

FISCH – EINFACH LECKER UND GESUND!

Seit Jahren sehen wir in Deutschlands Fischbuden oder Feinkosttheken, die auch Fischsnacks anbieten, immer nur die gleichen Angebote. Sicherlich kann man sich auf ein gewisses Sortiment begrenzen. Allerdings finden wir, dass es notwendig ist, sich selbst und sein Geschäft ständig zu überdenken und manchmal auch neu zu erfinden, um die Aufmerksamkeit der Kunden nachhaltig für sich zu beeinflussen. Inzwischen können wir sogar belegen, dass eine fortwährende Erneuerung notwendig ist, um weiterhin die „Klassiker“ zu verkaufen. Auch die Einzigartigkeit eines oder zweier Produkte, die allerdings so grandios sein müssen, dass diese alleine schon den Weg zu Ihnen wert sind, ist Pflicht, um sich vom starken Wettbewerb abzugrenzen und den „Rahm“ abschöpfen zu können. Für ein solches Alleinstellungsmerkmal empfehlen wir unsere Manss Feinkost Matjes- und Heringssalate. Diese bestehen nicht nur durch eine einzigartige Rezeptur, sondern auch durch ihre unbedingte Frische und natürlichen Zutaten. Und Sie alle wissen, dass Fisch durch die Omega-Fettsäuren und den Jodgehalt ein idealer Lieferant essenzieller Nährstoffe ist. Lassen Sie sich durch uns inspirieren und animieren, auch einmal kleine Änderungen im Sortiment zu wagen, die Ihre Einzigartigkeit im Geschäft unterstreichen.



BROTAUFSTICHE
auf Seite 3

Servier-Vorschlag



Wichtiger Tipp !

Versuchen Sie einmal ein Fischbrötchen mit einem weichen Milchbrötchen zu fertigen. Das hat gerade bei den von uns eingesetzten Salaten den Vorteil, dass diese besser durchgebissen werden können und so kein Salat an den Seiten herausquetscht. Geschmacklich bringt die leichte Süße zusätzlich Vorteile für den Geschmack.



SCHON GESNACKT? MEHR PEPP MIT FRISCHEN FISCHSALATEN!

Ein Brötchen mit Curry-Hering, frischen Gurken, Tomaten, grünem Pfeffer, garniert mit Lauchzwiebeln, Gurken und gelber Zucchini – optisch sind diese Kreationen ein absolutes Highlight in der Auslage und versprechen schon durch Ihre bloße Anwesenheit mehr Aufmerksamkeit der Laufkundschaft. Zeitlich benötigt ein solches Brötchen nur einen Bruchteil zusätzlicher Zeit, lässt sich aber sehr gut über der normalen Preisschwelle anbieten und sichert Ihnen zusätzlich positive Resonanz und somit Mundpropaganda. Optisch leichter zu verarbeiten sind die klaren Salate, egal ob mit Shrimps oder Hering, die mit Salatcreme lassen Sie vorher etwas abtropfen.

01.093 Sylter Heringstopf

Heringshappen ohne Haut, Tomaten, Senfgurken und Zwiebeln in einem leichten Joghurdressing

1,5 kg **6,30 €** p. kg

01.095 Matjessalat klar

Matjes, Tomaten, Staudensellerie und Porree in klarem Aufguss

1,5 kg **7,49 €** p. kg



01.096 Finkenwerder Matjessalat

Milde Matjeshappen mit Garnelen und Speck in einer fein gekräuterten Sahnecreme

1,5 kg
8,83 € p. kg



01.092 Heringshappen in Curry-Creme

Heringshappen ohne Haut, Äpfel, Gurken und Tomaten in Currydressing mit Joghurt

1,5 kg
6,84 € p. kg



01.283 Nordischer Shrimpscocktail

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

1,5 kg
9,83 € p. kg



01.284 Käptns Cocktail

Leckere Eismeergarnelen mit fruchtiger Ananas und feinem grünen Spargel in einer tomatisierten Joghurtsauce

1,5 kg
13,42 € p. kg



01.285 Göteborger Heringstopf

Feine Heringshappen mit Senfgurke und roten Zwiebeln in feiner Salatcreme – mit grünem Pfeffer abgerundet

1,5 kg
6,54 € p. kg

DIE PREIS-/LEISTUNGSOFFENSIVE

Die besten Produkte für unseren Star im Preis- und Leistungsbereich – hier wird alles, ebenso wie bei der Manss Feinkost, tagesfrisch verarbeitet. Frische Gurken, Zucchini und Rettich und im Haus selbst abgekochte Nudeln sorgen für eine durchgängig hochwertige Qualität, die ständig überwacht wird.



■ 02.501
Ungarischer Salat

Schinkenwurst in einer feinen Tomatencreme mit würzigem Pusta Gemüse

3,0 kg
5,68 € p. kg



■ 02.031
Tortellinisalat

Leckerer Tortellinisalat mit Broccoli und Champignons in einem feinen Joghurt-Dressing

3,0 kg
4,85 € p. kg



■ 02.050
Drei-Böhnchensalat

Wachsbrechenbohnen, Brechbohnen und Kidnybohnen in klarem Dressing mit Kräutern

3,0 kg
2,49 € p. kg



■ 02.026
Blumenkohlsalat

Blumenkohlröschen in Essig/Öl mit feinen Kräutern

3,0 kg
3,04 € p. kg



■ 02.033
Geflügelsalat weiß

Schmackhafter Geflügelsalat mit Gemüse in Mayonnaise

3,0 kg
4,70 € p. kg



■ 02.020
Serbischer Bohnensalat

Feiner Bohnensalat nach serbischer Art

3,0 kg
2,80 € p. kg



■ 02.034
Eiersalat

Feiner Eiersalat mit Spargel und Champignons

3,0 kg
3,52 € p. kg



■ 02.019
Wachsbrechenbohnen-salat

Feiner Bohnensalat mit Zwiebeln in klarem Aufguss

3,0 kg
2,43 € p. kg



■ 02.001
Kartoffelsalat

Kartoffeln mit Ei, Gurke und Zwiebeln in Mayonnaise

5,0 kg
2,08 € p. kg



■ 02.043
Tzatziki

Quark mit Joghurt, Gurken und Zwiebeln mit frischen Kräutern und Knoblauch

3,0 kg
3,08 € p. kg



■ 02.044
Kartoffelcreme

Würzige Creme mit Quark und Joghurt

3,0 kg
3,08 € p. kg

Servier-Vorschlag



SERVIERVORSCHLAG

Probieren Sie einmal folgende Kombinationen auf einem Butterbrot aus:
Grande di Gusto gegrillte Antipasti abtropfen lassen.
Butterbrotscheibe mit Tomaten-Basilikum-Aufstrich einstreichen und die abgetropfte Antipasti darauf verteilen.
Hier immer wieder Zwischenräume lassen.
Zum Schluss je nach Geschmack Salzlakeweißkäse oder gehobelten Parmesan darüber geben.
Abschließend noch mit frischem Rauke-Salat garnieren. Optisch ansprechend, lecker.
Wer möchte kann man noch mit hochwertigem Olivenöl und Balsamico das Finish toppen.

Milde Brotaufstriche in Kombination mit pikanten Antipasti sind bis jetzt auf dem Markt noch nahezu unbekannt. Dabei lassen sich mit diesen beiden köstlichen Bestandteilen wunderbare Zwischenmalzeiten herrichten. Köstlicher Thunfischaufstrich als Grundlage und dazu herrlich frische, halb getrocknete Tomaten. Ein Gedicht! Oder probieren Sie einmal die Kombination Bruschetta und Balsamico-Zwiebeln, dazu frische Tomaten und Basilikum. Gestalten Sie Ihre Brote nach Ihren Vorstellungen. Sie werden feststellen, dass Ihre Kunden mutiger sind, als Sie bisher glaubten. Der richtige Mix macht's! Und Sie als Fachmann finden diesen sicherlich schnell heraus. Nutzen Sie Ihre Kreativität und stellen Sie sich mit besonderen Angeboten bei Ihren Kunden in den Vordergrund. Es wird sich schnell herumsprechen und diese Empfehlungen sind Ihr Profit!



01.149
Eier-Aufstrich

Eier in einer feinen Salatcreme mit Creme Fraiche verfeinert und frischen Kräutern abgerundet

1,5 kg
5,55 € p. kg



01.150
Thunfisch-Aufstrich

Zarter Thunfisch mit Zwiebeln und würzigen Paprikawürfeln als streichfähige Creme

1,5 kg
9,29 € p. kg



01.155
Chicken Tikka

Feiner Brotaufstrich mit Hühnerfleisch, Karotten, Porree und Bambusschößlingen gewürfelt

1,5 kg
7,35 € p. kg



01.161
Bruschetta

Vollreife Tomaten mit Zwiebeln und Knoblauch, mit einem Schuss Olivenöl verfeinert

1,5 kg
5,19 € p. kg



01.152
Schalotten-Aufstrich

Sauerrahm und Quark mit Schnittlauch, verfeinert mit Zitronensaft und Knoblauch

1,5 kg
8,29 € p. kg



01.153
Curry-Ananas-Aufstrich

Fruchtiger Aufstrich aus frischen Ananas, saftigen Äpfeln, knackiger Paprika und würzigem Sellerie

1,5 kg
7,75 € p. kg



01.156
Münchner Obatzter

Leckere Frischkäsezubereitung mit Brie und einem Hauch Kümmel

1,5 kg
9,39 € p. kg



01.157
Frischkäse Grundmischung

Frischkäsezubereitung, Schmand und Joghurt fein gewürzt – die beste Grundlage für Ihren persönlichen Aufstrich

1,5 kg
8,96 € p. kg



01.160
Frischkäse Kräuter

Feiner Doppelrahmkäse mit Sahne und Kräutern ohne Zwiebelstücke

1,5 kg
9,66 € p. kg



05.017
Artischockenherzen eingelegt in Öl

Herrlich frische Artischockenherzen, eingelegt in feinem Pflanzenöl

1,2 kg (ATG 1,0 kg)
14,36 € p. kg



05.015
Grüne Peperoni in Kräuteröl

Kleine milde Peperoni mit Paprika, Öl und Knoblauch mariniert

1,2 kg (ATG 1,0 kg)
6,69 € p. kg

Köstliche Antipasti, die sich durch Frische und Geschmack auszeichnen. Ob pur, als Garnitur oder auch in Kombination mit unseren exzellenten, frischen Brotaufstrichen – unsere Antipasti sind immer erste Wahl!



05.012
Halb getrocknete Tomaten eingelegt in Öl

Halb getrocknete Tomaten mit feiner Säure und fruchtiger Würze, eingelegt mit Kräutern

1,2 kg (ATG 1,0 kg)
15,70 € p. kg



05.033
Gelbe Patisson gef. mit Frischkäsezubereitung

Kleine gelbe Mini-Kürbisse, gefüllt mit einer köstlichen Frischkäsemischung

1,2 kg (ATG 1,0 kg)
16,99 € p. kg



05.018
Balsamico-Zwiebeln eingelegt in Öl

Kleine borretane Zwiebeln, eingelegt in mildem Balsamicoessig und Öl

1,2 kg (ATG 1,0 kg)
11,50 € p. kg



RÖSTI BACKEN – MIT KREATIVITÄT KÖSTLICHE GERICHTE ZAUBERN!



■ Pfanne erhitzen und mit Öl leicht ausreiben!



■ Röstimasse hineingeben, ca. 5 Minuten „anwärmen“ und anrösten lassen.



■ Masse dann glattstreichen und ca. 7 Minuten einseitig fertigbacken.



■ Röstli wenden und ebenfalls ca. 7 Minuten fertigbacken.

Servier-Vorschlag
Anstelle von Geschnetzeltem auch einmal Fischsalate probieren!



■ 01.138
Mousse au Chocolat

Klassische Mousse wie selbstgemacht! Absolut zartschmelzend, cremig und mit leicht herber Note durch dunklen Kakao.
Top-Frischeprodukt: 3 Tage MHD
1,0 kg
12,64 € p. kg



■ 01.139
Weißes Mousse

Weißes Mousse mit leichtem Vanillegeschmack, weiße Kuvertüre mit Sahne – klassisch produziert
Top-Frischeprodukt: 3 Tage MHD
1,0 kg
13,02 € p. kg



■ 01.141
Panna Cotta Mousse

Zartschmelzend leicht und verführerisch lecker – mit Erdbeercarpaccio und Himbeermark immer ein Genuss
Top-Frischeprodukt: 3 Tage MHD
1,0 kg
9,53 € p. kg



■ 01.140
Tirami Su

Feiner Löffelbiscuit getränkt mit Kaffee und einer verführerischen Creme mit frischem Mascapone
Top-Frischeprodukt: 3 Tage MHD
1,0 kg
18,24 € 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

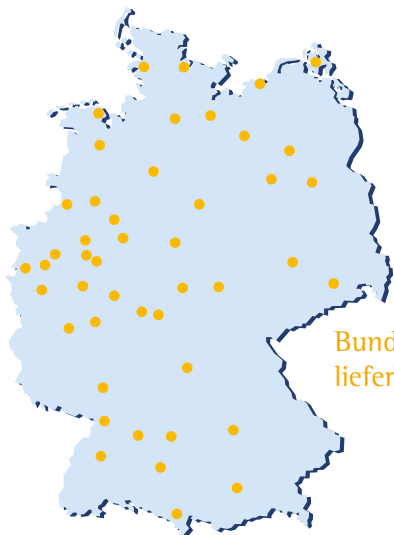


■ 09.207
Röstimasse Schweizer Art

Gekochte Kartoffeln, grob geraspelt
1,0 kg
2,05 € p. kg



■ IHR FEINKOSTPARTNER



Bundesweit
lieferbereit!