

Regionale Küche



GROSSGEBINDE

Jetzt wird es warm ums Herz



| Art.-Nr. | Name und Beschreibung | Einwaage / VE | Portions-empfehlung | RLZ |
|----------|---|----------------------------------|---------------------|-----|
| 8343 | PAPRIKARAHMSUPPE MIT RAUCHAROMA  Das leichte Raucharoma gibt der feinen Paprikasuppe eine würzig-aromatische Note für vollen Geschmack. | 2 x 2,7 kg Schale / Karton | 11 x ca. 245 g | 21 |
| 8862 | KÜRBISCREMESUPPE  Die Kürbiscremesuppe mit feinen Kürbisstückchen ist nicht nur eine klassische Vorspeise, sondern auch die ideale Ergänzung für Ihre herbstliche Speisekarte. | 2 x 2,7 kg Schale / Karton | 11 x ca. 245 g | 21 |
| 8888 | KAROTTEN-INGWERSUPPE  Das raffinierte Süppchen mit zarten Karotten ist harmonisch verfeinert mit frischem Rahm, Honig und einem spicy Hauch von Ingwer. | 2 x 2,7 kg Schale / Karton | 11 x ca. 245 g | 21 |
| 8890 | KARTOFFELSUPPE MIT MAJORAN Die würzige Kartoffelsuppe mit Karotten, Lauch, Zwiebeln und geräuchertem Schweinebauch ist aromatisch gewürzt und mit Majoran verfeinert. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8763 | HÜHNERSUPPENTOPF Die klare Suppe mit gegarter Hühnerfleischeinlage und buntem Gemüse – Karotten, Sellerie, Erbsen und Lauch – überzeugt mit ihrem kräftigem Geschmack. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 9098 | BERGKÄSESUPPE  Mit typischer Käsenote und wunderbarer Cremigkeit ist die herzhaft Bergkäsesuppe ein Gedicht und überzeugt auch Vegetarier. Das i-Tüpfelchen: knusprige Croûtons! | 2 x 2,7 kg Schale / Karton | 11 x ca. 245 g | 21 |

Hier gibts was
auf die Löffel!

Deftige Eintöpfe zum Sattwerden

| Art.-Nr. | Name und Beschreibung | Einwaage / VE | Portions- empfehlung | RLZ |
|-------------|---|--------------------------------|-------------------------|-----|
| 8771 | ERBSENEINTOPF Der grüne Erbseneintopf mit Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln und geräucher-tem Schweinebauch schmeckt besonders gut mit unseren Wiener Würstchen (Art.-Nr. 40243) und ofenfrischem Brot. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8781 | LINSENEINTOPF "DEFTIG" Nicht nur für die kalten Tage! Herzhafter Linseneintopf mit geräuchertem Schweinebauch, Kartoffeln und Karotten für deftigen Genuss. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8801 | GRÜNER BOHNENEINTOPF MIT RINDFLEISCH Ein klassisches Eintopfgericht mit bunter Einlage aus grünen Brechbohnen, Rindfleisch, Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln – würzig verfeinert und herzhaft lecker. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8415 | STECKRÜBENEINTOPF Die Rübe ist wieder da! Ein traditioneller Eintopf aus gelben Steckrüben, Schweinefleisch, Kartoffeln und Karotten – wunderbar wärmend. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8408 | SOLJANKA MIT JAGDWURST Der Klassiker mit Essiggürkchen, Paprika, Brühwurst, herzhafter Jagdwurst und geräuchertem Bauchspeck. Leicht säuerlich und würzig für den runden Geschmack! | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8737 | GULASCHSUPPE „HAUSMACHER ART“ Würzige Gulaschsuppe nach deftiger Hausmacher Art! Mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelstückchen ein herzhafter Genuss. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8335 | KESSELGULASCH Das geschmorte Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln in kräftiger Soße ist feurig-pikant gewürzt. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |

 Seelenwärmer

Eine gute Soße ist fast wie Magie

| Art.-Nr. | Name und Beschreibung | Einwaage / VE | Portions-empfehlung | RLZ |
|-------------|---|----------------------------------|---------------------|-----|
| 8815 | DEMI GLACE  Unsere dunkle Grundsoße ist das ideale Ausgangsprodukt für viele Gerichte der klassischen Küche. | 2 x 2,7 kg Beutel / Karton | 54 x 100 g | 14 |
| 8806 | BECHAMELSOSSE  Die gebundene, sahnig-würzige Bechamelsoße ist hervorragend geeignet als Basis für alle hellen Soßen oder Komponente für eine feine Lasagne. | 2 x 2,5 kg Beutel / Karton | 50 x 100 g | 14 |
| 8137 | BASIS FÜR CHAMPIGNONSOSSE  Die leicht-würzige Rahmsoße ist die ideale Basis für eine cremige Champignonsoße – gebunden und angenehm sahnig. | 2 x 2,7 kg Beutel / Karton | 54 x 100 g | 14 |
| 8807 | FORSTER'S SPEZIAL CURRYWURSTSOSE  Einfach unverzichtbar! Unsere Forster Spezial Currywurstsoße, süßlich-scharf, mit deutlicher Currynote – nicht nur zu Currywurst ein Knaller! | 2 x 2,5 kg Beutel / Karton | 50 x 100 g | 14 |
| 8414 | TOMATENSOSSE MIT KALTGEPRESSTEM OLIVENÖL  Fruchtig-aromatisch! Die klassische Tomatensoße mit wertvollem, kaltgepresstem Olivenöl eignet sich hervorragend zu traditionellen Pasta-Gerichten. | 2 x 2,5 kg Beutel / Karton | 50 x 100 g | 14 |
| 8828 | TOMATENSOSSE EXTRA FRUCHTIG MIT KRÄUTERN  Klassische Tomatensoße mit Tomatenstückchen und feinen Kräutern – besonders fruchtig im Geschmack. Unser Tipp: Püriert mit etwas Gin und Sahne eine edle Tomatensuppe! | 2 x 2,7 kg Beutel / Karton | 54 x 100 g | 14 |
| 9162 NEU | TOMATENSOSSE MIT GERÄUCHERTEM PUTENFLEISCH  Die fruchtige feinstückige Tomatensoße mit roten Zwiebeln, Kräutern und würzigem Putenbacon passt hervorragend zu Kurzgebratenem oder gegrilltem Gemüse. | 2 x 2,5 kg Beutel / Karton | 50 x 100 g | 14 |
| 8136 | PAPRIKASOSSE  Die pikant-fruchtige Paprikasoße mit Gurkenstreifen und Zwiebelstückchen ist leicht säuerlich abgeschmeckt und harmoniert mit Kurzgebratenem und paniertem Schnitzel. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 50 x 100 g | 21 |

| Art.-Nr. | Name und Beschreibung | Einwaage / VE | Portions-empfehlung | RLZ |
|----------|--|----------------------------------|---------------------|-----|
| 8814 | CHAMPIGNONRAHMOSSE MIT KRÄUTERN  Die cremige Sahnesoße mit geschnittenen Champignons und feinen Kräutern eignet sich gut zu Geflügel oder Schwein. Mit einem Schuss Weisswein verfeinert – perfekt! | 2 x 2,7 kg Beutel / Karton | 54 x 100 g | 14 |
| 8820 | RAHMOSSE  Die helle Rahmsoße mit feiner Würze darf als cremiger Basisklassiker in keiner Küche fehlen. | 2 x 2,7 kg Schale / Karton | 54 x 100 g | 14 |
| 8840 | JÄGERSOSSE  Die rahmige Jägersoße mit Champignons, Zwiebeln und Schweinebauch ist der Klassiker zu Kurzgebratenem nach „Jäger Art“. | 2 x 2,7 kg Beutel / Karton | 54 x 100 g | 14 |
| 8854 | CHAMPIGNONRAHMOSSE  Der perfekte Begleiter für viele Fleischgerichte – unsere cremige Sahnesoße mit geschnittenen Champignons und mild-würzigem Geschmack. | 2 x 2,7 kg Beutel / Karton | 54 x 100 g | 14 |
| 8875 | PIKANTE PAPRIKASOSSE MIT ZWIEBELN  Die pikante Paprikasoße mit einer fruchtigen Einlage aus Paprika- und Zwiebelstücken und leicht säuerlichen Note ist ein beliebter Klassiker zu Schnitzel. | 2 x 2,7 kg Beutel / Karton | 54 x 100 g | 14 |
| 8899 | PFEFFERSOSSE  Die cremige Soße mit Zwiebeln und kräftiger Pfeffernote ist ein herzhafter Genuss zu Kurzgebratenem und geschnetzten Fleischgerichten. | 2 x 2,7 kg Beutel / Karton | 54 x 100 g | 14 |
| 8850 | MEERRETTICHOSSE  Unsere pikante Meerrettichsoße passt hervorragend zu gekochten Fleischgerichten wie Tafelspitz und Rinderbrust. | 2 x 2,5 kg Beutel / Karton | 50 x 100 g | 14 |
| 8810 | POMMERYSENFOSSE  Die kräftige, senffarbene Soße mit ganzen Pfefferkörnern und abgerundet mit Original Pommery Senf passt ideal zu allen Fischgerichten. | 2 x 2,7 kg Schale / Karton | 54 x 100 g | 21 |
| 8869 | TRÜFFELSOSE  Cremige Rahmsoße mit edlen schwarzen Trüffeln – raffiniert zu Geflügel und Fleischgerichten und wunderbar aromatisch. Unser Tipp: mit knusprig angebratenem Bauchspeck servieren! | 2 x 2,5 kg Beutel / Karton | 50 x 100 g | 14 |

Jetzt wird's schweinish ...



| Art.-Nr. | Name und Beschreibung | Einwaage / VE | Portions- empfehlung | RLZ |
|----------|---|----------------------------------|---|-----|
| 8046 | FLEISCHBÄLLCHEN IN PFEFFERCREMESOSSE Die Hackfleischbällchen aus Schweinefleisch in raffiniert-pikanter Rahmsoße sind gewürzt mit geschrotetem bunten Pfeffer. Immer ein Gedicht! | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 5 Bällchen à 20 g je Bällchen | 21 |
| 8095 | FLEISCHBÄLLCHEN IN PAPRIKASOSSE Die Hackfleischbällchen aus Schweinefleisch überzeugen in einer fruchtig-frischen Paprikasoße. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 5 Bällchen à 20 g je Bällchen | 21 |
| 8424 | HACKBRATENSCHIEBEN IN SOSSE Mit einer klassischen, dunklen Bratensoße sind die Hackbratenscheiben ein leckeres Gericht – perfekt zu Garkartoffeln oder Kartoffelpüree. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 32 x ca. 70 g Hackbraten- scheiben | 21 |
| 8642 | KOHLROULADEN IN SPECKSOSSE Die Kohlrouladen mit einer herzhaften Hackfleischfüllung und einer pikanten Specksoße sind nicht nur im Herbst ein Gedicht! | 2 x 4,8 kg Schale / Karton | 12 x ca. 180 g Kohlrouladen | 21 |
| 8644 | GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN IN SOSSE Die grünen Paprikaschoten sind mit delikater Hackfleischfüllung und einer würzig-fruchtigen Tomatensoße – perfekt zu Langkornreis. | 2 x 4,8 kg Schale / Karton | 12 x ca. 160 g Paprikaschoten | 21 |
| 9117 | CURRYWURST GESCHNITTEN IN SOSSE Die Currywurst nach Art einer Bockwurst überzeugt mit ihrem rauchig-würzigen Geschmack. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8934 | SCHASCHLIKTOPF Der Schaschliktopf mit bunter Paprika und Zwiebeln in herzhafter Soße ist pikant gewürzt mit feiner Paprikanote. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8510 | SCHWEINEGULASCH IN KRÄFTIGER SOSSE Mit Zwiebeln und einer mit Rotwein verfeinerten, kräftigen Soße ist das geschmorte Schweinegulasch ein Gaumenschmaus. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8575 | BRAUMEISTERGULASCH Mit Zwiebeln und einer kräftigen Schwarzbiersoße ist das geschmorte Schweinegulasch ein würziger Seelenwärmer. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8580 | SCHWEINEGULASCH „FÖRSTERIN“ Das zarte Schweinegulasch mit herzhafter Soße begeistert mit Champignons, Austernseitlingen und Stockschwämmchen. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |

Feinstes vom Schwein



| Art.-Nr. | Name und Beschreibung | Einwaage / VE | Portions-empfehlung | RLZ |
|----------|--|----------------------------------|--|-----|
| 8595 | WÜRZFLEISCH VOM SCHWEIN MIT CHAMPIGNONS Das zarte Ragout vom Schwein – pikant abgeschmeckt und mit Champignons verfeinert – ist ein deftiger Genuss. | 2 x 2,7 kg Schale / Karton | 20 x ca. 245 g | 21 |
| 8598 | SCHWEINEBÄCKCHEN „BRAUMEISTER“ Magere Schweinebäckchen in einer deftigen Schwarzbiersoße mit Schmor- gemüse. Ein pikant-würziger Leckerbissen! | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x ca. 250 g | 21 |
| 8530 | VORDERE EISBEINE IM KLAREN FOND Die 7 vorderen Eisbeine, mit Knochen – typisch gepökelt und gekocht – sind im klaren Fond eingelegt und ein deftiger Genuss. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 7 x ca. 350 g Eisbein | 21 |
| 8708 | KÖNIGSBERGER KLOPSE IN KAPERNSSOÛSE Der Klassiker vom Schwein! Gekochte Königsberger Klopse in weißer Rahm- soße und mit ganzen Kapern aromatisch verfeinert. | 2 x 4,8 kg Schale / Karton | 30 Klopse à ca. 70 g je Klops | 21 |
| 8493 | SCHWEINEGESCHNETZELTES IN CHAMPIGNONRAHMSSOÛSE Leicht angebratenes Geschnetzeltes vom Schwein – in mild-würzig abgeschmeckter Champignonsoße mit cremigem Geschmack. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8118 | SCHWEINEMEDAILLONS IN PFEFFERCREMESOÛSE Zarte Schweinemedallions in raffinierter Pfeffercremesoße mit geschrotetem buntem Pfeffer und rosa Beeren passen prima zu Garkartoffeln (Art.-Nr. 88843). | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g (3 Medallions à ca. 35 g) | 21 |
| 8485 | SCHWEINEROUADEN „HAUSFRAUEN ART“ Unsere Schweinerouladen mit kräftiger Füllung aus Zwiebeln, Senf und Speck in einer mild-aromatischen Soße – der gutbürgerliche Genuss! | 2 x 4,8 kg Schale / Karton | 15 x ca. 150 g Roulade | 21 |
| 8503 | SCHWEINEBRATEN AUS DEM NACKEN Der traditionelle Schweinebraten, am Stück gegart, mit klassischer Bratensoße für ein zünftiges Gericht mit Sauerkraut (Art.-Nr. 8900). | 2 x 5 kg Schale / Karton | Je nach Schnittgröße ca. 20 x 250 g | 21 |
| 8031 | KASSELERBRATEN AUS DEM NACKEN Mit seiner kräftigen, vollmundigen Rotweinssoße harmoniert der Kasselerbraten aus dem Nacken, am Stück gegart, bestens mit Salzkartoffeln. | 2 x 5 kg Schale / Karton | Je nach Schnittgröße ca. 20 x 250 g | 21 |

Hauptgerichte zum Schlemmen

| Art.-Nr. | Name und Beschreibung | Einwaage / VE | Portions-empfehlung | RLZ |
|----------|---|--------------------------------|---------------------|-----|
| 8345 | RINDERSCHMORTOPF Das geschmorte Rindfleisch in kräftiger Soße mit Wurzelgemüse und Schwarzkümmel ist leicht abgerundet mit Rotwein. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8614 | RINDERGULASCH „UNGARISCH“ Unser geschmortes Rindergulasch nach ungarischer Art begeistert mit kräftiger Soße und würzig-pikantem Geschmack. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8315 | KALBSRAHMGULASCH MIT PILZEN Feines Rahmgulasch vom Kalb mit cremig-frischem Pilzgeschmack von Champignons, Austernseitlingen und Stockschwämmchen. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8657 | RINDERGESCHNETZELTES „STROGANOFF“ Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignon- und Gurkenstückchen in säuerlich-pikanter Soße und mit roter Beete abgerundet. Ein Klassiker! | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8359 | ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES Das Kalbsgeschnetzelte „Züricher Art“ mit Champignons und Sahne verfeinert passt hervorragend zu Eierknöpfle (Art.-Nr. 568050). | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |

| Art.-Nr. | Name und Beschreibung | Einwaage / VE | Portions-empfehlung | RLZ |
|----------|--|----------------------------------|----------------------------------|-----|
| 9062 | TAFELSPITZ IN MEERRETTICH Zartes Fleisch mit pikanter Meerrettichsoße – das perfekte Sonntagsessen! | 2 x 2,7 kg Schale / Karton | 10 x ca. 2 Scheiben à 65 g | 21 |
| 9063 | TAFELSPITZ IM KLAREN FOND Zum zarten Tafelspitz im klaren Fond mit Gemüsebrunaise empfehlen wir Bouillon-Kartoffeln. | 2 x 2,7 kg Schale / Karton | 10 x ca. 2 Scheiben à 65 g | 21 |
| 9299 | RINDERROULADEN MIT PUTENSPECK Rinderrouladen, gefüllt mit geräuchertem Putenspeck, in einer kräftigen dunklen Soße – ein gutbürgerlicher Gaumenschmaus. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x ca. 125 g Roulade | 21 |
| 8500 | 16 RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“ Der gutbürgerliche Klassiker für Fleischliebhaber – große Rinderrouladen gefüllt mit Speck, Gurken- und Zwiebelstückchen in kräftiger Soße. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 16 x ca. 150 g Roulade | 21 |
| 8626 | 20 RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“ Zu den Rinderrouladen, gefüllt mit Speck, Gurken- und Zwiebelstückchen in kräftiger Soße am besten unseren leckeren Apfelrotkohl (Art.-Nr. 8906) servieren! | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x ca. 120 g Roulade | 21 |
| 8627 | 30 RINDERROULADEN MINI „HAUSFRAUEN ART“ Für den kleinen Hunger oder das Büffet! Klassisch gefüllte Mini-Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 30 x ca. 90 g Roulade | 21 |
| 8634 | RINDERSAUERBRATEN „FRÄNKISCHE ART“ Klassischer geschnittener Sauerbraten vom Rind nach fränkischer Art mit Soßenlebkuchen abgebunden. Mild-säuerlich und fein abgerundet mit Wildpreiselbeeren und Apfelmus. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 40 Scheiben à 65 g | 21 |
| 8923 | RINDERBRATENSCHNITTEN IN KRÄFTIGER ROTWEINSSOÛSE Der feine Rinderbraten in einer schmackhaften kräftigen Rotweinsauce ist in Scheiben vorportioniert. | 2 x 5 kg Beutel / Karton | 40 Scheiben à 65 g | 21 |
| 8631 | RINDERBRUST AM STÜCK Die 2 Rinderbruststücke im klaren Fond mit typischem Rindfleischgeschmack lassen sich vielseitig verwenden. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |

Gaumenfreude beflügelt ...

| Art-Nr. | Name und Beschreibung | Einwaage / VE | Portions- empfehlung | RLZ |
|---------|--|--------------------------------|---|-----|
| 8437 | PUTENGESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“ Die zarten Putenfleischstreifen sind leicht angebraten und nach Züricher Art mit Champignons in Rahmsoße und leichter Weißweinnote fein abgeschmeckt. Unser Tipp: mit Emmentaler Käse überbacken und zu knusprigen Röstis genießen! | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8566 | HÜHNERFRIKASSEE MIT CHAMPIGNONS Unser klassisches Hühnerfrikassee mit zartem Hühnerfleisch und Champignons in mild-cremiger, weißer Rahmsoße. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8596 | HÜHNERFRIKASSEE „GÄRTNERIN ART“ Ein frisches Geschmackserlebnis! Das feine Hühnerfrikassee nach „Gärtnerin Art“ begeistert mit Karotten, Spargelstückchen, Erbsen und Champignons. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8427 | GERAUCHTES PAPRIKAHÄHNCHEN Die Hähnchenbruststücke in cremiger Paprikasoße überraschen mit intensivem Aroma nach Rauch und Paprika. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8047 | PUTENMEDAILLONS IN „HUBERTUSSAHNESOSSE“ MIT PILZEN Leicht angebratene Putenmedaillons in feiner Rahmsoße mit Champignons, Austerpilzen und Stockschwämmchen. Als Beilage empfehlen wir Langkornreis (Art-Nr. 8752). | 2 x 5 kg Schale / Karton | ca. 60 Medaillons à 40 g pro Medaillon | 21 |
| 8846 | MINI PUTENRÖLLCHEN IN TOMATENSOSE 30 fein-würzige Mini-Putenröllchen – zart gefüllt mit Zucchini und gerauchter Putenbrust in fruchtiger Tomatensoße. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 30 x ca. 95 g Roulade | 21 |

Feines Geflügel
für Genießer!

Es wird wild auf dem Teller

| Art.-Nr. | Name und Beschreibung | Einwaage / VE | Portions-empfehlung | RLZ |
|----------|--|--------------------------------|--------------------------------|-----|
| 8552 | HIRSCHGULASCH Edles Gulasch vom Hirsch mit Champignons, Austerseitlingen und Stockschwämmchen, verfeinert mit Wildpreiselbeeren. Für ein abgerundetes Geschmackserlebnis empfehlen wir unseren Apfelrotkohl (Art.-Nr. 8906). | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x 250 g | 21 |
| 8085 | 9 BARBARIE ENTENKEULEN IN SOSSE Die 9 zarten Barbarie-Entenkeulen in feiner Soße begeistern mit leicht würzigem Geschmack. Ein knuspriges Vergnügen! | 2 x 5 kg Schale / Karton | 9 x ca. 270 g Entenkeule | 21 |
| 8154 | HIRSCHROULADEN IN SOSSE Pfifferlinge und Preiselbeeren geben den feinen Rouladen vom Hirsch, gefüllt mit Hirschbrät, den typischen Charakter. Eine feine Spezialität für Wildliebhaber. | 2 x 5 kg Schale / Karton | 20 x ca. 125 g Roulade | 21 |

Jetzt wird's wild!

Nie ohne leckere Beilagen

Schmackofatz!

Art.-Nr. Name und Beschreibung

Einwaage / VE

Portions-
empfehlung

RLZ

8752 LANGKORNREIS „NATUR“ 

Der gekochte, gesalzene Langkornreis ist die ideale, schnelle Beilage für viele Gerichte.

2 x
4,2 kg Schale /
Karton

32 x
ca. 130 g

21


88832 BRATKARTOFFELN MIT SPECK

Eine Beilage aus gesunden und reifen Speisekartoffeln mit Speck und Zwiebeln. Die geschälten und geschnittenen Kartoffeln werden schonend blanchiert und anschließend pasteurisiert.

4 x
3 kg Beutel /
Karton

20 x
150 g

8

88843 GARKARTOFFELN 

Vorgearbeitete Kartoffeln ohne Schale mit einer Größe von 28 bis 35 mm. Die Kartoffeln werden schonend blanchiert und anschließend pasteurisiert.

6 x
2 kg Beutel /
Karton

20 x
150 g

30

Art.-Nr. Name und Beschreibung

Einwaage / VE

Portions-
empfehlung

RLZ

8900 SAUERKRAUT

Nach unserer Original-Rezeptur! Tafelfertiges Sauerkraut, klassisch zubereitet mit Zwiebeln, Speckwürfeln, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern.

2 x
5 kg Schale /
Karton

41 x
ca. 120 g

21

8906 APFELROTKOHL

Schnell zubereitet überzeugt der Rotkohl mit fruchtig-frischem Apfelmus und würzigem Speck. Die ideale Beilage nicht nur zu unseren feinen Rouladen!

2 x
5 kg Schale /
Karton

41 x
ca. 120 g

21

8774 GRÜNKOHL „BÜRGERLICH“

Feine Zwiebeln, gewürfelte Kartoffeln und geräucherter Schweinebauch geben dem gehackten Grünkohl sein unverwechselbares Aroma. Saisonartikel: September bis Februar*

2 x
5 kg Schale /
Karton

33 x
ca. 150 g

21

8310 GRÜNKOHL „NORDDEUTSCHE ART“

Pikanter Grünkohl mit geräuchertem Schweinebauch und Zwiebelstückchen tafelfertig zubereitet zu rustikalen Gerichten. Saisonartikel: September bis Februar*

2 x
5 kg Schale /
Karton

33 x
ca. 150 g

21

8157 SCHWARZWURZELGEMÜSE 

Das Schwarzwurzelgemüse in feiner Rahmsoße und mit Butter verfeinert schmeckt fantastisch als Beilage zu Fleisch oder solo als leichtes Hauptgericht.

2 x
2,7 kg Schale /
Karton

22 x
ca. 120 g

21

8159 DICKE BOHNEN

Abgerundet mit geräuchertem Bauchspeck und Bohnenkraut sind die dicken Bohnen in feiner Soße mit Milch, Zwiebeln und Butter eine kräftige Gemüsebeilage.

2 x
2,7 kg Schale /
Karton

22 x
ca. 120 g

21

8207 WIRSINGGEMÜSE 

In der kalten Jahreszeit der ideale Vitaminschub: unser leckeres Wirsinggemüse in feiner Sahnesoße – mit Butter und Zwiebeln verfeinert.

2 x
2,7 kg Schale /
Karton

22 x
ca. 120 g

21

8784 KAROTTENGEMÜSE „BÜRGERLICH“ 

In der gutbürgerlichen Küche nicht wegzudenken: das Gemüse mit Karotten- und Kartoffelwürfeln und Zwiebeln. Fein-würzig abgeschmeckt!

2 x
5 kg Beutel /
Karton

41 x
ca. 120 g

21

*Saisonartikel erhalten Sie auf Anfrage bei Ihrem zuständigen Vertriebsmitarbeiter gerne auch außerhalb der Saison.

 Vegetarisch  Vegan

Appetit auf mehr?

FORSTER – eine Marke der WOLF Firmengruppe



WOLF Essgenuss GmbH
Am Ahornhof 2, 92421 Schwandorf



Mehr erfahren Sie unter
forster.de

Vertrieb



Julia Pürzel
Assistenz Vertrieb



Sylvia Eckert
Leitung zentrales Auftragsmanagement



Telefon +49 9431 384-311
E-Mail ju.puerzel@wolf-essgenuss.de



Telefon +49 34491 31-115
Fax +49 34491 1048
E-Mail order@wolf-essgenuss.de

Gleich anrufen!