



TK-SORTIMENT

2019





Suppeneinlagen	S. 4
Knödel	S. 6
Schmankerl	S. 10
Aus Fluss und Meer	S. 15
Vegetarisch	S. 17
Beilagen	S. 20
Pasta	S. 24
Palatschinken	S. 26
Germknödel	S. 28
Spezialitäten	S. 30
Süße Knödel	S. 34
Dessert	S. 36



Bauernland Grießnockerl , gegart CL

Butterweiche Grießnockerl mit typischen Grießkern, vorgekocht

Traditionelle österreichische Suppeneinlage, hergestellt aus einer Weizengrießmasse mit Vollei und hochwertiger Pflanzenmargarine. Locker-flaumige Konsistenz und typisch schmeckend.

Serviovorschlag: CUISINOR® Strauchtomatensüppchen Caprese, pastös CLA, kalt als Einlage in der Früchte-Mix Holunder Apfel CLA oder als warmes Dessert mit brauner Butter und Zimtsahne.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Mikrowelle 33g/st

Art.Nr. **W14006**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
785.6 kJ 197.4 kcal	5.8 g	22 g	0.5 g	8.2 g	4.1 g	1.1 g



Frittaten mit Schnittlauch CL

Delikate Suppenspezialität aus Pannkuchenteig

Delikate Suppeneinlage aus Pannkuchenteig, pikant abgeschmeckt und mit Schnittlauch verfeinert. In dünne Streifen geschnitten.

Serviovorschlag: Als Einlage in Bouillons z.B. CUISINOR® Rindfleischsuppe doppelt, pastös

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf, in der Mikrowelle

Art.Nr. **W00410**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
803 kJ 192 kcal	6.4 g	30.8 g	2.1 g	4.6 g	1.3 g	1.4 g



Grießnockerl, gegart CL

Locker -flaumige Spezialität

Traditionelle österreichische Suppeneinlage, hergestellt aus einer Weizengrießmasse mit Vollei und hochwertiger Pflanzenmargarine. Locker-flaumige Konsistenz und typisch schmeckend.

Serviovorschlag: im CUISINOR® Strauchtomatensüppchen Caprese, pastös CLA, kalt als Einlage in der Früchte-Mix Holunder Apfel CLA oder als warmes Dessert mit brauner Butter und Zimtsahne.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Mikrowelle 37g/st

Art.Nr. **W14003**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
614 kJ 147 kcal	3.4 g	13.7 g	0.4 g	8.7 g	3.8 g	0.5 g



Kaspressknödel, vorgebraten

Semmelknödelteig mit herzhaftem Käse

Traditionelle österreichische Suppeneinlage, hergestellt aus einer Semmelknödelmasse mit Vollei und herzhaftem Pizzakäse. Locker-flaumige Konsistenz und typisch schmeckend.

Serviovorschlag: Als Einlage in Bouillons z.B. CUISINOR® Geflügel-Kraftbouillon CL oder Power Hühnersuppe doppelt, pastös. Gebacken mit Feldsalat mit DRESSY® liquid French Dressing CL mit gelben Mirabell-Tomaten.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse 100x85g

Art.Nr. **W00665**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1020 kJ 243 kcal	9.7 g	29.3 g	3.0 g	9.6 g	3.5 g	1.2 g



Kräuter-Gemüsedukaten, gegart CL

Locker - flaumige Spezialität mit Gemüse

Traditionelle österreichische Suppeneinlage, hergestellt aus einer Weizengrießmasse mit Vollei und hochwertiger Pflanzenmargarine und frischen Gemüsen und Kräutern. Locker-flaumige Konsistenz und typisch schmeckend.

Serviovorschlag: Als Einlage in Bouillons z.B. VEGETOR® original CLA klare Gemüsebouillon, im CUISINOR® Schaumsüppchen "Sylt", pastös CL

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse ca.17g/st

Art.Nr. **W13000**



Energie
623 kJ
149 kcal

Eiweiß
3.4 g

Kohlen-
hydrate
14 g

Zucker
0.6 g

Fett
8.8 g

Gesättigte
Fettsäuren
3.9 g

Salz
0.5 g



Leberknödel, vorgekocht CL

Feinste Suppeneinlage

Feinste Knödelvariante für spezielle Suppeneinlagen.

Serviovorschlag: Als Einlage in Bouillons z.B. CUISINOR® Rindfleischsuppe doppelt, pastös CL oder gebacken auf gemischten Blattsalaten mit DRESSY® Liquid American-Dressing CL

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Mikrowelle 200x45g

Art.Nr. **W00422**



Energie
1150 kJ
275 kcal

Eiweiß
11.4 g

Kohlen-
hydrate
17.8 g

Zucker
1.0 g

Fett
17.7 g

Gesättigte
Fettsäuren
6.8 g

Salz
1.8 g



Leberknödel, vorgekocht CL

Feine österreichische Spezialität

Traditionelle alpenländische Suppeneinlage, hergestellt aus frischer Leber, Semmelwürfel, Speck und Vollei. Lockere Konsistenz und typisch mit Kräutern abgeschmeckt.

Serviovorschlag: mariniert mit AROMETTE® Brauhaus Würzcreme-Paste CL, gebacken, serviert in VEGETOR® double CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle ca.16g/st

Art.Nr. **W02771**



Energie
1150 kJ
275 kcal

Eiweiß
11.7 g

Kohlen-
hydrate
15.1 g

Zucker
0.9 g

Fett
18.8 g

Gesättigte
Fettsäuren
7.2 g

Salz
1.5 g



Tiroler Suppenknödel, vorgekocht

Semmelknödelteig mit Selchfleisch-Füllung

Typischer österreichischer Knödel aus Knödelbrot, gefüllt mit Selchfleisch (aus Schweinefleisch) und fein gewürzt. Eine schmackhafte, vorgekochte Suppeneinlage.

Serviovorschlag: Als Einlage in klare Bouillons und Suppen, z.B. CUISINOR® Original Tiroler Ochsenbouillon CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf 30g/st

Art.Nr. **W12071**



Energie
840 kJ
201 kcal

Eiweiß
9.2 g

Kohlen-
hydrate
24.9 g

Zucker
1.5 g

Fett
7.0 g

Gesättigte
Fettsäuren
2.8 g

Salz
1.2 g



Bergsteigerknödel

Lockerer Kartoffelknödel gefüllt mit Selchfleisch, Zwiebel und Emmentaler

Feiner Klob aus lockerem Kartoffelteig, gefüllt mit einer herzhaft würzigen Fülle aus gewürfelm Selchfleisch, Zwiebeln und Emmentaler Käse, würzig und deftig abgeschmeckt.

Serviovorschlag: Als "saurer Knödel" (erwärmt in leichter Essigbouillon) lauwarm in Tranchen auf Blattsalaten mit DRESSY® Powder Original Tiroler Kräuterdressing CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf 80x100g

Art.Nr. **W01269**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
824 kJ 197 kcal	8.2 g	27 g	1.2 g	6.1 g	2.4 g	2.5 g



Grammelknödel

Mit Grammeln (Grieben) pikant gefüllter Kartoffelkloß

Lockerer Kartoffelkloß aus Kartoffelteig gefüllt mit schmackhaften Grammeln - goldbraun ausgelassenen Speckwürfeln- herzhaft gewürzt mit Kräutern und Zwiebeln.

Serviovorschlag: Mit warmem Krautsalat an Zigeunersauce CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf 80x100g

Art.Nr. **W00030**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1440 kJ 344 kcal	8.6 g	28.7 g	0.8 g	21.8 g	9.3 g	1.2 g



Putenräucherknödel, roh

Lockerer Kartoffelteig gefüllt mit Putenrauchwurst und Kräutern

Locker-leichter Kartoffelteig, gefüllt mit einer zarten, geschmackvollen Füllung aus Putenrauchwurst, verfeinert mit Gewürzen und frischen Kräutern.

Für kalorienbewußte oder einfach für Genießer der feinen Küche.

Serviovorschlag: Auf scharfem Paprika-Sauerkraut (abgeschmeckt mit Ungarisches Würzmittel CLA) an Jägersauce CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf 80x100g

Art.Nr. **W01270**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
852 kJ 203 kcal	8.5 g	28.1 g	0.7 g	6.2 g	0.5 g	0.8 g



Rauchkuchlknödel

Mit Rauchwurst pikant gefüllter Kartoffelkloß

Lockerer Kartoffelknödel. Kartoffelteig mit 40 g pikant gewürzter Rauchwurstfülle aus doppelt geräucherter Wiener Wurst und Selchspeck, mit Kräutern abgeschmeckt.

Serviovorschlag: Mit Weinkraut an PERLET® Delikatess Sauce zu Braten, granuliert CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf 80x110g

Art.Nr. **W00001**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1080 kJ 257 kcal	7.4 g	26.2 g	0.9 g	13.6 g	3.1 g	1.1 g



Selchspeckknödel

Mit Selchspeck pikant gefüllter Kartoffelkloß

Lockerer Kartoffelknödel. Kartoffelteig gefüllt mit feingewürfeltem Selchspeck. Ergibt mit Kraut ein deftiges Hauptgericht.

Serviovorschlag: Auf karamelisiertem Weisskraut mit PERLET®

Rinderbratensauce, granuliert CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf 80x100g

Art.Nr. **W00020**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1370 kJ 328 kcal	5.8 g	27.9 g	0.9 g	21.6 g	7.0 g	1.1 g



Tirolerknödel, roh

Deftiger Semmelknödel mit vielen Speckwürfeln

Knödel aus groben Weißbrotroutons mit angebratenen Zwiebel- und Bauchspeckwürfeln vermischt. Herzhaft abgeschmeckt, geformt und gegart.

Serviovorschlag: Tiroler Tris - Dreierlei - zusammen mit Spinatnockerl CL und Spinat-Semmelknödel CL mit CUISINOR® Morchelrahmsauce, pastös CL und gehobeltem Parmesan.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf, im Konvektomat 60x95g

Art.Nr. **W12072**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
820 kJ 196 kcal	9.7 g	22.0 g	1.0 g	7.6 g	3.0 g	1.3 g



Grammelknödel Innviertler Art

Mit Grammeln (Grieben) pikant gefüllter Kartoffelkloß

Lockerer Kartoffelkloß aus Kartoffelteig gefüllt mit schmackhaften Grammeln - goldbraun ausgelassenen Speckwürfeln- gewürzt mit Kräutern und Zwiebeln.

Serviovorschlag: Mit warmem Krautsalat an Zigeunersauce CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf 200x45g

Art.Nr. **W00037**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1630 kJ 390 kcal	10.2 g	33.4 g	0.5 g	24.2 g	11.0 g	1.4 g



Rauchkuchlknödel Innviertler Art

Mit Rauchwurst pikant gefüllter Kartoffelkloß

Lockerer Kartoffelknödel. Kartoffelteig mit pikant gewürzter Rauchwurstfülle aus Wiener Wurst und Selchspeck, mit Kräutern abgeschmeckt.

Serviovorschlag: Mit Weinkraut an PERLET® Delikatess Sauce zu Braten, granuliert CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf 200x45g

Art.Nr. **W00023**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1050 kJ 251 kcal	7.0 g	28.5 g	0.9 g	12.1 g	2.6 g	1.1 g



Innviertler Grammelknödel CL

Mit Grammeln (Grieben) pikant gefüllter Mehnteig-Knödel

Knödel aus lockerem Weizenmehlteig mit feiner Fülle aus knusprigen Grammeln, mit Gewürzen und Kräutern verfeinert.

Serviovorschlag: Als "Innviertler Tris" (dreierlei) mit Innviertler Bratknödel und Innviertler Sechspeckknödel an Salaten mit DRESSY® Liquid Dressing CL nach Wahl. 180x35g

Art.Nr. **W00660**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1630 kJ 390 kcal	10.2 g	33.4 g	0.5 g	24.2 g	11.0 g	1.4 g



Innviertler Selchspeckknödel

Mit Selchspeck pikant gefüllter Mehnteig-Knödel

Knödel aus lockerem Weizenmehlteig mit feiner Fülle aus gewürfelm Selchspeck, mit Gewürzen und Kräutern verfeinert.

Serviovorschlag: Als "Innviertler Tris" (dreierlei) mit Innviertler Bratknödel und Innviertler Grammelknödel an Salaten mit DRESSY® Liquid Dressing CL nach Wahl.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf 180x35g

Art.Nr. **W00661**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1520 kJ 363 kcal	6.6 g	33.3 g	0.5 g	22.7 g	7.6 g	1.1 g





Cevapcici, gebraten aus Schweine- und Rindfleisch

Feine Cevapcici-Röllchen, bestehend aus magerem Schweinefleisch und kräftigem Rindfleisch, mit typischem Cevapcici-Geschmack pikant gewürzt.

Serviovorschlag: An Duvec Reis mit Zigeunersauce CL.

Zubereitungsempfehlung: In der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse ca.93x43g

Art.Nr. **W01679**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
897 kJ 214 kcal	16.0 g	6.0 g	0.7 g	14 g	5.5 g	1.0 g



Hähnchen - Filetspieß, natur, gegart CL Natur, gegart, gebräunt

Gewürzte Hähnchenbrustfiletwürfel, auf einem sauberen Holzspieß zusammengesteckt, gegart, gebräunt, hergestellt aus sauberen, naturgewachsenen Hähnchenbrustfilets, frei von Haut, Federn, sichtbarem Fett, Sehnen, Knorpel und Knochen, frei von Gefrierbrand, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.

Serviovorschlag: Auf grünen Bandnudeln mit sonnengetrockneten Tomaten und Artischocken an PERLET® Tomatensauce granuliert Hf CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle ca.48x125g

Art.Nr. **W01511**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
448 kJ 107 kcal	21 g	1.6 g	1.0 g	1.5 g	0.4 g	0.6 g



Hähnchenbrustfilet Cordon bleu paniert, vorgeb. Brustfilet mit Putenschinken und Käse

Hähnchen Cordon bleu aus ganzen Hähnchenbrustfilets geschnitten. Gefüllt mit Putenformfleischschinken und Käse. Fix und fertig paniert und gebraten.

Serviovorschlag: Mit Blumenkohlgemüse Provencalische Art (gebunden mit PERLET® Bechamelsauce, granuliert Hf CL) verfeinert mit Italienischer Kräutermischung CLA.

Zubereitungsempfehlung: In der Pfanne, in der Fritteuse 150-170g

Art.Nr. **W01683**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
790 kJ 188 kcal	13.7 g	15.8 g	0.8 g	7.8 g	2.0 g	1.0 g



Hähnchenbrustfilet, natur, gegart CL Natur, gebräunt, gegart

Zartes Hähnchenbrustfilet wie gewachsen, mild gewürzt; hergestellt aus sauberen Hähnchenbrustfilets, frei von Haut, Federn, sichtbarem Fett, Sehnen, Knorpel und Knochen, frei von Gefrierbrand, gewürzt, vorgegart, gebräunt, kalibriert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.

Serviovorschlag: Mit Käsescheibe und Tomaten überbacken an CUISINOR® Salsa alla Carbonara Hf CL.

Zubereitungsempfehlung: In der Pfanne, in der Fritteuse 83x120g

Art.Nr. **W00554**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
460 kJ 110 kcal	23.5 g	1.2 g	0.4 g	1.1 g	0.1 g	0.8 g



Hähnchennuggets, paniert CL Aus Hähnchenbrustfilet, gewürzt

Hähnchennuggets aus naturgewachsenen, sauberen Hähnchenbrustfilets geschnitten, frei von Haut, Federn, sichtbarem Fett, Sehnen, Knorpel und Knochen, frei von Gefrierbrand mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, tiefgefroren, frei dosierbar.

Serviovorschlag: Hähnchennuggets Asia mit Reis und CUISINOR® süß-saure Chinasauce, pastös CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse

Art.Nr. **W01512**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
865 kJ 206 kcal	14.77 g	19.6 g	1.0 g	7.6 g	0.85 g	1.0 g



Hähnchenoberkeule ausgelöst, vorgeb. CL Ohne Knochen, paniert Gewichtstoleranz/Stück 90-115 g

Ausgelöste (ohne Knochen, ohne Haut, ohne Knorpel) Hähnchenoberkeule, paniert und vorgebacken.

Serviovorschlag: Mit warmen Kartoffelsalat (angemacht mit DRESSY® Powder Original Tiroler Kräuterdressing CL) oder Bratkartoffeln angerichtet.

Zubereitungsempfehlung: Konvektomat ca.60x100g

Art.Nr. **W01424**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
924 kJ 222 kcal	18.0 g	2.4 g	0.1 g	16.0 g	4.0 g	0.39 g



Königsberger Klopse, gegart CL Aus magerem Hackfleisch

Aus ausgesucht magerem Schweinefleisch, gewürzt und zubereitet wie aus Mutters Küche. Als kugelrunder Snack ausgeformt und locker gegart.

Serviovorschlag: an Salzkartoffeln mit Königsberger Sauce (CUISINOR® Weiße Sauce, instant CLA mit Kapern, Gurkenwürfelchen und gehackten Sardellen).

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf 125x40g

Art.Nr. **W01092**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
994 kJ 239 kcal	10.0 g	9.5 g	-	18.0 g	11.0 g	2.1 g



Putenschnitzel Piccata Milanese, gebraten CL Mit Parmesankäse umhüllt, vorgebraten

Putenbrustfilet wie gewachsen umhüllt mit einer speziellen Mischung unter Verwendung von Eiweiß und Parmesan. Küchenfertig gewürzt und vorgebraten.

Serviovorschlag: Mit PERLET® Tomatensauce, granuliert Hf CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse 90x100g

Art.Nr. **W01220**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
614 kJ 147 kcal	19.5 g	8.5 g	0.4 g	3.7 g	1.4 g	1.0 g



Gefüllte Kohlrouladen ca. 180/80 roh CL

Hackfleischfüllung

Blanchierte frische Weißkohlblätter, gefüllt mit einer Hackfleischmasse aus Rind- und Schweinefleisch. Füllung ca. 80 g.

Serviovorschlag: Mit frischem Rosmarin an PERLET® Rahmsauce, granuliert CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne 50xca.180g

Art.Nr. **W01892**



Energie
530 kJ
127 kcal

Eiweiß
5.6 g

Kohlen-
hydrate
5.4 g

Zucker
2.2 g

Fett
11.5 g

Gesättigte
Fettsäuren
4.3 g

Salz
0.9 g



Gefüllte Paprikaschote grün, ca. 170/80 roh CL

Gefüllt mit Hackfleisch (Schwein und Rind)

Grüne Paprikaschote, ca. 85 g, ohne Deckel, gefüllt mit einer rohen Hackfleischmasse, bestehend aus Schweine- und Rindfleisch. Füllung ca. 80 g.

Serviovorschlag: Auf Gemüsenudeln Asia (gekochte Nudeln mit frischem ansautiertem Gemüse vermischen und mit Asia Compound für Mango-Currysauce Hf CL abschmecken).

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne 50xca.170g

Art.Nr. **W01893**



Energie
522 kJ
125 kcal

Eiweiß
5.7 g

Kohlen-
hydrate
4.9 g

Zucker
1.9 g

Fett
11.2 g

Gesättigte
Fettsäuren
4.2 g

Salz
0.9 g



Gefüllte Rote Paprikaschote ca. 210/100, roh CL

Gefüllt mit Hackfleisch (Schwein und Rind)

Ausgesuchte rote Paprikaschoten, ca. 110 g, ohne Deckel, gefüllt mit einer rohen Hackfleischmasse, bestehend aus Schweine- und Rindfleisch. Füllung ca. 100 g.

Serviovorschlag: Auf Gemüsenudeln Asia (gekochte Nudeln mit frischem ansautierten Gemüse vermischen und mit Asia Compound für Mango-Currysauce Hf CL abschmecken).

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne 50xca.210g

Art.Nr. **W01896**



Energie
547 kJ
131 kcal

Eiweiß
5.5 g

Kohlen-
hydrate
6.5 g

Zucker
2.8 g

Fett
11.1 g

Gesättigte
Fettsäuren
4.1 g

Salz
0.9 g



Krokettenlaibchen

Kartoffelteig gefüllt mit Rauchwurst

Locker, leichte Kartoffelfrikadelle mit einer deftigen Rauchwurstfülle mit Zwiebeln und Kräutern.

Serviovorschlag: An warmem Weißkrautgemüse, abgeschmeckt mit PERLET® Pesto Siciliana Würzperlen, granuliert CL.

Zubereitungsempfehlung: In der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse 100x100g

Art.Nr. **W00090**



Energie
1090 kJ
261 kcal

Eiweiß
7.1 g

Kohlen-
hydrate
28.6 g

Zucker
1.0 g

Fett
13.1 g

Gesättigte
Fettsäuren
3.0 g

Salz
0.5 g



Leberknödel vorgekocht CL (ICEFAIR) Knödel aus Rinderleber, mit Speck und Gewürzen

Schmackhafter Leberknödel aus Rinderleber, verfeinert mit Speck und Gewürzen.

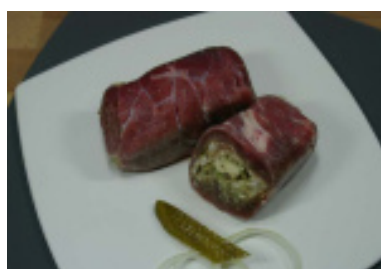
Serviovorschlag: Klassisch mit PERLET® Paprikarahmsauce Hf CL anrichten.

Zubereitungsempfehlung: Kochtopf 100x70g

Art.Nr. **W00233**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1140 kJ 272 kcal	10.7 g	18.2 g	1.2 g	17.5 g	6.6 g	1.4 g



Rinderrouladen Hausfrauen Art roh ca. 180/80 CL Gefüllt mit Dörrfleisch, Zwiebeln und Gewürzgurken

Rouladen mit einer grob gewürfelten Füllung aus Dörrfleisch (Schweinebauch), Zwiebeln und Gewürzgurken und Senf, eingeschlagen und gewickelt. Fleischumhüllung ca. 60 %.

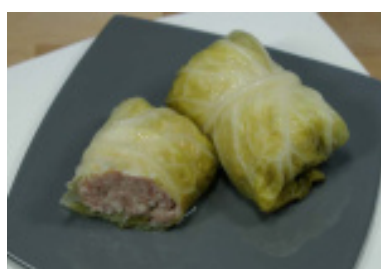
Serviovorschlag: Geschmort in CLASSIC Demi-Glace CL und serviert an Kartoffelpüree, komplett Hf CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne 50xca.180g

Art.Nr. **W01891**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
652 kJ 155 kcal	13.7 g	2.1 g	1.0 g	17.7 g	7.0 g	0.4 g



Wirsingroulade 240/120 roh CL Gefüllt mit Hackfleisch (Schwein und Rind)

Blanchierte frische Wirsingkohlblätter, gefüllt mit einer groben Hackfleischmasse aus Rind- und Schweinefleisch. Füllung ca. 120g.

Serviovorschlag: Mit frischem Gemüse (gewürzt mit Würzmischung für Gemüse CL) und CUISINOR® Original Tiroler Bratensauce pastös CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne 50x240g

Art.Nr. **W01895**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
586 kJ 140 kcal	6.9 g	4.6 g	0.5 g	13.0 g	4.8 g	1.0 g



Mini-Hähnchenschnitzel Cordon bleu paniert Geflügelbrustfleisch mit Gouda und Putenschinken

Aus der Hähnchenbrust geschnitten, plattiert, typisch gewürzt und gefüllt mit Geflügelschinken und einem Gouda Käse. Ummantelt mit einer feinen Panierung nach Wiener Art.

Serviovorschlag: Mit Rahmschwammerl (Champignons gebunden mit CUISINOR® Sahnesauce, pastös CL)

Zubereitungsempfehlung: In der Pfanne, in der Fritteuse 80x90g

Art.Nr. **W02387**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
641 kJ 152 kcal	16.5 g	12.5 g	0.6 g	4 g	1.9 g	1.3 g



Omelett, natur CL Eiermasse fein gewürzt, vorgebacken

Fein gewürzte Eiermasse, vorgebacken.

Serviovorschlag: Auf warmem Blattspinat mit knusprigen Speckstreifen an CUISINOR® Tomatensauce, pastös CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 50x90 g

Art.Nr. **W12069**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
662 kJ 159 kcal	9.5 g	0.9 g	0.5 g	13 g	3.3 g	0.63 g



Alaska Seelachsfilet "Meuniere", vorgebr. CL In Zitronenpanade, ohne Haut, praktisch grätenfrei, gewürzt, regenerierfähig gegart, FAO 67

Alaska-Seelachsfilet fein gewürzt und paniert, mit mildem Zitronenaroma verfeinert und Petersilie garniert.

Serviovorschlag:

Zubereitungsempfehlung: Konvektomat, Induktionsofen, Backofen, Pfanne, Fritteuse 50x100g

Art.Nr. **W01603**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
763 kJ 182 kcal	12.0 g	13.9 g	1.3 g	8.4 g	1.1 g	0.8 g



Kap-Seehecht "Moulded Loins" CL Roh, zusammengesetzte Fischstücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, 10 % glasiert, FAO 47

Kap-Seehechtfilet in Loin-Form (aus Fischstücken zusammengesetzt), roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln gefroren, glasiert. Fanggebiet Südostatlantik (FAO47). 120-130 g/Portion
40xca.125g

Art.Nr. **W01602**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
314 kJ 75 kcal	16.9 g	-	-	0.7 g	0.2 g	0.66 g



Mini Nordseedorsch, gemüsemariniert, vorgeb. CL Gemüsemariniertes Filet vom Dorsch, FAO 27

Dorschfleisch, praktisch grätenfrei, in eine Gemüsemarinade eingelegt und mit einer Cornflakespanade umhüllt. Fix und fertig vorgebacken. Fanggebiet Nordostatlantik (FAO 27).

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat 100x50g

Art.Nr. **W00617**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
889 kJ 213 kcal	12.0 g	18.0 g	1.4 g	10.0 g	4.0 g	1.6 g



Regenbogenforelle ohne Gräten CL Ganze Forelle mit Kopf prakt. grätenfrei, Aquakultur

Regenbogenforelle, küchenfertig vorbereitet. Mit Kopf und Schwanz, ohne Mittelgräte. Einzeln glaciert.

Aquakultur Chile/Peru.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne 22x220g

Art.Nr. **W00933**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
532 kJ 127 kcal	20.0 g	-	-	4.3 g	3.3 g	0.15 g



Seelachsfilet in Kartoffelpanade CL

Grätenfreies Filet in Kartoffelpanade, FAO 61, 67

Filet vom Alaska-Seelachs fein gewürzt und umhüllt von einer Knusperpanierung aus hellem Paniermehl vermischt mit knusprigen Kartoffelflocken. Fix und fertig vorgebraten. Herkunft: Nordwestpazifik (FAO 61) und Nordostpazifik (FAO 67).

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Fritteuse 40x150g

Art.Nr. **W00975**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
763 kJ 182 kcal	12.0 g	13.9 g	1.3 g	8.4 g	1.1 g	0.8 g



Wildlachsfilet CL

Zartes Filet, roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei 10 % Glasur

(Fanggebiet: FAO 61-Nordwestpazifik)

Orange-rote Wildlachs (Keta) Filetportionen 13+, sauber getrimmt, portioniert und einzeln entnehmbar. ca.33x150g

Art.Nr. **W02160**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
547 kJ 131 kcal	20.4 g	0.1 g	-	6.3 g	1.1 g	0.05 g



Zanderfilet mit Haut CL

Zartes Filet, sauber geschuppt, Binnenfischerei

Naturfilet mit Haut, sauber geschuppt. Stehgräten können enthalten sein. Einzeln glaciert und tiefgefroren.

Zubereitungsempfehlung: In der Pfanne 170-230g

Art.Nr. **W00934**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
353 kJ 84 kcal	19.2 g	-	-	0.73 g	0.15 g	0.13 g



Bauernland Brokkoli-Käse-Laibchen CL

Kartoffellaibchen aus Brokkoliröschen und Käse, knusprige

Panade, vorgebacken

Kombi-Dampf - d.h. Garen im Konvektionsofen mit Dampfzusatz

Frittieren - Zubereitung eingetaucht in heißem Öl oder Fett- Die tiefgekühlten Brokkoli-Käse-Laibchen bei ca. 170°C 3 - 4 Minuten goldbraun fritieren. 4 x 2 kg

Art.Nr. **W05802**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
758.8 kJ 181.2 kcal	4.8 g	21 g	1.3 g	8.2 g	2.3 g	1.1 g



Bauernland Gemüselabchen gartenfein vegan CL mit Karotten, Erbsen, Brokkoli und Kräuter

Zubereitung: Frittieren - Zubereitung eingetaucht in heißem Öl oder Fett **Fritteuse**: Die tiefgekühlten Gemüselabchen bei ca. 170°C 4-5 Minuten goldbraun fritieren, oder in der Pfanne braten **Combidämpfer**: Die tiefgekühlten Gemüselabchen bei ca. 180°C 15-17 Minuten goldbraun backen.

60 x 100g

Art.Nr. **W05809**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
739.7 kJ 176.9 kcal	3.8 g	20 g	4.0 g	8.3 g	1.0 g	1.4 g



Blumenkohl-Käse-Medaillons vorgebacken CL

Vegetarisch, fertig gewürzt, paniert

Blumenkohl-Käse-Medaillon aus erntefrischen Blumenkohlrischen und Kartoffelflocken mit Hühnereiweiß gebunden. Küchenfertig gewürzt und mit herzhaftem Gouda verfeinert, paniert und vorgebacken.

Serviovorschlag: An Lauchgemüse, gebunden mit CUISINOR® Weiße Sauce, instant CLA

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Fritteuse 30x145g

Art.Nr. **W02343**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
813 kJ 194 kcal	4.0 g	24.0 g	4.4 g	9.0 g	5.4 g	1.4 g



Broccoli-Hanflabchen, roh CL

Laibchen aus Broccoli-Knödelbrot-Kartoffelmasse mit Hanf und Gewürzen

Laibchen aus einer Mischung von Broccoli-Knödelbrot-Kartoffelmasse, mit Hanf und Gewürzen geschmacklich sehr fein abgestimmt, vorgebacken.

Serviovorschlag: Auf pikanter Sauce CUISINOR® Salsa all 'arrabiata CL serviert mit frischen Salaten und Dressing DRESSY® Powder Kräuter dressing Hf CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse 60x80g

Art.Nr. **W01446**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
756 kJ 180 kcal	6.2 g	26 g	1.1 g	5.2 g	0.8 g	0.46 g



Broccoli-Soufflé vorgebacken CL

Mit Karotten, fein gewürzt

Zartes Soufflé aus Broccoli und Karotten, fein abgeschmeckt und mit Kräutern vollendet; vorgebacken.

Serviertvorschlag: An PERLET® Weiße Sauce, granuliert Hf CL vermischt mit gehackten Frankfurter Kräutern und Salat, angemacht mit DRESSY® Powder Yoghurt Dressing Hf CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle 48x175g

Art.Nr. **W00160**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
663 kJ 159 kcal	5.3 g	13.5 g	2.5 g	8.9 g	3.7 g	1.5 g



Frühlingsrolle vorgebacken CL

Vegetarisch

Klassische, vegetarische Frühlingsrolle mit einer Gemüsemischung aus Weißkohl, Mungobohnensprossen, Porree, Karotten, Zwiebeln und rote Paprika.

Serviertvorschlag: Auf CUISINOR® Süß-saure Chinasauce, pastös CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Fritteuse 60x150g

Art.Nr. **W00151**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
614 kJ 147 kcal	3.5 g	18.3 g	2.3 g	6.1 g	0.5 g	1.1 g



Gemüsestrudel ungebacken

Blätterteigstrudel mit Gemüsefüllung

Zarter Strudel mit einer Blätterteigumhüllung. Gefüllt mit einer Gemüsemischung aus Blumenkohl, Bohnen, Broccoli, Erbsen, Karotten, Kohlrabi und weißen Bohnen. Gebunden mit Sauerrahm und mit Käse verfeinert.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat 10x1000g

Art.Nr. **W13770**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1029 kJ 247 kcal	4.2 g	20.0 g	1.4 g	16 g	7.9 g	0.95 g



Karotten-Sonnenblumenlaibchen CL

Lockere Kartoffelmasse mit Karotten und geschälten Sonnenblumenkernen

Ein großes Medaillon aus frischen Karotten und Kartoffeln, mit vielen geschälten, ganzen Sonnenblumenkernen. Würzig abgeschmeckt und locker, leicht in der Konsistenz.

Serviertvorschlag: Als Veggi-Burger im Brötchen mit Salat, Tomaten, Zwiebel und etwas warmem DRESSY® Liquid French-Dressing CL.

Zubereitungsempfehlung: In der Pfanne, in der Fritteuse 60x80g

Art.Nr. **W03152**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
639 kJ 153 kcal	5.8 g	22.9 g	7.4 g	4.1 g	0.7 g	1.0 g



Kürbisschnitzel CL

Mit Kürbisfleisch, gerösteten Kürbiskernen, paniert mit Kürbiskernbrösel

Kürbisfleisch und Kartoffelflocken mit gerösteten, geschroteten Kürbiskernen vermischt und Karotten, herzhaft abgeschmeckt. Paniert mit knusprigen Kürbiskernbröseln.

Serviovorschlag: In der Pfanne goldbraun gebacken, auf Blattsalaten mit DRESSY® Powder Kräuterdressing Hf CL und Kürbiskernöl.

Zubereitungsempfehlung: In der Pfanne, in der Fritteuse 120x75g

Art.Nr. **W03153**



Energie
549 kJ
142 kcal

Eiweiß
4.6 g

Kohlen-
hydrate
21.9 g

Zucker
3.0 g

Fett
3.8 g

Gesättigte
Fettsäuren
0.7 g

Salz
0.9 g



Pastinaken Schwarzer Sesam Laibchen CL

vegetarische Spezialität mit schwarzem Sesam

Laibchen aus Pastinaken-Kartoffelmasse mit schwarzem Sesam und Kürbisstückchen verfeinert, roh, tiefgekühlt. ca.40x50g

Art.Nr. **W02321**



Energie
571 kJ
136 kcal

Eiweiß
3.7 g

Kohlen-
hydrate
25 g

Zucker
2.2 g

Fett
2.1 g

Gesättigte
Fettsäuren
0.5 g

Salz
1.3 g



Süßkartoffel Hanf-Laibchen CL

Kleine Laibchen aus Süßkartoffel-Knödelbrotmasse, mit Hanf und Gewürzen verfeinert.

Serviovorschlag:

Fertiggebackene Laibchen mit Kräuter-, Gemüse- oder Käsesauce sowie Blattsalat servieren.

Das Produkt nur in völlig durcherhitztem Zustand verzehren! ca.165x36g

Art.Nr. **W00738**



Energie
756 kJ
180 kcal

Eiweiß
6.2 g

Kohlen-
hydrate
26 g

Zucker
1.1 g

Fett
5.2 g

Gesättigte
Fettsäuren
0.8 g

Salz
0.46 g





Bauernland Gemüsemix Mediterran CLA

Gelbe Karotten 25%, Zucchini 25%, rote Paprikawürfel 20%,
gegrillte Auberginen 15%, Romanescoröschen 15%, tiefgekühlt
4x2,5 kg

Art.Nr. W04482



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
148.1 kJ 35.5 kcal	1.6 g	3.4 g	3.1 g	1.1 g	0.2 g	0.02 g



Bauernland Gemüsemix Rustikal CLA

Blumenkohl, gelbe und orangefarbene Karottenstücke,
Romanobohnen, Premium Gastro Qualität, tiefgekühlt
4x2,5 kg

Art.Nr. W04476



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
134.6 kJ 32.1 kcal	1.9 g	4.0 g	2.5 g	0.3 g	0.1 g	0.04 g



Bauernland Kartoffelnudeln CL

Aus klassischem Kartoffelteig, vorblanchiert, portionsweise
entnehmbar, aus besten österreichischen Kartoffeln.

Kartoffelnudeln aus leicht gesalzenem, vorgekochtem Kartoffelteig mit Weizengrieß.
Serviovorschlag: Als vegetarisches Gericht - Gebraten an Zigeunersauce
CL mit angeschwitzten bunten Paprikawürfeln.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der
Mikrowelle 4x2,5 kg

Art.Nr. W05060



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
757.6 kJ 179.3 kcal	3.7 g	34 g	4.7 g	2.7 g	0.3 g	0.57 g



Bauernland Rösti wie hausgemacht, vorgebacken CL

In hausgemachter, goldbrauner Optik, typisch grob-raspelige
Struktur, aus besten österreichischen Kartoffeln, tiefgekühlt.

Feine Kartoffelspezialität aus rohen, geriebenen Kartoffeln elegant gewürzt und wie
hausgemacht in der Pfanne gebraten.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Fritteuse
2x2,5 kg

Art.Nr. W09024



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
780.9 kJ 186.6 kcal	1.7 g	24 g	0.6 g	8.8 g	1.1 g	1.3 g



Bauernland Servietten-Knödel, vorgekocht CL mit Petersilie verfeinert, vorgekocht

Klassischer Serviettenknödel aus Weißbrotwürfel, mit Milch, Eiern, Gewürzen und
frischer Petersilie abgerundet.

Vorgekocht und in Scheiben geschnitten.

Serviovorschlag: Gebacken an frischen marinierten Blattsalaten mit
DRESSY® Liquid Kräuterdressing CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Pfanne, in
der Fritteuse 80x60g

Art.Nr. W05046



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
890.2 kJ 211.3 kcal	8.3 g	31 g	4.2 g	5.7 g	1.1 g	1.8 g



Festtagssemmelknödel, roh CL Knödel aus 30% Knödelbrot, mit Röstzwiebeln

Serviovorschlag:
Knödel gut abtropfen lassen und zu verschiedensten Braten und Saucen servieren. 20x150g

Art.Nr. **W03651**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
895 kJ 213 kcal	7.4 g	30 g	1.6 g	6.8 g	2.0 g	1.7 g



Gefüllte Gnocchi, mit Spinat gefüllt CL vorgekocht, tiefgekühlt

Original italienische Kartoffelteigklößchen gefüllt mit gehacktem Spinat, pikant abgeschmeckt.

Serviovorschlag:An CUISINOR® Salsa pomodoro CLS und frischem Basilikum.

Zubereitungsempfehlung:Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Mikrowelle ca 20g/st

Art.Nr. **W02315**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
730 kJ 174 kcal	4.5 g	29 g	0.8 g	4.3 g	0.8 g	0.87 g



Gnocchi, vorgekocht CL Feine Erdäpfelnockerl, in 2 Minuten auf dem Tisch

Original italienische Kartoffelteigklößchen mit Hartweizengrieß und ganzen Eiern.

Zubereitungsempfehlung:Im Kochtopf ca.5,5g/st

Art.Nr. **W03504**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
674.7 kJ 159.1 kcal	3.8 g	34 g	0.8 g	0.5 g	0.1 g	0.65 g



Kartoffelknödel roh CL Lockerer Kartoffelknödel

Feiner Kartoffelknödel aus vorgekochten Kartoffeln und Weizengrieß.

Serviovorschlag: Als Gratin - in Scheiben geschnitten mit CUISINOR® Fix für Gratin CL, Speckwürfeln und Emmentaler.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf 100x100g

Art.Nr. **W00088**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
815 kJ 195 kcal	4.3 g	33.2 g	0.4 g	4.8 g	1.7 g	0.7 g



Kartoffeltaler Bauernart, roh Taler aus Topfen-Kartoffelteig, mit Speck- und Wurstwürfeln

Herzhafter Topfen-Kartoffel-Taler mit Speck- und Wurstwürfeln, mit Kräutern abgeschmeckt.

Serviovorschlag:In der Pfanne goldbraun gebacken, auf Blattsalaten mit DRESSY® Powder Kräuter dressing CL und Kürbiskernöl.

Zubereitungsempfehlung: Pfanne, Fritteuse 120x50g

Art.Nr. **W02048**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
858 kJ 205 kcal	8.3 g	17.9 g	1.8 g	11.1 g	4.2 g	1.3 g



Spinat-Käse-Semmelknödel vorgekocht CL

Knödel aus Spinat-Semmelteig, mit Hartkäse verfeinert.

Lockerer Kloß aus Knödelbrot mit Spinat, Vollei und Zwiebeln und Käse. Angenehme, lockere Konsistenz.

Serviovorschlag: An CUISINOR® Salsa Quattro Formaggi Hf CL mit ganzen Gorgonzola Stückchen.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf, im Konvektomat 200x45g

Art.Nr. **W02222**



Energie
758 kJ
181 kcal

Eiweiß
8.8 g

Kohlen-
hydrate
20.9 g

Zucker
1.2 g

Fett
6.7 g

Gesättigte
Fettsäuren
3.2 g

Salz
1.4 g



Spinat-Ricotta-Knödel roh CL

Semmelteigknödel mit Spinat gemischt, innen mit Ricottafüllung

Knödel aus feinem Semmelteig, mit Spinat verfeinert, innen mit einer Ricotta-Füllung.

Serviovorschlag: An aufgeschäumter Tomatensauce mit Kräutern aus PERLET® Tomatensauce, granuliert Hf CL

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf
100x60g

Art.Nr. **W02038**



Energie
732 kJ
175 kcal

Eiweiß
7.7 g

Kohlen-
hydrate
21.6 g

Zucker
3.0 g

Fett
6.3 g

Gesättigte
Fettsäuren
3.0 g

Salz
1.2 g



Spinat-Semmelknödel CL

Aus lockerem Semmelteig mit Blattspinat verfeinert

Lockerer Kloß aus Knödelbrot mit Spinat, Vollei und Zwiebeln. Angenehme, lockere Konsistenz.

Serviovorschlag: An CUISINOR® Salsa Quattro Formaggi Hf CL mit ganzen Gorgonzola Stückchen.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf, im Konvektomat 60x100g

Art.Nr. **W01675**



Energie
737 kJ
176 kcal

Eiweiß
7.3 g

Kohlen-
hydrate
26.3 g

Zucker
1.8 g

Fett
4.4 g

Gesättigte
Fettsäuren
1.6 g

Salz
1.5 g



Spinatnockerl, vorgekocht CL

Lockeres Nockerl mit viel Spinat

Feines Nockerl aus lockerem Kartoffelteig und fein abgeschmecktem Spinat.

Geeignet als Suppeneinlage, Beilage, als Basis für Pfannengerichte oder Komponente für gemischte Teller z.B. dreierlei vom Nockerl/Knödel.

Serviovorschlag: In brauner Butter geschwenkt mit CUISINOR® Béchamel, Softpaste CL und Parmesanspäne.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle ca.16g/st

Art.Nr. **W02781**



Energie
605 kJ
144 kcal

Eiweiß
4.3 g

Kohlen-
hydrate
24.4 g

Zucker
0.9 g

Fett
3.0 g

Gesättigte
Fettsäuren
0.4 g

Salz
0.7 g





Lasagne Bolognese 1/1 GN CL

Teigplatten mit Rindfleisch und Tomatensauce

Geschichtete Teigblätter mit einer typisch italienisch gewürzten Fleischfüllung in Tomatensauce. Bedeckt von einer Béchamel - Käse - Sauce.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat 30x300g

Art.Nr. **W00865**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
552 kJ 131 kcal	4.8 g	17.0 g	1.1 g	5.0 g	0.9 g	1.3 g



Tortelloni Ricotta-Spinat

Eierteigware mit Ricotta-Spinat-Füllung vorgekocht

Die Teigware besteht aus Hartweizengrieß und Eiern, mit einer fein abgeschmeckten Füllung aus Blattspinat und Ricotta.

Serviovorschlag:

Zubereitungsempfehlung: Kombidämpfer, Kochtopf
5x1500g

Art.Nr. **W01608**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
821 kJ 196 kcal	6.5 g	36.0 g	0.7 g	1.7 g	0.5 g	1.2 g





Palatschinken Florentin, roh CL Pfannkuchen mit Spinat-Käse-Füllung, paniert

Luftiger Pfannkuchen mit einer feinen Füllung aus Spinat und Hartkäse. Geklappt, paniert.

Serviovorschlag: Serviert mit PERLET® Tomatensauce Hf CLA und Parmesanspänen.

Zubereitungsempfehlung: Fritteuse, Pfanne, im Konvektomat 50x135g

Art.Nr. W01918



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
933 kJ 223 kcal	6.7 g	23.1 g	2.4 g	11.4 g	2.7 g	1.1 g



Spinat-Käse-Palatschinken CL Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Fetakäse

Lockerer Palatschinken aus Weizenmehl und Vollei, mit einer Spinatfülle, veredelt mit einem Weichkäse nach Feta-Art, pikant abgeschmeckt.

Serviovorschlag: Garniert mit Schafskäsestückchen und warmem Blattspinat an PERLET® Sauce Béarnaise, granuliert Hf CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 20x100g

Art.Nr. W20150



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
775.4 kJ 185.8 kcal	5.2 g	16.0 g	2.1 g	11.0 g	2.2 g	1.4 g



Himbeer-Mascarpone Palatschinken CL Pfannkuchen mit Himbeer-Mascarpone-Füllung

Zarter Pfannkuchen aus original österreichischem Palatschinkenteig mit einer frisch-fruchtigen Himbeer-Topfen-Mascarponezubereitung.

Serviovorschlag: Auf Mousse Joghurt-Himbeere CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 20x100g

Art.Nr. W00705



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
899 kJ 212 kcal	5.6 g	20.7 g	5.2 g	11.8 g	2.5 g	0.5 g



Marillenpalatschinken Pfannkuchen mit Marillenfüllung

Zarter original Palatschinkenteig wird zu dünnen Pfannkuchen gebacken und mit einer Füllung aus reifen Marillenstückchen, mit einer feiner Fruchtsauce gebunden, gefüllt und gerollt.

Serviovorschlag: An Birnenragout, gebunden mit CLASSIC Basis für Gelbe Grütze CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 20x100g

Art.Nr. W20152



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
948.1 kJ 226.4 kcal	4.5 g	27.0 g	9.8 g	11.0 g	1.8 g	0.56 g



Mini-Marillenpalatschinken, vorgebacken Pfannkuchen mit Marillenfüllung

Luftiger Mini-Pfannkuchen aus original österreichischem Palatschinkenteig, der mit einer fruchtigen Marillen-Füllung gerollt ist.

Serviovorschlag: An Vanilleeis und Fruchtsauce Sanddorn- Banane aus Früchte-Mix Sanddorn-Banane CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle
100xca.40g

Art.Nr. **W01994**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
926 kJ 221 kcal	4.3 g	27.4 g	11.4 g	10.4 g	1.7 g	0.6 g



Mini-Topfen-Mascarpone-Palatschinken, vorgeb. CL Pfannkuchen mit Quark- und Mascarpone-Füllung

Leichter, luftiger Pfannkuchen im Mini-Format mit einer Topfen-Mascarpone-Zubereitung, gerollt.

Serviovorschlag: An Himbeerfruchtsauce aus Früchte-Mix Himbeer CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle 100xca.40g

Art.Nr. **W01989**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
917 kJ 219 kcal	6.1 g	20.0 g	5.2 g	12.7 g	2.7 g	0.6 g



Nuss-Nougat-Palatschinken CL Pfannkuchen mit einer Nuss-Nougatcreme-Füllung

Original österreichischer Palatschinken, gefüllt mit einer Nuss-Nougat-Creme. Dieser Palatschinken ist vorgebacken und geviertelt.

Zubereitungsempfehlung: mit frischem Obst und Vanillesauce anrichten.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle
20x100g

Art.Nr. **W02233**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1300 kJ 310 kcal	5.5 g	30.7 g	13.5 g	18.4 g	1.7 g	0.6 g



Palatschinken lose CL (ICEFAIR) Luftig, zarter Pfannkuchen

Luftig, zarter Pfannkuchen aus original österreichischem Palatschinkenteig, beidseitig gut gebraten. Lockere, leichte Konsistenz, ohne Zucker gebraten. Auch für salzige Füllungen geeignet.

Serviovorschlag: Als Eispalatschinken - gefüllt mit Vanilleeis - auf Fruchtsauce Sanddorn-Banane aus Früchte-Mix Sanddorn-Banane CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle
80x65g

Art.Nr. **W00483**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
100 kJ 239 kcal	5.6 g	22.5 g	2.5 g	14.1 g	2.3 g	0.7 g



Topfenpalatschinken CL Pfannkuchen mit Quarkfüllung.

Zarter Pfannkuchen reichlich gefüllt mit lockerer Magerquarkfüllung.

Serviovorschlag: An Heidelbeer-Fruchtsauce aus Früchte-Mix Heidelbeer CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle
20x100g

Art.Nr. **W20153**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
933.3 kJ 223.2 kcal	6.5 g	22.0 g	6.4 g	12.0 g	2.4 g	0.58 g



Kirschgermknödel, vorgekocht CL

Toni Kaiser Hefekloß mit Kirschfruchtfülle

Feiner lockerer Hefeknödel mit Kirschenfülle. Vorgekocht.

Serviovorschlag:An Sauerkirsch Fruchtsauce aus Früchte-Mix Sauerkirsch CLA.

Zubereitungsempfehlung:Im Konvektomat, in der Mikrowelle 60x170g

Art.Nr. **W43198**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1033.7 kJ 244.1 kcal	6.2 g	49 g	11 g	2.1 g	0.2 g	0.59 g



Powidlgermknödel, vorgekocht

Hefekloß mit Pflaumenmus gefüllt

Feiner lockerer Hefeknödel gefüllt mit Pflaumenmus. Vorgekocht.

Serviovorschlag:An Waldbeer Fruchtsauce aus Früchte-Mix Waldbeere CLA.

Zubereitungsempfehlung:Im Konvektomat, in der Mikrowelle 60x170g

Art.Nr. **W20191**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1092 kJ 260 kcal	6.2 g	51.0 g	16.0 g	3.7 g	1.3 g	0.75 g



Powidlgermknödel, vorgekocht

Hefekloß mit Pflaumenmus gefüllt

Feiner lockerer Hefeknödel gefüllt mit Pflaumenmus. Vorgekocht.

Serviovorschlag:An Himbeer Fruchtsauce aus Früchte-Mix Himbeer CLA.

Zubereitungsempfehlung:Im Konvektomat, in der Mikrowelle 45x60g

Art.Nr. **W50224**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1031 kJ 244 kcal	6.2 g	49 g	9.5 g	2.1 g	0.9 g	0.8 g





BIO Kaiserschmarren CL

Luftiger Pfannkuchen, in Stücke gerissen. BIO Qualität!

Original österreichischer Kaiserschmarren, traditionell hochwertig mit frischem Eischnee zubereitet. Langsam beidseitig gebacken, wie handgerissen.

Art.Nr. **W01576**



Energie

876 kJ
209 kcal

Eiweiß
7.0 g

Kohlen-
hydrate
40 g

Zucker
17 g

Fett
2.0 g

Gesättigte
Fettsäuren
0.8 g

Salz
0.44 g



Kaiserschmarren CL

Luftiger Pfannkuchen mit Rosinen, in Stücke gerissen.

Nach Originalrezeptur in Österreich hergestellt aus lockerem Kaiserschmarrenteig mit Rosinen. Nach dem Backen, wie das Original in Stücke gerissen.

Serviovorschlag: An Pflaumenragout - TK Pflaumen gebunden mit CLASSIC Basis für Rote Grütze Himbeer CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle

Art.Nr. **W02550**



Energie

1020 kJ
243 kcal

Eiweiß
6.6 g

Kohlen-
hydrate
39.4 g

Zucker
18.5 g

Fett
6.2 g

Gesättigte
Fettsäuren
1.2 g

Salz
0.5 g



Kaiserschmarren ohne Rosinen CL

Luftiger Pfannkuchen ohne Rosinen, in Stücke gerissen

Nach Originalrezeptur in Österreich hergestellt aus lockerem Kaiserschmarrenteig. Ohne Rosinen. Nach dem Backen wie das Original in Stücke gerissen.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle

Art.Nr. **W02574**



Energie

1010 kJ
241 kcal

Eiweiß
6.7 g

Kohlen-
hydrate
38.7 g

Zucker
17.3 g

Fett
6.4 g

Gesättigte
Fettsäuren
1.2 g

Salz
0.4 g



Topfenschmarren CL

Luftiger Pfannkuchen mit Quark, in Stücke gerissen

Nach Originalrezeptur in Österreich aus lockerem Schmarrenteig mit frisch geschlagenem Eischnee zubereitet und mit Topfen verfeinert. Langsam gebacken und in Stücke gerissen.

Serviovorschlag: An Vanillesauce instant CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle

Art.Nr. **W02625**



Energie

863 kJ
206 kcal

Eiweiß
8.2 g

Kohlen-
hydrate
34.4 g

Zucker
11.6 g

Fett
3.5 g

Gesättigte
Fettsäuren
0.9 g

Salz
0.5 g



Apfelringe im Backteig CL

Apfelringe im Teigmantel, vorgebacken

Apfelringe in Bierteig, knusprig vorgebacken.

Serviovorschlag: an Vanillesauce instant CL oder Rote Grütze CLA

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle 50-55g/st.

Art.Nr. **W03646**



Energie

874 kJ
209 kcal

Eiweiß
3.5 g

Kohlen-
hydrate
25.5 g

Zucker
6.9 g

Fett
10.3 g

Gesättigte
Fettsäuren
2.6 g

Salz
1.7 g



BIO Apfelstrudel CL

Aus gezogenem Strudelteig

Apfelstrudel aus original österreichischem -gezogenem- Strudelteig. Gefüllt mit Äpfeln aus ökologischem Anbau und Rosinen, abgeschmeckt mit Zimt- und Zitronensaft. Fix und fertig gebacken.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle 40x150g

Art.Nr. **W04526**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
704 kJ 168 kcal	2.4 g	27.0 g	13.0 g	5.0 g	0.6 g	0.21 g



Griesflammerienockerl vorgegart und gebrösel CL

Lockerer Grießteig

Hergestellt aus einer Weizengrießmasse mit Vollei und hochwertiger Pflanzenmargarine. Locker-flaumige Konsistenz und typisch schmeckend umhüllt mit goldbraun gerösteten Bröseln.

Serviovorschlag: An roter Beeren-Grütze - TK rote Beeren gebunden mit CLASSIC Basis für Rote Grütze Himbeer CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle 32g/st

Art.Nr. **W00243**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
722 kJ 172 kcal	3.6 g	18.8 g	3.6 g	9.2 g	4.1 g	0.3 g



Mohnnudeln, vorgekocht CL

Lockerer Kartoffelteig umhüllt mit einer Mohn-Zucker-Mischung

Lockerer Kartoffelteig, umhüllt mit einer Mohn-Zucker-Mischung.

Serviovorschlag: Eine Schicht in GN Schalen geben, mit CLASSIC Creme Patissier CL aufgießen, im Kühlhaus stocken lassen und portionieren. Dazu Vanillesauce instant CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle

Art.Nr. **W02545**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
927 kJ 221 kcal	6.2 g	37.3 g	13.7 g	5.1 g	1.0 g	0.4 g



Mohr im Hemd CL

Schokolade-Nuss-Soufflé

Locker luftiges Dessert aus der Wiener Mehlspeisenküche.

Serviovorschlag: Mit Schokoladensauce übergießen und Schlagobers (geschlagene Sahne) an Vanillesauce instant CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, Mikrowelle. 20x100g

Art.Nr. **W13961**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1316.9 kJ 315.8 kcal	6.5 g	29.0 g	18.0 g	19.0 g	6.7 g	0.2 g



Powidltascherl, vorgekocht, gebrösel

Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Pflaumenmus

Aus fluffigem Kartoffelteig geformte Taschen, gefüllt mit feinem Powidl (Pflaumenmus-Masse). Eingehüllt in eine goldbraune Mischung aus gerösteten Bröseln.

Serviovorschlag: Warme Powidltascherl an Vanillesauce instant CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Kombidämpfer, Pfanne, Mikrowelle 24g/st.

Art.Nr. **W13089**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1072.0 kJ 253.6 kcal	5.6 g	49.0 g	17.0 g	3.0 g	1.0 g	0.55 g



Toni Kaiser Riesen-Apple Strudel, portioniert CL **gefüllt mit saftigen frischen Äpfeln und Rosinen, gebacken und portioniert**

Apfelstrudel aus original österreichischem -gezogenem- Strudelteig. Gefüllt mit Äpfeln aus und Rosinen, abgeschmeckt mit Zimt- und Zitronensaft. Fix und fertig gebacken und portioniert.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle 5x1440g

Art.Nr. **W32200**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
650.5 kJ 153.8 kcal	1.7 g	32.0 g	19.0 g	1.6 g	0.2 g	0.17 g



Toni Kaiser Riesen-Apple Strudel, roh CL **gefüllt mit saftigen frischen Äpfeln und Rosinen**

Ungebacken und im Ganzen, aus gezogenem Strudelteig, gerollt, besonders fruchtige Rezeptur aus frischen Äpfeln, Premium Mehlspeisqualität aus Österreich 5x1500g

Art.Nr. **W32015**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
616.6 kJ 145.8 kcal	1.8 g	30.0 g	18.0 g	1.6 g	0.2 g	0.2 g



Toni Kaiser Riesen-Topfenstrudel, portioniert CL **Fertig gebacken und portioniert**

Fertig gebacken und portioniert, aus gezogenem Strudelteig, gerollt, mit feiner Topfenfülle und Rosinen, Premium Mehlspeisqualität aus Österreich 5x1440g

Art.Nr. **W32300**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
837 kJ 198.9 kcal	8.9 g	26.0 g	14.0 g	6.5 g	3.0 g	0.25 g



Toni Kaiser Strudel- Minis- Apfel portioniert CL **gefüllt mit saftigen frischen Äpfeln und Rosinen**

Fertig gebacken und portioniert, aus gezogenem Strudelteig, gerollt, besonders fruchtige Rezeptur mit frischen Äpfeln, Premium Mehlspeisqualität aus Österreich. Durch die kleine Ausformung ideal auch als Zwischengericht. 5x200g

Art.Nr. **W32960**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
650.5 kJ 153.8 kcal	1.7 g	32.0 g	19.0 g	1.6 g	0.2 g	0.17 g



Topfenockerl vorgekocht, CL **Aus lockerem Topfenteig**

Leckere Nockerl aus lockerem Topfenteig, vorgekocht, ungebrösel.

Zubereitungsempfehlung: Mit Dessert-Kirschen CLA servieren.

Zubereitungsempfehlung: Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Mikrowelle ca.25g/st

Art.Nr. **W13990**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
-	-	-	-	-	-	-



Topfenockerl vorgekocht, gebrösel CL **Aus lockerem Topfenteig mit gerösteten Bröseln**

Leckere Nockerl aus lockerem Topfenteig, vorgekocht, umhüllt mit gerösteten Bröseln.

Serviovorschlag: An Mousse Cappuccino CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle ca.30g/st

Art.Nr. **W00234**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
852 kJ 203 kcal	8.7 g	29.7 g	13.5 g	5.3 g	2.6 g	0.5 g



Pancakes, vorgebacken CL **Kleine dicke Palatschinken nach amerikanischer Art**

Kleine, lockere Palatschinken nach amerikanischer Art, ca. 8 cm groß und 1,5 cm hoch.

Serviovorschlag: Serviert mit Ahornsirup und Vanillesauce instant CL.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat. 100xca.40g

Art.Nr. **W01639**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
984 kJ 235 kcal	6.3 g	36.3 g	10.8 g	7.0 g	1.2 g	0.4 g



Erdbeerfruchtknödel, vorgekocht und gebröseln CL Mit feinsten Fülle aus reifen Erdbeeren.

Lockerer Quarkknödel mit einer Fülle aus Erdbeeren. Bereits vorgekocht, fix und fertig gebröseln mit goldbraun gerösteten Bröseln.

Serviervorschlag: An Beerenragout, gebunden mit CLASSIC Basis für Rote Grütze Himbeer CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle 100x65g

Art.Nr. **W03681**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
853.0 kJ 204.0 kcal	5.6 g	38.0 g	13.0 g	3.1 g	0.9 g	0.4 g



Marillenfruchtknödel, vorgekocht und gebröseln Aus Topfenteig mit Marillenfruchtfüllung

Zarter lockerer Topfenteig mit Marillenfruchtfüllung. Umhüllt mit goldbraun gerösteten Bröseln.

Serviervorschlag: Auf Fruchtsauce Tropical aus Früchte-Mix Tropical CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle 100x65g

Art.Nr. **W00256**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
810 kJ 194 kcal	7.3 g	34 g	12 g	3.0 g	1.6 g	0.4 g



Marillenknödel Zuckerherz CL

Flaumiger Topfen-Kartoffelteig, roh, gefüllt mit ganzer Marille und Zuckerherz (ohne Stein)

Serviervorschlag: In Butterbrösel wälzen, mit Staubzucker bestreuen und mit Fruchtsauce, Vanillesauce oder Vanilleeis servieren. 3x40 stk.

Art.Nr. **W02152**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
772 kJ 184 kcal	5.9 g	32 g	10.7 g	3.3 g	1.4 g	0.3 g



Nougatknödel, vorgekocht und gebröseln CL Mit feinsten Nougat - Fülle

Dessertknödel mit einer zarten Nougatfüllung. Bereits vorgekocht, fix und fertig, umhüllt mit einer speziellen Mischung aus goldbraun gerösteten Bröseln.

Serviervorschlag: Auf Himbeeren Fruchtsauce aus Früchte-Mix Himbeer CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle 100x65g

Art.Nr. **W01766**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1160 kJ 6.3 kcal	6.3 g	40 g	16 g	40 g	3.3 g	0.33 g



Riesenmarillenknödel, vorgekocht und gebröseln CL Mit ganzer saftiger Frucht (und Stein)

Knödel aus lockerem Topfenteig mit einer ganzen saftigen Marille (mit Stein) gefüllt. Bereits vorgekocht, fix und fertig gebröseln mit goldbraun gerösteten Bröseln.

Serviervorschlag: An Mangoragout - TK Mangowürfel gebunden mit CLASSIC Basis für Gelbe Grütze CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle 90x100g

Art.Nr. **W24600**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
669 kJ 160 kcal	4.1 g	29.4 g	9.0 g	2.6 g	0.7 g	0.3 g



Topfenknödel, ungefüllt, vorgekocht, gebröseln CL Feinster Quarkteig

Lockerer Dessertknödel aus feinstem Topfenteig in gerösteten Bröseln gewölzt. Diese Produktinnovation ist bereits vorgekocht und gebröseln und innerhalb kürzester Zeit als perfekte Haupt- oder Nachspeise zubereitet.

Serviovorschlag: Auf Holunder-Apfel Fruchtsauce aus Früchte-Mix Holunder Apfel CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle 125x50g

Art.Nr. **W01743**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
904 kJ 216 kcal	8.8 g	31.8 g	14.3 g	0.4 g	2.3 g	0.4 g



Topfenknödel, vorgekocht gebröseln CL Mit feinsten Quarkfülle

Lockerer Quarkknödel. Bereits vorgekocht und und fix und fertig gebröseln mit goldbraun gerösteten Bröseln.

Serviovorschlag: Auf Erdbeeren Fruchtsauce aus Früchte-Mix Erdbeere CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle 120x65g

Art.Nr. **W02450**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
880 kJ 210 kcal	7.5 g	35 g	11.4 g	4.2 g	1.5 g	0.4 g



Zwetschgenfruchtknödel, vorgek. und gebröseln CL Mit feinsten Fülle aus reifen Zwetschgen

Lockerer Knödel aus Quark und Kartoffeln mit einer Fülle aus Zwetschgen. Bereits vorgekocht, fix und fertig gebröseln.

Serviovorschlag: Auf Fruchtsauce Maracuja-Aprikose aus Früchte-Mix Maracuja-Aprikose CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Kombidämpfer, in der Mikrowelle 100x65g

Art.Nr. **W02158**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
850 kJ 203 kcal	5.6 g	37.7 g	12.9 g	3.1 g	0.9 g	0.4 g



Zwetschgenknödel, vorgekocht und gebröseln CL Mit ganzer reifer Frucht (und Stein)

Knödel aus lockerem Topfenteig mit einer ganzen reifen Zwetschge (mit Stein) gefüllt. Bereits vorgekocht, fix und fertig gebröseln mit goldbraun gerösteten Bröseln.

Serviovorschlag: An Rote Grütze CLA.

Zubereitungsempfehlung: Im Konvektomat, in der Mikrowelle 90x85g

Art.Nr. **W02470**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
759 kJ 181 kcal	4.5 g	32.9 g	9.6 g	3.3 g	1.1 g	0.3 g



Mini-Cremeschnitten Lockerer Biskuit, gefüllt

Locker, leichter Biskuitteig gefüllt mit Quarkcreme und glaciert mit Zuckerguss, hergestellt nach altem Originalrezept, handgemacht. ca.25g/st

Art.Nr. **W20223**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1772.8 kJ 424.6 kcal	3.4 g	46.0 g	31.0 g	25.0 g	14.0 g	0.47 g



Mini-Joghurt-Heidelbeerschnitten Lockerer Biskuit, gefüllt

Locker, leichter Biskuitteig gefüllt mit Joghurtcreme und fruchtigen Heidelbeeren, hergestellt nach altem Originalrezept und mit Staubzucker bestreut. Enthält Alkohol ca.25g/st

Art.Nr. **W20224**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1303 kJ 311.0 kcal	4.5 g	41.5 g	30.9 g	14.0 g	10.2 g	0.5 g



Mini-Punschwürfel Punschmasse mit Marmelade verfeinert

Der Punschwürfel besteht aus einer mit Rum getränkten Biskuit-Masse, mit Marillenmarmelade verfeinert, mit rosa Glasurmasse überzogen, hergestellt nach altem Originalrezept. Dies verleiht dem Produkt seinen traditionellen Geschmack. 30g/st

Art.Nr. **W20220**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1610.2 kJ 384.0 kcal	6.2 g	51.0 g	38.0 g	17.0 g	7.7 g	0.86 g



Mini-Schokowürfel Schokoladenmasse mit Marillenmarmelade gefüllt

Der Schoko-Würfel besteht aus einer saftigen Schokomasse, gefüllt mit Marillenmarmelade, überzogen mit kakaohaltiger Fettglasurmasse, hergestellt nach altem Originalrezept. Dies verleiht dem Produkt seinen traditionellen Geschmack. ca.22g/st

Art.Nr. **W20221**



Energie	Eiweiß	Kohlenhydrate	Zucker	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Salz
1934.1 kJ 463.4 kcal	4.5 g	49.0 g	38.0 g	27.0 g	18.0 g	0.48 g



ÜBER 115 JAHRE ERFAHRUNG

Unsere Wurzeln reichen bis ins Jahr 1903. Damals gründete der Fleischer Friedrich Buchholz in Mainz das Unternehmen „MOGUNTIA“. Der Name geht zurück auf eine Zeit, in der die Stadt Mainz unter dem lateinischen Namen „Moguntiacum“ im Gewürzhandel florierte und im Austausch mit Rom zum wichtigsten Knotenpunkt in Deutschland zählte.

Auch MOGUNTIA begann mit einem klaren Schwerpunkt auf Gewürze: Friedrich Buchholz hatte die wegweisende Idee, standardisierte Gewürzmischungen für Wurst- und Fleischwaren herzustellen - und war damit seiner Zeit voraus. Das Geschäft lief erfolgreich und das Unternehmen konnte sich dank einer großen Portion Pioniergeist und vielen Innovationen Stück für Stück immer weiter entwickeln und wuchs zur MOGUNTIA FOOD GROUP heran.

Heute ist MOGUNTIA eines der führenden Lebensmittelwerke in Europa und wird in vierter Generation konzernunabhängig geführt. Als europäische Firmengruppe ist unser hochwertiges Produktangebot für die anspruchsvolle Profiküche international genauso gefragt wie in Deutschland und Österreich.

VIELFALT FÜR JEDEN ANSPRUCH

Von der Vorspeise bis zum Dessert - für jede Herausforderung und jeden Küchenprozess bietet unser breites Produktportfolio die perfekte Lösung:

- **Suppen und Bouillons**
- **Saucen**
- **Gewürze und Würzmittel**
- **Marinaden**
- **Beilagen**
- **Desserts**

Zufriedene Kunden von heute sind der Erfolg von morgen. Deshalb schätzen Profiköche aus den unterschiedlichsten Bereichen unsere Premium Convenience Produkte in ihrer konstant hohen Qualität:

- **Care - Krankenhäuser, Pflegeheime, Kliniken**
- **Horeca - Hotels, Restaurants, Catering**
- **B&I - Gemeinschaftsgastronomie, Kantinen**
- **Education - Mensen, Ganztagschulen, Kitas**

KOMPETENZ FÜR JEDEN ANSPRUCH

Die herausragende Qualität unserer Produkte liegt uns am Herzen und darum sind wir auch so stolz darauf, dass unsere Ansprüche schon mehrfach mit DLG Gold- und Silber-Auszeichnungen belohnt wurden. Eine Philosophie, die wir auch in Zukunft verfolgen werden und von der vor allem unsere Kunden profitieren.

Bei der Entwicklung und Produktion legen wir großen Wert auf natürliche, hochwertige Zutaten und so kommen die meisten unserer Produkte ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. Das garantiert nicht nur ein authentisches und volles Geschmackserlebnis, sondern erleichtert auch die Präsentation der Gerichte in der Speisekarte und macht sie für Gäste attraktiver und wertiger.

