

# Genusskatalog

gültig ab März 2025

**Besser**  
zuhaus genießen



Hähnchen Tortilla mit  
Hähnchen-Innenfilet,  
Granatapfel und  
Joghurtsauce  
Seite 42

*Natürlich „Besser - zuhaus genießen“!*

Wir bringen Ihnen den Genuss nach Hause, mit besten tiefkühlfrischen Lebensmitteln, die sich ganz leicht in köstliche Gerichte verwandeln lassen.  
Tolle Rezepte • Leckere Neuheiten • Himmlische Eiskrem • Über 300 Produkte



Heiko Eden

## „Besser – zuhause genießen“

Köstliche Lebensmittel in absolut hochwertiger und tiefkühlfrischer Qualität

### Das Essen ist fertig!

Können Sie sich noch daran erinnern, wie Sie als Kind zum Essen gerufen wurden? Mit der Familie und Freunden an einem gedeckten Tisch zusammen zu kommen, um ein leckeres Essen zu genießen, ist einfach herrlich und ein Stück *Lebensqualität*. Wir heißen „Besser - zuhause genießen“, weil wir Ihnen dieses wunderbar heimelige Gefühl nach Hause bringen möchten. Mit unseren hochwertigen, tiefkühlfrischen Produkten erleben Sie, dass Sie mit *Freude* und *Leichtigkeit* köstliche Gerichte zubereiten können, die Ihnen eine *genussvolle* und ausgewogene *Ernährung* ermöglichen. Mein Name ist Heiko Eden und ich bin Geschäftsführer sowie Einkäufer der Besser eG. Mein Team, die vielen „Besser“-Tiefkühlfachberater und ich freuen uns auf Sie!

### Hier steckt so viel Gutes drin

Tiefgekühlte Lebensmittel halten für Sie eine ganze Menge Vorteile bereit. Die drei wichtigsten erleichtern Ihnen das Kochen und ermöglichen eine gesunde Ernährung.

**Länger haltbar:** Tiefgefroren bleiben Lebensmittel viel *länger frisch* und aromatisch, ohne dass Sie sich Gedanken über Verfallsdaten machen müssen.

**Zeit sparen:** Tiefkühlfrische Lebensmittel sind schon geschält, geschnitten und oft bereits *vorgekocht*, gewürzt und portioniert. Eine aufwendige Zubereitung ist also nicht nötig.

**Nährstoffe bleiben erhalten:** Tiefgekühltes Gemüse, Früchte, Kartoffelgerichte & Co. tragen zu einer gesunden Ernährung bei, weil sie direkt nach der Ernte auf schonende Art schockgefrostet werden. Dadurch behalten sie ihre *Vitamine* und Mineralstoffe. Wenn Sie noch mehr über die Vorteile von Tiefkühlkost erfahren möchten, dann besuchen Sie das Deutsche Tiefkühlinstitut unter [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de)

### Bei uns sind Sie Königin und König

Es ist ein kleines Wort mit sieben Buchstaben, das bei uns eine große Bedeutung hat. Wir wollen Sie nicht nur mit unseren hochwertigen Lebensmitteln *begeistern*, sondern auch mit unserem Bemühen um Sie als unsere Kundin und unseren Kunden. Unsere „Besser“-Tiefkühlfachberaterinnen und Tiefkühlfachberater bringen Ihnen Ihre Lieblingsprodukte direkt *zu Ihnen nach Hause* und stehen Ihnen bei Fragen rund um unsere Produkte mit Rat und Tat zur Seite – denn das kleine Wort mit den sieben Buchstaben heißt *„Service“* und es macht den Unterschied.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Freude beim „Besser - zuhause genießen“.

Ihr Heiko Eden

Geschäftsführung und Einkaufsleitung



Zutaten vom Gericht der Titelseite. Das komplette Rezept finden Sie auf Seite 42.

## Zubereitung

-  Auftauen bei Raumtemperatur
-  Zubereitung im Backofen
-  Zubereitung in der Mikrowelle
-  Zubereitung in der Pfanne
-  Kochen und garen im Topf
-  Zubereitung in der Fritteuse
-  Zubereitung auf dem Grill

Unter [bessershop.de](http://bessershop.de) finden Sie die Nährwerte und Allergene zu all unseren Produkten.

Folgen Sie uns auf:  



Wir sind Mitglied im Deutschen Tiefkühlinstitut.



**„Besser“  
-Wissen**  
Über unsere  
himmlische  
Eiskrem  
S. 6

**Rezept-Tipp**  
Omlette mit  
Blattspinat,  
Schafskäse und  
Tomaten  
S. 20

**Rezept-Tipp**  
Dreierländer  
Rösti  
Mediterran  
S. 34

## Eiskrem s. 6

Im Herzen Deutschlands, am schönen Teutoburger Wald, kreierte die familiengeführte Eismanufaktur Gelato Classico **Eiskrem nach echter italienischer Tradition**. Lassen Sie sich verwöhnen, von ganz viel Dolce Vita.

## Gemüse s. 20

Tiefkühlfrisches Gemüse schmeckt so lecker wie kurz nach der Ernte und ist auch so vitaminreich. **Die schonende Schockfrostung schützt die Frische und die wichtigen Nährstoffe**, so dass Sie die volle Kraft der Natur genießen können.

## Küchenhelfer s. 32

Verleihen Sie Ihren Gerichten eine besondere Note mit unserem **hochwertigen Nativen Olivenöl Extra** aus Griechenland. Mit den feinen **Gewürz- und Saucenmischungen** runden Sie jedes Menü ab.

## Wein s. 33

Genießen Sie erlesene Weine mit feinem Aroma aus der **Südpfalz**. Perfekt abgestimmt für Fisch, Fleisch oder Gemüse.

## Vegetarisch s. 40

Klar, Gemüse tut uns gut und versorgt unseren Körper mit Energie. Und wenn aus Möhre, Erbse & Co. **vegetarische Speisen** entstehen, die richtig **pfiffig** sind und **extrem lecker** schmecken, umso besser!

## Früchte s. 19

Unsere tiefkühlfrischen Fruchttchen sind eine super Alternative zur eigenen Ernte. **Der Tiefkühlschlaf speichert die Vitamine und das natürliche Aroma**. So bekommen Sie das ganze Jahr den vollen Geschmack für Kuchen, Desserts, Müslis oder Smoothies.

## Suppeneinlagen, Eintöpfe & Suppen s. 28

**Gute Zutaten** vereint in einem deftigen Eintopf – das schmeckt richtig lecker! Genießen Sie unsere fertigen Eintöpfe, Suppen und Suppeneinlagen, **die wärmen und einfach gut tun**.

## Kartoffelspezialitäten s. 34

Die Kartoffeln sind schon geschält! Wunderbar **vielfältige Gerichte** mit der beliebten Knolle und ihrer **Extraportion an guten Kohlenhydraten** machen Sie und Ihre Familie schön satt und sorgen für gute Laune.

## Geflügel s. 42

Geflügelfleisch ist schön **mager**, enthält aber viel **hochwertiges Eiweiß** für starke Zellen. **Tipp:** In Kombination mit Gemüse werden Gerichte mit Hähnchenbrust & Co. richtig abwechslungsreich und gesund.



**Rezept-Tipp**  
Hähnchen Tortilla  
mit Granatapfel  
u. Joghurtsauce  
S. 42

## Fleisch s. 48

Es darf auch mal Fleisch sein! Zarte **Kalbs Grillsteaks**, deftige **Mettenden, Meisterschnitzel** und was Ihr Gourmetherz begehrt, bieten wir Ihnen in einer absolut hochwertigen Qualität an.

## Fisch s. 56

Fisch muss **richtig frisch** sein – und das sind unsere tiefgekühlten Leckerbissen garantiert, dafür sorgt die **sofortige Schockfrostung**. Der Geschmack wird Sie überzeugen.

## Schnelle Mahlzeiten s. 68

Das Essen ist fertig, denn wir haben für Sie **vorgekocht**. Mit den Schnellen Mahlzeiten **für eine Person** geht Genuss ganz leicht. Ab in den **Ofen** oder in die **Mikrowelle** und schon kann es losgehen. Natürlich ohne Geschmacksverstärker.

## Snacks s. 72

Wenn die Gäste kommen, sind Sie mit unseren **verführerischen Snacks** perfekt vorbereitet. Einfach **ab in den Ofen und fertig** sind die Mini Frühlingsrollen, die Pizza Donuts und die anderen feinen Köstlichkeiten.



**Rezept-Tipp**  
Windbeutel  
Himbeer Traum  
S. 74

**Rezept-Tipp**  
Cremige Band-  
nudeln mit  
Fenchel und  
Kabeljau  
S. 56

## Fertiggerichte s. 54

Sie lieben **deftige Rouladen, saftigen Sauerbraten** oder **Königsberger Klopse**? Unsere fertigen Gerichte sind so beliebt, weil sie nach klassischen Rezepturen zubereitet werden.

## Pfannengerichte s. 64

Jetzt wird es bunt! Viel Gemüse, Pasta, Reis, Spätzle und Kartoffeln, das sind unsere schmackhaften Pfannengerichte. **In wenigen Minuten fertig zum Genießen**. Natürlich ohne Geschmacksverstärker.

## Pizzen & Flammkuchen s. 70

**Knuspriger Teig, saftige Tomatensauce und herzhafter Belag** – so kann man es sich schmecken lassen! Sie haben die Wahl zwischen Piccolinis, Pinsa, Pizza oder Flammkuchen.

## Backwaren s. 74

Ihr **Lieblingskuchen** wartet in Ihrem Tiefkühlfach. Verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten mit köstlichen Backwaren, die **lange haltbar** sind und nach dem Auftrauen **so frisch** schmecken **wie selbst gebacken**.



**Besser**  
zuhause genießen

„Gelato Classico - weil Qualität überzeugt!“



Bei Gelato Classico gibt es noch echte Eiskrem, die herrlich cremig ist und nach italienischer Tradition hergestellt wird.

### So himmlisch kann Eis schmecken

2008 begann die Erfolgsgeschichte von einer Eismanufaktur am schönen Teutoburger Wald. Und obwohl das Unternehmen damals noch ganz jung war, stand ihr Ziel ab der ersten Stunde fest: das cremigste Eis mit den hochwertigsten Zutaten in bester italienischer Handwerkskunst zu produzieren. Schon längst wissen wir, ihre Leidenschaft hat Erfolg – denn die himmlischen Eiskreationen von Gelato Classico sind einfach einzigartig köstlich.

### Original italienisches Eis

Wie macht man am Teutoburger Wald original italienisches Eis? Natürlich nach **original Rezepturen** und **italienischer Tradition**. Ganz so, wie es das Team der Eismanufaktur aus innovativen Eis-Spezialistinnen, Eis-Spezialisten und kreativen Gelatieri bei jeder Eiskreation beherzigt. **Frische Milch** und **feine Sahne aus der Region** machen die Rezepturen perfekt. Das Ergebnis ist Qualität, die man schmeckt. Ob klassisches Milcheis oder erfrischendes Sorbet – in Gelato Classico Eiskreationen kommen nur ausgewählte Zutaten. Das **handwerkliche Können** der Manufaktur garantiert ein einzigartiges, cremiges Geschmackserlebnis.



Aus besten Zutaten entsteht beste Eiskrem.

### Nachhaltig, klimaaktiv

Das Familienunternehmen agiert **verantwortungsvoll** und mit Blick nach vorn. Dazu gehört ein bewusster und **sorgsamer Umgang mit den Rohstoffen** und die effiziente Gestaltung der Herstellungsverfahren. Als erstes Unternehmen der deutschen Eisindustrie ist Gelato Classico nach dem Standard Nachhaltiger Wirtschaften des ZNU zertifiziert. Darunter versteht sich das Streben nach dem Ziel von **klimaneutralem Wirtschaften** für **Mensch, Tier und Umwelt**.



Gelato Classico kooperiert mit Milchbauern aus der Region.



**1525 Spaghetti-Becher**  
Wie beim Italiener um die Ecke. Sahnige Vanille-Eiskrem auf Sahne-Eiskrem mit fruchtiger Erdbeersauce, veredelt mit geraspelter weißer Schokolade. Sahnig, cremig, unwiderstehlich! 800 ml. (1000 ml € 14,94)

**Mit frischer Sahne**  
Stückpreis 2,99 €

**4 Stück € 11,95**



**1217 Quartetto**  
Italienischer Hochgenuss in einem Becher vereint. Haselnuss-Eiskrem mit gehackten Haselnuss-Krokant-Streuseln, Eiskrem mit Amarensauce, Stracciatella-Eiskrem und Tiramisu-Eiskrem mit Schoko-Mokkasauce.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45



**Neu!**

**1082 Erdbeer Deluxe**  
Fruchtig cremige Erdbeer-Eiskrem mit Erdbeer-Fruchtstückchen. Ein Eiskremgenuss der besonderen Art.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45



**1264 Spaghettino**  
Mit Sahne verfeinerte Vanille-Eiskrem und Sahne-Eiskrem, durchzogen mit fruchtiger Erdbeersauce und veredelt mit geraspelter weißer Schokolade. Alles Zutaten, die ein ausgezeichnetes Spaghetti-Eis ausmachen.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45



**1088 Joghurt natur**  
Leckere Joghurt-Eiskrem mit frisch hergestelltem Joghurt und feinsten Sahne. Ein herrlich erfrischender Genuss. Besonders lecker mit unseren Früchten.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45

**Vier Mal Genuss pur**

Sie müssen sich nicht entscheiden, denn unser Viererlei vereint die **beliebtesten Eissorten**. Natürlich mit der **Extraportion Cremigkeit** – natürlich von unserer Eismanufaktur!

**1214 Viererlei**  
Bourbon-Vanille-Eiskrem, Schokoladen-Eiskrem, Erdbeer-Fruchteiskrem, Vanille-Geschmack-Eiskrem mit Amarena-Kirschsauce. Vier klassische Sorten in einem Becher.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45



**1086 Banana-Split**  
Cremig fruchtige Bananen-Eiskrem mit dunkler Kakaosauce und Schokoladensplittern. Der aromatische Geschmack kommt vom frischen Bananenpüree.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45



Mit Kirschwasser

**1071 Schwarzwälder-Kirsch**  
Genießen Sie den köstlichen Geschmack aus Sahne- und Schokoladen-Eiskrem. Verführerisch ineinander verstrudelt, mit fruchtiger Kirschsauce, verfeinert mit Kirschwasser und Schokoladenstückchen.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45



**1059 Walnuss**  
Vollmundige Walnuss-Eiskrem mit vielen karamellisierten Walnussstückchen. Das verleiht dieser Eiskrem den Extra-Genuss-Effekt.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45



Extra schokoladig

**1277 Schokolade**  
Fein schmelzende Schokoladen-Eiskrem ohne Stückchen. Der Eistraum für Schoko-Fans.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45



**1864 Eiskremliebe Panna Nocciola**  
Traumhafte Kombination aus Haselnuss-Eiskrem und Sahne-Eiskrem verfeinert mit einer vollmundigen Haselnussmilchcreme und knackigem Haselnusskrokant. (1000 ml € 9,27)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 6,95



**Neu!**

**1856 Eiskremliebe Erdbeer-Sorbet**  
Cremig, fruchtig und natürlich im Geschmack. Mit 40% Erdbeerpüree. Traditionell hergestellt. (1000 ml € 9,27)

laktosefrei | 750 ml € 6,95



**1861 Eiskremliebe Pfirsich Melba**  
Genießen Sie die köstliche Kombination aus sahniger Bourbon-Vanille-Eiskrem und Pfirsich-Sorbet. Verstrudelt mit fruchtiger Himbeersauce. (1000 ml € 9,27)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 6,95

Premium Qualität  
aus unserer Eismanufaktur



**1749 Vanille-Eiskrem**  
Ob pur oder als Eisbecher, mit allen Früchten oder Saucen kombinierbar. Eiskrem mit Vanille-Geschmack in der XXL-Portion. (1000 ml € 3,82)

Mit frischer Sahne | 3000 ml € 11,45



**1746 Premium-Fürst-Pückler**  
Schokoladen-Eiskrem mit Schokostückchen und Erdbeer-Eiskrem mit Erdbeerstückchen. Ein herrlicher Genuss in der Tupfenabfüllung. Sieht sehr gut aus und schmeckt auch so! (1000 ml € 6,36)

Mit frischer Sahne | 1800 ml € 11,45

## Delizioso

Lassen Sie sich **verführen** von unserer leckeren Eiskrem und tauchen Sie ein in einen himmlischen **Kurztrip** nach **Italien**.

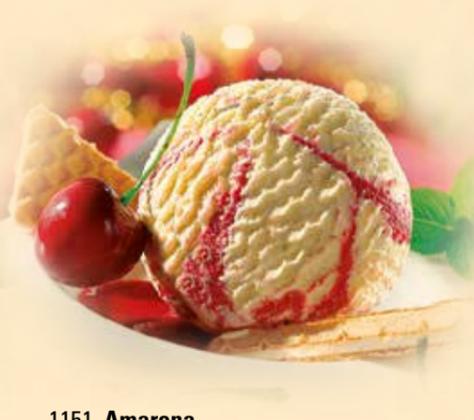
**1568 Bella Italia**  
Zabaione-Eiskrem, in Verbindung mit Tiramisu-Eiskrem verfeinert mit Schoko-Mokkasauce und Stracciatella-Eiskrem. Mit Marsala-Wein und Eierlikör. (1000 ml € 6,36)

Mit frischer Sahne | 1800 ml € 11,45



**1181 Vanille-Bourbon**  
Die Eiskrem, die jeder mag: sahnig, cremig und noch viel mehr! Vanille-Bourbon-Eiskrem, pur oder mit Früchten genießen.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45



**1151 Amarena**  
Nach italienischer Rezeptur hergestellt. Vanille-Eiskrem durchzogen mit original italienischer Amarena-Kirschsauce und mit Amarena-Kirschen.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45



Mit Marsala Wein

**1195 Stracciatella**  
Zartschmelzende Sahne-Eiskrem mit vielen Schokostückchen und echtem Marsala-Wein. Herrlich italienisch.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45



**1562 Schoko Split**  
Köstliche Schokoladen-Eiskrem mit Nougatstückchen und frischer Sahne verfeinert. Schmeckt nicht nur Schoko-Fans. (1000 ml € 5,73)

Mit frischer Sahne | 2000 ml € 11,45



**1586 Vanille-Bourbon**  
Sahnig, cremig, unwiderstehlich! Die Eiskrem mit der echten Bourbon-Vanille. (1000 ml € 5,73)

Mit frischer Sahne | 2000 ml € 11,45



Mit Jamaika Rum

**1196 Rum Traube**  
Sahnige Eiskrem mit Rosinen und einem Schuss Jamaika Rum. Da kann keiner widerstehen.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45



Frei von Laktose

**1050 Zitronen-Sorbet**  
Herrlich erfrischend und super fruchtig. Leichtes Zitronen-Sorbet. Schmeckt pur und in vielen Mix-Getränken.

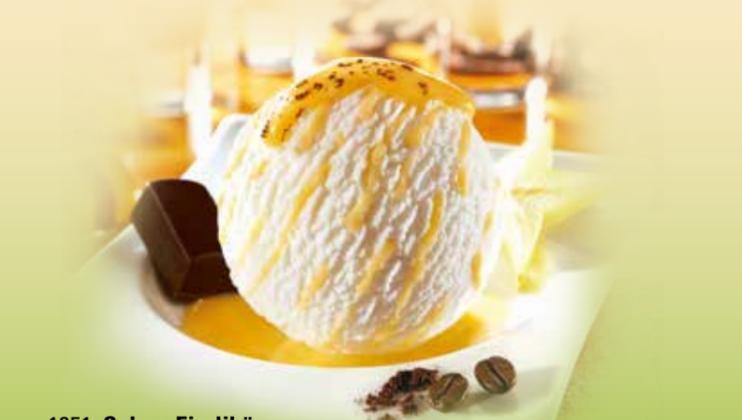
laktosefrei | 1000 ml € 6,45



Frei von Laktose

**1111 Vanille-Schoko-Duo**  
Verführerische Bourbon-Vanille-Eiskrem und Schokoladen-Eiskrem in einem Becher. Aus laktosefreier Milch und Sahne.

laktosefrei | 1000 ml € 7,45



**1251 Sahne-Eierlikör**  
Eisgenuss auf die feine Art! Sahne-Eiskrem mit frischem Eierlikör und aromatischem Kaffeepulver. Das schmeckt nicht nur zu Ostern.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,45



## Topping-Tipp

Genießen Sie unseren Eierlikör **pur** oder als **köstliche Sauce** zur Eiskrem.

**0614 Eierlikör Classic**  
Hergestellt aus tagesfrischen Qualitätseiern der Güteklasse A und erlesenem Weizenkorn. Nur das reine Eigelb kommt für diesen Eierlikör in Frage. (1000 ml € 27,90)

Nicht tiefgekühlt | 500 ml € 13,95



**1252 Waffel-Hits**  
3 x Big Sandwich, 4 x Lido, 4 x Stracciatella-Schnitte und 1 x Portofino. 1480 ml

Mit frischer Sahne **12 Stück € 12,95**



**1573 Big Sandwich**  
Herrlich sahnige Vanille-Eiskrem, Erdbeer und Schoko zwischen zwei Waffeln. 1800 ml. (1000 ml € 6,64)

Mit frischer Sahne **12 Stück € 11,95**  
Stückpreis € 1,00



**1270 Hörnchen-Party**  
Drei Eiskrem-Klassiker in einer Mischung: 4 Vanille-Erdbeer-Hörnchen, 5 Vanille-Hörnchen und 5 Toffee-Hörnchen. 1680 ml. (1000 ml € 10,09)

Mit frischer Sahne **14 Stück € 16,95**  
Stückpreis € 1,21

*Den Moment auf der Zunge zergehen lassen*

*Zarte Eiskrem trifft auf knusprige Waffel und köstliche Schokolade*



**1788 Lido**  
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem – die eine Hälfte zwischen zwei Waffelschnitten und die andere Hälfte mit einer dunklen Kakaoglasur umhüllt. 2200 ml. (1000 ml € 7,25)

Mit frischer Sahne **20 Stück € 15,95**  
Stückpreis € 0,80

*Entdecken Sie unwiderstehliche Geschmackswelten*



**1635 Nuss Praliné**  
Eine süße Verführung: sahnige Haselnuss-Nougat-Eiskrem durchzogen mit Haselnuss-Nougatsauce am Stil. Abgerundet mit knackiger kakaohaltiger Glasur und gerösteten Haselnussstückchen. 900 ml. (1000 ml € 12,17)

Mit frischer Sahne **10 Stück € 10,95**  
Stückpreis € 1,10



**1542 Venezia**  
Die beliebte Eiswelle mit der raffinierten Kombination aus köstlicher Eiskrem und unwiderstehlich knackigen Knusper-schichten. Der kleine Luxus für jeden Tag. 920 ml. (1000 ml € 13,53)

Stückpreis € 1,56 **8 Stück € 12,45**



**1265 Mini Hörnchen**  
Die Hörnchen für die Kleinsten schmecken garantiert auch großen Naschkatzen. Mischung aus je 12 x Hörnchen mit Vanille- und Schokoladengeschmack. Mit gerösteten Haselnüssen dekoriert. 672 ml. (1000 ml € 16,29)

Stückpreis € 0,46 **24 Stück € 10,95**



**1273 Toffee-Vanille-Hörnchen**  
Knuspriges Waffelhörnchen gefüllt mit sahniger Vanille-Eiskrem und Karamell-Eiskrem mit Karamellsauce durchzogen. 720 ml. (1000 ml € 9,65)

Mit frischer Sahne **6 Stück € 6,95**  
Stückpreis € 1,16



**1272 Erdbeer-Vanille-Hörnchen**  
Eine tolle Kombination aus sahniger Vanille-Eiskrem und Erdbeer-Eiskrem mit Erdbeersauce in einem knusprigen Waffelhörnchen. 720 ml. (1000 ml € 9,65)

Mit frischer Sahne **6 Stück € 6,95**  
Stückpreis € 1,16



**1271 Vanille-Hörnchen**  
Hier kann keiner widerstehen! Waffelhörnchen gefüllt mit sahniger Vanille-Eiskrem und karamellisierten Haselnüssen. 720 ml. (1000 ml € 9,65)

Mit frischer Sahne **6 Stück € 6,95**  
Stückpreis € 1,16



**1283 Schoko-Hörnchen**  
Knuspriges Waffelhörnchen, gefüllt mit leckerem Schokoladen- und Karamell-Eis, abgerundet durch einen Kern aus flüssiger Schokoladensauce und knackiger Glasur. 900 ml. (1000 ml € 12,17)

Stückpreis € 2,19 **5 Stück € 10,95**



**1246 Sahnige Vielfalt**  
Eiskrem-Sortiment mit frischer Sahne: 2 x Gigant Mandel, 2 x Big Sandwich, 2 x Gigant Vanille, 3 x Lido und 3 x Knacky. 1371 ml

Mit frischer Sahne **12 Stück € 14,95**



*Außen knackig,  
innen cremig*

**1204 Knacky**  
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem  
und cremige Haselnuss-Eiskrem.  
Überzogen mit einer dunklen  
Kakaoglasur mit Splintern von  
Haselnüssen. 1914 ml. (1000 ml € 9,38)

**Mit frischer Sahne 22 Stück € 17,95**  
Stückpreis € 0,82

*Exotisch, verführerisch  
& sagenhaft lecker*



*Neu!*

**1760 Mango Crisp**  
Feinste Sahne-Eiskrem verstrudelt  
mit Mango-Maracuja-Sorbet um-  
hüllt von weißer Schokolade  
mit gerösteten Kokoschips. Ein  
traumhaftes Sommereis mit dem  
gewissen Crunch! 720 ml.  
(1000 ml € 19,38)

**Mit frischer Sahne 8 Stück € 13,95**  
Stückpreis € 1,74



**1796 Gigant Mandel**  
Der Premium-Klassiker.  
Bourbon-Vanille-Eiskrem  
überzogen mit Vollmilch-  
schokolade und knackigen  
Mandelstiften. 960 ml.  
(1000 ml € 12,45)

**Mit frischer Sahne 8 Stück € 11,95**  
Stückpreis € 1,49



*Neu!*

**1091 Café Deluxe**  
Hier kommt das perfekte Dessert für  
Kaffeeliebhaber und Schokoladenfans!  
Cremige Kaffee-Eiskrem verfeinert durch  
eine aromatische Kaffeesauce und  
knusprige Vollmilchschokoladenstück-  
chen. 990 ml. (1000 ml € 11,06)

**Mit frischer Sahne 6 Stück € 10,95**  
Stückpreis € 1,83



*Neu!*

**1092 Schwarzwälder-Kirsch Deluxe**  
Erleben Sie den Geschmack der berühmten  
Schwarzwälder Kirschtorte in einem verfüh-  
rerischen Dessertbecher! Cremige Vanille-  
Bourbon-Eiskrem, verstrudelt mit intensiver  
Schokoladen-Eiskrem, abgerundet durch  
eine fruchtige Kirschsauce und feine Zart-  
bitterschokoladenstückchen. 990 ml.  
(1000 ml € 11,06)

**Mit frischer Sahne 6 Stück € 10,95**  
Stückpreis € 1,83



*Neu!*

**1090 Eierlikör Deluxe**  
Ein Genuss für die Sinne. Dieser beson-  
dere Mix aus sahniger Vanille-Bourbon-  
Eiskrem, aromatischem Eierlikör und  
edler Schokolade bietet ein einzigartiges  
Geschmackserlebnis für Genießer. Perfekt  
als Dessert-Highlight oder zum Verwöhnen  
für zwischendurch. 990 ml. (1000 ml € 11,06)

**Mit frischer Sahne 6 Stück € 10,95**  
Stückpreis € 1,83

*Ein Herz für  
süße Momente*



*Neu!*

**1544 Gigant Vanille**  
Bourbon-Vanille-Eiskrem  
überzogen mit Vollmilch-  
schokolade. So sahnig  
cremig... nehm' ich!  
960 ml. (1000 ml € 11,41)

**Mit frischer Sahne 8 Stück € 10,95**  
Stückpreis € 1,37



**1058 Sweetheart**  
Ein Herz für Eiskremliebhaber!  
Köstliche Eiskrem Vanille-  
Geschmack mit fruchtiger  
Erdbeersauce durchstrudelt  
in dekorativer Herzform.  
640 ml. (1000 ml € 13,98)

**Mit frischer Sahne 8 Stück € 8,95**  
Stückpreis € 1,12



**1139 Eis-Probierkiste**  
Quer durch das Eiskrem-Sortiment: Je 1 Stück Knacky, Toffee-Vanille-Hörnchen, Lido, Lotta, Pin Dop, Vanille-Hörnchen, Dame Blanche Becher, Stracciatella-Schnitte, Erdbeer-Cocktail-Becher, Gigant Mandel, Midi Gigant und Big Sandwich. 1277 ml

Die extra große Vielfalt

12 Stück € 12,95



Frei von Laktose



**1518 Freche Fruchtis**  
Fruchtige Eisvielfalt am Stiel in drei leckeren Sorten: Fruchteis Zitrone, Orange und Kirsche. Das lässt Kinderherzen höherschlagen. 1080 ml. (1000 ml € 9,21)

Stückpreis € 0,37 | **27 Stück € 9,95**

Neu!



**1813 Soft Ice**  
Bei dieser Mischung ist für jeden etwas dabei! Eisbecher Vanille mit je 4 x Erdbeersauce, Schokoladensauce und Karamellsauce. Das Eis mit dem gewissen Extra. 1680 ml. (1000 ml € 10,09)

Stückpreis € 1,41 | **12 Stück € 16,95**



**1617 Flecky**  
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem mit Flecken aus Schokoladen-Eiskrem. 780 ml. (1000 ml € 12,76)

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 9,95**  
Stückpreis € 0,83



**1608 Lotta**  
Da werden Erinnerungen wach! Zartschmelzende cremeweiße Eiskrem in Quaderform. Eiskremgenuss wie „Früher“. 975 ml. (1000 ml € 10,21)

Mit frischer Sahne | **15 Stück € 9,95**  
Stückpreis € 0,66



**1638 Happy Melone**  
Fruchtiges Wassereis mit Wassermelonegeschmack. Sieht aus wie ein Stück Melone am Stiel! Ideal für Kinder. 825 ml. (1000 ml € 10,24)

Stückpreis € 0,56 | **15 Stück € 8,45**



**1077 Pin Dop**  
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem zur Hälfte mit einer dunklen Kakaoglasur umhüllt. 780 ml. (1000 ml € 12,76)

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 9,95**  
Stückpreis € 0,83



**1078 Twister**  
Nicht nur optisch ein Genuss. Ananas-Eis mit Zitronenlimette und Erdbeerfruchteis zu einer Spirale gestrudelt. Ein erfrischend fruchtiges Eisvergnügen. 600 ml. (1000 ml € 16,58)

Stückpreis € 0,83 | **12 Stück € 9,95**

Cremiges Milcheis



**1613 Lotta-Hits**  
Der Hit nicht nur für Kids! Leckere Mischung aus 4 x Schoko-, 4 x Erdbeer- und 7 x Vanille-Eiskrem. Da ist für jeden etwas dabei. 975 ml. (1000 ml € 11,23)

Mit frischer Sahne | **15 Stück € 10,95**  
Stückpreis € 0,73



**1774 Midi Gigant**  
Bourbon-Vanille-Eiskrem überzogen mit Vollmilchschokolade. Da darf es auch mal eins mehr sein. 1120 ml. (1000 ml € 9,78)

Mit frischer Sahne | **16 Stück € 10,95**  
Stückpreis € 0,68



**1546 Milch Pinn**  
Köstliches Vanille-Eis mit einem knackigen kakaohaltigen Überzug. Schmeckt nicht nur Kindern. 840 ml. (1000 ml € 10,65)

Stückpreis € 0,45 | **20 Stück € 8,95**



Frei von Laktose

**1212 Fruchteiskiste**  
2 x Multivitamin, 3 x Kribbel, 3 x Doppelfrucht, 2 x Spirelli, 3 x Speedie, 2 x Drückeberger Cola und 3 x Frutti. 1162 ml

laktosefrei | **18 Stück € 10,95**



**1581 Knusperrolle Vanille**  
Hochwertige Vanille-Eiskrem, durchzogen von vielen Schichten dunkler Kakaoglasur. Eiskrem und Knack – das macht den Geschmack.

1000 ml € 7,95



**1232 Eiskrem Festival**  
Hochwertige Zabaione-Eiskrem und Walnuss-Eiskrem bilden zusammen diese Eiskomposition. Nach italienischer Rezeptur hergestellt. Durchmesser ca. 13 cm.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 7,95



**1779 Eis-Konfekt**  
Kino zuhause erleben! Verzaubern Sie Ihren Spielfilm-Abend mit dem beliebten Eis-Konfekt. Vanille-Eis mit dunkler Kakaoglasur. 600 ml. (1000 ml € 18,25)

6 x 10 Stück € 10,95



**1605 Tartufo**  
Eine echte italienische Eisspezialität aus Haselnuss-Nougat-Eiskrem und Vanille-Eiskrem mit Kakaopulver verfeinert. Genuss in Bio-Qualität! 400 ml. (1000 ml € 14,88)

Stückpreis € 2,98 | 2 Stück € 5,95

La Dolce Vita



**1750 Dame Blanche Becher**  
Geschmackvolle Kombination aus Eiskrem Vanillegeschmack mit vollmundiger Kakaosauce und Schokoladenröllchen. 1200 ml. (1000 ml € 8,29)

Mit frischer Sahne | 8 Stück € 9,95  
Stückpreis € 1,24



**1055 Erdbeer-Cocktail-Becher**  
Der Klassiker unter den Eisbechern. Leckere Vanille-Eiskrem mit einer erfrischenden Erdbeersauce. 1200 ml. (1000 ml € 9,96)

Mit frischer Sahne | 12 Stück € 11,95  
Stückpreis € 1,00



**2110 Mango**  
Feinster Obstgenuss. Erfrischend aromatische Mangos. Ideal zum Frühstück, als Dessert, für Smoothies oder Shakes und für andere fruchtige Ideen. Nach Bedarf portionierbar.

ca. 3 Std. | 1000 g € 12,45



**2100 Feine Obstmischung**  
Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren und Waldheidelbeeren.

ca. 2 Std. | 1000 g € 10,95



**2107 Obstsalat „extra fein“**  
Eine fruchtige Mischung aus saftigen und ganz fein gewürfelten Erdbeeren, Ananas, Pfirsichen und Mangos. Ohne Zusatz von Zucker.

ca. 2 Std. | 1000 g € 9,95



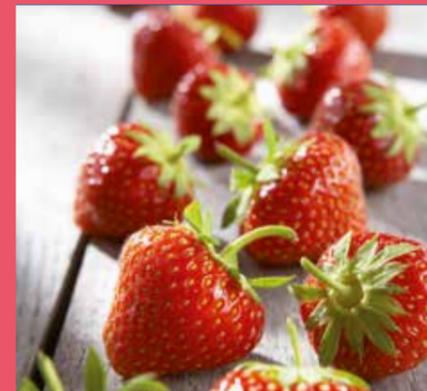
**2103 Himbeeren**  
Vollreife, saftige Himbeeren. Direkt nach der Ernte schockgefrostet. (1000 g € 14,94)

ca. 2 Std. | 800 g € 11,95



**2108 Wald-Heidelbeeren**  
So frisch und lecker wie selbstgepflückt. Herrlich fruchtige, wildgereifte Heidelbeeren. Ideal für jeden Nachtisch oder auch als Kuchenauflage. (1000 g € 13,06)

ca. 2 Std. | 800 g € 10,45



**2105 Erdbeeren**  
Besonders saftige Erdbeeren, die durch ihren fruchtigen Geschmack überzeugen.

ca. 2 Std. | 1000 g € 10,95



## Omelette mit Blattspinat, Schafskäse und Tomaten

### Zutaten

500 g Blattspinat (Art. Nr. 2145)  
 2 EL Zwiebelwürfel (Art. Nr. 2141)  
 1 Knoblauchzehe  
 2 EL Olivenöl (Art. Nr. 8600)  
 8 Eier  
 125 ml Milch  
 100 g Kirschtomaten  
 150 g Feta Käse  
 Salz  
 Pfeffer  
 Muskat  
 frische Kräuter

Für 4 Personen  
 Dauer:  
 ca. 30 Minuten

### Zubereitung

1. Die Eier und die Milch mit einer Gabel gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Den Spinat auftauen und gut abtropfen lassen. Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Den Feta Käse grob zerbröckeln.
4. Eine beschichtete Pfanne (Durchmesser ca. 24 cm) mit 1 TL Öl auspinseln und heiß werden lassen. Dann die erste Portion Eiermilch in die Pfanne geben und 2 bis 3 Minuten stocken lassen. Danach wenden und weitere 2 bis 3 Minuten stocken lassen. Die fertigen Omeletts im aufgewärmten Backofen warm halten, während weitere gebacken werden.
5. Für die Füllung 1 TL Öl in einem Topf erhitzen. Darin den Knoblauch und die Zwiebelwürfel für ca. 2 Minuten andünsten. Den Spinat und die Tomaten dazugeben und 2 EL Wasser hinzufügen. Alles aufkochen und danach etwa 3 Minuten sanft köcheln lassen. Den Feta untermischen, salzen und pfeffern.
6. Die Füllung auf die Omeletts verteilen und jeweils bis zur Hälfte überklappen. Mit Kräutern dekorieren und „Besser - zuhause genießen“.  
 Tipp: Dazu passt ein frischer Salat mit Babyspinat.





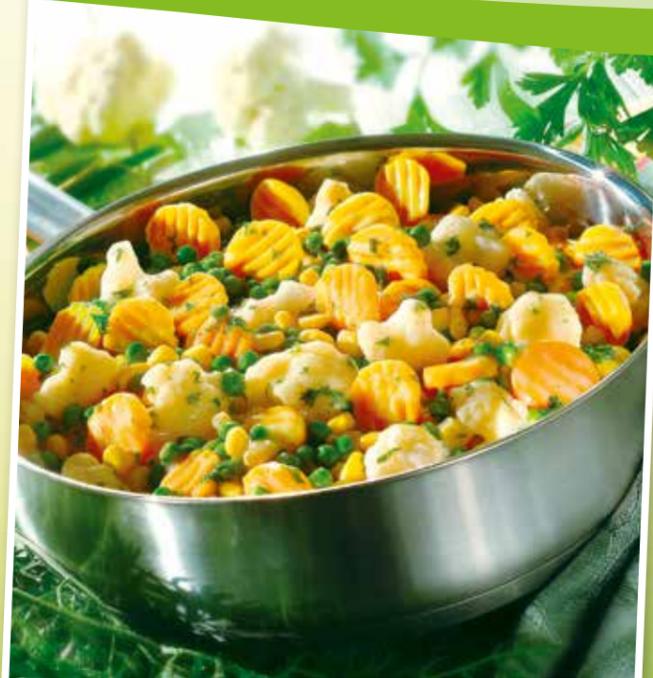
**2188 Apfel-Rotkohl**  
Fein geschnittener Rotkohl, fix und fertig zubereitet. Nur noch erwärmen. (1000 g € 6,63)

ca. 12 Min. ca. 8 Min. **1500 g € 9,95**



**2131 Rahm-Spinat**  
Tafelfertig. Aus frischen, jungen Spinatblättern, mit Sahne verfeinert und mild abgeschmeckt.

ca. 10 Min. ca. 6 Min. **1000 g € 5,95**



**2028 Butter-Gemüse**  
Erbsen, Karottenscheiben in Wellenschnitt, Blumenkohl und Maiskörner. Mit Kräuterbutter fertig gewürzt.

ca. 10 Min. ca. 8 Min. **1000 g € 7,95**



**2018 Gemüse-Sortiment**  
Je 500 g extra feine Markerbsen, Fingermöhren, Prinzessbohnen, Rosenkohl, Blumenkohl- und Broccoli-Röschen. 3000 g

ca. 15 Min. ca. 10 Min. **6 x 500 g € 15,95**



**2180 Julienne-Mix**  
Porree, Sellerie und Karotten in hauchdünnen Stifen. Ideal für die Zubereitung im Wok.

ca. 8 Min. ca. 6 Min. **1000 g € 5,95**



**2079 Paprika**  
Grüne, gelbe und rote Paprikastreifen, dünn geschnitten und leicht blanchiert.

ca. 10 Min. ca. 8 Min. **1000 g € 7,95**



**2029 Edle Pilzmischung**  
Champignons, Austernpilze, Shiitake, Stockschwämmchen, Maronen und Pfifferlinge. (1000 g € 13,27)

ca. 10 Min. **750 g € 9,95**

*Tiefkühlfrisches Gemüse ist reich an Vitaminen, köstlich im Geschmack und lange haltbar*



**2025 Mais, extra süß**  
Goldgelbe, zarte Maiskörner, mild und fein in Geschmack und Aroma.

ca. 6 Min. ca. 4 Min. **1000 g € 6,45**



**7192 Gemüse-Reis-Pfanne**  
Bunte Pfanne aus Reis und Gemüse: Paprika rot, Mais, Erbsen und Zwiebelwürfel.

ca. 10 Min. ca. 6 Min. **1000 g € 5,95**



**2152 Balkangemüse**  
Gemüsemischung aus süßem Mais, Erbsen und rotem Paprika. Ideal für Aufläufe oder auch als Salat.

ca. 10 Min. ca. 8 Min. **1000 g € 6,45**



**2019 Bunte Gemüsemischung**  
Zarte Erbsen und Fingermöhren, feines Gartengemüse, Leipziger Allerlei und Kaisergemüse Exquisit. 3000 g

ca. 15 Min. ca. 10 Min. **4 x 750 g € 15,95**



**2132 Champignons**  
Zarte und helle Scheiben erster Qualität. So aromatisch wie frisch geerntet. Auch ideal zu Salaten.

ca. 12 Min. **1000 g € 7,95**



**2195 Grill-Gemüse-Pfanne**  
Fix und fertiges Pfannengericht von ausgesucht knackigem Gemüse. Paprika, Zuckerschoten und Zucchini in würziger Öl-Marinade.

 ca. 10 Min.  ca. 12 Min. **1000 g € 10,95**



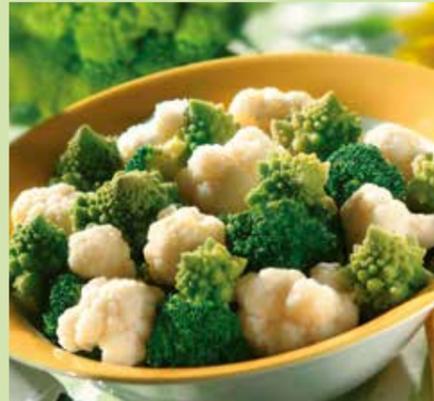
**2134 Blumenkohl**  
Dichte, geschlossene Röschen mit kurzen Stielen. Mild und aromatisch im Geschmack. Auch als Frischkost-Salat lecker. (1000 g € 7,46)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 8,95**



**2181 Brechbohnen**  
Gleichmäßige, fleischige Stücke von jungen grünen Bohnen. Zart und knackig, ohne Fäden. Angenehmer kräftiger Geschmack.

 ca. 15 Min.  ca. 10 Min. **1000 g € 5,95**



**2030 Gemüse-Trio**  
Romanesco-, Broccoli- und Blumenkohl-Röschen. (1000 g € 8,29)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 9,95**



**2193 Schwarzwurzeln**  
Wieder neu entdeckt! Eine echte Alternative für Ihren Speiseplan. Genießen, so viel Sie wollen.

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1000 g € 8,95**



**2157 Stangenspargel**  
Ganze, mitteldicke, reinweiße Spargelstangen mit festen Köpfen. Fertig geschält. Ideal zu allen Fleischgerichten. (1000 g € 18,25)

 ca. 15 Min.  ca. 10 Min. **600 g € 10,95**



**2126 Prinzessbohnen**  
Feine, ganze Böhnchen, erntefrisch gefrostet. (1000 g € 7,46)

 ca. 15 Min.  ca. 10 Min. **1200 g € 8,95**

*Tipp:*  
Genießen Sie den frischen Blattspinat mit unseren Stampfkartoffeln (siehe S. 37).

**2145 Blattspinat**  
Handverlesen aus bester Qualität. Eine feine Beilage zu allen kurz gegarten Gerichten.

 ca. 8 Min.  ca. 6 Min. **1000 g € 5,95**



**2140 Rosenkohl**  
Zarte, feste Röschen, handgeputzt. Kräftiges Gemüse zu Wild- und Fleischgerichten. (1000 g € 6,21)

 ca. 15 Min.  ca. 10 Min. **1200 g € 7,45**



**2032 Broccoli-Röschen**  
Nur die zarten Röschen. Sie werden nach der Ernte sofort schockgefrostet und behalten so ihre wertvollen Mineralstoffe und Vitamine. (1000 g € 8,29)

 10-15 Min.  6-8 Min. **1200 g € 9,95**



**2159 Feines Gartengemüse**  
Wir haben das Beste für Sie zusammengestellt! Feine Pariser-Karotten, gelbe Karottenscheiben, Blumenkohl, Erbsen und Broccoli in einer Mischung.

1000 g € 7,45



**2011 Kaisergemüse Exquisit**  
Eine Gourmet-Mischung: Broccoli- und Blumenkohl-Röschen sowie Fingermöhren. (1000 g € 7,88)

1200 g € 9,45



**2136 Erbsen Petit Pois**  
Knackfrische kleine Erbsen mit extra feinem Geschmack. Als Beilage oder Verfeinerung von Curry's, Salaten oder Gemüsegratins.

1000 g € 5,95



**2012 Leipziger Allerlei**  
Feine Markerbsen, Pariser-Karotten und Spargel-Stückchen.

1000 g € 8,45



**2137 Edamame**  
Die kleinen Alleskönner sind äußerst schmackhaft und verfügen über ein besonderes Aroma. Servieren Sie die ungesalzene Edamame zum Beispiel als Beilage in Bowls oder gesalzen als Snack. Von Natur aus gut!

1000 g € 11,95



**2036 Karotten in Scheiben**  
Dünne Karottenscheiben mit kräftiger Farbe und starkem Geschmack. (1000 g € 4,96)

1200 g € 5,95



**2154 Erbsen und Fingermöhren**  
Feine Markerbsen und zarte Fingermöhren vereint in einer beliebten Kombination. (1000 g € 6,63)

1200 g € 7,95



**2033 Gemüse Tricolore**  
Knackige Blumenkohl-Röschen, aromatischer Rosenkohl und zarte Pariser-Karotten ergeben eine gehaltvolle Gemüse-Mischung.

1000 g € 6,45



**2160 Königsgemüse**  
Feine Broccoli-, Blumenkohl- und Romanesco-Röschen sowie zarte Fingermöhren und Zuckerschoten. Diese ausgefallene Gemüsemischung schmeckt besonders gut in Butter geschwenkt.

1000 g € 7,45



**2135 Erbsen, extra fein**  
Klein und besonders zart – für höchste Ansprüche. Ein Muss für jede Gemüseplatte. (1000 g € 6,63)

1200 g € 7,95



**2147 Fingermöhren**  
Besonders zarte Möhren. Nicht nur appetitlich in Form und Farbe – auch appetitlich lecker! (1000 g € 7,04)

1200 g € 8,45





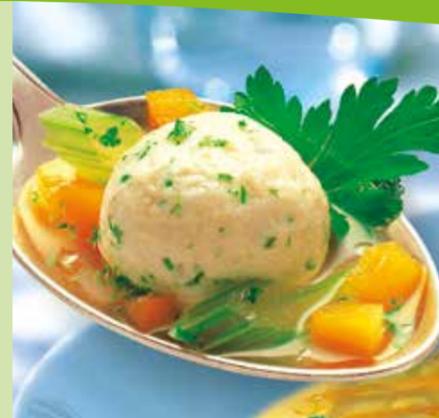
**3017 Suppen-Maultaschen**  
Keine Suppe ohne diese kleinen Maultaschen: gefüllt mit Schweinebrät, Speck und Zwiebeln.

 ca. 12 Min. **1000 g € 9,95**



**3026 Grießklößchen**  
Klößchen aus Hartweizengrieß mit Eiern, Sahne und Gewürzen. Hervorragend für Suppeneinlagen, Vorspeisen oder auch herzhaftere Zwischenmahlzeiten geeignet. (1000 g € 8,69)

 ca. 12 Min. **800 g € 6,95**



**7487 Markklößchen**  
Feine Markklößchen – eine delikate Einlage für klare Suppen. Eine echte Zeitersparnis! (1000 g € 12,44)

 ca. 8 Min. **800 g € 9,95**



**2184 Bouillon-Gemüse**  
Feine, kleine Würfelchen aus Karotten, Porree, Knollensellerie, weißen Rübchen und Zwiebeln.

 ca. 6 Min.  ca. 3 Min. **1000 g € 5,95**



**2014 Suppengemüse**  
Karotten, Brechbohnen, Erbsen, Kohlrabi, Selleriewürfel, Blumenkohl, Porree, Rosenkohl und weißer Staudensellerie. (1000 g € 5,38)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 6,45**



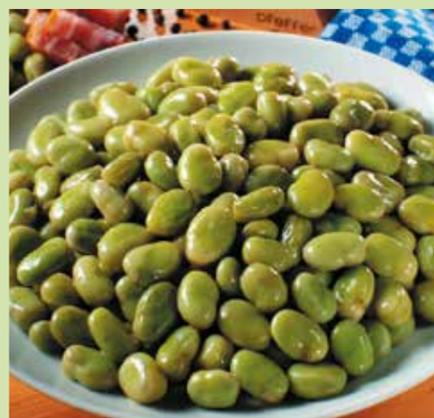
**5058 Fleischklößchen**  
Kleine Fleischklößchen aus Schweine- und Rindfleisch. Mit Zwiebeln und Gewürzen abgeschmeckt und fertig gegart. Ideal für Suppen, Eintöpfe und Nudelsaucen. (1000 g € 14,94)

 ca. 8 Min. **800 g € 11,95**



**2123 Porree**  
Zartgrüne bis weiße Porreescheiben. Herzhaft im Geschmack. Als Beilage, pur, oder im Eintopf.

 ca. 15 Min.  ca. 8 Min. **1000 g € 5,95**



**2138 Dicke Bohnen**  
Eine Spezialität mit Tradition: flache, dicke Bohnen. Erntefrisch gefrosten.

 10-12 Min.  4-5 Min. **1000 g € 6,95**



**2141 Zwiebelwürfel**  
Fertig geschnitten. Ideal zum Braten, für Saucen und Salate. Einfach die gewünschte Menge entnehmen.

 1 Std. **1000 g € 4,95**



Die perfekte Einlage für feine Suppen



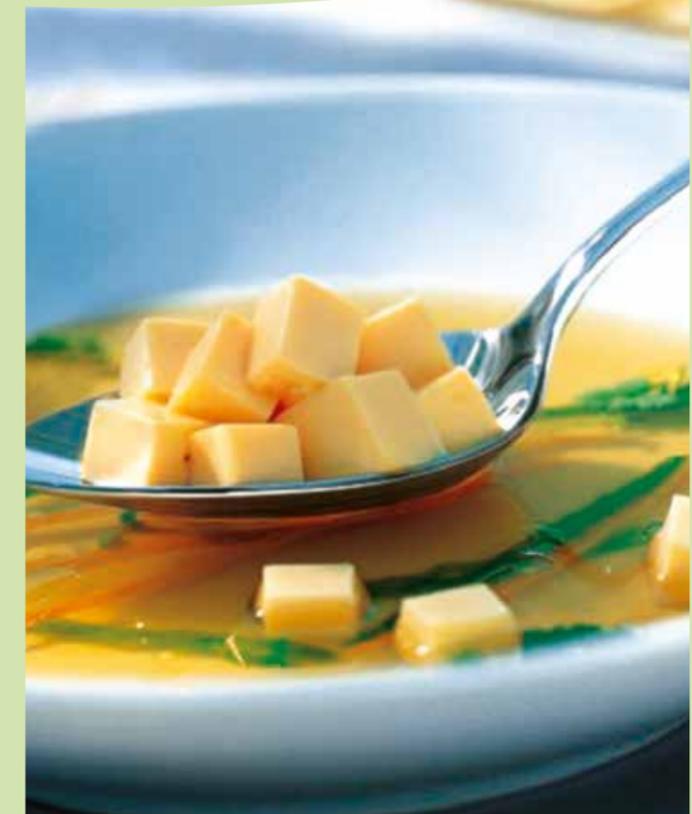
**7484 Hochzeitsuppen-Einlage**  
Original schwäbisch: Maultaschen, Grießklößchen, Eierstich und Brätklößchen für jede Hochzeitssuppe!

 ca. 15 Min. **1000 g € 9,95**



**7500 Maultaschen**  
Nudeltaschen gefüllt mit einer Hackfleisch-Spinat-Füllung. **24 Stück.** (1000 g € 9,96)

 ca. 15 Min. **1200 g € 11,95**



**7480 Eierstich**  
Einfach Eierstich-Stückchen entnehmen und der Suppe begeben. Schmeckt wie selbstgemacht. (1000 g € 13,27)

 3-4 Min. **750 g € 9,95**



**7460 Thai Chicken Suppe**  
Diese thailändische Kokosnuss Suppe ist würzig, sauer und cremig – ein wahres Geschmackserlebnis. Sie enthält feine Hähnchenbrust-Filetstücke, zartes Gemüse, Limettensaft, asiatische Kräuter und ist mit köstlicher Kokosmilch verfeinert.

 ca. 10 Min.  ca. 6 Min. bei 750 Watt **1000 g € 10,95**



**7447 Linseneintopf**  
Würziger Eintopf aus Linsen, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln, Karotten und Räucherbauch. Mit etwas Essig und Zucker wird dieses Gericht zu einem ganz besonderen Genuss. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 1200 g. (1000 g € 7,46)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **2 x 600 g € 8,95**



**7456 Bihunsuppe**  
Genießen auf asiatisch: gegartes Hühnerfleisch in einer exotischen Suppe mit Paprikastreifen, Champignons und Glasnudeln. Pikant gewürzt mit typischer Sambal-Oelek-Schärfe. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 1800 g. (1000 g € 5,53)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **3 x 600 g € 9,95**



**7457 Hühnersuppentopf**  
Kräftige Hühnerbrühe mit knackigem Gartengemüse, magerem Hühnerfleisch, leckeren Nudeln und Eierstich. Einfach portionsweise im Kochbeutel zubereiten. 1200 g. (1000 g € 9,13)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **2 x 600 g € 10,95**



**7450 Tomatensuppe Italiano**  
Diese klassische italienische Tomatensuppe besticht durch ihre Einfachheit und den kräftigen Geschmack frischer Tomaten, Gewürzen und Basilikum. Verfeinert mit Mozzarellastückchen – so muss Suppe schmecken! Einfache Portionierung mit Pellets.

 5-10 Min.  8-14 Min. **1000 g € 8,95**

*Tipp: Dazu passt hervorragend unsere Bockwurst (siehe S. 50).*



**7448 Großmutter's Erbseneintopf**  
Unser Erbseneintopf wird nach einem traditionellen Hausrezept mit zarten Erbsen, mageren Kasselerwürfeln und feinem Gemüse zubereitet. 1200 g. (1000 g € 7,46)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **2 x 600 g € 8,95**



**7445 Gulaschsuppe**  
Herzhaft und deftig: Gulaschsuppe mit zartem Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten. Mit typischen Gewürzen abgeschmeckt. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 500 g. (1000 g € 17,90)

 ca. 25 Min. **2 x 250 g € 8,95**



**7458 Broccoli-Käse-Suppe**  
Herzhaft cremige Broccoli-Suppe, verfeinert mit Cheddar-Käse und zarten Broccoli-Röschen. Fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 800 g. (1000 g € 11,81)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **2 x 400 g € 9,45**



**8600 Natives Olivenöl Extra**  
Hochwertiges Olivenöl aus einer der besten Olivensorten. Durch den geringen Säuregehalt ist der Charakter des Öles sehr mild. Ein exzellentes Produkt aus Griechenland, mit hochwertigen Vitaminen. (1000 ml € 25,90)

Nicht tiefgekühlt | 500 ml € 12,95



**8049 Feine BBQ Würzsauce**  
Die ausgewogene Mischung von Tomatenmark, Apfelmark, Senfsaat und Raucharoma macht diese würzige Sauce so besonders lecker und verleiht Grillgut einen köstlichen Geschmack. Ideal als Marinade für Fleisch, aber auch zum Verfeinern von hausgemachten braunen Saußen oder Bolognese. (1000 g € 13,90)

Nicht tiefgekühlt | 500 g € 6,95



**0600 Salat-Fix**  
Mit vielen Kräutern, Gewürzen und jodiertem Meersalz. (100 g € 2,18)

Nicht tiefgekühlt | 250 g € 5,45

## Feinherbe WEINE aus der Südpfalz



**8520 Rotwein**  
Deutscher Qualitätswein aus der Pfalz. Feinherb. Der ideale Begleiter zu Käse, Fleisch und Geflügel.

Nicht tiefgekühlt | 1000 ml € 9,95



**8521 Weißwein**  
In der Südpfalz, nahe der Grenze zum Elsass, liegt das Weingut für unseren Weißwein. Qualitätswein aus der Pfalz. Feinherb. Schmeckt am besten gut gekühlt. Ideal auch als Weinschorle.

Nicht tiefgekühlt | 1000 ml € 9,95



**8522 Roséwein**  
Winzerwein aus der Pfalz. Feinherb. Schmeckt am besten gut gekühlt.

Nicht tiefgekühlt | 1000 ml € 9,95



**8033 Grill-Pfeffer-Mix**  
Aromatische Mischung aus 4 Pfeffersorten, verfeinert mit Knoblauch und fein abgestimmt mit vielen Kräutern. (1000 g € 32,25)

Nicht tiefgekühlt | 200 g € 6,45



**8601 Mediterrane Gewürzmischung**  
Feine Gewürzmischung aus Meersalz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Majoran und Basilikum, mit kraftvollem Geschmack. Eignet sich hervorragend zum Würzen und Marinieren von Fleisch. Ideal in Kombination mit unserem Olivenöl. (100 g € 4,96)

Nicht tiefgekühlt | 120 g € 5,95



**8036 Kräutersalz**  
Würzmischung aus Meersalz mit Petersilie, Kerbel, Basilikum, Salbei, Liebstöckel, Oregano und Majoran. (1000 g € 29,75)

Nicht tiefgekühlt | 200 g € 5,95



**8039 Feinschmecker-Sauce**  
Die ideale Basis zu gebratenem oder geschmortem Fleisch. Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe. (1000 g € 22,11)

Nicht tiefgekühlt | 450 g € 9,95



**0602 TTS-Fix**  
Zum Verfeinern von vielen Speisen oder einfach als Bouillon. (1000 g € 17,50)

Nicht tiefgekühlt | 540 g € 9,45



**8038 Besser-Fix**  
Zum Verfeinern von vielen Speisen oder einfach als Bouillon. Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe. (1000 g € 18,78)

Nicht tiefgekühlt | 450 g € 8,45



## Drei Länder Rösti

### Zutaten für die Backofen-Röstinchen

12 Backofen-Röstinchen (Art. Nr. 3014)  
frischer Salat als Beilage

### Rösti Bella Italia, 4 Stück

#### Zutaten

4 Scheiben Parmaschinken  
(nicht zu dünn)  
1 EL Olivenöl (Art. Nr. 8600)  
eine Handvoll Rucola Salat  
frischen Parmesan  
4 Cocktailtomaten  
2 EL Pinienkerne  
4 TL grünes Pesto



### Rösti à la France, 4 Stück

#### Zutaten

100 g Ziegenfrischkäse  
1 Ziegenfrischkäserolle  
3 Feigen  
50 g Walnüsse, gehackt  
100 g Zucker, fein  
20 g Butter  
2 EL Honig  
2 Stiele Majoran  
Pfeffer, bunt und grob geschrotet



#### Zubereitung

1. Den Ziegenfrischkäse auf die Röstis verstreichen. Feigen waschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden und auf dem Frischkäse verteilen.

### Rösti Espana olé, 4 Stück

#### Zutaten

150 g Chorizo am Stück  
8 Cocktailtomaten  
10 schwarze Oliven  
4 EL Aioli  
Basilikum zum Garnieren



#### Zubereitung

Die Röstinchen im Backofen bei 180 bis 190 Grad aufbacken und nach dem jeweiligen Rezept (siehe unten) belegen.

#### Zubereitung

1. Den Rucola waschen und die Tomaten vierteln.
2. Den Parmesan grob reiben.
3. Die Röstis mit Pesto bestreichen und nacheinander mit Rucola, Parmaschinken, Tomaten und Pinienkernen belegen. Zum Abschluss ein paar Tropfen Olivenöl darüber geben und „Besser - zuhause genießen“.

2. Die Ziegenfrischkäserolle in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden, halbieren und 1 bis 2 Stück auf jedem Rösti legen.
3. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Butter und Honig hinzugeben und ca. 1 Minute köcheln lassen. Die gehackten Walnüsse in das Karamell geben und gut durchschwenken. Die karamellisierten Walnüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und vollständig auskühlen lassen.
4. Die Walnüsse auf die Röstis geben. Majoran waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und ebenfalls über die Röstis verteilen. Zum Schluss mit Pfeffer abschmecken und „Besser - zuhause genießen“.

#### Zubereitung

1. Die Cocktailtomaten halbieren.
2. Die Chorizo in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne ein paar Minuten anbraten. Kurz vor Ende die Cocktailtomaten dazugeben und leicht Farbe nehmen lassen.
3. Die Röstis mit Aioli einstreichen und alle weiteren Zutaten darauf verteilen. Mit Basilikum garnieren und „Besser - zuhause genießen“.



Für 4 Personen  
Dauer:  
ca. 50 Minuten



**3007 Backofen-Krokett-Zapfen**  
Aus feinem Kartoffelteig mit Ei. Vorgebacken. Die ideale Beilage zum Sonntagsbraten. (1000 g € 5,63)

 ca. 15 Min. bei 180-190 Grad  ca. 5 Min. **1500 g € 8,45**



**3001 Gourmet-Kartoffel-Mix**  
Eine Mischung aus 3 außergewöhnlichen Kartoffelspezialitäten. Je 500 g Herzogin-Kartoffeln, Tropfenkrokettchen und Mandelbällchen. Ein festlicher Genuss, der so schmeckt, wie er aussieht. Einfache Zubereitung im Backofen. (1000 g € 8,63)

 15-20 Min. **1500 g € 12,95**



**3014 Backofen-Röstinchen**  
Aus geraspelten Kartoffeln. Mild abgeschmeckt. Als Beilage zu Fleisch und Wild. (1000 g € 5,97)

 ca. 15 Min. bei 180-190 Grad  ca. 4 Min. **1500 g € 8,95**



**3662 Kartoffel ABC**  
Der Spaß für Groß und Klein – Kartoffelbuchstaben aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken. Ideal als Snack oder Beilage. (1000 g € 7,46)

 ca. 12 Min. bei 180 Grad  ca. 2 Min. **1200 g € 8,95**



**3215 Echte Thüringer Sonntagsklöße**  
Eine köstliche Spezialität aus Thüringen: Klöße aus rohen, frisch geriebenen und gekochten Kartoffeln, verfeinert mit gerösteten Semmelwürfeln. **8 Stück.**

 30-40 Min. **2 x 500 g € 7,95**



**3208 Kartoffel-Klöße**  
Aus rohen und gekochten Kartoffeln. **20 Stück.** (1000 g € 5,97)

 ca. 20 Min. **1500 g € 8,95**



**3028 Semmelknödel**  
Herzhafte Knödel aus frischen Semmeln, Eiern und pikanten Gewürzen. Die ideale Beilage zu vielen Fleischgerichten. **10 Stück.** (1000 g € 7,93)

 ca. 20 Min. **750 g € 5,95**



**3032 Kartoffel Wellen**  
Pommes frites im Wellenschnitt mit einer herzhaften Salz- und Pfefferwürzung. Die einzigartige Wellenstruktur sorgt für eine besondere Knusprigkeit. (1000 g € 7,46)

 ca. 18 Min. bei 200 Grad  ca. 3 Min. **1200 g € 8,95**



**3038 Stampfkartoffeln**  
Hergestellt aus gekochten Kartoffeln, mild gewürzt und mit Butter verfeinert. Schmecken wie selbst gemacht. Schnelle Zubereitung. Bedarfsgerecht portionierbar!

 ca. 8 Min.  ca. 7 Min. **1000 g € 8,45**



**3036 Mini-Rösti-Sticks**  
Knusprige Mini-Rösti-Sticks aus frisch geraspelten Kartoffeln mit Gewürzen verfeinert. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken. Sie sind perfekt als Beilage, zum Snacken oder Dippen. (1000 g € 9,94)

 ca. 15 Min. bei 180 Grad  ca. 4 Min. **800 g € 7,95**



**3204 Reibekuchen**  
Wie von Müttern gemacht. Goldgelb gebackene Reibekuchen aus geriebenen Kartoffeln. Das spart jede Menge Zeit. **25 Stück.** (1000 g € 5,97)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad | ca. 8 Min. **1500 g € 8,95**



**3247 Bratkartoffeln**  
Lust auf knusprige Bratkartoffeln? Das geht ganz schnell. Nur noch anbraten. (1000 g € 4,96)

ca. 10 Min. | ca. 4 Min. **1200 g € 5,95**



**3248 Backofen-Frites, Extra-Qualität**  
Vorgebackene Pommes frites – extra lecker! Sie sind schnell im Backofen zubereitet! (1000 g € 4,79)

ca. 20 Min. bei 200 Grad | ca. 4 Min. **1200 g € 5,75**



**3660 Backofen-Kringel-Frites**  
Nur aus den besten Kartoffelsorten werden unsere Backofen-Kringel-Frites hergestellt. (1000 g € 4,96)

ca. 20 Min. bei 200 Grad | ca. 4 Min. **1200 g € 5,95**



**3223 Kartoffel-Frischkäse-Taschen**  
Knusprige Taschen aus frisch raspelten Kartoffeln. Gefüllt mit Frischkäse und Kräutern. Schon vorgebacken. **15 Stück.** (1000 g € 8,83)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad **900 g € 7,95**



**3232 Schupfnudeln**  
Schwäbische Spezialität. Schupfnudeln in Speck anbraten und mit geriebenem Käse überbacken.

ca. 8 Min. **1000 g € 6,95**



**3210 Gourmet-Kartoffel-Gratin**  
Kleine sahnige Mini-Gratins aus Kartoffelscheiben in einer cremigen Käse-Sahnesauce. Mit herzhaftem Käse gratiniert. Einzeln entnehmbar. Die ideale Beilage zu allen festlichen Menüs. **10 Stück.** (1000 g € 10,79)

20 Min. bei 180 Grad **1200 g € 12,95**

## Das Beste aus der Kartoffel



**3039 Wedges-Pfeffer-Meersalz**  
Pikante Kartoffelspalten aus Qualitätskartoffeln mit Schale, pikant gewürzt mit Meersalz und Pfeffer. In Rapsöl vorgebacken. (1000 g € 6,63)

ca. 25 Min. bei 180-190 Grad | ca. 4 Min. **1200 g € 7,95**



**3661 Backofen-Feinschnitt-Frites**  
Besonders dünn und schon frittiert. Einfach kurz im Backofen fertig backen. (1000 g € 4,96)

ca. 20 Min. | ca. 4 Min. **1200 g € 5,95**



**3488 Eierspätzle**  
Eine schwäbische Spezialität. Feine Spätzle aus einem Eier-Mehl-Teig. Schon vorgegart.

ca. 1 Min. | ca. 6 Min. **1000 g € 5,95**



**3655 Spirelli-Frites**  
Pommes spiralförmig geschnitten und pikant gewürzt. Immer ein knuspriger Genuss. (1000 g € 6,63)

ca. 25 Min. bei 200 Grad | ca. 4 Min. **1500 g € 9,95**



**3657 Pommes-Frites**  
Frisch geschnitten aus Kartoffeln bester Qualität! Außen schön knusprig, innen zart. (1000 g € 4,13)

ca. 4 Min. **1200 g € 4,95**



Vegetarisch genießen

**3101 Spinat-Karotten-Rösti**  
Saftige Röstis aus fein geraspelten Karotten und Spinat. Verfeinert mit knackigen Sonnenblumenkernen. Mit einer feinen Würzung und Panade. Schon vorgebacken. **8 Stück.** (1000 g € 15,55)

ca. 10-12 Min. bei 180 Grad	4-5 Min.	3-5 Min. bei 180 Grad	<b>640 g € 9,95</b>
-----------------------------	----------	-----------------------	---------------------



Vegetarisch genießen

**3100 Broccoli-Nuss-Ecke**  
Gemüsebratling aus Broccoli, Haselnüssen und feinen Gewürzen. Natürlich vegetarischer Genuss aus erlesenen Zutaten. Der gesunde Snack für die ganze Familie. **8 Stück.** (1000 g € 15,75)

ca. 5 Min.	5-6 Min. bei 180 Grad	<b>600 g € 9,45</b>
------------	-----------------------	---------------------



Vegetarisch genießen

**3239 Gemüse Frikadellen**  
Vegetarische Frikadellen aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Kohlrabi, Mais und Kartoffeln. Schon fix und fertig gewürzt und vorgebacken. **10 Stück.** (1000 g € 13,27)

ca. 18 Min. bei 180-190 Grad	ca. 10 Min.	2-3 Min.	ca. 5 Min.	<b>750 g € 9,95</b>
------------------------------	-------------	----------	------------	---------------------



Vegetarisch genießen

**3237 Blumenkohl-Käse-Medaillons**  
Zarte Blumenkohl-Röschen mit Kartoffelflocken und zart schmelzendem Käse. Mild gewürzt und paniert. Als Beilage oder vegetarischer Snack zu genießen. **16 Stück.** (1000 g € 9,96)

ca. 12 Min. bei 180 Grad	ca. 6 Min.	<b>1200 g € 11,95</b>
--------------------------	------------	-----------------------



Vegetarisch genießen

**3213 Süßkartoffel-Pommes**  
Aromatische Süßkartoffel-Pommes geschnitten aus frischen Knollen mit feiner süßlicher Note und knuspriger Kruste. Sie passen hervorragend zu Burgern, vielen Dips und Saucen.

20-25 Min. bei 200 Grad	ca. 3 Min. bei 180 Grad	<b>1000 g € 9,95</b>
-------------------------	-------------------------	----------------------



## Besondere Kostlichkeiten ohne Fleisch

**3045 Süßkartoffel Rösti**  
Süße Kostbarkeit: Diese pfannenfertigen Reibekuchen aus Süßkartoffeln schenken Ihrem Gaumen ein Genusserelebnis der Extraklasse. Einfach erwärmen und als Beilage oder komplette Mahlzeit servieren. Raffiniert, frisch und einfach lecker! **15 Stück.** (1000 g € 12,60)

14 Min. bei 180 Grad	ca. 5 Min.	<b>750 g € 9,45</b>
----------------------	------------	---------------------



Vegetarisch genießen



Vegan genießen

**7481 Falafel**  
Die beliebten vegetarischen Bällchen aus Kichererbsen sind nicht nur gesund, sondern auch extrem lecker. Orientalische Gewürze und viel frische Petersilie machen den Geschmack aus. Ideal als Snack für zwischendurch oder mit Pita-Brot, Salat und feinstem Humus. Superlecker! **600 g.** (1000 g € 16,58)

7-9 Min. bei 170 Grad	3-4 Min. bei 175 Grad	<b>600 g € 9,95</b>
-----------------------	-----------------------	---------------------



Vegetarisch genießen

**3103 Walnuss-Cheddar-Burger**  
Eine herzhaft vegetarische Kreation aus würzigem Cheddar und Walnüssen. Mit Zwiebeln, Sellerie und Kräutern abgerundet. Ideal als Veggie Burger. **5 Stück.** (1000 g € 19,12)

12-14 Min. bei 180 Grad	ca. 5 Min.	6-7 Min. bei 180 Grad	<b>625 g € 11,95</b>
-------------------------	------------	-----------------------	----------------------



## Hähnchen Tortilla

mit Hähnchen-Innenfilet, Granatapfel und Joghurtsauce

### Zutaten für die Tortillas

1 Packung Hähnchen-Innenfilet-Kräutergarten (Art. Nr. 4041)  
 4 EL Mais (Art. Nr. 2025)  
 5 EL Olivenöl (Art. Nr. 8600)  
 2 EL Balsamico Essig  
 1 EL Senf  
 1 Zwiebel, rot  
 6 Weizentortillas, klein  
 150 g Rucola  
 1 Granatapfel  
 100 ml Granatapfelsirup  
 Salatgurke  
 Salz  
 Pfeffer  
 1 Limette  
 1 essbare Blüte

### Zutaten für die Joghurtsauce

1 Bund Minze  
 400 g Griechischer Joghurt  
 1 Limette  
 Pfeffer

### Zubereitung

1. Die Hähnchen-Innenfilets auftauen lassen und in der Pfanne mit etwas Olivenöl ca. 7 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Den Mais auftauen lassen.
3. In der Zwischenzeit werden die Beilagen vorbereiten. Für die Joghurtsauce die Blätter von der Minze fein hacken. 400 g Joghurt mit dem Saft einer Limette, der Minze, Salz und Pfeffer vermischen.
4. Den Granatapfel auslösen und die Granatapfelkerne zur Seite stellen.
5. Die Zwiebel schälen, halbieren, in halbe Ringe schneiden und zur Seite stellen.
6. Den Rucolasalat waschen, trocknen und ebenfalls zur Seite stellen.
7. Die Gurke mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden.
8. Das Dressing anrühren aus 3 EL Olivenöl, 2 EL Balsamico, Saft von einer Limette, 1 EL Senf und Granatapfelsirup. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Tortillas für ca. 1 Minute in eine heiße Pfanne legen.
10. Die Tortillas auf vier Teller legen und darauf das Hähnchenfleisch, den Mais und die Zwiebelringe verteilen und etwas Rucola darüber geben. Mit 3 TL Minzjoghurt, Granatapfelkernen und Granatapfelsirup garnieren und „Besser- zuhause genießen“. Je nach Geschmack können die gefüllten Tortillas auch gerollt serviert werden.

Für 4 Personen  
 Dauer:  
 ca. 40 Minuten





**4072 Entenbrust gegart**  
Zartes Entenfleisch fix und fertig gewürzt und gebraten. Genuss pur, einfach nur noch erwärmen ohne Bratverlust. Ihre Gäste werden begeistert sein. 700 g. (1000 g € 34,21)

 **4 Stück € 23,95**  
ca. 30 Min.



**4395 Vorratspackung Hähnchenkeulen**  
9-11 Stück. (1000 g € 7,58)

**2500 g € 18,95**

**4394 Hähnchenkeulen**  
Saftige Keulen zum Braten, Grillen und Schmoren. Beste Qualität ohne Rückenstück. Eiweißreich und fettarm. **5-6 Stück.** (1000 g € 9,30)

 **1500 g € 13,95**  
ca. 45 Min bei 200 Grad.



**4080 Hähnchen-Brustfilet, unpaniert**  
Hochwertiges, eiweißreiches und fettarmes Fleisch, mild im Geschmack. Zum Braten, Dünsten oder Grillen. **Ca. 6 Stück.** (1000 g € 21,06)

 **900 g € 18,95**  
ca. 15 Min.



**4041 Hähnchen-Innenfilet-Kräutergarten**  
Zarte Hähnchen-Innenfilets in einer herzhaften Kräutermarinade. Ideal für Geschnetzeltes, als Salatbeilage oder Sandwichaufgabe. Eine vielseitige Köstlichkeit. Schnell zubereitet. (1000 g € 21,27)

 **750 g € 15,95**  
ca. 7 Min.



**4121 Hähnchen-Kräutersteaks**  
Fix und fertig gebratene Hähnchen-Brustfilets in einer feinen Marinade aus dem Kräutergarten. **6 Stück.** (1000 g € 23,93)

 **750 g € 17,95**  
ca. 8 Min.  ca. 16 Min. bei 180 Grad  ca. 16 Min.



**4082 Puten-Brustfilet, unpaniert**  
Zarte Schnitzel aus der Putenbrust. Mild gewürzt. Leicht bekömmlich. **Ca. 8 Stück.** (1000 g € 21,06)

 **900 g € 18,95**  
ca. 15 Min.

*Ausgewogen genießen mit zartem Geflügelfleisch*



**4069 Hähnchen-Innenfilets-Mediterran**  
Zarte Hähnchen-Innenfilets in einer mediterranen Kräutermarinade. Dünn geschnitten und bereits gebraten. Ideal auch für Salate. (1000 g € 21,58)

 **600 g € 12,95**  
10-11 Min. bei 180 Grad  ca. 8 Min.  2-3 Min.



**4336 Hähnchenspieße**  
Zarte Hähnchen-Brustfiletstücke am Spieß. Mild gewürzt und fertig gebraten. Der ideale Snack für zwischendurch. **Ca. 14 Stück.** (1000 g € 22,79)

 **700 g € 15,95**  
ca. 12 Min. bei 180 Grad  8-10 Min.  2-3 Min.



**4037 Hähnchen-Brustfilet-Streifen**  
Hähnchen-Brustfilet gegart, in Streifen geschnitten. Einfach kurz anbraten und zum gemischten Salat servieren. (1000 g € 19,94)

 **800 g € 15,95**  
ca. 8 Min. bei 180 Grad  ca. 8 Min.  ca. 6 Min.



**4338 Chicken-Wings**  
Gewürzte Hähnchenflügel: außen knusprig, innen zart. Ein schneller, leckerer Snack für den Abend.

 **1000 g € 12,95**  
ca. 25 Min. bei 190-200 Grad  ca. 15 Min.



**4110 Hähnchen-Kebab**  
Saftiges Hähnchenkeulenfleisch nach Kebab-Art gewürzt. In dünne Streifen geschnitten und gebraten. Einfach ein köstliches und beliebtes Gericht. Wir empfehlen dazu Fladenbrot und Tzatziki. (1000 g € 19,31)

 **800 g € 15,45**  
10-15 Min.



**4038 Hähnchen-Brustfilet mit Waldpilzen**  
Paniertes Hähnchen-Brustfilet gefüllt mit einer Crème aus Waldpilzen und Kräutern. **5-7 Stück.** (1000 g € 18,83)

ca. 18 Min. ca. 10 Min. ca. 27 Min. bei 200 Grad **900 g € 16,95**



**4083 Hähnchen-Brustfilet „Wiener Art“**  
Ausgesprochen zarte, hochwertige Hähnchen-Brustfilets in einer knusprigen, fein würzigen Panade. **Ca. 6 Stück.** (1000 g € 18,83)

ca. 16 Min. ca. 10 Min. **900 g € 16,95**



**4089 Mini-Hähnchen-Knusperschnitzel**  
Zartes Hähnchen-Innenfilet, gewürzt mit einer krossen Cornflakespanade. Der lecker-knusprige Geflügelgenuss ist schon fertig gebraten und daher schnell und einfach zuzubereiten. (1000 g € 18,60)

ca. 14 Min. bei 180 Grad 12-14 Min. **750 g € 13,95**



**4337 Hähnchenfilet-Hawaii**  
Zarte Hähnchen-Brustfilets belegt mit einer Ananasscheibe und mit Schmelzkäse überbacken. Bereits fertig gebacken und daher schnell im Backofen oder in der Mikrowelle zubereitet. **6 Stück.** (1000 g € 21,36)

ca. 20 Min. bei 180 Grad ca. 3 Min. **700 g € 14,95**



**4092 Chicken-Nuggets**  
Das schmeckt nicht nur den Kindern! Zerkleinertes Hähnchen-Brustfleisch, gewürzt und paniert. Schon vorgegart. Der perfekte Snack zum Dippen. **Ca. 36 Stück.** (1000 g € 16,81)

18-20 Min. 8-10 Min. 3-4 Min. **800 g € 13,45**



**4085 Chicken-Crossies**  
Panierte Brustfiletstücke aus gewachsenem Hähnchenfleisch. Saftig und zart. (1000 g € 18,89)

ca. 12 Min. ca. 6 Min. **800 g € 14,95**

*Tipp: Mit den Burger-Brötchen den perfekten Burger zubereiten (siehe S. 52).*

**4115 Crunchy-Chicken-Burger**  
Burger Patties aus zartem, saftigem Hähnchen-Brustfleisch, gewürzt, gegart und mit einer krossen Cornflakespanade umhüllt. Schnelle und einfache Zubereitung im Backofen. **5 Stück.** (1000 g € 17,62)

ca. 23 Min. bei 200 Grad ca. 12 Min. ca. 6 Min. **650 g € 11,45**



**4081 Hähnchen-Brustfilet, paniert**  
Diese Hähnchen-Brustfilets sind sagenhaft zart. Die Filets bleiben in der feinen Panade schön saftig. Mit Salz und Pfeffer gewürzt. **Ca. 7 Stück.** (1000 g € 16,61)

ca. 16 Min. ca. 10 Min. **900 g € 14,95**



**4084 Hähnchen-Brustfilet-Cordon-bleu**  
Zartes Hähnchen-Brustfilet gefüllt mit gegartem Putenformfleischschinken und Gouda. Umhüllt von einer krossen Panade. **Ca. 6 Stück.** (1000 g € 18,83)

ca. 20 Min. ca. 12 Min. **900 g € 16,95**



**4093 Hähnchenschnitzel fix & fertig**  
Wunderbar zarte und saftige Hähnchenbrustfilets, umhüllt von einer knusprigen Panade. Fix und fertig gewürzt und gebraten. Schnell in der Pfanne, im Backofen oder in der Heißluftfritteuse zubereitet. **7 Stück.** (1000 ml € 18,80)

4-6 Min. ca. 10 Min. bei 180 Grad **850 g € 15,95**

*Neu!*



**5111 Kalbs-Frikadellen**  
Herrlich lockere Frikadellen aus reinem Kalbfleisch. Fix und fertig gewürzt und schon gebraten. **13 Stück.** (1000 g € 24,90)

ca. 12 Min. | ca. 7 Min. | ca. 3 Min. | **520 g € 12,95**



**5094 Cordon bleu vom Schwein**  
Herrlich zartes Schweineschnitzel, gewürzt und umhüllt von einer locker knusprigen Panade. Gefüllt mit herzhaftem Kochschinken und zart schmelzendem Gouda Käse. **5 Stück.** (1000 g € 24,21)

ca. 12 Min. | ca. 20 Min. | **700 g € 16,95**



**5064 Backofen-Meisterschnitzel**  
Der beliebte Klassiker auch für den Backofen. Saftige Schweineschnitzel, lecker gewürzt und paniert. Die Schnitzel sind schon fertig gebraten und gelingen daher garantiert. **5 Stück.** (1000 g € 19,93)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad | ca. 12 Min. | ca. 6 Min. | **700 g € 13,95**



**5006 Mini-Backofen-Schnitzel**  
Zarte Schweineschnitzel aus dem Lachs geschnitten. Fertig gewürzt, umhüllt von einer Panade. Schon gebraten. (1000 g € 17,44)

ca. 12 Min. bei 180 Grad | ca. 6 Min. | ca. 4 Min. | **800 g € 13,95**



**5102 Kalbsleber**  
Kalbsleber gehört zu den qualitativ besten und teuersten Leberarten, da sie besonders mild und zart ist. Sie bleibt beim Garen am saftigsten, daher ist sie sogar ideal zum Grillen geeignet. Kalbsleber erkennt man an der hellbraunen Farbe und am glatten Anschnitt. 480 g. (1000 g € 31,15)

5-6 Min. | **4 x 120 g € 14,95**



**4363 Schweine-Lachsschnitzel**  
Zarte Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten. Fertig gewürzt und paniert. **5 Stück.** (1000 g € 14,94)

ca. 14 Min. | **800 g € 11,95**



**5010 Schweinefilet Medaillons**  
Genießen Sie feinste Medaillons aus dem zarten Mittelteil des Schweinefilets. Saftig, zart und verfeinert mit einer herzhaften Pfeffermarinade. Ob vom Grill oder aus der Pfanne – Sie werden von der Qualität begeistert sein. **8 Stück.** (1000 g € 35,90)

ca. 10 Min. | 10-12 Min. | **500 g € 17,95**

## WENN FLEISCH, DANN RICHTIG HOCHWERTIG!



**5049 Lammsteaks mariniert**  
Sauber panierte Neuseeland Lammsteaks, portioniert in einer leicht würzigen Marinade. **Ca. 8 Stück.** (1000 g € 39,90)

ca. 6 Min. | ca. 6 Min. | **500 g € 19,95**



**5109 Kalbs Grillsteaks „Toscana“**  
Zarte Steaks vom Kalb in einer würzigen mediterranen Marinade mit vielen Kräutern. Einfach und schnell in der Pfanne oder auf dem Grill zubereitet. **4 Stück.** (1000 g € 41,56)

10-12 Min. | 10-12 Min. | **480 g € 19,95**





**5076 Mini-Haxe BBQ-Style**  
Herzhafte Mini-Haxen am kleinen Knochen, in einer typischen BBQ-Marinade gegart. Ideal für die Grillsaison. Im Beutel gegart. **4 Stück.** (1000 g € 23,54)

 18-20 Min. bei 180 Grad  18-20 Min. **720 g € 16,95**



**5087 Fränkische Rostbratwürstchen**  
Kleine Würstchen aus Schweinefleisch, herzhaft gewürzt. Im Naturdarm vorgebrüht. Schnell gebraten oder gegrillt. **28 Stück.** (1000 g € 19,93)

 3-4 Min.  3-4 Min. **700 g € 13,95**



**4295 Mettenden**  
Die passende Einlage für alle Eintöpfe. Mettenden aus Schweinefleisch, mild geräuchert und pikant im Geschmack. **10 Stück.** (1000 g € 17,44)

 ca. 25 Min. **800 g € 13,95**



**4468 Bockwurst**  
Mild geräucherte Wurst aus Schweinefleisch. **9 Stück.** (1000 g € 16,93)

 ca. 6 Min. **765 g € 12,95**



**4359 Wiener-Würstchen**  
Feine Würstchen aus Schweinefleisch in zartem Saitling. **14 Stück.** (1000 g € 18,50)

 ca. 6 Min. **700 g € 12,95**



**4614 Original Thüringer-Rostbratwurst**  
Herzhafte Würstchen nach Original-Rezeptur hergestellt. **8 Stück.** (1000 g € 17,44)

 ca. 8 Min.  ca. 8 Min. **800 g € 13,95**



**5079 Käse Krainer**  
Käsekrainer – ein herzhaft-würziger Genuss! Milder Käse, mageres Schweinefleisch und Gewürze machen diese Wurst zu einem Geschmackserlebnis. **8 Stück.** (1000 g € 17,44)

 ca. 10 Min. **800 g € 13,95**



**5088 Mini Leberkäse**  
Kleine, herzhafte Fleischkäsebällchen aus Schweinefleisch und Zwiebeln. Fertigt gebraten. **ca. 35 Stück.** (1000 g € 16,19)

 ca. 4 Min.  ca. 3 Min. **800 g € 12,95**



**4651 Weißwurst mit Senf**  
Spezialität aus Schweine- und Kalbfleisch. **10 Stück.** Und dazu der echte „Händlmaier's süßer Hausmachersenf“ (5 x 15 ml). (1000 g € 16,19)

 ca. 10 Min. **800 g € 12,95**

## Bayerische Schmankerl

**4384 Grillhaxen**  
Deftige Mahlzeit ohne Speck und Schwarte. Im Backofen erwärmen und traditionell mit Klößen und Rotkohl servieren. **2 Stück.**

 ca. 40 Min. bei 180 Grad  ca. 20 Min. **1000 g € 13,95**





**4377 Mini-Frikadellen**  
Kleine, fertig gebratene Hackfleischbällchen aus Schweine- und Rindfleisch. Nur auftauen! Ideal als Party-Snack. **Ca. 32 Stück.** (1000 g € 14,94)

ca. 10 Min. ca. 5 Min. 3-4 Min. **800 g € 11,95**

**Nachhaltig gut**  
Mit unseren saftigen Angus-Burger-Patties genießen Sie auf hochwertigste Art Rindfleisch aus 100% tiergerechter Haltung von der Nordsee.



**5077 Angus-Burger**  
Dieser Burger ist Legende. Ein Premium Produkt aus 100% zertifiziertem Angus-Rindfleisch. Ideal für den Grill oder die Pfanne. Die erste Wahl für anspruchsvolle Feinschmecker. 720 g. (1000 g € 20,76)

10-12 Min. 10-12 Min. **4 x 180 g € 14,95**



**9505 Spring-Burger-Brötchen**  
Bei unserem Spring-Burger-Brötchen aus Weizenmehl ist der Clou die knackige, gesprungene Oberfläche. Passt ideal zu mediterranen Burgern mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und unseren Crunchy-Chicken-Burger-Patties. 600 g. (1000 g € 14,08)

2-4 Min. bei 180 Grad ca. 60 Min. **6 x 100 g € 8,45**



**5093 Lamm Hacksteak**  
Zartes Lamm Hacksteak aus reinem Lammfleisch, verfeinert mit einer Gewürzkräutermischung. Schon fix und fertig gebraten. Ideal, wenn es mal schnell gehen muss! **10 Stück.** (1000 g € 22,60)

ca. 6 Min. ca. 10 Min. bei 180 Grad **750 g € 16,95**



**4296 Kohlrouladen**  
Bratfertige Rouladen. Blanchierte Weißkohlblätter gefüllt mit gewürztem Schweinefleisch. Besonders hoher Fleischanteil. **4 Stück.** (1000 g € 14,94)

ca. 45 Min. bei 180 Grad ca. 40 Min. **800 g € 11,95**



**9503 Burger-Brötchen**  
Ob als Snack oder als Burgermenü, dieses Brötchen punktet mit seinem besonders aromatischen Geschmack und seiner langen Frische. Diese erhält es durch den Natursauerteig sowie 100% natürliche Zutaten. 600 g. (1000 g € 12,42)

2-4 Min. bei 200 Grad ca. 60 Min. **6 x 100 g € 7,45**



**4368 Premium-Frikadellen**  
Die beliebte Frikadelle, hergestellt aus Schweine- und Rindfleisch. Ohne Fett fertig gebraten. **7 Stück.** (1000 g € 15,64)

ca. 12 Min. bei 180 Grad ca. 12 Min. ca. 5 Min. **700 g € 10,95**

## FERTIGE LECKERBISSEN AUS HACK



**5065 Cevapcici**  
Hackfleischröllchen aus reinem Rinderhack, sehr locker und saftig. Schmecken kalt und warm. Bereits gebraten. **Ca. 25 Stück.** (1000 g € 17,27)

ca. 10 Min. bei 160 Grad ca. 8 Min. ca. 3 Min. **750 g € 12,95**



**5075 Hackfleischrolle-Athen**  
Herzhafte Spezialität aus pikant gewürztem Schweinefleisch mit einer cremigen Frischkäsefüllung, nach griechischer Art mit Knoblauch verfeinert. **12 Stück.** (1000 g € 19,38)

ca. 10 Min. bei 180-190 Grad 4-5 Min. **720 g € 13,95**



**6011 Fisch in Kräutersauce**  
Feines Seelachsfilet, praktisch grätenfrei in einer leckeren Sahnesauce – verfeinert mit Dill und Weißwein. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. Dazu passen hervorragend Reis oder Bratkartoffeln und ein leckeres grünes Gemüse. 1000 g.

 ca. 25 Min.  **4 x 250 g € 16,95**



**7510 Sauerbraten**  
Nach fränkischer Rezeptur eingelegt. Saftiger Sauerbraten verfeinert mit einer delikaten Bratensauce. Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 26,58)

 ca. 25 Min.  **2 x 300 g € 15,95**



**7504 Hähnchen Geschnetzeltes in Curryrahmsauce**  
Eine köstliche Kombination aus zarten Hähnchenstreifen in pikant fruchtiger Curryrahmsauce. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 19,92)

 ca. 25 Min.  **2 x 300 g € 11,95**



**4119 Hühnerfrikassee**  
Zartes gegartes Hühnerfleisch und Spargel in einer sahnigen Sauce. Einfache und schnelle Zubereitung im Kochbeutel. 900 g. (1000 g € 12,17)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **2 x 450 g € 10,95**



**7469 Sauerkraut, tafelfertig**  
Das milde Sauerkraut aus frischen Weißkohl ist fertig gekocht und mit herzhaften Speckstückchen und Zwiebeln verfeinert. Dazu passen hervorragend unsere Stampfkartoffeln und Bockwurstchen. Schnelle Zubereitung in der Mikrowelle. (1000 g € 8,83)

 ca. 40 Min. bei 180 Grad  10-12 Min. **2 x 450 g € 7,95**



**7462 Königsberger Klopse**  
Lockere Klößchen aus Schweinefleisch in einer delikaten Kapernsauce. Hergestellt nach klassischer Rezeptur. Schnelle und einfache Zubereitung im Kochbeutel. 500 g. (1000 g € 15,90)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **2 x 250 g € 7,95**



**7502 Rinderroulade**  
Köstliche Rouladen aus zartem Rindfleisch, gefüllt mit Zwiebeln, Bacon und Gewürzgerurken. Eine Bratensoße macht den klassischen Genuss perfekt. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 500 g. (1000 g € 29,90)

 ca. 25 Min. **2 x 250 g € 14,95**



**7511 Rindfleisch in Meerrettich**  
Zartes Rindfleisch aus der Brust in erlesener Meerrettich-Sahnesauce. Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 28,25)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **2 x 300 g € 16,95**



**4299 Kohlroulade mit Sauce, Fix & Fertig**  
Zarte frische Kohlblätter mit einer klassischen Füllung aus Schweine- und Rinderhackfleisch. Fix & fertig zubereitet mit einer herrlichen braunen Sauce. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 700 g. (1000 g € 18,50)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **2 x 350 g € 12,95**



## Cremige Bandnudeln mit Fenchel und Kabeljau

### Zutaten für den Fisch

4 Kabeljau-Filet (Art. Nr. 6258)  
 8 EL Olivenöl (Art. Nr. 8600)  
 3 EL Mehl  
 Salz  
 Pfeffer

### Zubereitung Fisch

1. Die Kabeljau-Filets auftauen lassen, trockentupfen und in Mehl wenden.
2. Den Fisch in einer Pfanne mit Olivenöl für 12 bis 14 Minuten goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Zutaten für die Pasta

1 Zwiebel, gelb  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Fenchelknollen  
 3 EL Olivenöl (Art. Nr. 8600)  
 500 g Bandnudeln  
 300 ml Schlagsahne  
 200 ml Weißwein, trocken  
 100 g Parmesan, gerieben  
 1 Prise Pfeffer, schwarz  
 1 Prise Salz  
 1 Zitrone

### Zubereitung Pasta

1. In einem großen Topf etwa 5 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen die Zwiebel halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Fenchelknollen waschen, das Grün beiseitelegen, den Strunk entfernen und den Fenchel in feine Streifen schneiden oder hobeln.
2. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Den Fenchel, die Zwiebeln und etwas Salz im heißen Öl für ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren glasig anschwitzen. Inzwischen die Nudeln ins kochende Wasser geben und nach Packungsanweisung bissfest garen.
3. Dann den Knoblauch zum Fenchel geben und weitere ca. 1 bis 2 Minuten unter Rühren braten. Anschließend mit Sahne und Weißwein ablöschen und die Sauce ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Das Fenchelgemüse mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft kräftig abschmecken.
4. Die Bandnudeln abgießen und dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Die Pasta zum Fenchel in die Pfanne geben und alles gut vermischen. Bei Bedarf die Sauce mit etwas Nudelwasser bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Die cremigen Bandnudeln mit Fenchel auf Tellern verteilen, je ein Kabeljau-Filet darauf legen, mit Parmesan und Fenchelgrün bestreuen und „Besser - zuhause genießen“.

Für 4 Personen  
 Dauer:  
 ca. 40 Minuten





**6288 Seehecht „Müllerin“**  
Erlesenes Kap-Seehecht-Filet, fein mehliert und dezent gewürzt. Mit Zitronen-Aroma und Petersilie. Vorgebacken. Praktisch grätenfrei. **Ca. 5 Stück.** (1000 g € 23,69)

 ca. 25 Min. bei 180-190 Grad  ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **800 g € 18,95**



**6071 Schlemmerfilet „Francaise“**  
Zartes, saftiges Alaska Seelachsfilet, mit einer raffinierten Auflage aus frischen Kräutern und Gewürzen, knusprig überbacken. Einzeln entnehmbar. 780 g. (1000 g € 15,32)

 **6 x 130 g € 11,95**  
20 Min. bei 190 Grad



**6055 Alaska-Seelachs „Landmann Art“**  
Zartes Alaska-Seelachs-Portionsfilet in schmackhafter Kartoffelpanade. Schon vorgebraten. **5 Stück.** (1000 g € 18,60)

 20-25 Min. bei 200 Grad  8-10 Min. **750 g € 13,95**



**6008 Eismeer-Filetten**  
Filetten aus feinem Alaska-Seelachs mit Panade. Praktisch grätenfrei. **7 Stück.** (1000 g € 16,14)

 ca. 12 Min.  ca. 7 Min. **1050 g € 16,95**



**6649 Scholle, paniert**  
Fertig zubereitete zarte Filets, umhüllt von knuspriger Panade. Vorgebacken. Praktisch grätenfrei. **6 Stück.** (1000 g € 19,94)

 ca. 25 Min. bei 180-190 Grad  ca. 12 Min. **800 g € 15,95**



**6264 Alaska-Seelachs, paniert**  
Saftige Filet-Portionen in knuspriger Panade. Nur kurz braten. Praktisch grätenfrei. **5 Stück.** (1000 g € 16,19)

 ca. 8 Min.  ca. 12 Min. **800 g € 12,95**



**6044 Limanda-Aspera**  
Saftiges Fischfilet in einer feinen Kräuter-Zitronenpanade. Ein Fisch, der mit seinem weißen Fleisch und mit köstlichem Geschmack überzeugt. Vorgebacken und praktisch grätenfrei. **6-8 Stück.** (1000 g € 23,69)

 ca. 20 Min. bei 180-190 Grad  ca. 10 Min. **800 g € 18,95**



**6022 Fischstäbchen**  
Fischstäbchen aus zartem Seefisch. Schnell zubereitet. Nicht nur für die Kleinen! Praktisch grätenfrei. **34 Stück.**

 ca. 10 Min.  ca. 5 Min. **1000 g € 12,95**

## Knusprig ummantelte Fischfilets



**6279 Backfisch „Gourmet“**  
Alaska-Seelachs-Filet umhüllt von einem Backteig. Praktisch grätenfrei. **6 Stück.** (1000 g € 17,66)

 ca. 25 Min. bei 200 Grad  ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **960 g € 16,95**



**6077 Alaska-Seelachs im Tempurteig**  
Davon bekommt man nie genug: Saftiges Alaska-Seelachsfilet in einer knusprigen Tempurteighülle. Ein köstlicher Knusperfisch wie frisch vom Jahrmarkt. Schmeckt am besten aus der Pfanne oder der Fritteuse. **5-7 Stück.** (1000 g € 24,21)

 ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **700 g € 16,95**



**6252 Alaska-Seelachs, natur**  
Aus den Gewässern des Nord-Pazifiks. Einfach braten, dünsten oder mit Gemüse in Folie backen. Praktisch grätenfrei.  
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 17,99)

 5-7 Min. **720 g Abtropfgewicht € 12,95**



**6248 Seelachs-Loins**  
Ein Erlebnis für den Gaumen. Loins sind die feinsten Portionen vom Seelachsrückenfilet. Die saftigen Filets sind naturbelassen und ideal zum Braten und Dünsten. Praktisch grätenfrei.  
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 22,15)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **720 g Abtropfgewicht € 15,95**



**6040 Kap-Seehecht**  
Schmackhaftes Kap-Seehechtfilet mit Haut. Praktisch grätenfrei. Ein Genuss, egal ob gebraten oder gedünstet.  
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 22,17)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **900 g Abtropfgewicht € 19,95**



**6001 Pangasius-Filet**  
Diese Wels Art wird wegen seines feinen Geschmacks und des zarten, hellen Fleisches gerne mit der Seezunge verglichen. Dieser Zuchtfisch ist praktisch grätenfrei und ideal zum Braten. Aus zertifizierter und verantwortungsvoller Fischzucht ohne Zusatzstoffe.  
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 18,83)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **900 g Abtropfgewicht € 16,95**



**6002 Pazifisches Schollenfilet**  
Saftiges, naturbelassenes Filet, praktisch grätenfrei. Wer kann da noch widerstehen? Einfach und schnell in der Pfanne zubereiten und als Hauptgericht mit passenden Beilagen genießen.  
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 28,05)

 10-12 Min. **640 g Abtropfgewicht € 17,95**



**6651 Kabeljau-Rückenstücke**  
Fangfrisch verarbeitet, ohne Haut. Praktisch grätenfrei.  
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 31,39)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **540 g Abtropfgewicht € 16,95**



**6056 Zanderfilet**  
Das zarte Zanderfleisch gehört sicher zum Besten was das Süßwasser zu bieten hat. Herrlich weiße Filets mit Haut, geschuppt und praktisch grätenfrei.  
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 31,67)

 ca. 8 Min. **630 g Abtropfgewicht € 19,95**



**6003 Kingklip**  
Der Kingklip wird vor den Küsten Namibias und Südafrikas gefangen. Sein Fleisch hat einen unverwechselbaren Geschmack und ist grätenarm und fest. Er ist auf den Speisekarten fast aller gehobenen Restaurants der südafrikanischen Kap Region zu finden und gehört zum Feinsten, was unsere Ozeane zu bieten haben. Bei uns ist der Kingklip noch ein Geheimtipp, obwohl sein mildes, fettarmes Fleisch eine Delikatesse ist.  
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 33,25)

 12-14 Min. **600 g Abtropfgewicht € 19,95**



**6259 Rotbarsch**  
Rotbarsch-Filets, ein würziges, festes Fleisch. Praktisch grätenfrei.  
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 23,54)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **720 g Abtropfgewicht € 16,95**

**6258 Kabeljau-Filet**  
Die saftigen Filets sind naturbelassen und praktisch grätenfrei. Fest im Biss und aromatisch im Geschmack. Die schonende und sorgsame Verarbeitung garantieren einen einzigartigen Fischgenuss.  
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 26,32)

 15-20 Min.  ca. 15 Min. **720 g Abtropfgewicht € 18,95**





**6656 Lachsfilet-Portionen „Salmo Salar“**  
Edle „Salmo Salar“-Filetportionen vom atlantischen Lachs, ohne Haut. Naturbelassen. Ideal zum Braten und Dünsten. **4 Stück.** (1000 g € 39,92)

 ca. 16 Min.  ca. 12 Min. **600 g € 23,95**



**6652 Wildlachs-Portionen**  
Naturbelassene Wildlachs-Portionsstücke aus edlen Lachs-Seiten geschnitten. Ohne Haut. Praktisch grätenfrei. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 26,19)

 ca. 12 Min. **800 g Abtropfgewicht € 20,95**



**6057 Calamaris**  
Außen krosser Backteig, innen saftiger, zarter Tintenfisch. Heiß mit Remoulade servieren. Ein toller Genuss! (1000 g € 13,69)

 ca. 20 Min. bei 180-190 Grad  ca. 6 Min. **800 g € 10,95**



**6280 Grönland Garnelen**  
Beste Qualität aus den Nordmeeren. Festes Fleisch, gekocht und geschält. Ideal zum Verfeinern von Salaten, Saucen und Suppen. (1000 g abgetropft € 35,44)

 ca. 6 Min.  ca. 60 Min. **450 g Abtropfgewicht € 15,95**



**6005 Matjes**  
Mild gesalzene, zarte Matjesfilet mit leichtem Raucharoma eingelegt nach nordischer Art. Sie sind nach dem Auftauen verzehrfertig und ausgesprochen vielseitig verwendbar. Besonders gut schmecken Matjesfilets mit einer Sauce aus Sahne, Joghurt oder einfach im Brötchen mit Zwiebeln. Ca. 10 Stück. (1000 g € 28,48)

 ca. 60 Min. **560 g € 15,95**



**6016 Regenbogen-Forellen**  
Nur noch würzen, in Alufolie wickeln und ab in den Backofen. **4 Stück.** (1000 g Netto-Fischgewicht = € 20,93)

 ca. 25 Min. bei 180-190 Grad  ca. 20 Min.  ca. 20 Min. **810 g Abtropfgewicht € 16,95**



**6012 Schlemmerfilet „Pikante“**  
Alaska Seelachsfilet mit einer Auflage aus Paprika, Broccoli und Zuckerschoten in einer scharf würzigen Creme aus Crème fraîche, Tomatenmark und Gewürzen wie Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Kardamom. Mit Semmelbröseln bestreut in einer praktischen Pappauflaufform. 1140 g. (1000 g € 13,11)

 40 Min. bei 200 Grad **3 x 380 g € 14,95**

*Tipp: Garnelen schmecken sehr gut in Salaten, Pastasaucen oder mit frischem Baguette*



**6295 Riesen-Garnelen**  
Ausgesuchte, große Garnelen, roh, ohne Kopf und Schale. Ob zu einem frischen Salat oder einer gebackenen Kartoffel, immer ein Genuss. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 37,90)

 ca. 6 Min. **500 g Abtropfgewicht € 18,95**



**6004 Garnelenpfanne Tomate Chili**  
Mit Paprika, Tomaten und mildem Chili verfeinert, bringen diese knackigen Garnelen im Handumdrehen Sonne und Urlaub auf den Tisch. Eilige Genießer können sich über eine schnelle Zubereitung freuen. (1000 g € 33,90)

 5-6 Min. **500 g € 16,95**



**7637 Rigatoni Hähnchenpfanne**  
Für Liebhaber der italienischen Küche. Feinste Rigatoni in einer fruchtig aromatischen Tomaten-Mascarpone-Sauce mit Hähnchenstückchen und Cherrytomaten. In wenigen Minuten fix und fertig zubereitet.

 12-15 Min. **1000 g € 10,95**

**7089 Nudel-Frikadellen-Pfanne**  
Herzhafte Nudelpfanne mit würzigen, gegarten Mini-Frikadellen aus Schweine- und Rindfleisch, mit Erbsen und Möhren in einer ausgewogenen Sahnesauce. Fix und fertig gewürzt.

 ca. 12 Min. **1000 g € 8,95**



**7641 Penne-Tomate-Mozzarella**  
Italien lässt grüßen; Penne-Nudeln al dente mit fruchtiger Tomatensauce und Mozzarella. Lässt sich nach Bedarf portionieren und schmeckt Groß und Klein!

 ca. 12 Min. **1000 g € 9,95**



**7064 Bandnudelpfanne mit Lachs**  
Ein edles Pastagericht aus Bandnudeln mit Lachs, Broccoli und Tomate in einer cremigen Sahnesauce. Einfach, raffiniert und so lecker. Nach Bedarf portionierbar.

 ca. 12 Min. **1000 g € 11,95**



**7648 Spaghetti mit Garnelen**  
Unsere Spaghetti mit Garnelen kombinieren knackig-zarte Garnelen mit Pasta in einer mediterranen Kräutersauce. Verfeinert durch etwas Knoblauch wird dieses Gericht zu einem mediterranen Genuss. Einfach tiefgekühlt in die Pfanne geben, kurz garen und direkt genießen. Dazu passt ein frischer Salat. (1000 g € 15,93)

 10-12 Min. **750 g € 11,95**



**7094 Spaghetti Carbonara**  
Ein absolutes Muss für jeden Pastaliebhaber. Bissfeste Spaghetti mit kleinen Schweinefleischwürfeln in einer herzhaften Sahnesauce, verfeinert mit ausgewählten Kräutern. (1000 g € 12,44)

 ca. 12 Min. **800 g € 9,95**



**7617 Nudel-Pfanne Toscaner Art**  
Schmetterlingsnudeln, frische Paprikastreifen, milder Blattspinat und saftiges Hähnchenfleisch. Verfeinert mit geriebenem Käse und Gewürzen.

 ca. 12 Min. **1000 g € 10,95**



**7635 Italienische Nudel-Pfanne**  
Ein leichtes Gericht – Nudeln al dente, frische Erbsen, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Hackfleisch.

 ca. 12 Min. **1000 g € 9,95**



**7091 Bratkartoffel-Pfanne**  
Die Kartoffelpfanne für die ganze Familie: eine herzhafte Komposition aus gebratenen Kartoffelscheiben, gebratenen Zwiebeln, geräucherten Schweinefleisch und Champignons. Abgerundet mit Emmentaler Käse. Ideal als Hauptgericht oder köstliche Beilage. (1000 g € 12,44)

 ca. 10 Min. **800 g € 9,95**



**7524 Hähnchen-Knöpfe-Pfanne**  
Grüne Spinatspätzle mit zarten Hühnerbruststücken und Karotten in einer feinwürzigen Rahmsauce. Ideal auch als Auflauf.

 ca. 10 Min. **1000 g € 9,95**



**7522 Hähnchen-Schupfnudelpfanne**  
Herzhafte Kombination aus original schwäbischen Schupfnudeln, saftigen Hähnchenbruststücken, Pfifferlingen, Broccoli und Karotten. In einer fein abgestimmten Rahmsauce.

 ca. 12 Min. **1000 g € 10,95**



**7521 Schinken-Spätzlepfanne**  
Lecker schwäbische Spätzle mit Lauchstreifen und herzhaften Schinkenwürfel. Fertig gewürzt in einer sahnigen Sauce. Ideal auch als Auflauf.

 ca. 12 Min. **1000 g € 8,95**



**7620 Gyros-Reispfanne**  
Herzhafte Reispfanne mit gegarten Schweinefleischblättchen, gebräunten Zwiebeln, roten und gelben Paprikawürfeln. Nach Gyros Art gewürzt.

 ca. 12 Min. **1000 g € 12,45**



**7090 Hähnchen-Wildreis-Pfanne**  
Ein mediterranes Pfannengericht. Saftige Hähnchen-Brustfilet-Stückchen kombiniert mit Broccoli, Paprika, Zucchini und Wildreis.

 ca. 15 Min. **1000 g € 13,45**



**7647 Premium Paella**  
Knackige Garnelen, zarter Tintenfisch, aromatische Miesmuscheln mit Reis und frisches Gemüse: Unsere Paella kombiniert die schmackhaftesten Meeresfrüchte. Verfeinert mit Safran ist dieser mediterrane Klassiker ein besonderer Genuss. (1000 g € 14,60)

 ca. 12 Min. **750 g € 10,95**



Vegetarisch genießen

**7012 Käse-Spätzle**  
Eierspätzle mit herzhaftem Käse und Zwiebeln nach traditioneller Rezeptur. Mit etwas Butter in der Pfanne anbraten und genießen wie die Schwaben.

 ca. 12 Min. **1000 g € 8,95**



Vegetarisch genießen

**7093 Bauernpfanne**  
Rustikale Gemüse-Kartoffelpfanne für die ganze Familie aus Kartoffeln, Broccoli, Blumenkohl, Brechbohnen, Karotten und Zwiebeln. Herzhaft gewürzt. Ideal als Hauptgericht oder köstliche Beilage.

 ca. 10 Min. **1000 g € 8,95**

## Gutes für die Pfanne



Vegetarisch genießen

**7616 Schupfnudelpfanne**  
Das Schwabenländle lässt grüßen: Schmale Schupfnudeln mit Gemüse in einer feinen Sauce mit Petersilie. Ideal als Hauptgericht oder köstliche Beilage.

 ca. 10 Min. **1000 g € 10,95**



Vegetarisch genießen

**7639 Asia-Nudelpfanne**  
Fernöstliche Spezialität aus gegarten, original chinesischen Nudeln und einer Gemüsepilzmischung. Pikant gewürzt mit Sojasauce und Sesamöl.

 8-10 Min. **1000 g € 8,95**





Vegetarisch  
genießen

**7588 Spinat-Auflauf**  
Ein Auflauf voller guter Zutaten: herzhafte Kartoffelscheiben mit zartem Blattspinat in einer mild-würzigen Sahnesauce, mit Käse überbacken. Ideal für Vegetarier. 900 g. (1000 g € 7,72)

ca. 40 Min. bei 180 Grad ca. 12 Min. **2 x 450 g € 6,95**



Vegetarisch  
genießen

**7674 Kartoffel-Gemüse-Auflauf**  
Kartoffelscheiben und zartes Gemüse in einer cremigen Käse-Sahne-Sauce, verfeinert mit Crème fraîche und mit einer Auflage aus mildem Käse. 800 g. (1000 g € 9,94)

ca. 40 Min. bei 180 Grad ca. 12 Min. **2 x 400 g € 7,95**



**7468 Lasagne Bolognese**  
Holen Sie sich Italiens Küche auf Ihren Teller. Herzhafte Tomaten-Hackfleisch-Füllung, verfeinert mit cremiger Béchamel-Sauce zwischen Nudelblättern. Mit Käse überbacken. 900 g. (1000 g € 10,50)

ca. 40 Min. bei 180-190 Grad ca. 10 Min. **2 x 450 g € 9,45**

### Schlemmermenüs fix und fertig!

Jetzt können Sie entspannt genießen! Unsere fix und fertigen Schlemmermenüs für eine Person bieten jeden Tag ein deftiges Gericht, das nur noch erhitzt werden muss. Gute Zutaten ohne Geschmacksverstärker machen jedes Menü zu einer leckeren Mahlzeit für nur je € 4,99.

## Schlemmermenü Quattro

Hähnchenfiletstreifen • Currywurst mit Pommes • Backfisch • Schnitzel Wiener Art



**7367 Schlemmermenü Quattro**  
4 Portionen, je 400 g

ca. 40 Min. bei 180 Grad ca. 12 Min. **1600 g € 19,95**



**7467 Makkaroni-Auflauf**  
Makkaroni und herzhafter Vorderschinken in einer Käse-Sahne-Sauce mit knuspriger Semmelbröselkruste. Einfach unwiderstehlich gut! 800 g. (1000 g € 11,19)

ca. 40 Min. bei 180-190 Grad ca. 10 Min. **2 x 400 g € 8,95**



**7396 Lachs-Lasagne**  
Unsere Lachs-Lasagne kombiniert zartes Wildlachsfilet mit saftigem Spinat und einer cremigen Sauce. Durch den zart schmelzenden Mozzarella und Emmentaler sowie einem Hauch Muskat wird sie zu einem besonderen Genuss. 760 g. (1000 g € 20,99)

ca. 40 Min. bei 180-190 Grad ca. 10 Min. **2 x 380 g € 15,95**



**8425 Pizzaschnitte Salami**  
Einfach unvergleichlich italienisch: aromatische Pizzakreation, belegt mit pikanter Peperoni-Salami und Edelsalami auf fruchtiger Tomatensauce mit Käse überbacken. **5 Stück.** (1000 g € 15,00)

 ca. 13 Min. bei 170 Grad **930 g € 13,95**



**7365 Back-Camembert**  
Fertig paniertes und vorgebackener Back-Camembert. Ein toller schneller Snack oder mit Baguette und Salat eine ausgewogene Hauptmahlzeit. Dazu empfehlen wir Preiselbeeren. 600 g. (1000 g € 23,25)

 8-10 Min. bei 180 Grad **8 x 75 g € 13,95**



**8628 Blätterteig-Nester Schinken-Käse**  
Lockerer Blätterteig gefüllt mit herzhaftem Schinken und Emmentaler. **8 Stück.** (1000 g € 16,99)

 ca. 25 Min. bei 180-190 Grad **880 g € 14,95**



**8422 Holzofen Pinsa Tomate Rucola**  
Luftiger Hefeteigfladen aus dem Holzofen: Belegt mit reichlich Mozzarella, sonnengereiften Tomaten und Rucola. Abgerundet mit Tomatensauce und Parmesan. Schmeckt auch den kleinen Genießern! **4 Stück.** (1000 g € 15,08)

 ca. 10 Min. bei 200 Grad **660 g € 9,95**



**7400 Elsässer Flammkuchen**  
Dünnere, knuspriger Teig mit saftigem Crème fraîche-Käse-Belag und herzhaften Schinkenstreifen. **4 Stück.** (1000 g € 12,86)

 ca. 12 Min. bei 180 Grad **1240 g € 15,95**



**7015 Flammkuchen-Sortiment**  
Die schmecken jedem! 2 Flammkuchen Elsässer Art (310 g) und 2 Käse-Flammkuchen (310 g). **4 Stück.** (1000 g € 13,27)

 ca. 12 Min. bei 180 Grad **1240 g € 16,45**



**7803 Di Gusti Speciale**  
Hier vereint sich, was echte Pizzaliebhaber begeistert. Der luftig-lockere Rand und der dünne, knusprige Boden bilden die perfekte Basis für eine fruchtige, aromatische Tomatensauce, einer Käsemischung aus zartem Mozzarella und herzhaftem Gouda sowie würziger, geräucherter Salami und delikatem, geräuchertem Schinken. **2 Stück.** (1000 g € 12,13)

 7-10 Min. bei 240 Grad **820 g € 9,95**



**7801 Di Gusti Margherita**  
Der italienische Klassiker für die ganze Familie. Unsere Pizza Margherita begeistert mit ihrer Einfachheit und dem authentischen Geschmack Italiens. Fruchtige Tomatensauce mit reichlich Mozzarella und Gouda machen den Geschmack aus. **2 Stück.** (1000 g € 12,79)

 7-10 Min. bei 240 Grad **700 g € 8,95**



**7805 Di Gusti Hawaii**  
Die perfekte Kombination aus tropischer Süße und herzhaftem Geschmack trifft auf einen typisch neapolitanischen Pizzaboden. Belegt mit reichlich fruchtiger Tomatensauce, saftigem Kochschinken, abgerundet mit Mozzarella und Gouda. Einfach in den Ofen schieben, kurz warten und genießen! **2 Stück.** (1000 g € 11,44)

 7-10 Min. bei 240 Grad **870 g € 9,95**

*Original italienische Pizza hergestellt in der Lombardei*



**7802 Di Gusti Salami**  
Für das kleine Stück Italien zu Hause! Verfeinert mit einer aromatischen, fruchtigen Tomatensauce und belegt mit einer großzügigen Portion Käse aus feinem Mozzarella und herzhaftem Gouda. Würzige, geräucherte Salami sorgt für ein angenehmes Aroma. Oregano und Basilikum geben der Pizza ihr typisch italienisches Flair. **2 Stück.** (1000 g € 13,09)

 7-10 Min. bei 240 Grad **760 g € 9,95**



**7804 Di Gusti Thunfisch**  
Erleben Sie den authentischen Geschmack Italiens! Hergestellt nach traditioneller neapolitanischer Art überzeugt diese Pizza durch ihren fluffig-lockeren Rand, der außen knusprig und innen luftig weich ist. Belegt mit fruchtiger Tomatensauce, zartem Thunfisch und roten Zwiebeln. Abgerundet mit fein schmelzendem Mozzarella und Gouda Käse. **2 Stück.** (1000 g € 12,44)

 7-10 Min. bei 240 Grad **800 g € 9,95**



**7806 Di Gusti Mozzarella**  
Unsere Pizza Tomate-Mozzarella bringt das Beste der italienischen Küche auf Ihren Teller. Fruchtige Tomatensauce trifft auf feinen Mozzarella und cremigen Ricotta-Käse, die für eine unwiderstehlich zarte Konsistenz sorgen. Abgerundet wird die Pizza durch ein aromatisches Basilikum-Pesto, das ihr eine mediterrane Frische verleiht. **2 Stück.** (1000 g € 12,13)

 7-10 Min. bei 240 Grad **820 g € 9,95**



**7336 Frühlingsrollen**  
Backofen-Frühlingsrollen aus dünnem Teig gefüllt mit zartem Hähnchen-Brustfilet, Mungokeimlingen und knackfrisch blan-  
chiertem Gemüse. Ein raffinierter asiatischer Snack. **8 Stück.** (1000 g € 13,29)

 ca. 20 Min. bei 180-190 Grad  ca. 20 Min.  ca. 10 Min. **1200 g € 15,95**



**7030 Pizza Donut Tomate Basilikum**  
Lockerer Pizzateig Donut gefüllt mit Pesto Frischkäse. Eine original  
italienische Tomatensauce und ein Topping aus fruchtigen Toma-  
tenstückchen, aromatischem Basilikum und leckerem Mozzarella  
machen diesen Snack unwiderstehlich. **5 Stück.** (1000 g € 17,30)

 12-15 Min. bei 180 Grad **575 g € 9,95**



**8394 Mini Frühlingsrollen**  
Leckere Frühlingsrollen, gefüllt mit reichlich Gemüse, pikant  
abgeschmeckt. Köstlich als Fingerfood oder als Vorspeise.  
**Ca. 40 Stück.** (1000 g € 14,94)

 6-7 Min.  ca. 10 Min. bei 200 Grad **800 g € 11,95**



**9057 Schinken-Käse-Buttercroissants**  
Buttercroissants gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse-Sahne-  
Crème. **8 Stück.** (1000 g € 17,44)

 ca. 22 Min. bei 180-190 Grad **800 g € 13,95**



*Neu!*

**7031 Pizza Donut Cheeseburger Style**  
Lockerer Pizzateig gefüllt mit Nacho-  
Cheese-Creme. Belegt mit würzigem  
Rinderhackfleisch, fruchtigen Tomaten-  
stückchen, knackigen Zwiebeln,  
aromatischem Käse und leckerem  
Cheddar auf einer würzigen Burger-  
sauce. **5 Stück.** (1000 g € 23,90)

 10-15 Min. bei 180 Grad **500 g € 11,95**



**8047 Sweet-Chili-Sauce**  
Die würzig süße Chilisauce ist ideal als Dip zu gegrilltem oder  
gebratenem Hühnerfleisch. Sie passt zu Snacks wie Chicken-  
Nuggets, Frühlingsrollen oder zu Wok-Gerichten. (1000 g € 11,90)

**Nicht tiefgekühlt** **500 g € 5,95**



**8632 Laugen-Knusperstangen**  
Köstlich gedrehtes Laugengebäck mit einer cremigen Frischkäse-  
füllung. Verfeinert mit würzigem Gouda. Ideal als Snack oder mit  
einem Salat auch eine tolle Hauptspeise. Schnelle und einfache  
Zubereitung im Backofen. **6 Stück.** (1000 g € 16,58)

 18-20 Min. bei 160 - 180 Grad **600 g € 9,95**



**7033 Piccolini Salami**  
Der kleine Snack mit Tomaten, Käse und Salami. **18 Stück.**  
(1000 g € 19,35)

 ca. 10 Min. bei 180-190 Grad **540 g € 10,45**



**7010 Piccolini-Sortiment**  
3 Sorten Pizza-Snacks. Je 6 Piccolinis Käse, Schinken und Elsässer  
Art. Da ist für jeden etwas dabei. **18 Stück.** (1000 g € 20,28)

 ca. 10 Min. bei 180-190 Grad **540 g € 10,95**



## Windbeutel Himbeer Traum

### Zutaten

50 g Mini-Windbeutel (Art. Nr. 9880)  
 300 g Himbeeren (Art. Nr. 2103)  
 ½ Zitrone, Bio  
 600 g Magerquark  
 400 g gezuckerte Kondensmilch  
 2 EL Pistazien, gehackt  
 2 EL Speisestärke  
 3 EL Zucker  
 1 EL Kirschwasser (optional)  
 ein paar frische Himbeeren und Minzblätter

*Für 4 Personen  
 Dauer:  
 ca. 30 Minuten*

### Zubereitung

1. Die Himbeeren auftauen lassen, fein pürieren und nach Belieben durch ein Sieb streichen. Mit Stärke und Zucker glatt rühren und das Kirschwasser dazugeben (optional). Unter ständigem Rühren einmal kurz aufkochen, dann zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.
2. Mit einer feinen Reibe die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.
3. Den Magerquark mit 1 Esslöffel Zitronensaft, der fein geriebenen Zitronenschale und der gezuckerten Kondensmilch glatt rühren.
4. Zum Anrichten 4 dekorative Gläser zunächst mit etwas Himbeersauce befüllen. Darauf eine Schicht von der Quarkcreme geben, darüber 3 bis 4 gefrorene Windbeutel verteilen und wieder mit einer Schicht Quarkcreme bedecken.
5. Zum Abschluss erneut eine dünne Schicht von der Himbeersauce verteilen. Als Krönung ein Windbeutel oben drauf legen. Mit gehackten Pistazien, frischen Himbeeren und Minze dekorieren. Das Dessert für eine Stunde im Kühlschrank stellen und anschließend „Besser - zuhause genießen“.





**9087 Apfelstrudel**  
Original aus Österreich. Strudelteig mit vielen Apfelspalten und Rosinen. Fertig geschnitten und gebacken. Nur erwärmen und mit Eis servieren. **6 Stück.** (1000 g € 14,60)

ca. 14 Min. bei 180-190 Grad ca. 4 Min. **750 g € 10,95**



**9558 Mandarin-Quark-Schnitten**  
Leckere Quarksahne mit Mandarinstückchen zwischen lockerem Biskuit. Garniert mit Mandelblättchen. (1000 g € 17,66)

ca. 2 Std. In 6 Stücke geschnitten **450 g € 7,95**



**9002 Donauwellen**  
Dunkler und heller Rührteig durchzogen mit fruchtigen Kirschen und einer lockeren Crème-Schicht. Mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen. (1000 g € 18,69)

ca. 4 Std. In 8 Stücke geschnitten **800 g € 14,95**



**9065 Erdbeer-Tarte**  
Krosser Butter-Mürbeteig mit aromatischen Erdbeeren auf einer hellen Crème. Durchmesser 29 cm. (1000 g € 14,58)

4-5 Std. In 12 Stücke geschnitten **1300 g € 18,95**



**9107 Kaffeehaus-Schnitten**  
Die schmecken wie selbst gemacht. Genießen Sie ein Quartett aus je 2 Schoko-Kokos-Kuchen, Russischer Zupfkuchen, Rhabarber-Erdbeer-Blech Kuchen und Kirsch-Sand-Blech Kuchen. Fix und Fertig gebacken und einzeln entnehmbar. (1000 g € 18,03)

ca. 3 Std. In 8 Stücke geschnitten **940 g € 16,95**



**9559 Erdbeer-Sahne-Schnitten**  
Aromatische Erdbeeren in feiner Sahnefüllung zwischen Biskuit und Mürbeteig. Bedeckt mit feiner Sahne und mit Mandeln abgestreut. (1000 g € 17,67)

ca. 2,5 Std. In 6 Stücke geschnitten **450 g € 7,95**



**9556 Schwarzwälder Kirsch-Sahne-Schnitten**  
Der Klassiker im Kuchenbereich. Zarter Schoko-Biskuitboden mit köstlicher Sahne. Verfeinert mit saftigen Sauerkirschen und original Schwarzwälder Kirschwasser. Dekoriert mit Schokoraspelein. (1000 g € 18,83)

ca. 3 Std. In 8 Stücke geschnitten **900 g € 16,95**





*Neu!*

**9068 Großmutter's Buttergebäck**  
Eine tolle Gebäckmischung, die zum Naschen einlädt. Butter-  
Herzen, Butter-Mandel-Taler, Butter-Streusel-Plätzchen, Butter-  
Vollnuss- und Butter-Mandelsplitter-Taler. (1000 g € 31,90)  
**Nicht tiefgekühlt** | **500 g € 15,95**



**9040 Zitronen-Biskuitrolle**  
Verblüffen Sie Ihren Besuch mit der frischen Zitronen-Sahne-  
Rolle. Sie ist schnell aufgetaut und schmeckt wie selbstgemacht.  
(1000 g € 16,13)

ca. 2 Std. | **400 g € 6,45**



**9122 Mini Plunder Sortiment**  
Eine tolle Mischung aus lockeren, blättrigen Plunderstücken mit  
viel guter Butter gebacken. 3 Mini-Plunder-Kirsch, 3 Mini-Plun-  
der-Creme, 4 Mini-Buttercroissants, 4 Mini-Schoko-Brötchen  
und 4 Mini-Butter-Rosinenschnecken. **18 Stück.** (1000 g € 17,16)

**580 g € 9,95**  
14-16 Min. bei 170 Grad



**9550 Franzbrötchen**  
Hamburgs Kultgebäck: Ein aus Plunder Teig bestehendes Feingebäck,  
das mit Zucker und Zimt gefüllt ist. **6 Stück.** (1000 g € 13,27)

**750 g € 9,95**  
ca. 18 Min.



**7602 Heidelbeer Pfannkuchen**  
Die schmecken wie selbst gemacht. Eierpfannkuchen mit  
Blaubeerfüllung. Einfache Zubereitung im Backofen oder in  
der Mikrowelle. Mit einer Kugel Vanille-Eiskrem auch ein toller  
Nachtsch. **8 Stück.** (1000 g € 13,16)

**680 g € 8,95**  
ca. 10 Min. bei 150 Grad | 1-2 Min.



**9551 Apfeltaschen**  
Knuspriger Blätterteig mit einer saftigen Füllung aus frischen Apfelstückchen und einer leichten Zimtnote.  
Verfeinert mit einem knackigen Hagelzucker Topping. Die feine Art des Backens für die gemütliche Kaffeetafel  
oder den süßen Genuss zwischendurch. **6 Stück.** (1000 g € 11,47)

**780 g € 8,95**  
20-22 Min. bei 180 Grad

*Herrlich locker und saftig*



**9005 Marmorkuchen**  
Durch leckeren Speisequark erhält er seine Frische und Saftigkeit. Gekrönt wird das Ganze durch  
einen Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur. (1000 g € 14,13)

**1200 g € 16,95**  
ca. 5 Std.



**9498 Premium-Rahm-Käsetorte**  
Mürbeteig mit Rahm-Käsemasse. Egal ob aufgetaut oder ofenwarm serviert. Einfach ein Genuss! Durchmesser 28 cm. (1000 g € 11,14)

ca. 10 Std. In 12 Stücke geschnitten **2150 g € 23,95**



**9590 Frankfurter Kranz**  
Rührkuchen gefüllt mit einer Butter-Crème und einer Fruchtfüllung. Garniert mit geröstetem Haselnuss-Krokant. Durchmesser 18 cm. (1000 g € 23,93)

ca. 6 Std. **750 g € 17,95**



**9880 Mini-Windbeutel**  
Kleine Brandteigbällchen gefüllt mit leicht gesüßter Sahne. Nur auf-tauen und mit Dekorzucker bestäuben. **Ca. 40 Stück.** (1000 g € 19,90)

ca. 30 Min. **500 g € 9,95**



**9115 Butter-Rosinen-Schnecke**  
Besonders saftige Rosinenschnecken mit viel guter Butter aus der Bretagne. Gefüllt mit reichlich Rosinen und herrlicher Konditorcreme. Einfach schnell aufbacken und genießen. **5 Stück.** (1000 g € 18,25)

23-25 Min. bei 160 Grad **600 g € 10,95**



**9537 Mini-Berliner**  
Lockere Hefeteig-Bällchen mit Himbeer-Johannisbeerfüllung. Einfach gut! **12 Stück.** (1000 g € 19,88)

ca. 40 Min. **400 g € 7,95**

## So gut wie bei Oma

**9030 Großmutter's Butterkuchen**  
Saftiger Butterkuchen aus lockerem Hefeteig mit einer süßen Auflage aus Butterflöckchen, gehobelten Mandeln und Kristallzucker. (1000 g € 21,36)

ca. 8 Min bei 150 Grad ca. 2 Std. In 12 Stücke geschnitten **700 g € 14,95**



**9090 Donut-Sortiment**  
Lockerer Hefeteig mit Schokoüberzug für die Schoko Fans oder mit Kristallzucker. Da kann keiner widerstehen. **2 x 4 Stück.** (1000 g € 16,90)

ca. 60 Min. **500 g € 8,45**



**9102 Quarkbällchen**  
Die haben es in sich: Lockere Quarkbällchen mit Zucker abgestreut. Einfach nur auf-tauen und genießen. Ideal wenn plötzlich Besuch kommt! **20 Stück.** (1000 g € 17,90)

ca. 1 Std. **500 g € 8,95**



**9106 Brötchen-Sortiment**  
Herrliche Mischung aus je 3 Kernbeisserbrötchen, Fitnessbrötchen, Dinkel-Vollkornbrötchen und Müsli-Brötchen mit Cranberry. Eine ausgewogene Mischung für einen guten Start in den Tag. **Schon fertig gebacken. 12 Stück.** (1000 g € 18,43)

4-5 Min. bei 180 Grad ca. 45 Min. **540 g € 9,95**



*Neu!*

**9130 Brezelhappen**  
Außen knusprig, innen weich – so schmecken die kleinen Brezelhappen. Einzigartiges Laugengebäck im Snackformat. Fertig gebacken und in wenigen Minuten zubereitet und verzehrfertig. Mit Salz gratis. **30 Stück.** (1000 g € 19,91)

ca. 4 Min. bei 200 Grad **420 g € 9,95**



**9036 Baguette-Brötchen**  
Weizen-Baguette-Brötchen nach französischer Rezeptur. Nur kurz aufwärmen. **Schon fertig gebacken. 15 Stück.** (1000 g € 8,83)

ca. 8 Min. bei 150 Grad ca. 30 Min. **900 g € 7,95**



**9126 Pancakes**  
Goldbraun gebackene Pancakes nach original amerikanischer Art. Diese fluffig luftigen Pfannkuchen sind blitzschnell in der Mikrowelle zubereitet. Am besten noch warm mit Eiskrem, Früchten oder Ahornsirup genießen. **16 Stück.** (1000 g € 16,72)

ca. 5 Min. ca. 9 Min. ca. 1 Min. **595 g € 9,95**



**9080 Brot-Sortiment, geschnitten**  
Aus Natursauerteig. Herzhaftes Sonnenblumenbrot aus Roggen- und Weizenmehl und kräftiges Mehrkornbrot mit Haferflocken, Sesam, Leinsaat und Sonnenblumenkernen. **2 Stück.** (1000 g € 5,97)

ca. 30 Min In je 22 Scheiben geschnitten **2 x 750 g € 8,95**



*Neu!*

**9507 Laugenbrötchen**  
Laugenbrötchen in Fußball-Optik. Ideal als Pausenbrötchen, zum Frühstück oder einfach als Snack für zwischendurch. Einfach auftauen und genießen. **10 Stück.** (1000 g € 11,36)

1-2 Std. **700 g € 7,95**



**9534 Butter-Croissants**  
Lockere Plunderteig-Hörnchen nach französischer Rezeptur mit viel Butter. **10 Stück.** (1000 g € 19,91)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad **550 g € 10,95**

*So frisch wie vom Bäcker*



*Neu!*

**9510 Frühstückshörnchen**  
Hefefeingebäck mit Rosinen von Hand in Kipferl Form gebracht. Goldgelb fertig gebacken, aromatisch und leicht süß mit sanftem Glanz und weicher Kruste. Für den spontanen Genuss, die Hörnchen nach Bedarf aus der Packung nehmen, bei Raumtemperatur auftauen lassen und sofort genießen. **6 Stück.** (1000 g € 19,07)

ca. 30 Min. **312 g € 5,95**



**9200 Laugenstangen**  
Diese Laugenstangen sind schon fix und fertig gebacken. Nur noch auftauen! Die Teigmasse ist feinporig – ähnlich einem Milchbrötchen. Mit Salz gratis. **9 Stück.** (1000 g € 15,79)

ca. 3 Min. bei 150 Grad ca. 30 Min. **630 g € 9,95**

# Genusskatalog

gültig ab März 2025

**Besser**  
zuhaus genießen

*Vanille-Bourbon*  
(Art. Nr. 1586)



*Amarena*  
(Art. Nr. 1151)



*Stracciatella*  
(Art. Nr. 1195)



*Erdbeer Deluxe*  
(Art. Nr. 1082)



*Schokolade*  
(Art. Nr. 1277)



Ihr Tiefkühlfachberater



**Aus unserer  
Eismanufaktur**

Mit guter Milch  
und  
frischer Sahne

Herausgeber:  
Besser eG • Auf dem Kleie 2 • 49176 Hilter a.T.W.

Bei den abgebildeten Produkten handelt es sich um Serviervorschläge. Die abgedruckten Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Alle bisherigen Preise verlieren ab Erscheinungsdatum ihre Gültigkeit. Gültig vom 01.03.2025 bis zum Erscheinen des neuen Kataloges.