann optimal in der Pfanne oder Fritteuse zubereitet werden.

GESUNDE

HINGUCKER:

* Kartoffeln und anderes Gemüse *

Was wäre ein Weihnachtsessen ohne Beilagen? Egal, ob zum Gänse- oder Entenbraten oder zu vegetarischen bzw. veganen Gerichten – durch leckere Beilagen ist das Festessen erst komplett. Köstliche Kartoffel- und Gemüsebeilagen sorgen nicht nur für mehr Farbe auf dem Festtagstisch, sondern unterstützen die Gesundheit im Winter. Gemüse enthält sehr wenig Fett, Zucker und Kalorien und besitzt wertvolle Nährstoffe, wie Vitamin C oder Vitamin A und Kalzium.

Das im niedersächsischen Lönningen gegründete Schne-frost-Werk ist Deutschlands traditionsreichster Betrieb für tiefgefrorene Kartoffel- und Gemüsespe-

zialitäten. Das Unternehmen ist zudem entscheidender Wegbereiter für den boomenden Markt tiefkühlfrischer, vegetarischer Produkte. Bereits 1989 setzte der Lieferant Schne-frost mit den ersten tiefgekühlten, vegetarischen Gemüsespezialitäten einen Meilenstein. Mit innovativer Technologie werden auf hochmodernen Produktionsstraßen Kartoffel- und Gemüsespezialitäten für eine gelingsichere Zubereitung für Verbrauchende entwickelt und produziert. Die Neuheiten von Schne-frost und Avita bieten kreativen Genuss im Trend zu Handmade-Qualität und bewusster Ernährung.



Die Sortimente von Schne-frost und Avita eignen sich optimal für Großküchen. Sie sorgen für große Kartoffel- und Gemüse-Vielfalt von auserwählten Spezialitäten auf dem Teller bis hin zu leckerem Fingerfood und vegetarischen Snacks.



Avita – neue Snack-Hits zum bewussten Genuss!

Snacking ist weiterhin ein starker Wachstumsmarkt – besonders gefragt sind leckere vegetarische und vegane Alternativen für den zunehmenden Wunsch nach einer bewussten und ausgewogenen Ernährung. Mit den **Avita Neuheiten** bieten Sie Ihrer Kundschaft nachhaltige Produkte für viele leckere Fingerfood- und Snack-Rezepte sowie trendige Angebote, die immer beliebter werden.

Die Avita Genuss-Highlights sind frei von gehärteten Fetten, Konservierungsstoffen, Farbstoffen und deklarationspflichtigen Zusatzstoffen. Die Neuheiten sind ideal zum Dippen, als knuspriges Salat-Topping für trendige Bowls und vieles mehr:

Die **Rote-Bete-Sticks** sind neue vegetarische Gemüse-Stäbchen aus stückiger und bissfester Roter Bete und einer knusprigen Kürbiskern-Panade. Sie sind mit Hartkäse und feinen Gewürzen abgerundet. Inspiriert von der Küche des Orients aus Blumenkohlreis und Kichererbsen, verfeinert mit Minze und Sesam, ist die **Blumenkohl-Falafel** ein neuer Hingucker für die Tellermitte.

Bei der **Kürbis-Falafel** trifft heimischer Kürbis auf orientalische Küche. Mit diesen leckeren Gemüse-Bällchen aus feinem Kichererbsenpüree und saftigen Kürbiswürfeln glänzt Ihr Großverbraucher-Sortiment.



LIFEHACKS:

Geschenke nachhaltig einpacken



Am besten ist es, wiederverwendbares Verpackungsmaterial zu Hause aufzuheben. So leisten Sie nicht nur einen Beitrag zum Umweltschutz, sondern sorgen mit den Geschenken für einen echten Hingucker unter dem Weihnachtsbaum.

In wenigen Wochen ist es wieder so weit: Der Weihnachtsbaum steht, die Geschenke liegen darunter. Leuchtende Kinder- und Augen strahlen Glückseligkeit aus. Auch das Schenken macht Freude, doch leider entsteht dadurch viel Verpackungsmüll. Die Folge: Berge an Verpackungen liegen zu Hause herum. Allein an den Weihnachtstagen entstehen in Deutschland rund 400 Mio. Tonnen Verpackungsmüll*. Das ist nicht nur mit Kosten für die Entsorgung, sondern auch mit Umweltschäden verbunden. Zum Beispiel lassen sich beim Recyceln die Farben schlecht vom Papier trennen und Giftstoffe sind nur schwer im Sondermüll zu entsorgen. Wir geben Ihnen Tipps mit an die Hand, wie Sie Ihre Präsente umweltbewusster verpacken können, um auch der Umwelt ein schönes Weihnachtsgeschenk zu machen.

1

Regionalität und Siegel beachten!

Können Sie nicht auf das klassische Geschenkpapier verzichten, empfehlen wir Geschenkpapier, welches in Deutschland hergestellt wurde und ein FSC- oder Blauer Engel Siegel trägt.

2

Verpackungen wiederverwenden!

Mit Altpapier, Toilettenpapierrollen und Schuhkartons können Sie schnell und einfach Geschenke verpacken. Lassen Sie dabei Ihrer Kreativität freien Lauf. Bei kleineren Präsenten, wie Schmuck, sind Toilettenpapierrollen die beste Lösung; bei Geschenken aus zerbrechlichem Material sind Schuhkartons ideal, denn sie bieten viel Platz und können mit schützendem Zeitungspapier ausgelegt werden.

Ein Blick in den Schrank reicht: Nicht nur Altpapier oder Kartons eignen sich perfekt als Verpackungsalternative, sondern auch Stoffe, Servietten oder alte T-Shirts.

3

Im Handumdrehen zum Hingucker!

Sie machen das Geschenk im Handumdrehen zu einem echten Hingucker, indem Sie sich in die Natur begeben. Wie wäre es z. B. mit Zweigen, Blättern oder Beeren? Die Natur bietet Ihnen eine Menge an Dekomaterialien.

4

Au revoir, Klebestreifen!

Klebestreifen schaden der Umwelt. Doch nun fragen Sie sich, wie Sie die Verpackung am besten zusammenhalten können? Probieren Sie's mit einer Schnur oder einem Band – diese fest zusammenziehen, und die Verpackung hält.

Klebstoff lässt sich übrigens auch ganz einfach selbst herstellen: Einen Esslöffel Weizenmehl mit etwas Wasser vermischen, bis eine klebrige Paste entsteht – und die Umwelt sagt „Merci!“

* Vgl. AOK, Geschenke nachhaltig verpacken: 8 Ideen fürs Weihnachtsfest, 10. Dezember 2021.



BEILAGEN, DIE begeistern

SIE SUCHEN NACH

- Neuen Umsatzchancen bei Ihren angestammten Kunden?
- Möglichkeiten, die Ihnen einfach und schnell neue Kunden bringen?
- Produkten, die Ihre Margenerwartung unterstützen, ohne Ihr bestehendes Sortiment zu beeinflussen?

Wir haben die Innovationen für Sie!



Veggie Fries

DER Farbleck. DER BLEIBENDEN EINDRUCK HINTERLÄSST:

- Leichte und knusprige Gemüsepommes aus Karotte, Roter Bete und Pastinake
- Einzigartig, trendig, instagrammable und vegan!
- Fertig in nur 2:30 Min., direkt aus dem Beutel
- McCain Art-Nr.: 1000010878
- Karton mit 4 x 2,5 kg Beutel



Crunchy Petals

DIE AUTHENTISCHE UND GENUSSVOLLE BEILAGE, DIE JEDES GERICHT veredelt:

- Grob geschnittene Kartoffelscheiben in Blütenblatt-Form, mit Schale und einer knusprigen Ummantelung
- Angestagter hausgemachter Look
- Fertig in nur 2:45 Min., direkt aus dem Beutel
- McCain Art-Nr.: 1000009195
- Karton mit 4 x 2,5 kg Beutel



CREMIGER

als cremig

Zwei Dinge liegen den Einheimischen in Griechenland besonders am Herzen: die Familie und das Essen! Deshalb stecken in jedem Produkt der APOSTELS-Familie viel Liebe und erlesene Zutaten.

Starten wir mit einer kleinen Zeitreise zu den Anfängen von APOSTELS:

Alles begann, als der Gründer Apostolos Papapostolou in den 1960er Jahren als Gastarbeiter von Griechenland nach Deutschland kam. 1970 eröffnete er das erste APOSTELS-Bistro in Hannover. Dort wurden vor allem Speisen aus der griechischen Küche verkauft. Das kleine Lokal wurde schnell zu einem gut besuchten Restaurant, auf das viele weitere Filialen folgten.

Ein Dauerbrenner in den Restaurants war natürlich der berühmte Zaziki. Darauf wurde später auch der Lebensmitteleinzelhandel aufmerksam. Um der enormen Nachfrage Stand zu halten, wurde der Produktionsstandort 1992 aus dem kleinen Restaurant nach Garbsen (Niedersachsen) umgezogen. Bis heute produziert APOSTELS dort die leckere Joghurt-Knoblauch-Sauce. Das APOSTELS-Produkt war übrigens der erste Zaziki, den es überhaupt im Supermarkt zu kaufen gab. 2021 wurde dann ein ganz besonderes Jubiläum gefeiert: Bereits seit 30 Jahren ist der bei den Verbrauchenden beliebte **Zaziki** in den deutschen Supermärkten erhältlich.



Ein Becher voller Möglichkeiten

Auch die kalte Winterzeit – mit Hinblick auf die Festtage – steht im Zeichen von Familie und gutem Essen. Egal ob für die Mahlzeit am Abend im Kreise der Liebsten oder das gemeinsame Frühstück – es muss immer ein cremiger Begleiter zu Brot, Salaten, Gemüse, Fleisch sowie Pell- und Folienkartoffeln auf der Tischmitte zu finden sein.

Das Unternehmen APOSTELS bietet ein passendes Großverbraucher-Sortiment mit frischen Zutaten, eigenem Anbau und strengen Qualitätskontrollen:

Nicht nur pur ist der cremige **APOSTELS Jogurti** ein Genuss. Mit Honig und Früchten verfeinert entsteht ein ausgewogenes Frühstück. Durch die milde Säure kann der **Jogurti** auch zu herzhaften Speisen gereicht werden, um Saucen oder Salatdressings abzuschmecken. Er bildet außerdem eine optimale Basis für einen hausgemachten Zaziki, da er nach grie-



chischer Art hergestellt wird. Das macht den **Jogurti** so unglaublich cremig und zu einer tollen Proteinquelle – der Begleiter für Speisen jeglicher Art.

Wem herkömmliche Aioli zu schwer ist, wird von der leichten **APOSTELS Aioli** begeistert sein. Diese ist im Unterschied zu anderen Aiolis nur mit extra nativem Olivenöl und frischem Knoblauch angereichert – Ei und Mayonnaise haben keinen Platz! Durch die Zugabe von Joghurt anstatt von Mayonnaise ist die **Aioli von APOSTELS** besonders frisch und leicht und passt hervorragend zu gegrilltem Fisch oder Meeresfrüchten oder als Dip zu krossem Brot sowie Gemüsesticks.

Gutes Essen und eine positive Laune sind die Zutaten für ein glückliches Leben. Die Kunst, mit leckerer Nahrung Zufriedenheit bei Ihrer Kundschaft zu erschaffen, erzielen Sie mit den cremigen Begleitern von APOSTELS!



GAUMENGENUSS

im Hand- umdrehen



Woran denken Sie bei dem Wort „Kartoffel“? Sind es gefüllte Ofenkartoffeln, cremiges Kartoffelpüree, knusprige Pommes frites oder ein warmes Kartoffelgratin? Die Liste leckerer Speisen mit der Knolle scheint endlos, genauso wie die Arten der Zubereitung.

Bequemlichkeit und Geschwindigkeit werden uns immer wichtiger – und dieser Trend ist auch im Lebensmittelsektor deutlich erkennbar. Eine spürbare Entwicklung in diesem Bereich stellt die Zunahme von vorgekochten Kartoffelprodukten dar – denn die Zubereitung von Kartoffeln ist ein zeitaufwendiger Prozess, da sie geschält, geschnitten und gekocht werden müssen. Ein Spezialist für schnelle und einfache Kartoffelgerichte ist das niederländische Unternehmen Farm Frites International B.V. Der Lieferant ist immer auf der Suche nach neuen Entwicklungen, probiert innovative Ideen aus und verfolgt Trends.

Schnell und einfach Kartoffelprodukte zubereiten – und das möglichst festlich?

Das Sortiment des Lieferanten Farm Frites inspiriert Ihre Kundschaft und zaubert Genussfans ein Lächeln ins Gesicht.



Wie hilft Farm Frites Precooked bei der einfachen und schnellen Zubereitung von köstlichen Speisen?

Der Mehrwert vorgebackener Kartoffeln:

- Schnell und einfach herauszunehmen, abzuspülen und abzutrocknen
- Spart Zeit, Energie, Personal und Wasser
- Längere Haltbarkeit im Vergleich zu den handgemachten Produkten
- Die Geschmacksintensität bleibt erhalten
- Der 4-kg-Beutel passt perfekt in eine Gastronorm-Schale

Schnell und einfach – und trotzdem festlich?

Die Kartoffelprodukte von Farm Frites machen dies möglich. Der Lieferant bietet hochwertige Produkte mit einem hervorragenden Geschmack und frischem Aussehen, die den letzten Schliff auf dem Teller geben. Das Beste daran ist, dass diese Produkte zu 100 % aus Kartoffeln bestehen. Egal, welche Kartoffelspezialität es sein soll – mit dem Farm Frites Angebot glänzt Ihr Sortiment mit bester Qualität und ohne Probleme bei der Zubereitung. Ganz in Übereinstimmung mit dem zunehmenden Bedürfnis nach Bequemlichkeit, Geschwindigkeit und Qualität in der Lebensmittelbranche.



Einfach Käse

Käsegenuss von Bayernland

Ein Pionier unter den Dairy-Herstellern ist Bayernland. Seit 1930 steht die Marke für ein umfangreiches Sortiment an Käsesorten und Milchprodukten mit Tradition und regionaler Verbundenheit. Beste Rohstoffe und ausgewählte Rezepturen sind die Grundlage für abwechslungsreiche Genussmomente. Die gesamte Produktpalette erstreckt sich von Schnitt- und Weichkäsespezialitäten über trendige Käsezubereitungen bis hin zu einem Basissortiment aus feinen Frischeprodukten wie Butter und Joghurt. Mediterrane Spezialitäten wie Mozzarella und feiner Frischkäse zählen ebenfalls zu den Bayernland-Kernkompetenzen.



In der Winterzeit gehören zu einem gemütlichen Abend ein Glas Rotwein oder Apfelsaft, ein appetitlich duftendes Brot und dazu Käse in allen Variationen: herzhaft, nussig, cremig oder pikant. Kräftige und milde Käsesorten bieten dem Gaumen in jedem Gang neue Aromen an und runden festliche Menüs ab.

Winterzeit ist Käsezeit

Während der kalten Monate lieben die Menschen kulinarische Genüsse noch mehr als sonst. Dabei überzeugt nichts mehr als gute Qualität. Bayernland hat den Anspruch, zu jeder Zeit erstklassige Genussmomente zu bieten. An einem Käseabend sind die Spezialitäten des Lieferanten Pflichtprogramm. Die **Bayernland Mozzarella-Vielfalt** erstreckt sich von der kleinen 1-Gramm-Perle über die 125-g-Mozzarella-Kugel in Salzlake bis hin zu Mozzarella Gourmini im 1-kg-Eimer. Schnittfester geriebener und gewürfelter Mozzarella im handlichen 1- und 2-kg-Beutel ergänzt das milde Mozzarella-Sortiment.

Der **Bayernland-Land-Frischkäse** ist beliebt bei Großverbrauchenden. Erhältlich ist der streichfähige Land-Frischkäse in der Doppelrahmstufe im 3-kg-Eimer sowie im Tainer à 1,5 kg oder 3,5 kg. Neu im Sortiment ist der Land-Frischkäse Kräuter. Der **Bayernland Balkankäse** ist ein rindenloser Weichkäse aus Kuhmilch, der in Deutschland nach einem traditionellen Verfahren aus südosteuropäischen Mittelmeerländern hergestellt wird. Die Balkankäse-Portionsstücke 500 g und 1 kg sowie die Balkankäse-Würfel sind in Salzlake eingelegt. Der 1,6-kg-Block ist ohne Lake in Folie abgepackt.

Alle Käsesorten von Bayernland überzeugen mit Erfahrung und Tradition gepaart mit moderner Produktionstechnik. So entstehen außergewöhnliche Käsesorten und Milchprodukte – mal herzhaft, mal mild, jedoch immer unverkennbar „bayernländisch“.

KÄSETASCHEN MIT BALKANKÄSE

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Mehl
- 150 g Quark
- 6 EL Milch
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- ½ TL Salz
- 60 g Bayernland Goldbutter
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Bunde Petersilie
- 200 g Bayernland Balkankäse
- 3 EL Vollmilchjoghurt
- 1 Ei
- ½ TL Rosenpaprika
- Etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Aus Mehl, Quark, Milch, Trockenhefe, Zucker, Salz und 50 g Butter einen glatten Teig herstellen. Diesen kneten und 30 Minuten gehen lassen.
2. Fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch in etwas Butter andünsten. Zerhackte Petersilie, zerbröselten Balkankäse, Joghurt und ein Eigelb zufügen.
3. Den Teig dünn ausrollen und die Füllung darauf verteilen.
4. Die Ränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen und zusammenklappen. Zu kleinen Teigtaschen formen und 20 Minuten ruhen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 200 °C goldgelb backen.

Genusstipp

Wer es schärfer mag, kann eine kleingeschnittene Chilischote mit in die Füllung geben.



Genuss

zu jeder Jahreszeit!

bayernland.de



APERITIF

mal anders

Egal ob ein Raclette-Abend mit den Liebsten, das Weihnachtsessen mit der Familie oder die Silvesterparty: Ein leckerer Aperitif, der den Appetit anregt, darf nicht fehlen. Doch immer mit einem Mimosa oder einem Aperol Spritz anzustoßen, ist auf Dauer langweilig. Keine Sorge! Wir servieren Ihnen ausgefallene, winterliche und zugleich festliche Aperitif-Vorschläge, die Ihrem Besuch definitiv Lust auf mehr machen werden.

CHRISTMAS SPRITZ

Zutaten für 1 Glas

- 150 ml Prosecco
- 40 ml Mineralwasser (alternativ Orangensaft)
- 2 cl Grenadine-Sirup
- Kerne von ¼ Granatapfel
- Eiswürfel
- 1 Bio-Orange
- 1 Zweig Minze

Zubereitung

Entkernen Sie den Granatapfel. Geben Sie die Granatapfelkerne mit dem Eis und dem Grenadine-Sirup in ein Glas. Füllen Sie es mit Prosecco auf und geben Sie einen Schuss Mineralwasser (oder wahlweise Orangensaft) hinzu. Fügen Sie noch eine Scheibe Orange in Sternchenform und die Minze hinzu. Fertig ist das Getränk zum Fest!



Unser erster Serviervorschlag ist etwas exotisch und trotzdem winterlich und festlich zugleich. Die Hauptzutat ist Granatapfelsaft. In der griechischen Mythologie und im Christentum gilt der Granatapfel als Frucht der Liebe. Daher eignet sich dieser Drink optimal zum Fest!

Spätestens bei diesem Begrüßungsdrink ist klar, dass wir uns in der Weihnachtszeit befinden. Kräftige Zimt-Aromen und Whiskey-Noten entfalten sich in unseren Nasen und lassen uns die besinnliche Zeit einfach nur genießen.

CINNAMON BOURBON FIZZ

Zutaten für 1 Glas

- 4 cl Bourbon Whiskey
- 1 TL Honig oder Agavendicksaft
- 3 cl bitterer Aperitif
- Orangen-Aroma
- Eiswürfel
- 2 cl Zitronensaft
- 2 Zweige Rosmarin
- Zimtstangen

Zubereitung

Geben Sie etwas Eis in einen Shaker. Füllen Sie mit Honig/Agavendicksaft, dem Bourbon Whiskey sowie dem Aperitif auf. Fügen Sie ein paar Tropfen Orange Bitter sowie Zitronensaft, den Rosmarin und eine Zimtstange hinzu. Schütteln Sie alles kräftig für ca. 20 Sekunden. Seihen Sie das Getränk in ein Glas ab und garnieren Sie den Aperitif mit dem restlichen Rosmarin und Zimtstangen. Der optimale Begleiter für die Weihnachtszeit!



Bild: Rhythov / www.adobestock.com

DOPPIO PASSO



EINFACH
Geniessen



MEIN
LIEBLINGS-
ITALIENER



- Anzeige -



Dieser alkoholfreie Aperitif ist der optimale Begleiter für die gemütliche Zeit und der perfekte Einstieg zum Dinner. Herbstliche Noten bringen Birnen und Haselnüsse. Durch Tonicwater und Zitronen ist dieser Aperitif nicht zu süß.

BIRNEN-TONIC

Zutaten für 1 Glas

- 8 cl Birnensaft
- 7 cl Tonicwater
- 2 cl Haselnuss-Sirup
- 1 Bio-Zitrone
- Eiswürfel
- Thymian

Zubereitung

Füllen Sie das Glas mit Eiswürfeln. Gießen Sie den Saft einer halben Zitrone darüber. Geben Sie den Haselnuss-Sirup und den Birnensaft hinzu und füllen Sie anschließend mit Tonicwater auf. Garnieren Sie den Birnen-Tonic mit Thymian.

Und Cheers!



DEN MOMENT GENIEßEN

AM BESTEN MIT EUCH





Wie bei Oma

Hier gehts zur Hanna Rouladen-Tasty-Box:



Sie sind der Sonntagsklassiker bei Oma und Opa!

Flach zusammengrolltes Rindfleisch mit Speck, Zwiebeln und saurer Gurke gefüllt und in einer köstlichen Bratensauce gekocht. Dieses urdeutsche Gericht wird häufig mit Rotkohl oder Rosenkohl und je nach Region mit Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Spätzle oder Klößen serviert. Ist Ihnen das Wasser nun auch schon im Munde zusammengekommen? Vor allem jetzt in der kalten Jahreszeit schmecken Rouladen hervorragend. Das Unternehmen HANNA bietet das Sonntagsgeschäft in Halal-Qualität. Denn das Unternehmen verwendet Hähnchenfleisch für seine Rouladen. Dabei hat die bekannte **Variante Florenz** Verstärkung durch neue Rezepturen, wie die mit Hirtenkäse gefüllte **Roulade Athen**, bekommen. Um die Rouladen-Spezialitäten „in aller Munde zu bringen“, hat sich der Lieferant etwas Besonderes überlegt. Er verschickt Probierpakete – die Rouladen-Tasty-Boxen – an interessierte Großverbraucher.

Halal-Zertifikat als Qualitätsmerkmal

Aber auch Bewährtes bleibt weiterhin ein aktuelles Thema in der Produktion von HANNA: das Halal-Zertifikat für das gesamte Profi-Sortiment. Es gilt: Wer HANNA kauft, kauft gemeinsamen Genuss mit Halal-Garantie. Die wichtige Zertifizierung sieht man im Delbrücker Unternehmen als zusätzliches Qualitätsmerkmal und als Unique Selling Proposition (USP). „Hähnchen-Tiefkühl-Convenience in dieser Qualität mit garantierter Sicherheit auch für Muslime und in einer solchen Produktvielfalt finden Sie nur bei uns“, schwärmt Vertriebsleiter Michael Wittwer.



HÄHNCHEN-ROULADEN FLORENZ

mit cremigem Kartoffelgratin und Feldsalat

Zutaten für 10 Personen

Für das Kartoffelgratin:

- 350 ml Sahne
- 350 ml Geflügelfond
- 50 g Parmesan (gerieben)
- Etwas Salz, Pfeffer und Muskat
- 1,5 kg Kartoffeln (mehligkochend, in 2-mm-Scheiben)
- 40 g Butter (in Flöckchen)

Für den Feldsalat:

- 120 ml heller Balsamicoessig
- 80 g Dijonsenf
- 120 ml Olivenöl
- Etwas Salz, Pfeffer, Zucker
- 100 g Weißbrot (in Würfeln)
- 30 g Butter
- 350 g Feldsalat

Für die Hähnchen-Roulade:

- 10 HANNA Hähnchen-Roulade Florenz (ca. 150 g)

Zubereitung

1. Sahne, Geflügelfond und Parmesan verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Daraufhin mit Kartoffelscheiben vermischen und auf einem tiefen GN-Blech oder in Portionsförmchen verteilen. Die Butterflöckchen darüberstreuen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C ca. 25 bis 30 Minuten garen.
2. Hähnchen-Rouladen Florenz auf ein GN-Blech geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C Heißluft ca. 28 bis 30 Minuten zubereiten.
3. Balsamicoessig, Senf, Öl und 3 EL Wasser zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Weißbrotwürfel in schäumender Butter goldbraun rösten. Danach den Feldsalat mit einer Vinaigrette beträufeln und mit den Croûtons bestreuen. Die Hähnchen-Rouladen diagonal halbieren sowie mit dem Feldsalat und Kartoffelgratin anrichten und servieren.

Tipp:

Für besondere Anlässe kann das Gratin mit etwas fein gehacktem Trüffel und/oder etwas Trüffelöl verfeinert werden.

Die Hähnchen-Rouladen von Hanna sind zudem schnell und einfach in der Zubereitung.

Nun sind Sie an der Reihe. Wie wäre es mit den Hähnchen-Rouladen Florenz mit cremigem Kartoffelgratin und Feldsalat auf der Speisekarte?

So klappt es mit den Hähnchen-Rouladen wie bei Oma.





Das Tiefkühlsortiment des Lieferanten Ardo sorgt nicht nur für unvergessliche Geschmacksexplosionen, sondern auch für zusätzliche Vitaminbomben!

Besser geht es nicht!

FRISCH – FRISCHER – tiefgefroren

Obst, Gemüse und Kräuter – klassischerweise im Frische-Bereich zu finden. Doch auch die Tiefkühl-Varianten haben ihre Daseinsberechtigung! Denn Tiefkühlkost enthält mehr Mineral- und Nährstoffe als frische Produkte, die über einen längeren Zeitraum bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank gelagert wurden. Sie behalten den maximalen Nährwert, da sie unmittelbar nach der Ernte eingefroren werden. Gemüse, Kräuter und Obst werden kurz mit Wasser und Dampf erhitzt und daraufhin direkt schockgefrostet verpackt. Besonders im Winter werden einige Obst- und Gemüsesorten aus weit entfernten Ländern importiert. Die langen Transportwege wirken sich negativ auf die Qualität der Lebensmittel aus. Farbe, Struktur und Geschmack verschlechtern sich nach einigen Tagen Reise deutlich. Die Tiefkühlkost-Variante hingegen weist eine bessere Struktur und einen höheren Vitamingehalt auf.



Wie ist Tiefkühlkost vorzubereiten?

Frisch gefrorenes Gemüse, Obst und Kräuter müssen vor der Zubereitung nicht aufgetaut werden. Dadurch behalten sie ihre Konsistenz und Textur sowie Vitamine und Mineralstoffe. Kurz kochen, dämpfen oder backen – und fertig ist die Tiefkühlkost.

Vitamine, Mineralstoffe und mmmhhhh....

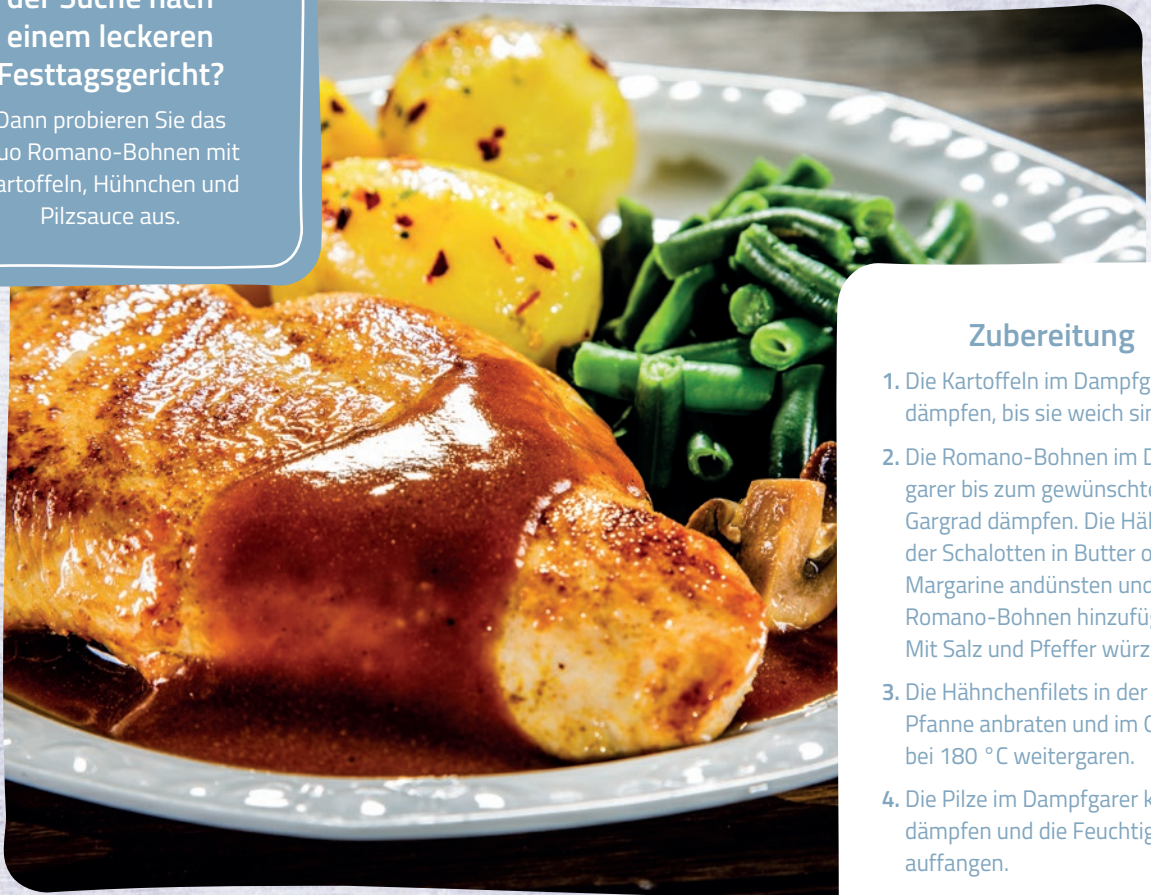
Ihr Lieferant für **Tiefkühlgemüse, -obst und -kräuter** ist das Unternehmen Ardo. Die Herstellung erfolgt auf nachhaltige Weise, mit Respekt für Mensch und Umwelt. Was die Natur schenkt, bewahrt Ardo mit Sorgfalt. Die Tiefkühlprodukte sind

nicht nur von gleichbleibend hoher Qualität, sondern sparen Ihnen auch viel Zeit und Energie in der Küche. Sie sind bereits vorgewaschen und vorgeschnitten und müssen daher nur noch aufgetaut, aufgewärmt und zubereitet werden. Darüber

hinaus sind die Produkte einfach zu portionieren: Ihre Kundschaft entnimmt nur die Menge, die sie wirklich benötigt – der Rest kann zurück in den Gefrierschrank gelegt werden. Man spart Kosten durch das Vermeiden von Food Waste.

Sind Sie noch auf der Suche nach einem leckeren Festtagsgericht?

Dann probieren Sie das Duo Romano-Bohnen mit Kartoffeln, Hühnchen und Pilzsauce aus.



Zubereitung

1. Die Kartoffeln im Dampfgarer dämpfen, bis sie weich sind.
2. Die Romano-Bohnen im Dampfgarer bis zum gewünschten Gargrad dämpfen. Die Hälfte der Schalotten in Butter oder Margarine andünsten und die Romano-Bohnen hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Hähnchenfilets in der Pfanne anbraten und im Ofen bei 180 °C weitergaren.
4. Die Pilze im Dampfgarer kurz dämpfen und die Feuchtigkeit auffangen.
5. Die Pilze zusammen mit den restlichen Schalotten in einem Stück Butter anbraten, die Pilzflüssigkeit dazugeben und etwas einkochen lassen. Nun die Sahne dazugeben und kurz einkochen lassen.

ROMANO-BOHNEN MIT KARTOFFELN, HÜHNCHEN UND PILZSAUCE

Zutaten für 4 Personen

- 1,5 kg Ardo Romano-Bohnen
- 1,5 kg Ardo-Pariser Kartoffeln
- 1 kg Ardo Pilze, in Scheiben geschnitten
- 150 g Ardo Schalotten
- 100 g Butter oder Margarine
- 4 Hähnchenfilets
- 1 l Sahne
- Salz und Pfeffer



WAS ERWARTET UNS

* 2024? *

Circular Food

In diesem Jahr stand „Regenerative Food“ weit oben auf der Liste, wenn es um die Frage ging, welche Lebensmitteltrends aktuell sind. Regenerative Landwirtschaft setzt den Fokus auf die Gesundheit der Böden, auf denen unsere Nahrungsmittel angebaut werden. Auf und in intakten Böden kann in der Landwirtschaft nährstoffreiches Obst und Gemüse geerntet werden. Der Geschmack wird intensiver und die biologische Vielfalt wird gefördert. Dieser Trend wird auch im kommenden Jahr eine große Rolle spielen.

Und was erwartet uns sonst? Welche Entwicklungen wird es in der Lebensmittelbranche geben? Lassen Sie uns einen Blick in die Zukunft werfen!

„Circular Food“, auch bekannt als „Re-use Food“ bezieht sich auf den kompletten Produktzyklus eines Lebensmittels. Ziel dieses Ansatzes ist es, keinen Abfall entstehen zu lassen. Alle Bestandteile eines Produktes werden verwertet oder dem biologischen Kreislauf zurückgeführt. Beispiele hierfür können Schalen oder Kerne sein: Sie werden als wertvolle Ressource wahrgenommen. Teilweise werden sie als Tierfutter oder für die Produktion von Biogas genutzt, doch immer häufiger landen sie in der Rezeptur neuer Lebensmittel. Diese Entwicklung gilt für alle Produkte – egal ob tierischen oder pflanzlichen Ursprungs. Wir freuen uns, im nächsten Jahr „Circular Food“-Produkte in den Regalen zu sehen.

Cultured Meat & Fish

Neue Technologien in der Herstellung von Produkten helfen in der Zukunft ebenfalls in puncto Nachhaltigkeit und bereichern die veganen Sortimente. Cultured Meat oder Cultured Fish entsteht aus der Kultivierung tierischer Muskel- und Fettzellen. So wird ein originaler Geschmack garantiert, allerdings muss dafür kein Tier sterben. In den USA wurde in diesem Jahr zum ersten Mal „In vitro“-Fleisch durch eine Gesundheitsbehörde für den Markt freigegeben. Obwohl die Akzeptanz von „Laborfleisch“ in der Gesellschaft zurzeit noch niedrig ist, ist dieser technologische Fortschritt zukunftsweisend.

Wir sind sehr gespannt darauf, mit welchen Trends wir uns im kommenden Jahr verstärkt befassen werden. Denn eines ist gewiss: Auch im Bereich innovativer Lebensmittel bleiben wir für Sie am Ball!



- Anzeige -

TRAUMHAFT SCHÖNE HAARE ÜBER NACHT.

Schwarzkopf
GLISS
HAIR REPAIR

Das neue Schwarzkopf Bonding HaptIQ-System repariert und regeneriert das Haar und bietet dabei eine schwerelose Pflege.



REPARIER' WAS DU LIEBST.

- Anzeige -

schauma

Neu



Multitalent-Kur

**5 Anwendungen & 5 Effekte.
Eine Kur für gesundes Haar.**

Pflege, was dir wichtig ist.



* Impressum *

Herausgeber:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Verleger:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Druckerei:

news-media e.K.
Brassertstraße 122, 45768 Marl

Redaktionsleitung:

Birgit Vehovec (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Anzeigenteil:

Sonja Massafra (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

- Anzeige -

RIEGELEIN
CONFISERIE

Seit 2017 besteht unser gesamtes Jahresartikel-Sortiment ausschließlich aus Artikeln mit dem Fairtrade-Siegel. Außerdem bieten wir eine umfangreiche BIO-Fairtrade-Kollektion für Weihnachten und Ostern an, für die Kakao, Rohrzucker und Vanille aus fairem Handel verwendet werden. Um diesen nachhaltigen Umgang mit Rohstoffen und Umwelt weiterzutragen, engagieren wir uns im Forum Nachhaltiger Kakao.

www.riegelein.de



Schokolade mit
inneren Werten



- Anzeige -



PURINA
GOURMET
Gold

SAFTIG-FEINE
STREIFEN



Neues Gold für Ihren Feinschmecker

Verwöhnen Sie Ihre Samtpfote mit einer neuen Textur von GOURMET: Köstliche, langsam gegarte Mahlzeiten mit saftigen Streifen, die Katzen begeistern werden. Hergestellt mit hochwertigen Zutaten, ohne Zusatz von Farb-, künstlichen Aroma- und Konservierungsstoffen.

PURINA

Ihr Haustier, unsere Leidenschaft.



SELEZIONE ORO CHEF

DIE EFFIZIENTE PASTA FÜR DEN HEKTISCHEN KÜCHENALLTAG
– JETZT NOCH LEISTUNGSSTÄRKER!



Mit
optimierter
Rezeptur!



Hohe Kochtoleranz

Gelingsicher im Kochprozess
dank einer robusten Textur



Flexible Handhabung

Perfekt zum Vorkochen
oder zum Kochen à la minute



Optimiert für Double-Cooking

Jetzt bis zu 48 Std. gekühlt haltbar
und in 40-60 Sek. regeneriert



Ideal für Take-Away

Mindestens bis zu 30 Min.
Al-dente-Qualität



Mehr zu unseren Produktlösungen auf barillafoodservice.de