

FEINSTE FISCHSALATE FÜR DEN JAHRESWECHSEL

Ein verregneter Sommer hat der Außengastronomie schwer zugesetzt und auch in den saisonabhängigen Badeorten ist manch ein Gast ausgeblieben. Um so wichtiger ist nun das Jahresabschlussgeschäft. Hierzu haben wir mehrere Fischsalate überarbeitet und diese somit den modernen Anforderungen im täglichen Geschäft zugänglicher gemacht, wie immer mit einem Maximum an Geschmack und Flexibilität. So kann man z. B. den Matjes-Apfelsalat hervorragend mit unseren Kartoffelsalaten mischen und so ein traditionelles Weihnachtsessen, in manchen Regionen Deutschlands, im Salatumdrehen fertigen. Auch unsere Räucherwaren auf Seite 3 eignen sich bestens zur Arbeitserleichterung. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen allen beste, stressfreie Umsätze in der Vorweihnachtszeit, ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch in das neue Jahr.

CHEF FONDS UND FLAKES – DIE PROFESSIONELLE BASIS AUS DER STERNEKÜCHE

Jeder hat sicherlich schon einmal mit verschiedensten Soßenpulvern seine Erfahrungen gemacht. Auch ich. Um so mehr freue ich mich über den Kontakt zur Nestlé Professional, die mir ihre neuen Fonds und Flakes präsentiert hat. Diese überdurchschnittlich guten und durchdachten Produkte für den Profiverwender, auch in der gehobenen Gastronomie, überzeugten nicht nur geschmacklich, sondern auch in der Handhabung. (weiter auf Seite 4)



CHEF FONDS
UND FLAKES
auf Seite 4



■ 01.283
**Nordischer
Shrimpscocktail**

Staudensellerie und Shrimps mit Tomate, Paprika und viel frischem Dill in einer klaren Tunke

1,0 kg
9,83 € p. kg

■ 01.249
**Rotkohlsalat
mit Datteln, Aprikosen, Feigen**

Feiner Rotkohl mit Essig und Öl mariniert, verfeinert mit getrockneten Feigen, Datteln und Aprikosen

1,5 kg
3,55 € p. kg



■ 01.085
**Heringshappen
in Dillcreme**

Feinste Heringshappen in mildem Sahnemilch-Joghurt-Dressing mit viel frischem Dill

1,5 kg
6,66 € p. kg



■ 01.298
**Heringsalat
mit Roter Beete**

Kleine Heringshappen mit milder Roter Beete und Zwiebeln in einem sahnigem Dressing

1,5 kg
5,51 € p. kg



■ 01.297
Sahne-Heringsfilets

Ganze Heringsfilet in einer milden Sahnesauce mit Zwiebeln

1,5 kg
7,01 € p. kg



■ 01.101
**Surimicocktail
mit Shrimps**

Königskrabben, Surimi mit großen Garnelen in einer fruchtig pikanten Sauce mit feinen Mandarinen

1,5 kg
8,59 € p. kg



■ 01.299
Matjes-Apfelsalat

Zarter Matjes mit Zwiebeln und feinsauren Äpfeln und frischem Dill in einer köstlichen Marinade

1,5 kg
8,18 € p. kg





01.264
Pumpernickel Mousse

Top-Frischeprodukt: 3 Tage MHD

Würziger Pumpernickel mariniert mit dunklem Rum, in einer fein sahnigen, weißen Mousse au chocolate – ein traumhafter Genuss

1,0 kg
15,74 € p. kg



01.200
Glühweincreme

Top-Frischeprodukt: 3 Tage MHD

Lockere Mousse, abstichfest – fein abgeschmeckt mit Nelke, Zimt, Fruchtsaft und einem Schuss Rotwein

1,0 kg
13,88 € p. kg



01.199
Spekulatius-Creme

Top-Frischeprodukt: 3 Tage MHD

Leckere Gewürzspekulatius geben dieser Mousse den Geschmack nach weihnachtlichen Gewürzen und Karamell

1,0 kg
18,60 € p. kg

Servier-Vorschlag

**DESSERTKREATIONEN
FÜR WEIHNACHTEN**

Der süße Abschluss. Ob luftig, locker, leichte Mousse oder fruchtig, süße Grützen – wichtig ist, dass alles ansprechend für das Auge präsentiert ist. Und dieser einen Kleinigkeit kann keiner lange widerstehen. Die Kunst ist, den optischen Anreiz zu schaffen und die Portionen mundgerecht aufzulegen. Mit dem ersten „Löffelchen“ ist es dann um den Gast geschehen und die Erfolgsquote mit dem Tüpfelchen auf dem „i“ weiter garantiert.



01.143
Pflaumen Dessert

Halbe Pflaumen, kurz aufgekocht mit Zucker und einer Prise Zimt

1,5 kg
6,28 € p. kg



01.144
Pom. Apfeldessert

Feinsaurer Äpfel ohne Schale mit gerösteten Haselnüssen und getrockneten Rosinen – fein abgestimmt mit einem Hauch Vanille

1,5 kg
7,55 € p. kg



09.005
**Mini-Trüffel,
8 Sorten**

Kleine Köstlichkeiten 8-fach sortiert, Kirschwasser, Rum hell, Milchkaffee, Kir Royal, Eierlikör, Rum dunkel, Vanille, Weinbrand

0,62 kg **19,87 €** p. Stück
32,05 € p. kg



09.004
**Gewürz-/Kräutergarten
(Trüffel/Pralinen-Mischung)**

Für Dessert oder zum Kaffee – die raffinierten Mischungen mit Kräutern und Gewürzen. Sorten (v.o.n.u.): Salbei-Limette, Himbeer-Chili, Birne-Muskatnuss, Erdbeer-Chili, Zitrone-Thymian, Erdbeer-roter Pfeffer und Rosmarin-Orange

0,6 kg **19,74 €** p. Stück
32,90 € p. kg



09.006
**„Butter“-Tagungs-
gebäck (o. Schokolade)**

Handwerklich hergestelltes Gebäck mit echter Butter z. B. Streusel-Taler, Mandelschnitten, Mandelblätter Sablé, Butterherzen mit Zuckerglasur, Zimt-Taler, Buttermandel-Taler

0,6 kg **16,78 €** p. Stück
27,97 € p. kg



09.007
**„Schoko“-
Tagungsgebäck**

In liebevoller Handarbeit gefertigt: Florentiner mit weißer Vollmilch- und dunkler Schokolade, Linzer Mürbegebäck, Nuss Duchesse, Rum-Marzipan-Taler, schokolierete Hippen und Nugat-Taler

0,6 kg **17,35 €** p. Stück
28,92 € p. kg



Von der Sonne verwöhnt
grande di gusto



01.228
**Artischocken
gefüllt mit Frischkäsezubereitung**

Zarte Artischocken gefüllt mit einer feinen Frischkäsezubereitung – für Buffet oder à la Carte

1,2 kg (ATG 1,0 kg)
12,21 € p. kg



06.201
**Mediterrane Spieße
Chili**

Vegetarische Variante mit einem Stück Salzlakeweißkäse, Olive, Mozzarellakugel und getrockneter Tomate – pikant scharf mariniert – ca. 34 Stück

1,2 kg (ATG 0,8 kg)
12,02 € p. kg



09.001
**Schwarze Oliven
gefüllt mit Frischkäsezubereitung**

Zusammenspiel von kräftiger Olive mit milder Frischkäsezubereitung, einzeln gefüllt, mariniert mit Öl und Kräutern

1,4 kg (ATG 1,0 kg)
11,07 € p. kg



09.001
**Mediterrane Spieße
Pesto**

Vegetarische Variante mit einem Stück Salzlakeweißkäse, Olive, Mozzarellakugel und getrockneter Tomate – mild klassisch mariniert – ca. 34 Stück

1,2 kg (ATG 0,8 kg)
12,02 € p. kg

Räucherfisch mal anders!

Etwas Besonderes ist in jedem Fall unser warm geräuchertes Lachspäckchen, im Stroh gewickelt. Bei 70 °C im Ofen regeneriert, eignet es sich auch als warme Variante auf dem Teller und wird mit einer kalten Sauce (z. B. Erna's grüne Sauce von Manss Feinkost) oder warmen Sauce für Verückung bei Ihren Gästen sorgen. Die passenden Beilagen können durchaus vom Salatbouquet (Vorspeise) bis zu Schupfnudeln oder kleinen Miniklößen reichen. Gemüse sollte immer noch knackig sein und eine exzellente Farbe besitzen. So wird aus einem einfach zu handhabenden Produkt ein Menü der Extraklasse!



03.036
Ganzer Lachs geräuchert

Das ist ein Blickfang, ein ganzer Lachs, ganz schonend gegart und dabei leicht geräuchert, für Ihr Buffet

3 – 4 kg
20,33 € p. kg



03.037
Bio-Lachs geräuchert/geschnitten

Das ist neu von Manss Feinkost – Bio Räucherlachs, trocken gesalzen ohne Haut, fertig geschnitten

0,9 kg
33,31 € p. kg



03.038
Bio-Gravedlachs geschnitten

Das ist neu von Manss Feinkost – Bio Gravedlachs, trocken gesalzen, ohne Haut, fertig geschnitten

0,9 kg
33,31 € p. kg



03.039
Geräucherter Thunfisch

Zarter Thunfisch, mild geräuchert, für das à la carte-Geschäft – ob mit altem Balsamico, Kapern und Orangen oder einfach mit Sesam – immer köstlich

0,3 – 0,8 kg
21,76 € p. kg



03.40
Ananas-Lachs-Spießchen

ca. 17 Stück
Schöne Fingerfood-Spießchen mit Ananasstücken und feinem Lachs – heißgeräuchert

0,5 kg
19,61 € p. Stück



03.041
Oliven-Lachs-Spießchen

ca. 20 Stück
Lachsspießchen mit Olive oder Ananas und Lachs – köstliche Kombination für Ihr Buffet oder Menü

0,5 kg
18,33 € p. Stück



03.042
Handgeschnittene Räucherlachspralinen – 3 Sorten

Das ist ein Highlight für die Feiertage: heißgeräucherte Lachspralinen mit drei verschiedenen Auflagen: Pfeffer, Sesam und Kräuter, ca. 41 Stück

1,0 kg
28,17 € p. kg



03.045/03.046/03.047
Lachsrückenfilet mit Blattgold, Norialgen oder Chilifäden

Nur das beste Stück vom Lachs, belegt mit den edelsten Auflagen, zart geräuchert – ein Genuss

je 0,3 – 0,6 kg
36,07 € p. kg



03.044
Lachspäckchen im Stroh gewickelt

Lachsstremel aus der Mitte des Filets geschnitten – mit Stroh zu einem Päckchen gebunden und heißgeräuchert – lecker! ca. 16 Stück

1,0 kg
24,79 € p. kg



09.201
Eierspätzle

Frische Spätzle – wie selbst gemacht

2,5 kg
2,56 € p. kg



09.202
Schupfnudeln

Feine, frische Schupfnudeln – wie selbst gemacht

1,0 kg
2,89 € p. kg



09.203
Semmelknödelteig

Feine Semmelknödelmasse für köstliche Variationen (auch als Gänsefüllung!)

2,5 kg
2,17 € p. kg



09.204
Kartoffelknödelteig

Feiner Kartoffelknödelteig für alles rund um die Festtagsküche

2,5 kg
1,91 € p. kg



09.205
Fertige Kartoffelknödel

Frische, fertig gerollte Kartoffelknödel mit einer Garzeit von ca. 20 min., 64 Stück im Karton, verschleißt in 16 x 90 g Schalen

64 x 90 g
4,55 € p. Stück



FONDS UND FLAKES

Fortsetzung von der Titelseite: Die Klassiker für die Feiertage – Hummer- und Geflügelfond – kamen somit in den Härtetest. Das Gericht: Eine Jakobsmuschel, die auf einem kleinen Wildkräutersalat trohnte, leicht mariniert mit einer Trüffelvinaigrette und außen umzogen mit Hummerschaum und gewürztem Milchschaum. Die Verarbeitung des CHEF Hummerfonds war hervorragend. Einfach in der gewünschten Intensität aufkochen und mit kalter Butter binden. Dabei kräftig aufmontieren und den so entstandenen Schaum als Sauce dekorativ platzieren. Den Geflügelfond – als geschmacksgebende Zutat – einfach in eine Kasserolle zu Butter und tourniertem Gemüse geben. Beide Ergebnisse waren mehr als überzeugend. Fordern Sie jetzt Ihr Muster an und überzeugen Sie sich selbst!



■ 09.516
Jus de Poulet
Huhn (Flakes)

Diese Jus vereint auf dezente Weise den natürlichen Geschmack von Huhn mit klassischem Mirepoix und ist als Basis für alle Arten von Geflügelgerichten zu empfehlen.

0,55 kg · € 0,21/100 ml
20,90 € p. Stück



■ 09.517
Jus de Canard
Ente (Flakes)

Ganz nach traditioneller Rezeptur überzeugt diese Jus durch natürlichen Entengeschmack. Verfeinert mit Gewürzen wie Lorbeer und Wacholder lässt sie Raum Interpretationen.

0,55 kg · € 0,26/100 ml
25,90 € p. Stück



■ 09.518
Jus de Porc
Schwein (Flakes)

Diese Jus unterstützt jede Art von Schweinefleisch-Gericht. Die deftig-herzhafte Fleischgeschmack wird von einer leicht würzigen Note und einer angenehmer Säure abgerundet.

0,55 kg · € 0,18/100 ml
18,50 € p. Stück



■ 09.519
Jus d'Agneau
Lamm (Flakes)

Die fein aufeinander abgestimmte Kombination von leichter Lammnote, dezenter Säure und kräftigem Röstaroma verleiht dieser Jus einen sehr ausgewogenen, runden Charakter.

0,55 kg · € 0,26/100 ml
25,90 € p. Stück



■ 09.520
Jus de Boeuf
Rind (Flakes)

Der hohe Fleischanteil prägt den intensiven Geschmack. In Verbindung mit einer markanten Röstnote und merklicher Säure erlangt sie ihren einzigartigen Charakter.

0,55 kg · € 0,18/100 ml
18,50 € p. Stück



■ 09.502
Kalbsfond gebunden
(Paste)

Dieser gebundene, dunkle Kalbsfond aus der Chef Fond Premium Linie, ist ein sehr gutes Grundprodukt mit hohem Anteil an Fleisch- und Bratensäften.

0,6 kg · € 0,2/100 ml
23,60 € p. Stück



■ 09.503
Kalbsfond
(Paste)

Dieser ungebundene Kalbsfond aus der Chef Fond Premium Linie, hat wie selbst hergestellter Fond schöne Röstnoten von Fleisch und Gemüse.

0,64 kg · € 0,16/100 ml
23,60 € p. Stück



■ 09.504
Fischfond
(Paste)

Dieser helle Fischfond aus der Chef Fond Premium Linie, schmeckt angenehm nach frischem Fischfond mit Weißfischen und Jakobsmuscheln.

0,63 kg · € 0,16/100 ml
23,60 € p. Stück



■ 09.505
Geflügelfond
(Paste)

Dieser helle Geflügelfond aus der Chef Fond Premium Linie, hat einen sehr intensiven Geflügelgeschmack. Damit können Sie aufmontieren, aromatisieren, abrunden oder garziehen

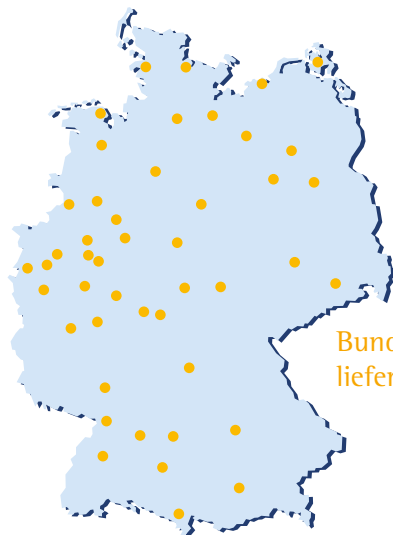
0,63 kg · € 0,16/100 ml
23,60 € p. Stück



■ 09.506
Hummerfond
(Paste)

Dieser typisch orangefarbene Hummerfond aus der Chef Fond Premium Linie, hat einen ausgeprägten und dabei feinen Hummergeschmack.

0,56 kg · € 0,29/100 ml
41,50 € p. Stück



Bundesweit
lieferbereit!

■ IHR FEINKOSTPARTNER

Irrtümer und Satzfehler vorbehalten. Trotz sorgfältiger Bevorratung können Artikel ausverkauft sein. Sie sind i. d. R. innerhalb von 3 Tagen wieder lieferbar. Alle Preise netto zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.