



ON TOP

Kreieren und veredeln Sie Ihre Snacks mit leckeren Kühlmann Produkten. Die ideale Lösung für Ihre Snack-Auslage!

INSPIRATIONEN FÜR IHRE THEKE



MIT UNSEREN PRODUKTEN ZUM TRENDGERECHTEN GENUSS

Ob herzhaft belegte Brötchen, kreative Wraps oder abwechslungsreiche Sandwiches – moderne Snack-Konzepte sind aus dem Bäckereialltag nicht mehr wegzudenken.

In diesem Katalog zeigen wir Ihnen, wie Sie mit unseren Produkten im Handumdrehen attraktive, zeitgemäße Snacks kreieren, die nicht nur gut aussehen, sondern auch hervorragend schmecken.

Lassen Sie sich inspirieren
und starten Sie direkt durch!



SMASHED SCHNITZEL CROISSANT



Schnitzel-
brötchen
mal anders!

#Eyecatcher

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Stk. Croissants
- 700g Krautsalat ohne Aufguss
Art.-Nr. 41700
- 500g Remoulade
Art.-Nr. 10021201
- 10 Stk. Schnitzel nach Wahl
- 1 Stk. Gurke, in Scheiben
- 500g Lollo Bionda Salat
- 2 Stk. Rote Zwiebel, halbierte
Scheiben

Anwendung:

1. Für das Smashed Schnitzel Croissant zunächst alle Croissants zusammendrücken.
2. Anschließend auf alle Unterseiten Remoulade auftragen. Auf das untere Croissant folgt nun das kross gebackene Schnitzel.
3. Getoppt wird dieses mit frischer Gurke, Krautsalat ohne Aufguss sowie roten Zwiebeln.
4. Jetzt nur noch das zweite Croissant auflegen und schon ist das Smashed Schnitzel Croissant servierfertig.

BIG PINSA SANDWICH

ORIENTALISCHER BLUMENKOHL-WRAP



Kulinarischer
Ausflug nach
Italien!

#Vegetarisch



Lecker, bunt &
einfach
orientalisch
engerollt!

#Vegan

Zutaten für 20 Portionen:

- 10 Stk.  Bella Lucia Pinsa
Art.-Nr. 8621
- 1 kg  Pikante Tomaten-Basilikum-
Creme
Art.-Nr. 55101
- 1 kg  Tomaten Sugo-Bruschetta
Art.-Nr. 27900
- 20 Stk. Burrata, ganz
- 500g Rucola

Nach Belieben: Olivenöl, Salz & Pfeffer

Anwendung:

1. Die frisch gebackene Pinsa in vier gleichgroße Stücke schneiden.
2. Auf alle vier Pinsa-Stücke die Pikante Tomaten-Basilikum-Creme auftragen.
3. Nun auf zwei der vier Stücke den Rucola und den Burrata auflegen.
4. Anschließend nach Belieben mit Olivenöl sowie Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Burrata platzieren, anschließend das Tomaten Sugo-Bruschetta darüber geben und ein übriges Pinsa-Stück als Deckel auflegen.
6. Schon kann das Big Pinsa Sandwich serviert werden.

Zutaten für 20 Portionen:

- 10 Stk. Wrap, nach Wahl
- 500g  Gelbe Linsen-Aufstrich
Art.-Nr. 58201
- 500g Blattspinat
- 500g Gekochte Kichererbsen
- 1 kg Marinierter Blumenkohl
- 2 Stk. Rote Zwiebel, halbierte
Scheiben

½ Bund Petersilie, glatt

Nach Belieben: Saft einer frischen Limette

Anwendung:

1. Den Wrap mit dem Gelbe Linsen-Aufstrich bestreichen.
2. Anschließend den Blattspinat, die roten Zwiebeln, die Kichererbse sowie den marinierten Blumenkohl mittig auflegen.
3. Die Komponenten mit frischer Limette und glatter Petersilie garnieren.
4. Nun den Wrap einrollen und halbieren.
5. Optional in Brotpapier einschlagen und als Einzelportion servieren.

HOT MANGO CAMEMBERT BAGUETTE



Zutaten für 10 Portionen:

5 Stk. Nussbaguette, halbiert

125g Butter

250g Lollo Bionda Salat

750g Camembert, nach Wahl

500g  Mango-Chutney
Art.-Nr. 10021501

Anwendung:

1. Das Nussbaguette halbieren und mittig anschneiden.
2. Die untere und obere Seite mit Butter bestreichen. Auf die untere Seite den Lollo Bionda und den geschnittenen Camembert platzieren.
3. Nun mit dem Mango-Chutney toppen und die obere Hälfte auflegen.
4. Servierfertig ist das Hot Mango Camembert Baguette.

SNACKIDEEN, DIE ANKOMMEN!

Unsere sorgfältig ausgewählten Zutaten sind die ideale Ergänzung für Ihre Backwaren – egal ob klassisch oder innovativ interpretiert. Lassen Sie sich von unseren Rezeptideen inspirieren und entdecken Sie neue Möglichkeiten, um Ihr Sortiment abwechslungsreich, verkaufsstark und genussvoll zu gestalten.

Viel Freude beim Ausprobieren und Verfeinern!

WARUM KÜHLMANN?

Einfach. Schnell. Gelingsicher.

Unsere Cremes, Dips & Toppings bringen Genuss auf den Punkt – mit minimalem Aufwand und maximaler Wirkung. Ob gelernt oder ungelernt: Jeder Handgriff sitzt, jede Portion überzeugt. Kosteneffizient, backstabil und im praktischen 500g Gebinde – ideal für den schnellen Snack und den reibungslosen Ablauf im Tagesgeschäft.

Der unverwechselbare Manufakturcharakter verleiht jedem Produkt den Charme des Selbstgemachten. Systemfähig, flexibel und trendbewusst – unsere Artikel sind die perfekte Ergänzung für innovative Snackkonzepte und die Food-Trends von morgen.

Bereit, wenn Sie es sind.



HIER GIBT'S
NOCH MEHR
INSPIRATIONEN





KONTAKT

Heinrich Kühlmann GmbH
Im Thüle 26
33397 Rietberg

Fon: 05244-4009-0
WhatsApp Business: 0151-17412753
Fax: 05244-4009-99

mail@kuehlmann-foodservice.de
www.kuehlmann-foodservice.de

Ausgabe: 01

