



GOURMETKATALOG

2026

Tradition, die man schmeckt. Innovation, die begeistert.



Unsere Geschäftsführung: Senta Kühlmann, Hendrik Kühlmann und Antonius Borgmeier

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

Frische, Qualität, echtes Handwerk und gelebte Verantwortung prägen unseren Familienbetrieb seit vielen Generationen. In unserer traditionsreichen Kühlmann-Manufaktur entstehen mit viel Liebe zum Detail feine Salate, raffinierte Antipasti und zahlreiche weitere Feinkost-Spezialitäten. Unser engagiertes Team arbeitet täglich mit Leidenschaft und höchstem Qualitätsanspruch.

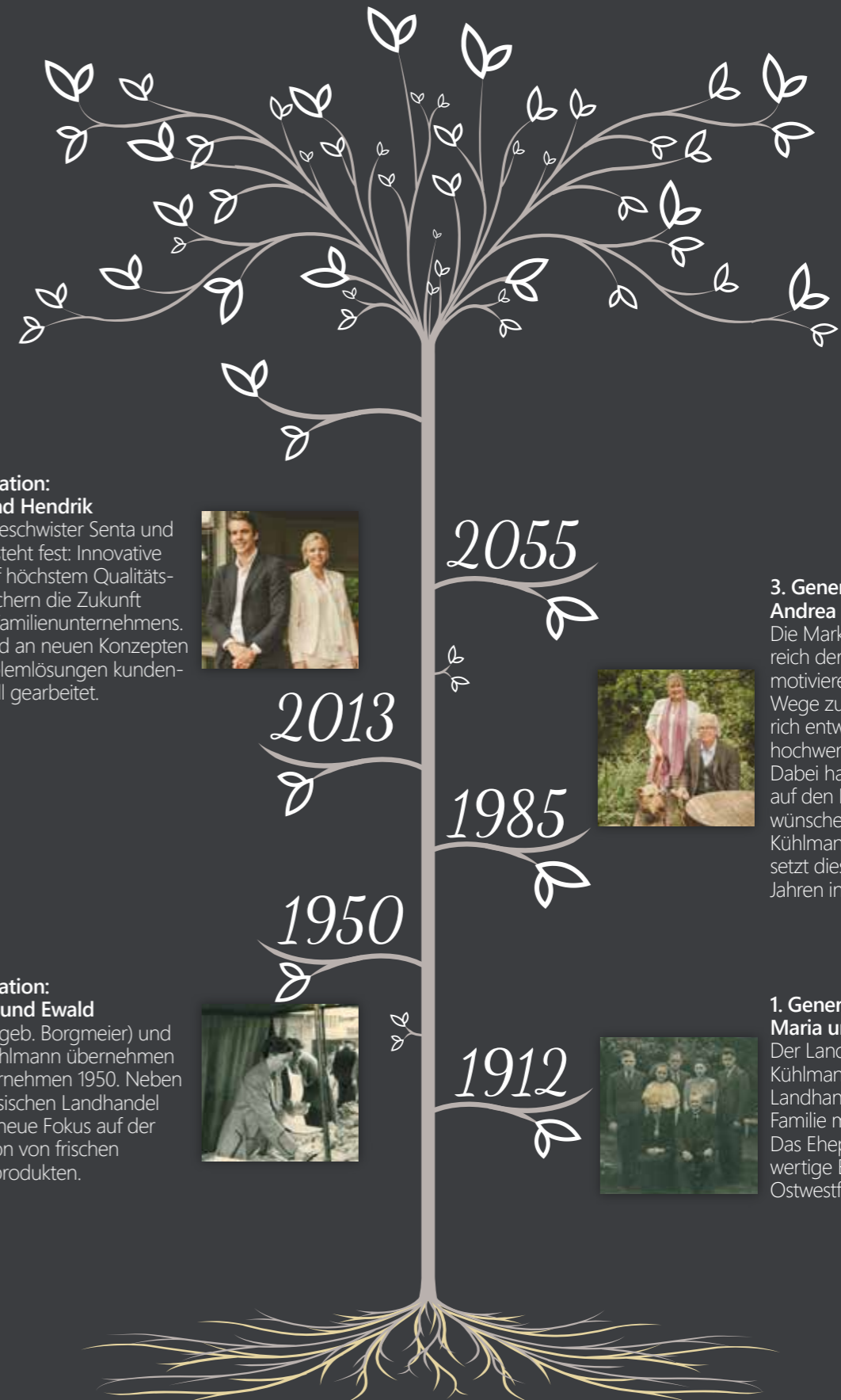
Wir verarbeiten ausschließlich ausgewählte, hochwertige Rohwaren – konsequent ohne chemische Zusätze oder Konservierungsmittel. Das Ergebnis: ehrliche Feinkost, die man schmeckt.

So entstehen in unserer Produktion handwerklich hergestellte Feinkostkreationen auf höchstem kulinarischem Niveau. Unser Anspruch ist klar: kompromisslose Qualität und bester Genuss. In unserem neuen Gourmet-Katalog entdecken Sie neben beliebten Klassikern auch kreative Neuheiten, die für Abwechslung und besondere Genussmomente sorgen. Und aufgepasst: Unsere neuen Frischkäsekugeln rollen frisch ins Sortiment – klein, rund und garantiert ganz groß im Geschmack.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken und Servieren.

*Ihre Familie Kühlmann
und das gesamte Kühlmann-Team*

Ein Unternehmen mit Geschichte.



4. Generation:

Senta und Hendrik

Für die Geschwister Senta und Hendrik steht fest: Innovative Ideen auf höchstem Qualitätsniveau sichern die Zukunft unseres Familienunternehmens. Stetig wird an neuen Konzepten und Problemlösungen kundenindividuell gearbeitet.



2055

3. Generation:

Andrea und Heinrich

Die Marktentwicklungen im Bereich der frischen Kartoffelprodukte motivieren das junge Ehepaar neue Wege zu gehen. Andrea und Heinrich entwickeln ein neues Sortiment: hochwertige, frische Feinkostsalate. Dabei haben Sie einen klaren Fokus auf den Markt und die Kundenwünsche. Der Cousin von Heinrich Kühlmann, Antonius Borgmeier, setzt diese Wünsche seit etwa 30 Jahren in der Produktion um.



2013

1985

1950

2. Generation:

Antonia und Ewald

Antonia (geb. Borgmeier) und Ewald Kühlmann übernehmen das Unternehmen 1950. Neben dem klassischen Landhandel liegt der neue Fokus auf der Produktion von frischen Kartoffelprodukten.



1912









1. Generation:

Maria und Heinrich

Der Landwirt Heinrich Kühlmann gründet einen Landhandel und später eine Familie mit seiner Frau Maria. Das Ehepaar setzt auf hochwertige Erzeugnisse aus Ostwestfalen.



Mehr als 100 Jahre Feinkost.

	<p>Ewald Kühlmann, Sohn von Heinrich & Elisabeth, übernimmt das elterliche Unternehmen und findet in Antonia Borgmeier eine mutige und tatkräftige Ehefrau, die ebenfalls aus der Lebensmittelbranche stammt.</p>		<p>Elisabeth Borgmeier mit ihrem Sohn Antonius Borgmeier, dem heutigen Geschäftsführer für die Bereiche Produktion, Qualitätssicherung, Logistik und Einkauf.</p>		<p>Heinrichs Ehefrau Andrea Kühlmann steigt in die Geschäftsleitung ein. Gemeinsam entwickeln sie neue Konzepte für den Fachhandel sowie neue Feinkostrezepturen.</p>		<p>Bis heute - Entwicklung vieler innovativer Produkte & Konzepte: Hummus, Bulgur, Kimchi, Frischkäsekugeln, Pinsa und vieles mehr</p>
<p>1912</p>	<p>1950</p>	<p>1960</p>	<p>1975</p>	<p>1988</p>	<p>1990</p>	<p>2013</p>	<p>2026</p>
<p>Heinrich Kühlmann Senior gründet 1912 auf einem Bauernhof in Rietberg-Westerwiehe einen Landhandel.</p> 	<p>Ewald und Antonia Kühlmann steigen sehr erfolgreich in die Pommes-frites-Produktion ein. Das Unternehmen expandiert weiter und gewinnt Fachgroßhändler aus ganz Deutschland als Neukunden hinzu.</p> 	<p>Die Produktion von Feinkostsalaten beginnt und wird mit den Jahren ausgebaut. Hinzu kommen neue Produktionsstätten.</p> 	<p>Hendrik Kühlmann steigt in die Geschäftsführung ein, gefolgt von seiner Schwester Senta Kühlmann (2016). Für die vierte Kühlmann-Generation ist klar: Innovation und Qualität sichern die Zukunft des Familienunternehmens.</p> 				

Wofür wir stehen.



EINSATZ
WERTVOLLER
ROHWAREN



HANDWERKLICHE
VERARBEITUNG



INNOVATIV &
KREATIV



FAMILIÄR

Unser Qualitätsversprechen:













INHALT



Seite 14

Kreative Ideen für Ihre Küche.



- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  07 Unsere Neuheiten |  29 Fleischsalate |
|  09 Antipasti |  31 Fischsalate & Meeresfrüchte |
|  15 Kartoffelsalate |  35 Toppings, Cremes & Dips |
|  17 Kohlsalate |  41 Saisonartikel |
|  19 Nudelsalate |  43 Kreative Küche |
|  21 Käsesalate |  49 Neuheiten & Auslistungen |
|  23 Gemüsesalate |  50 Kontakt |
|  26 Ultrafrische Salate | |
|  27 Geflügel- & Eiersalate | |



backstabil



froststabil



back- & froststabil



vegetarisch



vegan

Bewusst verzichten wir auf die Zugabe von Konservierungsstoffen, Aromen & Extrakten.

Unsere Neuheiten

**Entdecken Sie
unsere bayerischen
Köstlichkeiten**

mehr dazu
auf Seite 16 & 18

**Rundum ein Genuss:
„Vier leckere Sorten
Frischkäsekugeln“**

mehr dazu
auf Seite 14



Antipasti



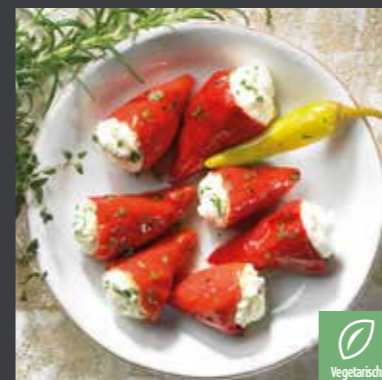
Chili Sweets
Knackige Paprika-Frucht mit lebendiger Schärfe und leichter Süße, gefüllt mit pikanter Paprika-Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86306 VE: 1,0 kg



Honey Peppers
Kühlmanns sonnenverwöhnte orangene Paprika - süße, saftige Früchte von Hand mit pikanter Senf-Honig-Frischkäsecreme gefüllt.
Artikel-Nr.: 86307 VE: 1,0 kg



Gefüllte Frischkäsechampignons
Champignonköpfe mit einer würzigen Pfeffer-Frischkäsecreme-Füllung.
Artikel-Nr.: 86315 VE: 1,0 kg



Pikante kleine Florini
Rote Paprikaglocken, gefüllt mit leckerer Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86336 VE: 1,0 kg



Weinblätter
Blanchierte Weinblätter, gefüllt mit einer mediterran aromatisierten Reismischung.
Artikel-Nr.: 86337 VE: 1,0 kg



Gefüllte, getrocknete Tomaten
Tomaten in Balsamico-Kräuter-Marinade, gefüllt mit einer Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86340 VE: 1,0 kg



Grüne Peperoni
Mit Frischkäsecreme gefüllte Peperoni.
Artikel-Nr.: 86317 VE: 1,0 kg



Patty Pans, pikant gefüllt
Mini-Kürbisse, gefüllt mit cremiger Ajvar-Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86332 VE: 1,0 kg



Peppadews®
Aromatisch leckere Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86333 VE: 1,0 kg



Gegrillte Zucchiniestreifen
Zucchiniestreifen, gegrillt und in mildem Öl eingelegt.
Artikel-Nr.: 86320 VE: 1,0 kg



Gegrillte Auberginestreifen
Auberginestreifen, gegrillt und eingelegt in mildem Öl.
Artikel-Nr.: 86321 VE: 1,0 kg

**Feiner Genuss,
modern
interpretiert!**





Gegrillte Champignons
Champignons, gegrillt eingelegt und veredelt mit einem feinwürzigen Kräuteröl.
Artikel-Nr.: 86322 VE: 1,0 kg



Balsamico-Zwiebeln
Italienische Zwiebeln mit mildem Balsamico-Essig veredelt.
Artikel-Nr.: 86328 VE: 1,0 kg



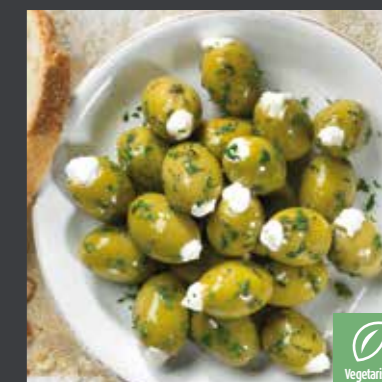
Gegrillte Paprikafilets rot und gelb
Rote und gelbe gegrillte Paprikafilets, verfeinert mit südländischen Aromen.
Artikel-Nr.: 86358 VE: 1,0 kg



Bunter Olivenmix
Ein Mix aus grünen und schwarzen Oliven (ohne Stein) sowie der großen, sattgrünen Nocellara-Olive (ohne Stein) aus Sizilien.
Artikel-Nr.: 86308 VE: 1,0 kg



Geschwärtzte Oliven
Geschwärtzte Oliven, gefüllt mit einer mediterran abgeschmeckten Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86343 VE: 1,0 kg



Grüne Oliven mit Frischkäsefüllung
Oliven, gefüllt mit Frischkäsecreme und Kräutern.
Artikel-Nr.: 86316 VE: 1,0 kg



Artischockenherzen
Artischockenherzen mit einem Hauch Zitrone in mildem Kräuter-Öl-Dressing.
Artikel-Nr.: 86324 VE: 1,0 kg



Sonnentrocknete, italienische Tomaten
Tomaten, veredelt mit Balsamico und mediterranen Kräutern.
Artikel-Nr.: 86319 VE: 1,0 kg



Halbgetrocknete Tomaten
Tomaten, „semi-dried“, in mediterraner Marinade aus feinem Öl und aromatischen Kräutern.
Artikel-Nr.: 86302 VE: 1,0 kg



Käsevariation Quattro Formaggi
Milder, naturbelassener Schafskäse mit Pesto, Ajvar, Petersilie und Paprikadressing.
Artikel-Nr.: 86360 VE: 1,5 kg



Misto Oliven-Trio
Mammouth-Oliven, gefüllt mit Mandeln, Paprikapaste und Knoblauch.
Artikel-Nr.: 86364 VE: 1,5 kg



Party-Platte
Gefüllte Peppadew, grüne Peperoni, Paprikaglocken, Champignons sowie Basilikum-Oliven, Balsamico-Zwiebeln und getrocknete Tomaten.
Artikel-Nr.: 86373 VE: 1,5 kg



Grüne Oliven Basilikum
Oliven ohne Stein, veredelt mit Basilikum.
Artikel-Nr.: 86325 VE: 1,0 kg



Feine Oliven (geschwärzt)
Geschwärtzte Oliven ohne Stein mit mildem Aroma.
Artikel-Nr.: 86326 VE: 1,0 kg



Schwarze & Grüne Oliven
Kombination aus geschwärtzten und grünen Oliven, ohne Knoblauch.
Artikel-Nr.: 86342 VE: 1,0 kg



Antipasti-Spieße Toscana
1: Gef. Florini mit Doppelrahmfrischkäse und geschwärtzten Oliven. / 2: Gef. grüne Oliven, mit Paprikapaste, gef. Kirschpaprika, geschwärtzte Oliven. / 3: Balsamicozwiebeln, getr. Tomaten und grüne Oliven.
Artikel-Nr.: 86350 VE: 1,0 kg



Misto Tricolore
3-Kammerschale: Honey Peppers, gefüllt mit Senf-Honig-Frischkäsecreme; Grüne Paprikaglocken, gefüllt mit Ajvar-Frischkäsecreme; Pikante, kleine Florini, gefüllt mit Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86365 VE: 1,5 kg



Party-Spezialitäten
Chili Sweeters, pikant mariniertes Feta-Schafskäse, gefüllte getrocknete Tomaten, marinierte Artischocken, in Tomaten marinierte Oliven, pikant gefüllte Mini-Kürbisse und gegrillte Champignons.
Artikel-Nr.: 86388 VE: 1,5 kg

Die Gebindeangabe entspricht der Antipasti-Einwaage.

VE: 1,0 kg = 1 kg gefüllte/ungefüllte Frucht

Frischkäsekugeln

Perfekt portioniert.
Hochwertig präsentiert.

Neustart des Sortiments mit vier leckeren Sorten:

NEU



Weitere Informationen und Rezeptideen zu den Frischkäsekugeln finden Sie ab Seite 43.



Frischkäsekugel Curry
Cremige Frischkäsekugeln mit feiner Currynote, umhüllt von Karottenraspeln. Mild würzig, angenehm frisch und vielseitig einsetzbar.
Artikel-Nr.: 86250 VE: 400 g



Frischkäsekugel Lachs
Frischkäsekugeln mit feinem Lachsgeschmack, ummantelt von aromatischem Dill. Mild, frisch und harmonisch abgestimmt.
Artikel-Nr.: 86251 VE: 355 g



Frischkäsekugel Paprika (pikant)
Frischkäsekugeln mit pikanter Kirschpaprika, eingehüllt von aromatischem Paprika. Ausgewogen und vollmundig im Geschmack.
Artikel-Nr.: 86252 VE: 400 g



Frischkäsekugel Schalotte
Cremige Frischkäsekugeln mit feiner Schalottennote, ummantelt von Schnittlauch. Mild, herzhaft und harmonisch im Geschmack.
Artikel-Nr.: 86253 VE: 355 g

Kalkulationssicherheit für den Verwenderkunden:

- 25 Frischkäsekugeln je Verpackungseinheit, in einer transparenten Mono-Schale (1/4 Gastro-Norm)
- Pro Frischkäsekugel: 14 g Frischkäsecreme zzgl. Ummantelung

Antipasti

Kartoffelsalate



Spreewälder Speckkartoffelsalat
Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln in einem Essig-Öl-Dressing mit Eigelb.
Artikel-Nr.: 11100 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 11103 VE: 3,0 kg
Artikel-Nr.: 11105 VE: 5,0 kg



Kartoffelsalat Essig-Öl
Feine Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Schnittlauch, Kräuternessig und Senf abgeschmeckt.
Artikel-Nr.: 28600 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 28605 VE: 5,0 kg



Pellkartoffelsalat Berliner Art
Kartoffeln, Schnittlauch und Zwiebeln in einer leichten, mit Joghurt verfeinerten Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 25300 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 25305 VE: 5,0 kg



Kartoffelsalat Delikat
Kartoffeln, Eier, Gurken und Lyoner in delikater Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 30800 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 30803 VE: 3,0 kg
Artikel-Nr.: 30805 VE: 5,0 kg



Kartoffelsalat nach Hausfrauenart
Kartoffeln, Eier und Fleischwurst in milder Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 11900 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 11905 VE: 5,0 kg



Omas Kartoffelsalat
Kartoffeln, Eier und Gewürzgurken mit Mayonnaise und Zwiebeln verfeinert.
Artikel-Nr.: 51200 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 51203 VE: 3,0 kg
Artikel-Nr.: 51205 VE: 5,0 kg



Steakhouse Kartoffelsalat
Delikate Kartoffelscheiben in einem köstlichen Crème Fraîche-Dressing, abgerundet mit grobem Pfeffer und schmackhaften Zwiebelringen.
Artikel-Nr.: 10016100 VE: 1,0 kg



Kartoffelsalat nach bayerischer Art
Kartoffeln in herzhaftem Essig-Öl-Dressing mit Kräutern verfeinert. Mit der typischen süddeutschen Konsistenz.
Artikel-Nr.: 10035800 VE: 1,0 kg

NEU im Sortiment!



Kohlsalate



Krautsalat ohne Aufguss
Weißkraut, frische grüne Paprika und feine Zwiebeln, ohne Aufguss.
Artikel-Nr.: 41700 VE: 0,7 kg



Holsteiner Krautsalat
Weißkraut, frische grüne Paprika und feine Zwiebeln.
Artikel-Nr.: 10100 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 10103 VE: 3,0 kg
Artikel-Nr.: 10105 VE: 5,0 kg



Rohkostsalat nach amerikanischer Art
Weißkraut, knackige Karotten- und Paprikastreifen im fruchtig-frischen Sahne-Dressing, mit Zitrone verfeinert.
Artikel-Nr.: 11400 VE: 1,0 kg



Süddeutscher Rohkostsalat
Fein geschnittenes Weißkraut, knackige Gurken, frische Paprika- und Karottenstreifen in einer klassischen Vinaigrette.
Artikel-Nr.: 15900 VE: 1,0 kg



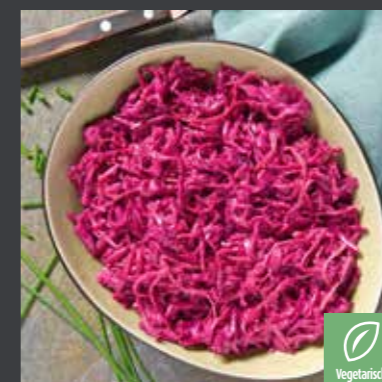
Coleslaw
Junges Gemüse zum Vernaschen: Salat aus Weißkraut und jungen Karotten in einer fruchtigen mit Orangensaft verfeinerten Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 28800 VE: 1,0 kg



Pikanter Krautsalat
Weißkraut, Paprika und Zwiebeln in einem Essig-Öl-Dressing.
Artikel-Nr.: 46105 VE: 5,0 kg



Krautsalat nach bayerischer Art
Weißkraut mit Speck in einem Essig-Öl-Dressing.
Artikel-Nr.: 10035900 VE: 1,0 kg



Red Coleslaw
Rotkrautsalat mit knackigen Äpfeln und feinen Karottenstreifen, verfeinert mit Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 10035100 VE: 1,0 kg

**Red Coleslaw,
ideal für
Burger & Co.**



Kohlsalate

Nudelsalate



Schwäbischer Nudelsalat
Gabelspaghetti, feine Lyoner und zarte Erbsen in einer cremigen Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 12000 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 12003 VE: 3,0 kg



Tortellini-Salat Verona
Frische Tortellini, Brokkoli und Hinterschinken in einer köstlichen Basilikum-Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 13700 VE: 1,0 kg



Bunter Nudelsalat
Bunte Spiral-Nudeln, frische rote und grüne Paprika, junger Mais und Zwiebeln im klaren Dressing.
Artikel-Nr.: 28100 VE: 1,0 kg



Thai-Nudelsalat
Bandnudeln in einem asiatischen Red Pepper-Dressing, mit Hähnchenbrust, Karottenstreifen, frischen Gurken, Lauch, Mu-Err-Pilzen, gelber und roter Paprika.
Artikel-Nr.: 36100 VE: 1,0 kg



Mediterraner Nudelsalat
Penne-Nudeln mit einem würzigen Pesto-Dressing mit frischen und semi-dried Tomaten, gegrillter gelber Paprika und frischer roter Paprika.
Artikel-Nr.: 36200 VE: 1,0 kg



Nudelsalat Pesto Rosso
Penne und getrocknete Tomaten, gegrillte Paprika, Basilikum und Sahne perfekt abgerundet mit einer Joghurt-Salatcreme.
Artikel-Nr.: 55400 VE: 1,0 kg



Spaghettisalat italienischer Art
Leckere Spaghetti mit Paprika und Oliven, mediterran verfeinert mit grünem Pesto und Pinienkernen.
Artikel-Nr.: 34600 VE: 1,0 kg



Paprika-Nudelsalat
Penne mit knackigen Paprikastreifen in einer leichten Joghurt-Sahne-Sauce, abgeschmeckt mit Balsamico bianco.
Artikel-Nr.: 34700 VE: 1,0 kg



Tomaten-Mozzarella-Nudelsalat
Nudeln mit semi-dried Tomaten, frischer Zucchini, frischem Mozzarella und Knoblauch in einem aromatischen Basilikum-Dressing.
Artikel-Nr.: 35900 VE: 1,0 kg



Curry-Nudelsalat-Hawaii
Leckere Farfalle im Zusammenspiel mit Früchten in einer köstlichen Curry-Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 10035000 VE: 1,0 kg



Käsesalate



Salat nach griechischer Art
 Hirtenkäse, Paprika- und Porreestreifen, Oliven und Zwiebeln in einer würzigen Vinaigrette.
 Artikel-Nr.: 11300 VE: 1,0 kg



Hirtensalat Arkadien
 Milder Schafskäse, feine Paprikastücke, Zwiebeln, Lauch und Oliven in einer pikanten Vinaigrette.
 Artikel-Nr.: 12100 VE: 1,0 kg



Berner Käsesalat
 Gouda, Ananas, frische Gurken und Paprika in einer milden Mayonnaise.
 Artikel-Nr.: 13500 VE: 1,0 kg



Schäfersalat
 Hirtenkäse, Tomaten, Gurken und Porree in einem milden Joghurt-Sahnedressing.
 Artikel-Nr.: 18700 VE: 1,0 kg

**Für
 Genussmomente
 am Buffet**



Käsesalate

Gemüsesalate



Salat nach mexikanischer Art Cancun
Frische Paprika, feine Gurken, Kidneybohnen und zarter Mais, fein abgestimmt in einer pikanten Vinaigrette.

Artikel-Nr.: 10600 VE: 1,0 kg



Vital Salat
Frische, bunte Paprika, Gurken, Äpfel, Tomaten und Rettich in einer bekömmlichen Vinaigrette.

Artikel-Nr.: 15700 VE: 1,0 kg



Pilzsalat
Minichampignons, Stockschwämmchen, Pfifferlinge, herzhafter Staudensellerie und Lauch in einer würzigen Kräuter-Vinaigrette.

Artikel-Nr.: 26900 VE: 1,0 kg



Omas klarer Gurkensalat
Geschälte Gurkenscheiben, frisch und knackig, in einem klaren Dill-Dressing.

Artikel-Nr.: 26600 VE: 1,0 kg



Bunter Bohnensalat
Dreierlei von weißen, schwarzen und grünen Bohnen mit Sojabohnenkernen, angereichert mit feinen Gemüsewürfeln, pikant-körnigem Senf und einer Kräuter-Honig-Vinaigrette.

Artikel-Nr.: 13900 VE: 1,0 kg



Italienischer Bohnensalat Bologna
Weiße Bohnen mit roten Zwiebeln und frischen Tomaten in Kräuter-Balsamico-Dressing.

Artikel-Nr.: 25400 VE: 1,0 kg



Friesischer Bohnensalat
Grüne Brechbohnen und feine Zwiebeln im klaren Dressing.

Artikel-Nr.: 49400 VE: 1,0 kg



Quinoasalat Dubai
Quinoasalat mit Linsen, raffiniert verfeinert mit Honig, Rosinen und gebrannten Mandeln – mit einer leicht süßlichen Note.

Artikel-Nr.: 17200 VE: 1,0 kg



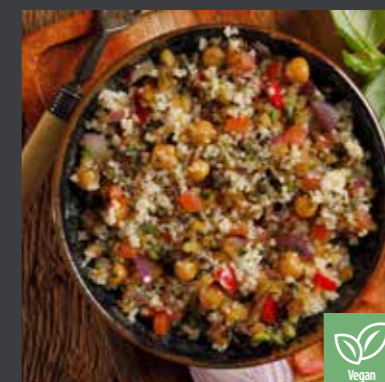
Kichererbsensalat mit Linsen und Minze
Kichererbsen, rote Linsen und bunte Gemüsewürfel in einer orientalischen Marinade, aromatisiert mit Kreuzkümmel, Koriander, einer Spur Ingwer und frischer Minze.

Artikel-Nr.: 10700 VE: 1,0 kg



Kichererbsen-Tomaten-Oliven-Salat
Kichererbsen, Oliven, getrocknete Tomaten und köstlicher Hirtenkäse in einer würzigen Kräuter-Vinaigrette.

Artikel-Nr.: 10034500 VE: 1,0 kg



Couscoussalat Tunis
Lockerer Couscoussalat mit Kichererbsen, roter Paprika, roten Zwiebeln, Auberginen und leckerer Zucchini verfeinert mit Kräutern und Zitrone.

Artikel-Nr.: 17900 VE: 1,0 kg



Bulgur-Salat Salam
Bulgur mit Zwiebeln, Rosinen und Cranberries in einem Essig-Öl-Dressing.

Artikel-Nr.: 18600 VE: 1,0 kg



Süßkartoffelsalat
Süßkartoffeln, Belugalinsen und Kichererbsen in einem klaren Dressing. Abgerundet wird diese leckere Rezeptur mit Cranberries und Kürbiskernen.

Artikel-Nr.: 10011900 VE: 1,0 kg



Bunter Linsensalat
Linsen, Paprika, frischer Staudensellerie, Lauch, Karotten und Petersilie in einem klaren Dressing.

Artikel-Nr.: 44000 VE: 1,0 kg



Bulgur-Salat Maghreb
Orientalischer Salat mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln.

Artikel-Nr.: 18500 VE: 1,0 kg



Couscous-Rote Bete-Salat
 Feinwürziges Zusammenspiel von Couscous mit Roter Bete, cremiger Ziegenfrischkäsezubereitung und frischfruchtigen Äpfeln.

Artikel-Nr.: 54600 VE: 1,0 kg



Delikatess-Salat nach Waldorf Art
 Würziger Sellerie, saftige Äpfel, süße Mandarinen, Ananas und Haselnüsse in einer cremigen Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 11200 VE: 1,0 kg



Lauch-Schinken-Salat
 Porree, Hinterschinken, feine Äpfel, Joghurt und Eier in einer feinen Mayonnaise-creme.

Artikel-Nr.: 46500 VE: 1,0 kg



Melonen-Gurken-Salat Napoli
 Charentais-Melonen und Gurkenhappen ohne Kerne in einem Joghurt-Dill-Dressing.

Artikel-Nr.: 10400 VE: 1,0 kg



Farmersalat Premium
 Knackige Möhren und feine Selleriestreifen in einem raffinierten Sahne-Dressing, mit Orangensaft verfeinert.

Artikel-Nr.: 12800 VE: 1,0 kg



Lauch-Frucht-Salat Toscana
 Lauch, Äpfel, Eier, Sellerie, Mandarinen und Ananas in einer köstlichen Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 52200 VE: 1,0 kg



Brokkolisalat
 Brokkoli, Hinterschinken, Champignons, Tomaten und junger Mais in einer cremigen Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 52500 VE: 1,0 kg



Gurkensalat in Salatcreme
 Frische, geschälte Gurkenscheiben in einer aromatischen Sauce blanche, verfeinert mit Crème fraîche und Joghurt.

Artikel-Nr.: 41600 VE: 1,0 kg

Ultrafrische Salate

Natürlicher Geschmack & handwerkliche Optik

- Ohne Zusatz von Konservierungs-, Farbstoffen und Aromen
- Schmecken wie hausgemacht
- Verzehrfertig für Ihre Salatbar
- Frische, handwerkliche Optik



Karotten-Apfel-Mango Salat
 Komposition aus frischen Karotten mit saftigen Äpfeln und Mango, raffiniert abgeschmeckt mit einem Hauch von Chili, Curry und Minze.

Artikel-Nr.: 5422 VE: 1,0 kg



Roter Bulgursalat
 Würziger Bulgur mit Paprika und Zucchini, abgeschmeckt mit frischen Kräutern.

Artikel-Nr.: 5425 VE: 1,0 kg



Quinoa-Mango Salat
 Quinoa mit knackigen Gemüsewürfeln, verfeinert mit der Süße von Mango, pikanter Peppadew® und einer feinen Spur Ingwer.

Artikel-Nr.: 5420 VE: 1,0 kg

Geflügel- & Eiersalate



Hähnchenbrustsalat Bali
Hähnchenbrust, Ananas, Champignons und Spargel in Curry-Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 11700 VE: 1,0 kg



Geflügelsalat Tivoli
Zartes Hühnerfleisch, Ananas und Mandarinen, feine Champignons und Spargel in einer edlen Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 11800 VE: 1,0 kg



Geflügelsalat Premium
Hähnchenbrustwürfel, angerichtet mit Champignons, Ananas, Mandarinen, Spargel und Sellerie – abgerundet durch eine exquisite Salatcreme.
Artikel-Nr.: 13600 VE: 1,0 kg



Hähnchenfilet Mango-Chili
Gebratene Hähnchenbrust, angerichtet mit grünem Spargel, feiner Mango und einem Hauch Chili – abgerundet durch eine exquisite Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 26300 VE: 1,0 kg



Reissalat nach indischer Art
Reis in einem Curry-Joghurt-Dressing mit Hähnchenbrust, Pfirsichen, gegrillter gelber und roter Paprika, Erbsen und Lauchzwiebeln.
Artikel-Nr.: 36300 VE: 1,0 kg



Geflügelsalat Thai
Gegrillte Hähnchenbruststreifen, gemischt mit Mangowürfeln, roter Paprika und Lauchzwiebeln, verfeinert mit Chili und Ingwer.
Artikel-Nr.: 54300 VE: 1,0 kg



Mediterraner Geflügelsalat
Gebratene Hähnchenbrust mit gelber und roter Paprika, getrocknete Tomaten und schwarzen Oliven in einem raffinierten Dressing mit Creme Fraîche.
Artikel-Nr.: 52600 VE: 1,0 kg



Eiersalat
Eierscheiben, feiner Spargel und erlesene Champignons in köstlichem Dressing.
Artikel-Nr.: 48300 VE: 1,0 kg



Eiersalat Benedict
Eierscheiben mit Kochschinken und Spinat, verfeinert mit einer exquisiten Sahne-Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 10035300 VE: 1,0 kg



Eiersalat Bacon
Eierscheiben im Mayonnaise-Dressing, verfeinert mit geräuchertem Bauchspeck.
Artikel-Nr.: 10035200 VE: 1,0 kg



Fleischsalate



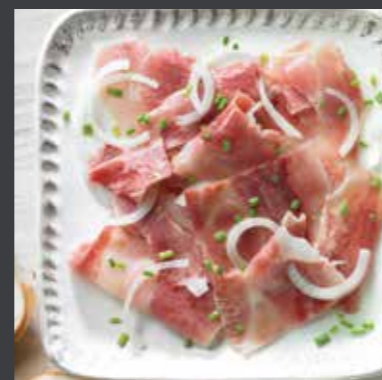
Sächsischer Rindfleischsalat
Zartes Rindfleisch, frische Paprika, Gurken und Silberzwiebeln in einer pikant-aromatischen Tomatensauce.
(Fleischeinwaage: 34 %)

Artikel-Nr.: 15000 VE: 1,0 kg



Fleischsalat Exquisit
Feine Lyoner und Gewürzgurken in cremiger Mayonnaise.
(Wursteinwaage: 45 %)

Artikel-Nr.: 16300 VE: 1,0 kg



Ochsenmaulsalat
Mit noch mehr erstklassigem Ochsenmaulfleisch, Zwiebeln und Schnittlauch, gemischt in einer gewürzten Vinaigrette.
(Fleischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 19900 VE: 1,0 kg



Kräuter-Wurstsalat
Feine Lyoner, Kräuter, bunter Paprikamix, Gewürzgurken und Zwiebelringe in Essig-Öl-Dressing.
(Wursteinwaage: 34 %)

Artikel-Nr.: 28900 VE: 1,0 kg



Teufelssalat
Knackige Bockwurstscheiben, pikant eingelegte Champignons, Gurken und Zwiebeln, in würziger Tomatensauce mariniert.

Artikel-Nr.: 43900 VE: 1,0 kg



Kräuter-Fleischsalat
Feine Lyoner, Gewürzgurken und Kräuter in einer leckeren Mayonnaise.
(Wursteinwaage: 41 %)

Artikel-Nr.: 48700 VE: 1,0 kg



Fischsalate & Meeresfrüchte



Roter Delikatess Heringssalat Oslo
Premium-Heringshappen, Äpfel und Rote Bete in Mayonnaise.
(Fischeinwaage: 45 %)
Artikel-Nr.: 14400 VE: 1,0 kg



Heringssalat weiß
Heringshappen, Sellerie, Gurkenstücke und Zwiebeln in einer milden Joghurt-Mayonnaise.
(Fischeinwaage: 40 %)
Artikel-Nr.: 14700 VE: 1,0 kg



Hamburger Heringstopf
Heringshappen, Äpfel, Zwiebeln und Gurken in Mayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Crème Fraîche.
(Fischeinwaage: 50 %)
Artikel-Nr.: 14900 VE: 1,0 kg



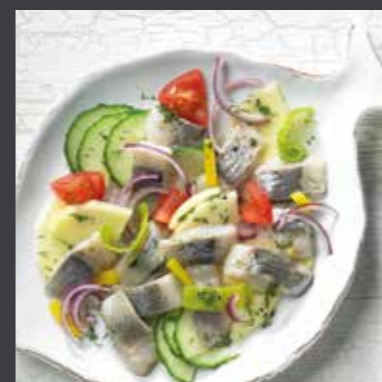
Heringshappen in Dill
Heringshappen, Senfgurken und Dill in feiner Mayonnaise.
(Fischeinwaage: 50 %)
Artikel-Nr.: 16700 VE: 1,0 kg



Sahneheringsfilets
14 - 16 Heringfilets ohne Haut, mit einer Extraportion Sahne und Äpfeln in milder Mayonnaise.
(Fischeinwaage: 40 %)
Artikel-Nr.: 16802 VE: 2,0 kg



Sylter Heringstopf
Heringshappen, Tomaten, Gurken, Äpfel und rote Zwiebeln in Mayonnaise.
(Fischeinwaage: 40 %)
Artikel-Nr.: 18000 VE: 1,0 kg



Bunter Heringssalat
Heringshappen, frisches, buntes Gemüse und Äpfel in milder Vinaigrette.
(Fischeinwaage: 42 %)
Artikel-Nr.: 45000 VE: 1,0 kg



Dillhappen
Heringshappen und deftige Zwiebeln in sahniger Dillsauce mit Joghurt und Crème Fraîche.
(Fischeinwaage: 45 %)
Artikel-Nr.: 48400 VE: 1,0 kg



Göteborg Matjestopf
Matjeshappen, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer und Gewürzgurkenscheiben in Joghurt-Mayonnaise.
(Fischeinwaage: 50 %)
Artikel-Nr.: 12900 VE: 1,0 kg



Matjesfilet in Öl
Kräftiges Matjesfilet, klassisch gut im Geschmack. Inhalt: ca. 34 Stück.
(Fischeinwaage: 2,0 kg)
Artikel-Nr.: 80703 VE: 2,5 kg



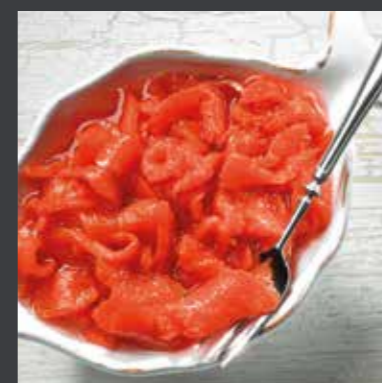
Bismarckheringe
Inhalt: ca. 24 - 26 Stück.
(Fischeinwaage: 2,0 kg)
Artikel-Nr.: 80303 VE: 2,5 kg



Bratheringe ohne Gräten
Fix und fertig zubereitet, praktisch grätenfrei, immer eine herzhaftes Delikatessen.
Inhalt: ca. 14 Stück.
(Fischeinwaage: 1,75 kg)
Artikel-Nr.: 80605 VE: 2,5 kg



Matjessalat
Matjeshappen, frische Tomaten, Gurken und rote Zwiebeln in einer feinen Marinade.
(Fischeinwaage: 50 %)
Artikel-Nr.: 19100 VE: 1,0 kg



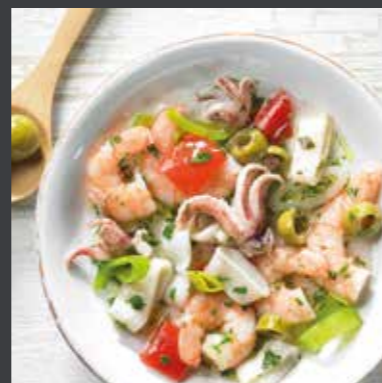
Alaska-Seelachsschnitzel (Lachersatz in Öl)
Ein Klassiker für zwischendurch.
(Fischeinwaage: 0,75 kg)
Artikel-Nr.: 82613 VE: 1,0 kg



Gabelrollmöpfe
 Inhalt: ca. 15 Stück.
 (Fischeinwaage: 0,7 kg)
 Artikel-Nr.: 80100 VE: 1,15 kg



Bratheringsröllchen
 Inhalt: ca. 30 Stück.
 (Fischeinwaage: 0,6 kg)
 Artikel-Nr.: 80400 VE: 1,0 kg



Frutti di Mare Siciliana
 Garnelen, Tintenfischringe, Tintenfisch-
 tentakel, Lauch, Oliven und Paprika in
 einer Kräuter-Vinaigrette.
 (Meeresfrüchte-Einwaage: 50 %)
 Artikel-Nr.: 17000 VE: 1,0 kg



Premium Garnelen in Aioli
 Garnelen in einer delikaten Knoblauch-
 sauce.
 (Garnelen-Einwaage: 60 %)
 Artikel-Nr.: 16400 VE: 1,0 kg



Krabbencocktail Alexis
 Eismeergarnelen, fruchtige Manda-
 rinen und Champignons in einer
 cremigen Cocktailsauce.
 (Garnelen-Einwaage: 44 %)
 Artikel-Nr.: 18100 VE: 1,0 kg



Premium Garnelen Skandinavia in Dill
 Garnelen mit Marsala veredelt, in
 einer Dill-Mayonnaise.
 (Garnelen-Einwaage: 60 %)
 Artikel-Nr.: 15100 VE: 1,0 kg



Premium Garnelen Camargue
 Garnelen mit Knoblauch in köstlichem
 Kräuter-Öl.
 (Garnelen-Einwaage: 65 %, mit
 Schwanzsegment)
 Artikel-Nr.: 15300 VE: 1,0 kg

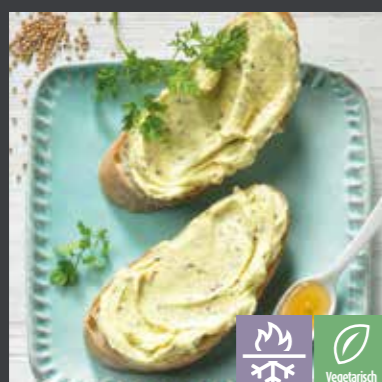
**Feiner
 Genuss aus
 dem Meer**



Fischsalate & Meeresfrüchte

Toppings, Cremes & Dips

Basis Doppelrahm-Frischkäse



Senf-Honig-Creme
Einzigartige Kombination aus cremigem Doppelrahm-Frischkäse, Senf, Mango-Chutney und Bienenhonig.
Artikel-Nr.: 36601 VE: 0,5 kg



Bärlauch-Creme
Doppelrahm-Frischkäsecreme, abgeschmeckt mit der richtigen Portion Bärlauch, Knoblauch und Oregano.
Artikel-Nr.: 36701 VE: 0,5 kg



Paprika-Creme
Doppelrahm-Frischkäsecreme mit Paprika, Kräutern und einem Hauch Chili.
Artikel-Nr.: 36901 VE: 0,5 kg

Basis Doppelrahm-Frischkäse & Crème fraîche



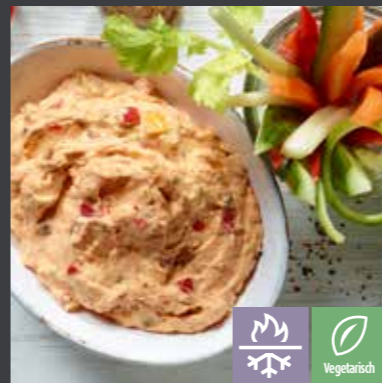
Curry-Creme
Creme aus Doppelrahmfrischkäse, Crème fraîche und Joghurt mit Curry und Ingwer verfeinert.
Artikel-Nr.: 36501 VE: 0,5 kg



Red-Hot-Chili-Creme
Creme aus Doppelrahmfrischkäse und Crème fraîche mit Kirschpaprika, Peperoni und Chili mit einem Hauch Mango.
Artikel-Nr.: 37601 VE: 0,5 kg



Meerrettich-Apfel-Creme
Creme aus Doppelrahmfrischkäse und Crème fraîche mit Äpfeln und Meerrettich, abgerundet mit Schnittlauch und Zitrone.
Artikel-Nr.: 59501 VE: 0,5 kg



Grillgemüse-Creme
Stückige Creme aus Doppelrahmfrischkäse und gegrilltem Gemüse, mit Kräutern wie Thymian, Rosmarin und Petersilie verfeinert und einer leichten Rauchnote.
Artikel-Nr.: 10014601 VE: 0,5 kg

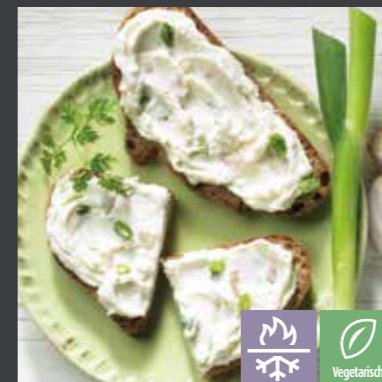


Getrocknete Tomaten-Creme
Doppelrahmfrischkäse mit Stücken von fruchtigen, getrockneten Tomaten, Basilikum, Oregano und Knoblauch.
Artikel-Nr.: 10015501 VE: 0,5 kg

Basis Sauerrahm-Quark



Pikante Tomaten-Basilikum-Creme
Mild gewürzte Creme aus feinem Sauerrahm, Quark, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit Basilikum.
Artikel-Nr.: 55101 VE: 0,5 kg



Pikante Schalotten-Creme
Feiner Sauerrahm, gemischt mit Quark und abgeschmeckt mit Schalotten und Lauchzwiebeln.
Artikel-Nr.: 55201 VE: 0,5 kg



Peppadew-Creme®
Gourmetaufstrich mit Kirschpaprika, auf Basis von Sauerrahm und Quark.
Artikel-Nr.: 56201 VE: 0,5 kg

Mediterrane Klassiker



Tomaten Sugo-Bruschetta
Pikante Tomatenstückchen, Basilikum, Knoblauch und Zwiebelwürfel in einer würzigen Tomaten-Kräutersauce.
Artikel-Nr.: 27900 VE: 1,0 kg



Gemüsetatar
Feingewürfeltes Gemüse in einer fruchtigen Tomaten-Balsamico-Sauce mit einem Hauch Knoblauch.
Artikel-Nr.: 39500 VE: 1,0 kg



Tapenade Tricolore
Paste aus zweierlei Oliven und getrockneten Tomaten. Verfeinert mit gerösteten Pinienkernen, Kapern und Basilikum.
Artikel-Nr.: 75600 VE: 1,0 kg

Gemüseaufstriche



Guacamole
Fruchtig-frische Avocadocreme mit 88% Avocado-Anteil, köstlich abgeschmeckt und verfeinert mit Tomaten, Limetten, Knoblauch und Chili.
Artikel-Nr.: 5428 VE: 1,0 kg



Gelbe Linsen-Aufstrich
Moderner, cremiger Gemüseaufstrich mit der Hauptzutat Gelbe Linsen – ohne Frischkäse und Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 58201 VE: 0,5 kg



Rote Bete-Aufstrich
Moderner, cremiger Gemüseaufstrich, mit der Hauptzutat Rote Bete – ohne Frischkäse und Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 58301 VE: 0,5 kg



Süßkartoffel-Aufstrich
Moderner, cremiger Gemüseaufstrich, mit der Hauptzutat Süßkartoffel – ohne Frischkäse und Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 58601 VE: 0,5 kg



Hummus Natur
Würzige Creme aus Kichererbsen und Sesam mit Olivenöl, Gewürzen und einem Hauch Knoblauch.
Artikel-Nr.: 34201 VE: 0,5 kg



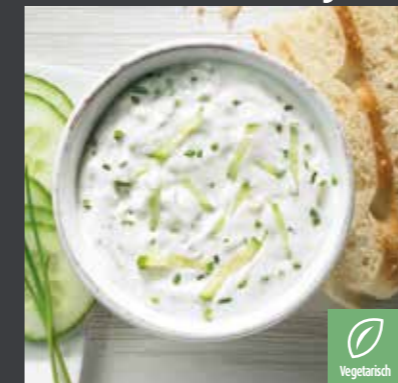
Hummus Oriental
Der Geschmack des Orients aus Kichererbsen und Sesam, aromatisiert mit Gewürzen, wie Cayenne, Muskat, Cumin, Ingwer und Zimt.
Artikel-Nr.: 34301 VE: 0,5 kg



Hummus Pikant
Orientalische Spezialität aus Kichererbsen und Sesam, pikant gewürzt mit Paprika und Sambal Oelek.
Artikel-Nr.: 15401 VE: 0,5 kg

backstabil froststabil back- & froststabil

Saucen, Mayonnaisen, Aufstriche & Co.



Tzatziki
Frischkäse und Joghurt mit Mayonnaise, abgeschmeckt mit frischen Gurken, Zwiebeln und Knoblauch.
Artikel-Nr.: 49800 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 49803 VE: 3,0 kg



Remoulade
Creme mit Gurken, Eiern und Kräutern.
Artikel-Nr.: 59200 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 59205 VE: 5,0 kg



Salatmayonnaise 60 %
Mayonnaise, 60 % Fettgehalt, mit Eigelb.
Artikel-Nr.: 59310 VE: 10,0 ltr



Unsere Empfehlung!
Pinsa & Curry-Dattel-Creme

Toppings, Cremes & Dips

Geniessercremes

**Curry-Dattel-Creme**

Aufstrich mit hoher Stückigkeit auf Basis von Frischkäse & Crème fraîche. Mit leckeren Datteln, abgestimmt mit Curry, Honig und feinen Gewürzen.

Artikel-Nr.: 10020901 VE: 0,5 kg

**Thunfisch-Creme**

Stückige Creme auf Basis von Frischkäse mit der Hauptzutat Thunfisch, verfeinert mit Paprika, abgerundet mit Zwiebeln und feinen Kräutern.

Artikel-Nr.: 10021001 VE: 0,5 kg

**Yuzu-Creme**

Stückige Creme auf Basis von Frischkäse & Crème fraîche, abgeschmeckt mit Yuzusaft, verfeinert mit roten Pfefferbeeren und Lauchzwiebeln.

Artikel-Nr.: 10021101 VE: 0,5 kg

**Stückige Remoulade**

Extrastückiger Aufstrich mit Gurken und Eiern, verfeinert mit Zwiebeln sowie Kräutern. Der Klassiker neu definiert.

Artikel-Nr.: 10021201 VE: 0,5 kg

**Stückige
Remoulade -
passt perfekt
zum Backfisch**

Chutneys

**Kirschpaprika-Chutney**

Mediterranes Flair für die Küche. Das stückige Chutney aus leckerer Kirschpaprika, verfeinert mit Äpfeln und Zwiebeln, besticht durch seine aromatische Note.

Artikel-Nr.: 10021301 VE: 0,5 kg

**Rote Zwiebel-Chutney**

Ein Chutney wie selbstgemacht. Ein hoher Anteil an aromatischen Zwiebeln, verfeinert mit Walnüssen und abgerundet mit Gewürzen, macht dieses Produkt so besonders.

Artikel-Nr.: 10021401 VE: 0,5 kg

**Mango-Chutney**

Das Chutney mit hohem Fruchtanteil: große, wertige Mangostückchen liefern einen guten Biss. Durch die Zugabe von Äpfeln und Zwiebeln schmeckt dieser Artikel herrlich lecker.

Artikel-Nr.: 10021501 VE: 0,5 kg

Unsere Verkaufsargumente für die Geniessercremes & Chutneys:

- Neue Geschmackserlebnisse - einfach lecker!
- Sichtbarer Einsatz von hochwertigen und frischen Zutaten
- Manufaktur-Charakter durch Stückigkeit - wie selbstgemacht
- Lieferung im praktischen 500 g-Gebinde für maximale Vielfalt
- Vielfältige Allrounder, für das gewisse Etwas zu Burgern, Wraps & Co.



Saisonartikel

Entdecken Sie unsere Aktionsartikel und servieren Sie Ihren Kunden saisonale Köstlichkeiten.

Frühling



Aktion: 01.04. - 15.06.2026
Spargelsalat nach Schwetzingen Art
 Frischer weißer Spargel und frische Tomaten in Mayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Kräutern.

Artikel-Nr.: 19700 VE: 1,0 kg



Aktion: 01.04. - 15.06.2026
Eiersalat nach Mailänder Art
 Eierstücke, getrocknete Tomaten und feine Gurkenscheiben in einem raffinierten Dressing.

Artikel-Nr.: 12700 VE: 1,0 kg

Weihnachten



Aktion: 01.11. - 31.12.2026
Pommersches Apfelfdessert
 Edle Komposition aus Äpfeln, feinen Rosinen und Nüssen in einer fein abgestimmten Zimtsauce.

Artikel-Nr.: 21000 VE: 1,0 kg



Aktion: 01.11. - 31.12.2026
Weihnachtliches Keksdessert
 Feine Rezeptur mit Frischkäse, saurer Sahne und leckeren Mürbegebäckstückchen, verfeinert mit Vanille und Zimt.

Artikel-Nr.: 10088500 VE: 1,0 kg



Kreative Küche

Entdecken Sie neue kulinarische Impulse und kreative Rezeptideen. Unsere Produkte stehen für erstklassigen Genuss – kombiniert mit Ihrem Know-how entstehen daraus individuelle Highlights, perfekt zugeschnitten auf Ihr Angebot.

Rezeptur-
Vorschlag



Frischkäsekugel Lachs

Die Frischkäsekugel Lachs vereint feinsten, cremigen Frischkäse mit ausgewähltem Räucherlachs zu einer harmonisch abgeschmeckten Spezialität. Ihre zarte Textur, der ausgewogene Schmelz und die feine Lachsnote machen sie zu einem vielseitigen Highlight für moderne Gastronomiekonzepte und hochwertige Buffets.

Serviert auf einem knusprig frittierten Mini-Rösti und begleitet von einem leicht marinierten Wildkräutersalat entsteht eine perfekte Balance aus cremig, herzhaft und frisch. Die Frischkäsekugel eignet sich ideal als Fingerfood für Empfänge und Events ebenso wie als raffinierte Vorspeise im à-la-carte-Bereich. Durch ihre ansprechende Form und Standfestigkeit lässt sie sich elegant anrichten und bleibt auch bei längeren Servicezeiten optisch und geschmacklich überzeugend.



Resümee

Dank ihrer Vielseitigkeit passt die Frischkäsekugel sowohl in die klassische Küche als auch in moderne, kreative Food-Konzepte. Sie bietet Köchinnen und Köchen maximale Flexibilität bei minimalem Vorbereitungsaufwand – für konstant hohe Qualität und einen überzeugenden Auftritt auf jedem Teller.

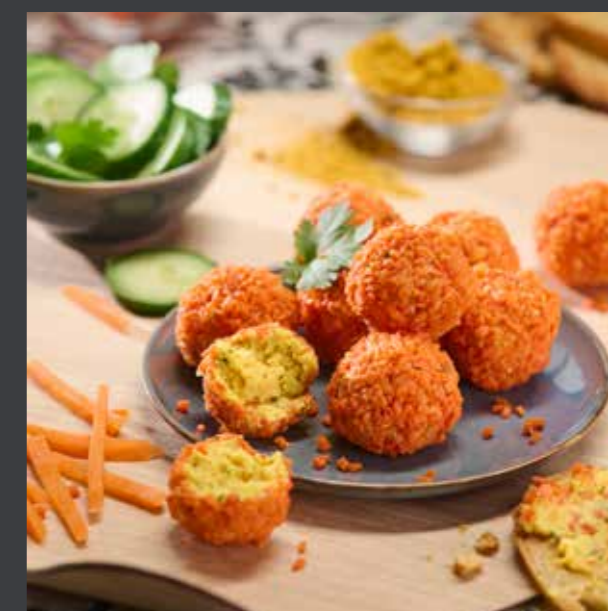
Rezeptur- Vorschlag

Frischkäsekugel Curry

Orientalische Würze trifft cremige Frische

Unsere Frischkäsekugel Curry vereint feinsten Frischkäse mit der warmen Würze von Curry und der natürlichen Süße der Karotte. Das Ergebnis ist eine harmonisch abgestimmte Spezialität, die sowohl geschmacklich als auch optisch Akzente setzt. Die cremige Konsistenz und die ausgewogene Gewürznote machen dieses Produkt zu einem vielseitigen Begleiter für die moderne, kreative Küche.

Besonders gut eignet sich die Frischkäsekugel als Highlight in einer orientalisches inspirierten Bowl. In Kombination mit unserem aromatischen Couscoussalat Tunis entsteht ein stimmiges Geschmackserlebnis: lockerer Couscous, feine Gewürze und frische Kräuter treffen auf die sanfte Cremigkeit der Frischkäsekugel – ideal für eine leichte, aber dennoch sättigende Mahlzeit.



Ob kalt serviert oder leicht temperiert – die Frischkäsekugel Curry behält ihre cremige Struktur und entfaltet ihr volles Aroma.

Resümee

Die Frischkäsekugel Curry steht für kreative Genussmomente, orientalische Inspiration und vielseitige Einsatzmöglichkeiten. In Kombination mit unserem Couscoussalat Tunis oder als eigenständiger Genuss ist sie die ideale Wahl für alle, die Abwechslung, Qualität und modernen Geschmack schätzen.

Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten

Die Frischkäsekugeln zeichnen sich durch ihre kulinarische Flexibilität aus:

- Als Brotaufstrich auf frischem Fladenbrot, Baguette oder Vollkornbrot
- Als Bestandteil einer Mezze-Platte, kombiniert mit Hummus, Oliven, gegrilltem Gemüse und Dips
- In Wraps oder Sandwiches als cremige Komponente zu Salat, Falafel oder gegrilltem Hähnchen
- Ideal als Füllung für Ofengemüse, gefüllte Paprika oder Zucchini
- Als Topping für Salate, Couscous- und Bulgurgerichte
- Auf vegetarischen Burgern oder als raffinierte Alternative zu klassischen Saucen
- Zu Ofen- oder Grillkartoffeln als würziger Dip
- Als feiner Begleiter zu Fingerfood, etwa zu Gemüsesticks oder Mini-Pita

Unsere Verkaufsargumente für die Frischkäsekugeln:

- Hohe Individualisierbarkeit und Flexibilität in der Anwendung
- Für diverse Verzehranlässe geeignet, 24/7 einsetzbar
- Für „Me-Time“ & „Sharing“ geeignet

Anwendungsfelder:

Catering, Party-Service, Metzgereien, Hotellerie, Gastronomie und viele mehr

Anwendungsmöglichkeiten:

Fingerfood, Flying, Bowl-Konzepte, Buffet, Vorspeisen, Antipasti Platte, Käseplatte, Frühstück, Brotbeilage, Pinsa oder als Rohkost-Snack



Frischkäsekugel Curry



Frischkäsekugel Lachs



Frischkäsekugel Schalotte



Frischkäsekugel Paprika

Neuheiten

86250	Frischkäsekugeln Curry	400 g
86251	Frischkäsekugeln Lachs	355 g
86252	Frischkäsekugeln Paprika	400 g
86253	Frischkäsekugeln Schalotte	355 g
10035800	Kartoffelsalat nach bayerischer Art	1,0 kg
10035900	Krautsalat nach bayerischer Art	1,0 kg

Auslistungen

50400	French-Dressing	1,0 l
50500	Joghurt-Dressing	1,0 l
50600	Balsamico-Dressing	1,0 l
51000	Vinaigrette	1,0 l
86368	Antipasti Misto Roma	1,5 kg
86369	Antipasti Misto Rhodos	1,5 kg
86372	Antipasti Misto Premio	1,5 kg

Wenn wir Ihnen Appetit auf mehr gemacht haben, dann vereinbaren Sie gerne einen Termin mit uns. Auch bei Fragen zu unseren Produkten, Ihrem verantwortlichen Großhändler oder allgemeinen Fragen rund um Kühlmann stehen wir Ihnen gern zur Verfügung – wir freuen uns auf Sie!



Herma Reckmeyer - ich leite Sie gerne zu Ihrer Ansprechperson weiter.

Heinrich Kühlmann GmbH
Im Thüle 26
33397 Rietberg

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

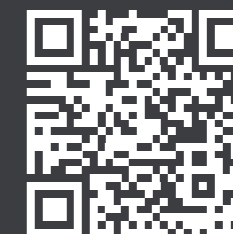
mail@kuehlmann-foodservice.de
www.kuehlmann-foodservice.de



Instagram



Foodletter



Gourmetkatalog



LinkedIn



**KÜHL
MANN**

