

# Genusskatalog

gültig ab März 2024

**Besser**  
zu Hause genießen



Kalbssteak-Türmchen  
mit grünen Bohnen,  
Seite 42

*„Besser - zu Hause genießen“ für alle!*

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

### Wir erfüllen Ihre Wünsche

Herzlich willkommen in der schönen Welt von „Besser - zuhause genießen“. Das Wichtigste vorweg: Wir lassen Sie genießen! Stellen Sie sich vor, dass Ihnen ab jetzt jedes Gericht einfach köstlich schmeckt und dass Sie mehr Freizeit haben, weil die Zubereitung der Mahlzeiten so schnell und einfach geht. Genau diese Wünsche können wir Ihnen mit unseren tiefkühlfrischen Lebensmittel erfüllen – weil sie von absolut bester Qualität sind und für positive Kocherlebnisse sorgen. Unsere Lebensmittel sind für Ihre und die Bedürfnisse Ihrer Familie gemacht. Ich bin Heiko Eden, Geschäftsführer und Einkäufer der Besser eG – über 25 Jahre Erfahrung im Bereich Tiefkühlkost zeichnen mein Team und mich aus.

### Weil tiefkühlfrisch einfach gut ist!

Die Natur hält die besten Wunder für uns bereit. Im hohen Norden gefrieren die gefangenen Fische ganz von alleine bei minus 40 Grad Celsius und nach dem Auftauen schmecken sie so frisch wie gerade aus dem Wasser geholt. Das Besondere bei dieser Art der Haltbarmachung ist, dass das natürliche Aroma und die Nähr- und Vitalstoffe der Lebensmittel für lange Zeit erhalten bleiben. Diese Entdeckung ist über 100 Jahre alt und ihr ist es zu verdanken, dass wir Ihnen heute eine große Auswahl von über 300 Produkten in bester Qualität anbieten können. Egal ob für das tägliche Mittag- oder Abendessen, eine private Feier, einen Kindergeburtstag, eine Kaffeetafel, ein Festmenü oder den gemütlichen Kinoabend zu Hause; ob für Gemüsefans, Fleischliebhaber, Kochprofis oder Hobbyköche; ob groß oder klein – „Besser - zuhause genießen“ ist für alle Geschmäcker und Lebenslagen die perfekte Wahl.

### Tür auf, Genuss rein

Sie müssen Ihre freie Zeit nicht im Supermarkt verbringen. Melden Sie sich einfach bei Ihrem „Besser“-Tiefkühlfachberater und genießen Sie den Lieferservice bis an Ihre Haustür. Als Ihr persönlicher Ansprechpartner rund um unsere Produkte kümmert er sich darum, dass Sie Ihre Lieblingsprodukte zur gewünschten Zeit bekommen. Sie brauchen Beratung, Rezept-Tipps oder Hilfe bei der Planung von größeren Menüs für Ihre Feier? Dann vereinbaren Sie gerne einen individuellen Termin. Die Kontaktdaten von Ihrem „Besser“-Tiefkühlfachberater finden Sie auf der Rückseite unten links auf diesem Genusskatalog.

Mein Team und ich 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.  
Infos unter: [tiefkuehlkost.de](http://tiefkuehlkost.de)





## Eiskrem s. 6

Tauchen Sie ein in die himmlische Welt von **zarter Eiskrem**, wie sie sonst nur in **Bella Italia** zu finden ist. Mit sorgfältig ausgewählten **regionalen Zutaten** und authentischen **italienischen Rezepturen** kreiert unsere **Eismanufaktur Gelato Classico** die köstlichsten Eissorten.



## Früchte s. 19

Herrlich **saftige** und **vitaminreiche Früchte** für feine **Kuchen**, leckere **Desserts** und bunte **Müslis**. Unsere tiefkühlfrischen Früchte schenken Ihnen das ganze Jahr sommerliche Aromen.



## Fertiggerichte s. 51

Freuen Sie sich auf **raffinierte Fleischgerichte** der **deutschen Küche**. Die Kombination aus **guten Zutaten** und **typischen Rezepturen** werden Sie überzeugen.



Mit Rezept-Tipp auf Seite 20

**Broccoli-Paprika-Quiche**



## Gemüse s. 20

Vom Feld direkt in den schonenden Tiefkühlschlaf – unsere große, **bunte Gemüsevielfalt** gelangt so **nährstoffreich** und **aromatisch** wie am ersten Tag auf Ihren Teller.

## Küchenhelfer s. 29

Mit den richtigen **Gewürzen**, **Saucen** und einem **erstklassigen Olivenöl** verleihen Sie Ihren Speisen eine ganz besonders **schmackhafte Note**.



## Geflügel s. 52

Zartes Geflügelfleisch schmeckt **lecker**, ist **gesund** und **vielseitig**. Bei unserer **großen Auswahl** achten wir auf **artgerechte Tierhaltung** und auf den **Verzicht von Geschmacksverstärkern**.

## Fisch s. 56

**Frischer gehts nicht!** Noch auf hoher See wird unser Fisch tiefgekühlt. Dadurch behält er sein **feines Aroma** und die **wichtigen Nährstoffe**.

Mit Rezept-Tipp auf Seite 56

**Fischstäbchen Wraps**



## Pfannengerichte s. 64

Unsere abwechslungsreichen Pfannengerichte **ohne Geschmacksverstärker** bringen Schwung in Ihre Küche. In nur **wenigen Minuten Zubereitungszeit** bekommen Sie ein **leckeres Gericht** und das ganz ohne Stress.

## Eintöpfe, Suppen & Suppeneinlagen s. 30

Gutes aus einem Topf. **Nur erwärmen** und den Geschmack von **herrlichen Eintöpfen** und **feinen Suppen** genießen. Weil „einfach“ so lecker sein kann!

Mit Rezept-Tipp auf Seite 34

**Süßkartoffel Rösti mit Avocado-Tatar und pochiertem Ei**



## Kartoffelspezialitäten s. 34

Wir lieben Kartoffeln! In unserem Sortiment finden Sie deshalb ganz **besondere Spezialitäten** und **Klassiker**, die begeistern.

## Vegetarisch s. 40

Aus Gemüse, Kartoffeln, Nüssen, Gewürzen und Co. lassen sich ganz tolle **vegetarische Speisen** zaubern! Entdecken Sie **köstliche Highlights** für Ihren fleischlosen Speiseplan.



## Schnelle Mahlzeiten s. 69

Alle, die es in der Küche **möglichst leicht** haben möchten, sind mit unseren **Schnellen Mahlzeiten** gut versorgt. **Einfach in der Mikrowelle oder im Ofen erhitzen** und fertig ist das **vollwertige Menü** ohne Geschmacksverstärker.



Mit Rezept-Tipp auf Seite 42

**Kalbssteak-Türmchen mit grünen Bohnen**



## Fleisch s. 42

**Fleisch ist Vertrauenssache**. Egal, ob saftige **Frikadellen**, knusprige **Schnitzel**, knackige **Würstchen** oder herzhaftes **Braten**, in unserem Sortiment finden Sie ausschließlich Produkte von **besten Qualität** – das sieht und schmeckt man.

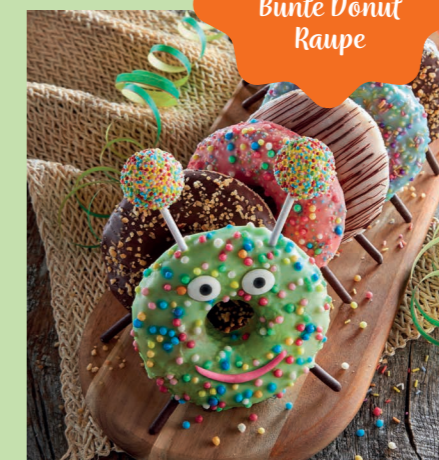


## Pizzen & Flammkuchen s. 70

Endlich **Wochenende!** Jetzt darf es auch mal eine **knusprige Pizza** oder ein **saftiger Flammkuchen** sein. Wie gut, wenn man etwas Leckeres im Tiefkühlfach hat. Mhh, das schmeckt der ganzen Familie!

Mit Rezept-Tipp auf Seite 74

**Bunte Donut Raupe**



## Snacks s. 72

Das sind die **perfekten Kleinigkeiten** für Ihre **Feier**: **Blätterteig Minis**, **Laugen-Knusperstangen** oder **Back-Camembert**, Ihre Gäste werden begeistert sein! Sie brauchen **mehr Inspiration?** Dann blättern Sie vor.

## Backwaren s. 74

Mit unseren **unwiderstehlichen Torten**, den **fluffigen Kuchen**, den **saftigen Gebäckteilchen** und den **knusprigen Brötchen** werden Sie selber zum Bäcker.





**Besser**  
zu Hause genießen  
*Und die Eiskrem, die alle begeistert!*



Gelato Classico-Team

### Wir lieben unsere Eiskrem von Gelato Classico!

Eis herstellen können einige. Die beste Eiskrem nach original italienischen Rezepturen immer wieder neu zu kreieren, das kann so nur die Eismanufaktur Gelato Classico. Seit 2008 lässt uns das Familienunternehmen aus Hilter am schönen Teutoburger Wald wissen, wie himmlisch Eiskrem schmecken kann. Der Erfolg ist leicht zu erklären, denn Qualität setzt sich durch. Und ein Team, das mit Leidenschaft dasselbe Ziel verfolgt: Das cremigste Eis in ausgezeichneter Manufakturqualität herzustellen.

### Eismomente zum Genießen

Bei Gelato Classico steht der Geschmack im Vordergrund. Daher wird die Eiskrem kompromisslos lecker mit einer **Extraportion Sahne** hergestellt. Die Eismanufaktur verzichtet bewusst auf Zuckerersatzstoffe. **Frische Milch** und feine Sahne **aus der Region** machen die Rezeptur perfekt. Das Ergebnis ist Qualität, die man schmeckt. Ob klassisches Milcheis oder erfrischendes Sorbet – in

Gelato Classico Eiskreationen kommen nur **ausgewählte Zutaten**.

Einfach himmlisch, zart und aromatisch, so schmeckt unsere Eiskrem – und diesen Genuss darf man sich mit gutem Gewissen gönnen!



Eiskonditor Luciano Vettor

### Produzieren mit Verantwortung

Für die Eismanufaktur als traditionsverbundenes Familienunternehmen ist **nachhaltige Unternehmensführung** eine Selbstverständlichkeit. Sie möchte etwas aufbauen, an dem die nächste, übernächste und überübernächste Generation an Eis-Spezialistinnen und -Spezialisten sowie Eis-Genießerinnen und -Genießern Freude hat. Aus diesem Grund setzen sie Qualität mit Verantwortung gleich. Gelato Classico ist als erstes Unternehmen der deutschen Eisindustrie nach dem Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ des ZNU zertifiziert.

*Zwei Generationen, ein Ziel:  
Unternehmensgründer  
Ansgar Maßmann, I. Nadja  
und r. Sarah Maßmann*



**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 € 6,08)

Mit frischer Sahne

1800 ml € 10,95





Zum Teilen  
eine extra große Portion

Bei unseren extra großen Eiskremportionen bekommt jeder was ab. Hier steckt ganz viel **Genuss** für die ganze **Familie** und für **Freunde** drin. Natürlich frisch 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 € 3,65)

Mit frischer Sahne | 3000 ml € 10,95



**1562 Schoko Split**  
Köstliche Schokoladen-Eiskrem mit Nougatstückchen und frischer Sahne verfeinert. Schmeckt nicht nur Schoko-Fans. (1000 ml € 5,48)

Mit frischer Sahne | 2000 ml € 10,95



**1568 Bella Italia**  
Zabaione-Eiskrem, in Verbindung mit Tiramisu-Eiskrem verfeinert mit Schoko-Mokkasauce und Stracciatella-Eiskrem. Mit Marsala-Wein und Eierlikör. (1000 ml € 6,08)

Mit frischer Sahne | 1800 ml € 10,95



**1586 Vanille-Bourbon**  
Sahnig, cremig, unwiderstehlich! Die Eiskrem mit der echten Bourbon-Vanille. (1000 ml € 5,48)

Mit frischer Sahne | 2000 ml € 10,95

**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 € 6,95



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

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 6,95



**1087 Florentiner**  
Unvergleichlich verführerisch! Vanille- und Haselnuss-Eiskrem verstrudelt mit Karamellstückchen und Mandeln. Ein köstliches Dessert für höchste Ansprüche.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 6,95



Mit Marsala Wein

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

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 6,95



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

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 6,95





*Dream-Team*

**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 € 6,95



**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



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 € 6,95



Frei von Laktose

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

laktosefrei | 1000 ml € 5,95



Extra schokoladig

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

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 6,95



**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 € 6,95



Mit Jamaika Rum

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

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 6,95



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

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 6,95



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

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 6,95



**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 € 6,95



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 Schokoladensplittchen.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 6,95



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

Mit frischer Sahne | 1000 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



**1864 Eiskremliebe Panna Nociola**  
Traumhafte Kombination aus Haselnuss-Eiskrem und Sahne-Eiskrem verfeinert mit einer vollmundigen Haselnussmilchcreme und knackigem Haselnusskrokant. 750 ml. (1000 ml € 9,27)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 6,95



**1859 Eiskremliebe Kokos Mandel**  
Eine außergewöhnliche Verbindung aus Kokosnuss-Eiskrem und karamellisierten Mandelstückchen. Aus der eigenen Eismanufaktur. (1000 ml € 9,93)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 7,45



**1863 Eiskremliebe Herrencreme**  
Sahnige Vanille-Eiskrem mit Rum und reichlich Zartbitterschokoladenstückchen machen diese Eiskrem zum Genuss. Ein Klassiker aus Westfalen, den es als Pudding traditionell bei Hochzeitsessen gibt. (1000 ml € 9,27)

Mit frischer Sahne und Jamaika Rum | 750 ml € 6,95





**1573 Big Sandwich**  
Herrlich sahnige Vanille-Eiskrem, Erdbeer und Schoko zwischen zwei Waffeln. 1800 ml. (1000 ml € 6,08)

Mit frischer Sahne | 12 Stück € 10,95  
Stückpreis € 0,91

**1788 Lido**  
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem – die eine Hälfte zwischen zwei Waffelschnitten und die andere Hälfte mit einer dunklen Kakaoglasur umhüllt. 2200 ml. (1000 ml € 6,80)

Mit frischer Sahne | 20 Stück € 14,95  
Stückpreis € 0,75



**1252 Waffel-Hits**  
3 x Big Sandwich, 3 x Portofino, 3 x Lido und 3 x Stracciatella-Schnitte. 1470 ml

Mit frischer Sahne | 12 Stück € 11,95

Die Mischung macht's



**1246 Sahnige Vielfalt**  
Eiskrem-Sortiment mit frischer Sahne: Je 2 Stück Gigant Mandel, Portofino, Knacky, Gigant Vanille, Big Sandwich und Lido. 1394 ml

Mit frischer Sahne | 12 Stück € 13,95



**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 € 14,81)

Stückpreis € 0,42 | 24 Stück € 9,95



**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 € 11,06)

Stückpreis € 1,99 | 5 Stück € 9,95



**1272 Erdbeer-Vanille-Hörnchen**  
Eine tolle Kombination aus sahniger Vanille-Eiskrem und Erdbeer-Eiskrem mit Erdbeersauce in einem knusprigen Waffelhörnchen. 720 ml. (1000 ml € 8,68)

Mit frischer Sahne | 6 Stück € 6,25  
Stückpreis € 1,04



**1273 Toffee-Vanille-Hörnchen**  
Knuspriges Waffelhörnchen gefüllt mit sahniger Vanille-Eiskrem und Karamell-Eiskrem mit Karamellsauce durchzogen. 720 ml. (1000 ml € 8,68)

Mit frischer Sahne | 6 Stück € 6,25  
Stückpreis € 1,04



**1271 Vanille-Hörnchen**  
Hier kann keiner widerstehen! Waffelhörnchen gefüllt mit sahniger Vanille-Eiskrem und karamellisierten Haselnüssen. 720 ml. (1000 ml € 8,68)

Mit frischer Sahne | 6 Stück € 6,25  
Stückpreis € 1,04

Knusperspaß

Von **oben** bis **unten** zum Anbeißen! Die knusprigen Hörnchen sind **komplett gefüllt** mit den leckeren Eissorten.

**1270 Hörnchen-Party**  
Drei Eiskrem-Klassiker in einer Mischung: 4 Vanille-Erdbeer-Hörnchen, 5 Vanille-Hörnchen und 5 Toffee-Hörnchen. 1680 ml. (1000 ml € 9,49)

Mit frischer Sahne | 14 Stück € 15,95  
Stückpreis € 1,14







Zu viel Eiskrem gibt es nicht!



**1139 Eis-Probierkiste**  
 Quer durch das Eiskrem-Sortiment: Je 1 Stück Knacky, Toffee-Vanille-Hörnchen, Lido, Gigant Mandel, Pin Dop, Vanille-Hörnchen, Stracciatella-Schnitte, Erdbeer-Cocktail-Becher, Balla Vanille-Erdbeer-Cocktail, Lotta, Midi Gigant und Big Sandwich. 1192 ml

Die extra große Vielfalt

12 Stück € 11,95

Feine Desserts im Becher



**1056 Vanille-Eierlikör-Becher**  
 Himmlische Eiskrem mit Vanillegeschmack und einer vollmundigen Eierlikörsauce. Ein unvergleichlicher Genuss, hergestellt in unserer Eismannufaktur. 1380 ml. (1000 ml € 9,38)

**1055 Erdbeer-Cocktail-Becher**  
 Der Klassiker unter den Eisbechern. Leckere Vanille-Eiskrem mit einer erfrischenden Erdbeersauce. 1200 ml. (1000 ml € 9,13)

**1054 Cafe Crema**  
 Verführerisch sahnige Kaffee-Eiskrem, verfeinert mit einer dunklen Schokoladensauce. Himmlischer Eiskremgenuss vom ersten bis zum letzten Löffel. 1380 ml. (1000 ml € 7,93)



**1520 Sommerglück**  
 Die perfekte Mischung für den Sommer: Je 3 Becher Schokoladen-Eiskrem, Vanille-Eiskrem mit Erdbeersauce, Mango-Maracuja-Eiskrem mit Pfirsich-Maracujasauce und Erdbeer-Eiskrem mit Erdbeersauce. Bei diesem Sommer-Quartett ist für jeden etwas dabei. 1200 ml. (1000 ml € 10,79)

Mit frischer Sahne 12 Stück  
 Stückpreis € 1,08 € 12,95

Mit frischer Sahne 12 Stück  
 Stückpreis € 0,91 € 10,95

Mit frischer Sahne 12 Stück  
 Stückpreis € 0,91 € 10,95

Mit frischer Sahne 12 Stück  
 Stückpreis € 1,08 € 12,95



**1796 Gigant Mandel**  
 Der Premium-Klassiker. Bourbon-Vanille-Eiskrem überzogen mit Vollmilchschokolade und knackigen Mandelstiften. 960 ml. (1000 ml € 11,93)

Mit frischer Sahne 8 Stück  
 Stückpreis € 1,43 € 11,45



**1544 Gigant Vanille**  
 Bourbon-Vanille-Eiskrem überzogen mit Vollmilchschokolade. So sahnig cremig... nehm' ich! 960 ml. (1000 ml € 10,89)

Mit frischer Sahne 8 Stück  
 Stückpreis € 1,31 € 10,45



**1635 Nuss Praliné**  
 Eine süße Verführung: sahnige Haselnuss-Nougat-Eiskrem durchzogen mit Haselnuss-Nougatsauce am Stil. Abgerundet mit knackiger kakao-haltiger Glasur und gerösteten Haselnussstückchen. 900 ml. (1000 ml € 11,61)

Mit frischer Sahne 10 Stück  
 Stückpreis € 1,05 € 10,45



**1537 Gigant Passion**  
 Eiskrem mit Knack: Leckere Vanille-Eiskrem und Schokoladen-Eiskrem mit Schokoladensauce, umhüllt mit feiner Vollmilchschokolade und gerösteten Kakaobohnen. Eine ganz besondere Komposition. 960 ml. (1000 ml € 10,36)

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



**1542 Venezia**  
 Die beliebte Eiswelle mit der raffinierten Kombination aus köstlicher Eiskrem und unwiderstehlich knackigen Knusperschichten. Der kleine Luxus für jeden Tag. 920 ml. (1000 ml € 12,99)

Stückpreis € 1,49 8 Stück  
 € 11,95



**1204 Knacky**  
 Zartschmelzende Vanille-Eiskrem und cremige Haselnuss-Eiskrem. Überzogen mit einer dunklen Kakaoglasur mit Splintern von Haselnüssen. 1914 ml. (1000 ml € 7,81)

Mit frischer Sahne 22 Stück € 14,95  
 Stückpreis € 0,68





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. 1112 ml

**laktosefrei**

**18 Stück € 9,95**



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

Stückpreis € 0,83

**12 Stück € 9,95**



**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 € 10,21)

**Mit frischer Sahne**  
Stückpreis € 0,66

**15 Stück € 9,95**



**1546 Milch Pinn**  
Köstliches Vanille-Eis mit einem knackigen kakaohaltigen Überzug. Schmeckt nicht nur Kindern. 840 ml. (1000 ml € 9,46)

Stückpreis € 0,40

**20 Stück € 7,95**



Mit Kaugummikugel

**1519 Balla Vanille-Erdbeer-Cocktail**  
Vanille-Eis verstrudelt mit einer erfrischenden Erdbeersauce und mit einer Kaugummikugel. Der Klassiker für Kinder. 1080 ml. (1000 ml € 8,29)

Stückpreis € 0,75

**12 Stück € 8,95**



**1637 Push Up Perly**  
Leckeres Vanilleeis verstrudelt mit Milkschokoladenstückchen ist bei großen und kleinen Eisfans sehr beliebt. Dank dem praktischen Pop-up-Format kann man das Eis am Stiel in der Hülle immer weiter nach oben schieben und bis zum letzten Schleckern genießen. Kleine Schokolinsen im Stiel krönen das Schleckvergnügen. 640 ml. (1000 ml € 17,11)

Stückpreis € 1,37 **8 Stück € 10,95**



**1638 Happy Melone**  
Fruchtiges Wassereis mit Wassermelonengeschmack. Sieht aus wie ein Stück Melone am Stiel! Ideal für Kinder. 825 ml. (1000 ml € 9,64)

Stückpreis € 0,53

**15 Stück € 7,95**



**1612 Lotta Schoko**  
Leckere Schokoladen-Eiskrem in Quaderform. 975 ml. (1000 ml € 9,18)

**Mit frischer Sahne**  
Stückpreis € 0,60

**15 Stück € 8,95**



**1617 Flecky**  
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem mit Flecken aus Schokoladen-Eiskrem. 780 ml. (1000 ml € 11,47)

**Mit frischer Sahne**  
Stückpreis € 0,75

**12 Stück € 8,95**



**1608 Lotta**  
Da werden Erinnerungen wach! Zartschmelzende cremeweiße Eiskrem in Quaderform. Eiskremgenuss wie „Früher“. 975 ml. (1000 ml € 9,18)

**Mit frischer Sahne**  
Stückpreis € 0,60

**15 Stück € 8,95**



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

**Mit frischer Sahne**  
Stückpreis € 0,79

**12 Stück € 9,45**



**1774 Midi Gigant**  
Bourbon-Vanille-Eiskrem überzogen mit Vollmilkschokolade. Da darf es auch mal eins mehr sein. 1120 ml. (1000 ml € 8,88)

**Mit frischer Sahne**  
Stückpreis € 0,62

**16 Stück € 9,95**







Serviervorschlag



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

1000 ml € 7,45



**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 € 13,69)

Mit frischer Sahne 4 Stück € 10,95  
Stückpreis 2,74 €

**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



**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



## Besondere Eismomente

Eis tut der Seele gut und sie lässt uns eintauchen in kleine Mini-Urlaube.



**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 € 16,58)

6 x 10 Stück € 9,95



**1042 Schwarzwälder Kirsch-Becher**  
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem und Schoko-Eiskrem. Mit einer Kirschsauce und knackigen Schokostückchen abgerundet. 1200 ml. (1000 ml € 8,29)

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



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

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

Neu!



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

ca. 2 Std. 1000 g € 9,95



**2108 Wald-Heidelbeeren**  
So frisch und lecker wie selbstgepflückt. Herrlich fruchtige, wildgereifte Heidelbeeren. Ideal für jeden Nachtschiff oder auch als Kuchenaufgabe. (1000 g € 12,44)

ca. 2 Std. 800 g € 9,95



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

ca. 2 Std. 1000 g € 9,95



**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 € 11,95



**2103 Himbeeren**  
Vollreife, saftige Himbeeren. Direkt nach der Ernte schockgefrostet. (1000 g € 16,19)

ca. 2 Std. 800 g € 12,95



**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 € 9,45

Desserts

Kuchen

Müslis





## Broccoli-Paprika-Quiche

### Zutaten für den Teig

125 g Butter, kalt  
250 g Mehl  
1 Ei  
3 EL Milch  
Salz

### Zutaten für den Belag

2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel, rot  
1 EL Öl  
500 g Broccoli-Röschen (Art. Nr. 2032)  
200 g Mais, extra süß (Art. Nr. 2025)  
2 Paprikaschoten, rot  
200 g Schmand  
6 EL Frischkäse  
3 Eier  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss, gerieben  
50 g Käse, gerieben  
Öl, zum Einfetten der Form

Für 4 Personen  
Dauer:  
ca. 40 Minuten

### Zubereitung

1. Für den Teig die Butter in Flöckchen in eine Schüssel geben und Mehl hinzufügen. Das Ei, 3 EL Milch, 1 EL Wasser sowie eine Prise Salz hinzufügen und alles gut durchkneten. Den Teig abgedeckt für eine halbe Stunde an einem kalten Ort ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit kann der Belag zubereitet werden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und beides fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.
3. Die Broccoli-Röschen und Mais auftauen lassen. Inzwischen die Paprikaschoten halbieren, Kerne entfernen, gründlich waschen und in halbe Ringe schneiden. Broccoli und Paprika ebenfalls in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Schmand, Frischkäse und Eier miteinander verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Eine Quicheform (24 cm Durchmesser) mit etwas Öl auspinseln. Den Teig kreisförmig ausrollen, bis er einen Durchmesser von ungefähr von 28 cm hat. Die Form mit dem Teig auskleiden und dabei den Rand leicht überstehen lassen. Die Gemüsemischung auf dem Teig verteilen und die Eier-Schmand-Masse darübergießen. Die Gemüse-Quiche mit geriebenem Käse bestreuen.
6. Den Backofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen und die Quiche 40 Minuten backen lassen, bis sie goldbraun an der Oberfläche ist. Guten Appetit beim „Besser - zuhause genießen“.









**2135 Erbsen, extra fein**  
Klein und besonders zart – für höchste Ansprüche. Ein Muss für jede Gemüseplatte. (1000 g € 6,21)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 7,45**



**2036 Karotten in Scheiben**  
Dünne Karottenscheiben mit kräftiger Farbe und starkem Geschmack. (1000 g € 4,79)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 5,75**




**2147 Fingermöhren**  
Besonders zarte Möhren. Nicht nur appetitlich in Form und Farbe – auch appetitlich lecker! (1000 g € 6,63)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 7,95**





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

 10 Min.  8 Min. **1000 g € 5,95**





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

 ca. 15 Min.  ca. 8 Min. **1000 g € 7,95**



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

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



**2154 Erbsen und Fingermöhren**  
Feine Markerbsen und zarte Fingermöhren vereint in einer beliebten Kombination. (1000 g € 6,21)

 ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 7,45**



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



 ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **1000 g € 6,95**



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

 ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **1000 g € 6,95**

**2011 Kaisergemüse Exquisit**  
Eine Gourmet-Mischung: Broccoli- und Blumenkohl-Röschen sowie Fingermöhren. (1000 g € 7,46)

 ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 8,95**

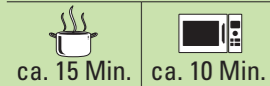






**2140 Rosenkohl**  
Zarte, feste Röschen, handgeputzt. Kräftiges Gemüse zu Wild- und Fleischgerichten. (1000 g € 6,21)

1200 g € 7,45

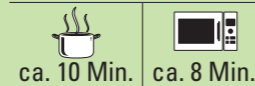


ca. 15 Min. ca. 10 Min.



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

1000 g € 8,45

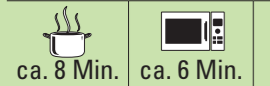


ca. 10 Min. ca. 8 Min.



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

1000 g € 5,95

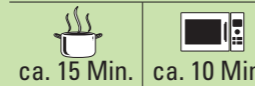


ca. 8 Min. ca. 6 Min.



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

1000 g € 5,75

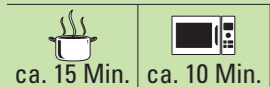


ca. 15 Min. ca. 10 Min.



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

600 g € 10,95

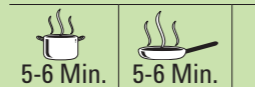


ca. 15 Min. ca. 10 Min.

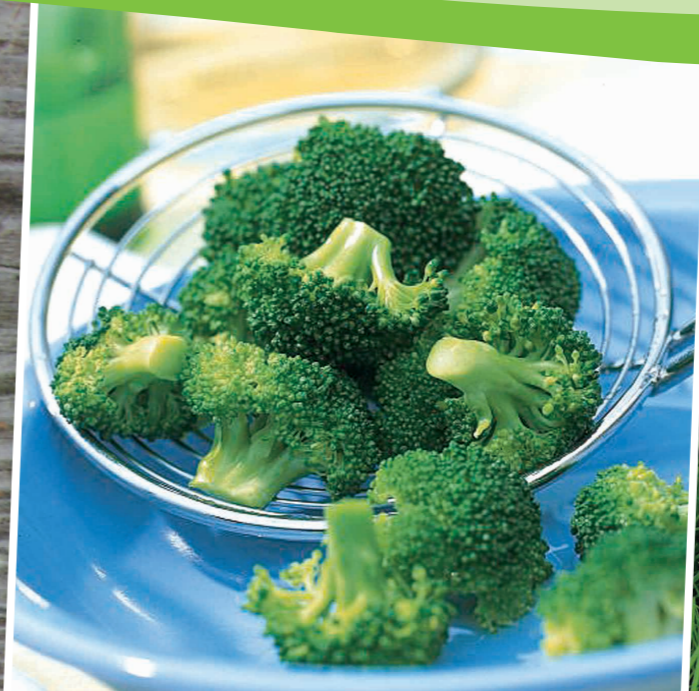


**2137 Edamame**  
Die kleinen Alleskönner sind äußerst schmackhaft und verfügen über ein besonderes Aroma. Servieren Sie die ungesalzene Edamame zum Beispiel als Beilage in Bowls oder gesalzen als Snack. Von Natur aus gut!

1000 g € 11,95

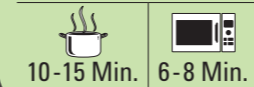


5-6 Min. 5-6 Min.



**2032 Broccoli-Röschen**  
Nur die zarten Röschen. Sie werden nach der Ernte sofort schockgefrostet und behalten so ihre wertvollen Mineralstoffe und Vitamine. (1000 g € 7,46)

1200 g € 8,95

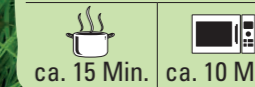


10-15 Min. 6-8 Min.



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

1200 g € 8,95



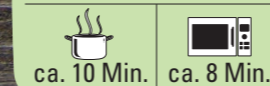
ca. 15 Min. ca. 10 Min.

*Reif geerntet, schonend schockgefrostet  
und vitaminreich serviert*



**2134 Blumenkohl**  
Dichte, geschlossene Röschen mit kurzen Stielen. Mild und aromatisch im Geschmack. Auch als Frischkost-Salat lecker. (1000 g € 7,04)

1200 g € 8,45

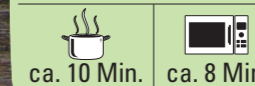


ca. 10 Min. ca. 8 Min.



**2030 Gemüse-Trio**  
Romanesco-, Broccoli- und Blumenkohl-Röschen. (1000 g € 7,46)

1200 g € 8,95



ca. 10 Min. ca. 8 Min.







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

1000 g € 7,45



ca. 12 Min.



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

4 x 750 g € 15,95



ca. 15 Min.



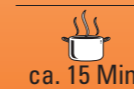
ca. 10 Min.

*Vielfalt,  
die überzeugt*

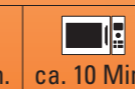


**2018 Gemüse-Sortiment**  
Je 500 g extra feine Markerbsen, Fingermöhren, Prinzessbohnen, Rosenkohl, Blumenkohl- und Broccoli-Röschen. 3000 g

6 x 500 g  
€ 15,95



ca. 15 Min.



ca. 10 Min.

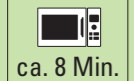


**2079 Paprika**  
Grüne, gelbe und rote Paprikastreifen, dünn geschnitten und leicht blanchiert.

1000 g € 6,95



ca. 10 Min.



ca. 8 Min.

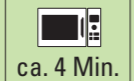


**2025 Mais, extra süß**  
Goldgelbe, zarte Maiskörner, mild und fein in Geschmack und Aroma.

1000 g € 5,95



ca. 6 Min.



ca. 4 Min.



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

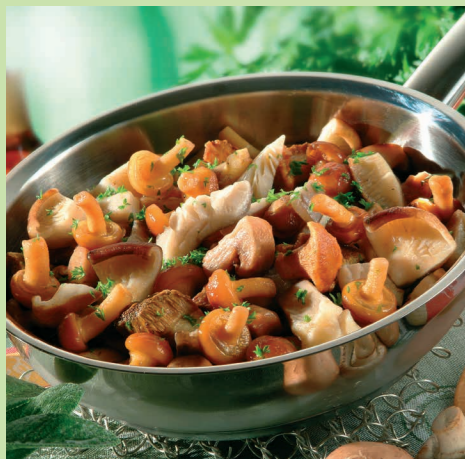
1000 g € 5,95



ca. 10 Min.



ca. 6 Min.



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

750 g € 9,95



ca. 10 Min.

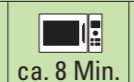


**2152 Balkangemüse**  
Gemüsemischung aus süßem Mais, Erbsen und rotem Paprika. Ideal für Aufläufe oder auch als Salat.

1000 g € 5,95



ca. 10 Min.



ca. 8 Min.



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

1000 g € 5,95



ca. 8 Min.



ca. 6 Min.

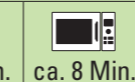


**2028 Butter-Gemüse**  
Erbsen, Karottenscheiben in Wellenschnitt, Blumenkohl und Maiskörner. Mit Kräuterbutter fertig gewürzt.

1000 g € 7,95



ca. 10 Min.

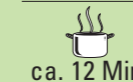


ca. 8 Min.

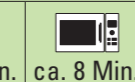


**2188 Apfel-Rotkohl**  
Fein geschnittener Rotkohl, fix und fertig zubereitet. Nur noch erwärmen. (1000 g € 6,30)

1500 g € 9,45



ca. 12 Min.

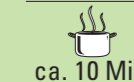


ca. 8 Min.

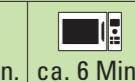


**2131 Rahm-Spinat**  
Tafelfertig. Aus frischen, jungen Spinatblättern, mit Sahne verfeinert und mild abgeschmeckt.

1000 g € 5,95



ca. 10 Min.



ca. 6 Min.





**2014 Suppengemüse**  
Karotten, Brechbohnen, Erbsen, Kohlrabi, Selleriewürfel, Blumenkohl, Porree, Rosenkohl und weißer Staudensellerie. (1000 g € 4,96)

ca. 10 Min. ca. 8 Min. **1200 g € 5,95**



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

ca. 15 Min. ca. 8 Min. **1000 g € 4,95**



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

1 Std. **1000 g € 4,95**



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

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



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

10-12 Min. 4-5 Min. **1000 g € 6,45**



## Köstliches Olivenöl aus Griechenland

Vom Anbau bis zur Ernte kommt alles aus einer Hand.

**Erzeugerqualität**

**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 € 23,90)

Nicht tiefgekühlt **500 ml € 11,95**

## Aromatisch würzen und verfeinern



Purer Genuss

So gelingt jede Suppe mit Leichtigkeit



**8038 Besser-Fix**  
Zum Verfeinern von vielen Speisen oder einfach als Bouillon. Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe. (1000 g € 17,67)

Nicht tiefgekühlt **450 g € 7,95**

**0602 TTS-Fix**  
Zum Verfeinern von vielen Speisen oder einfach als Bouillon. (1000 g € 16,57)

Nicht tiefgekühlt **540 g € 8,95**



**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 € 27,25)

Nicht tiefgekühlt **200 g € 5,45**



**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**



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

Nicht tiefgekühlt **450 g € 9,95**





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

 **750 g € 9,95**  
ca. 3-4 Min.



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

 **800 g € 6,95**  
ca. 12 Min.




**7500 Maultaschen**  
Nudeltaschen gefüllt mit einer Hackfleisch-Spinat-Füllung. **24 Stück.** (1000 g € 9,54)

 **1200 g € 11,45**  
ca. 15 Min.



**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)

 **800 g € 11,95**  
ca. 8 Min.



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

 **800 g € 9,95**  
ca. 8 Min.



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

 **1000 g € 9,95**  
ca. 12 Min.

## Schwäbische Hochzeitssuppe

### Zutaten

4 Hähnchen-Brustfilet, unpaniert (Art. Nr. 4080) • 1 Beutel Hochzeitssuppen-Einlage (Art. Nr. 7484)  
4-5 EL Besser-Fix Brühe (Art. Nr. 8038) • 1 Bund frische Petersilie • etwas Salz

### Zubereitung

1. 2,5 Liter Wasser aufsetzen, 1 TL Salz einstreuen, Hähnchen-Brustfilets dazugeben und aufkochen lassen. Danach mit Deckel ca. 30 Minuten auf kleinerer Stufe köcheln lassen und das austretende Eiweiss mit einem Löffel abschöpfen.
2. Die Besser-Fix Brühe und die Hochzeitssuppen-Einlage dazugeben und für weitere 10 Minuten mitköcheln lassen.
3. Hähnchen-Brustfilets rausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken und zusammen mit den Hähnchenwürfeln kurz vor dem Servieren über die Suppe geben. Guten Appetit beim „Besser - zuhause genießen“.

Für 4 Personen  
Dauer:  
ca. 30 Minuten



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

 **1000 g € 9,95**  
ca. 15 Min.





**7448 Großmutter's Erbseneintopf**  
 Unser Erbseneintopf wird nach einem traditionellen Hausrezept mit zarten Erbsen, mageren Kasselerwürfeln und feinem Gemüse zubereitet. 1200 g. (1000 g € 7,04)

ca. 25 Min. ca. 8 Min. **2 x 600 g € 8,45**



**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 € 11,19)

ca. 25 Min. ca. 8 Min. **2 x 400 g € 8,95**



**7457 Hühnersuppentopf**  
 Kräftige Hühnerbrühe mit knackigem Gartengemüse, magerem Hühnerfleisch, leckeren Nudeln und Eierstich. Einfach portionsweise im Kochbeutel zubereiten. 1200 g. (1000 g € 8,29)

ca. 25 Min. ca. 8 Min. **2 x 600 g € 9,95**



**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 € 8,45**



**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**



**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**



**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 € 16,90)

ca. 25 Min. **2 x 250 g € 8,45**





## Süßkartoffel Rösti mit Avocado-Tatar und pochiertem Ei

### Zutaten

- 12 Süßkartoffel Rösti (Art. Nr. 3045)
- 4 Eier
- 4 Avocados, reif
- 8 Cocktailtomaten
- 4 TL Limettensaft
- 2 TL Natives Olivenöl Extra (Art. Nr. 8600)
- Meersalz, grob
- Pfeffer, schwarz
- 4 Lauchstangen, in Ringe geschnitten
- 4 EL Essig

Für 4 Personen  
Dauer:  
ca. 25 Minuten

### Zubereitung

1. Die Süßkartoffel-Rösti nach Empfehlung auf der Verpackung im Backofen oder in der Heißluftfritteuse zubereiten.
2. Das Avocadofleisch in eine Schüssel löffeln und grob mit einer Gabel zerdrücken.
3. Die Tomaten fein würfeln und zum Avocadofleisch geben.
4. Pfeffer, Salz, Limettensaft und Olivenöl hinzufügen, verrühren und abschmecken.
5. Jeweils 3 Süßkartoffel Rösti mit einer Portion vom Avocado-Tartar auf schönen Tellern anrichten. Dabei in die Mitte eine Mulde drücken.
6. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Essig und etwas Meersalz hinzufügen.
7. Dann das erste Ei vorsichtig aufschlagen und in ein kleines Schälchen gleiten lassen. Das kochende Wasser mit einem Kochlöffel rühren, sodass ein Strudel entsteht. Das aufgeschlagene Ei hineingleiten lassen und mit dem Kochlöffel das Wasser im Strudel vorsichtig weiterbewegen. Das Ei 3-4 Minuten kochen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Die anderen Eier auf die gleiche Weise zubereiten.
8. Je ein Ei in die Mulden vom Avocado-Tartar setzen, mit etwas Salz würzen, mit den Frühlingszwiebeln bestreuen und „Besser - zuhause genießen“.







**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**



**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**



**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**



**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**



**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**



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

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



**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**



**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**



**3007 Backofen-Kroketten-Zapfen**  
Aus feinem Kartoffelteilg 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**



**3014 Backofen-Röstinchen**  
Aus geraspelten Kartoffeln. Mild abgeschmeckt. Als Beilage zu Fleisch und Wild. (1000 g € 5,63)

ca. 15 Min. bei 180-190 Grad ca. 4 Min. **1500 g € 8,45**

*Außen knusprig, innen zart und kartoffelig*



**3001 Gourmet-Kartoffel-Mix**  
Eine Mischung aus 3 außergewöhnlichen Kartoffelspezialitäten. Je 500 g Herzogin-Kartoffeln, Tropfenkroketten 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**




**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**







**3208 Kartoffel-Klöße**  
Aus rohen und gekochten Kartoffeln. **20 Stück.** (1000 g € 5,30)

 ca. 20 Min. **1500 g € 7,95**




**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**




**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**



**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**




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

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




**3223 Kartoffel-Frischkäse-Taschen**  
Knusprige Taschen aus frisch geraspelten 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**

Wie selbst gemacht





**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 € 7,95**





**3247 Bratkartoffeln**  
Lust auf knusprige Bratkartoffeln? Das geht ganz schnell. Nur noch anbraten. (1000 g € 4,54)

 ca. 10 Min.  ca. 4 Min. **1200 g € 5,45**



**3204 Reibekuchen**  
Wie von Mutttern gemacht. Goldgelb gebackene Reibekuchen aus geriebenen Kartoffeln. Das spart jede Menge Zeit. **25 Stück.** (1000 g € 5,63)

 ca. 20 Min. bei 180-190 Grad  ca. 8 Min. **1500 g € 8,45**





Vegetarisch 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 **600 g € 9,95**



Vegetarisch genießen

**3045 Süßkartoffel Rösti**  
Süße Kostbarkeit: Diese pfannenfertigen Reibekuchen aus Süßkartoffeln schenken Ihrem Gaumen ein Genusserebnis der Extraklasse. Einfach erwärmen und als Beilage oder komplette Mahlzeit servieren. Raffiniert, frisch und einfach lecker! **15 Stück.** (1000 g € 11,93)

14 Min. bei 180 Grad ca. 5 Min. **750 g € 8,95**



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 **1000 g € 9,95**



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. **750 g € 9,95**



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. **1200 g € 11,95**



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 **625 g € 11,95**



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 **600 g € 9,45**



Vegetarisch genießen

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

10-12 Min. bei 180 Grad 4-5 Min. 3-5 Min. bei 180 Grad **640 g € 9,95**





## Kalbssteak-Türmchen mit grünen Bohnen

### Zutaten

4 Kalbs Grillsteaks „Toscana“ (Art. Nr. 5109)  
 8 dicke Scheiben Bacon  
 Bratfett  
 8 TL Senf, mittelscharf  
 4 EL Butterschmalz  
 50 ml Rotwein  
 100 ml Brühe  
 2 EL Tomatenmark  
 1 TL Honig  
 ½ TL Currypulver  
 ½ TL Paprikapulver  
 Salz  
 Pfeffer  
 kleine Holzstäbchen

### Für das Gemüse

600 g Prinzessbohnen (Art. Nr. 2126)  
 4 dicke Scheiben Bacon  
 3 EL Butter  
 2 EL Honig  
 1 große Handvoll Walnüsse  
 Salz, Pfeffer und Muskatnuss  
 Minitomaten mit Stiel

### Für den Püree

800 g Stampfkartoffeln (Art. Nr. 3038)  
 100 ml Sahne oder Milch

### Dekoration

1 Bund krause Petersilie (in heißem Olivenöl  
 ca. 15 Sekunden braten)  
 Pfefferkörner, rot

### Zubereitung

1. Die Kalbs Grillsteaks auftauen lassen. Danach jedes Steak seitlich und rundum mit einem TL Senf bestreichen. Anschließend je 2 Scheiben Bacon um die mit Senf bestrichene Fläche wickeln und mit einem Holzstäbchen fixieren.
2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons von jeder Seite anbraten. Danach ca. 10 Minuten weitergaren. Der Bacon wird auf diese Weise nicht so kross wie bei direkter Hitze. Die Filets aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen warmhalten.
3. Wein, Brühe, Tomatenmark, Honig und Gewürze in den Bratfond geben. Den Sud kurz aufkochen und 2 Minuten bei starker Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit Sahne oder Milch verfeinern.
4. Die Stampfkartoffeln nach Zubereitungsempfehlung auf der Verpackung mit etwas Milch und Sahne zubereiten. Die Bohnen kurz blanchieren (mit heißem Wasser überbrühen), Speck im Backofen ganz kross ausbraten und danach zerkrümeln. Die Tomaten kurz im Backofen angrillen.
4. Butter in einer Pfanne schmelzen und dann den Honig und die Walnüsse unterrühren.

### Anrichten

Zuerst das Püree auf schöne Teller verstreichen. Die Kalbs Grillsteaks darauf setzen und mit Petersilie bestreuen. Dazu kommt ein leichter Saucenspiegel und ein paar Böhnchen. Ein Löffel von der Walnussbutter und dem zerbröselten Speck über die Bohnen geben und die Tomaten als Farbtupfer hinzufügen. Viel Freude beim „Besser - zuhause genießen“.



Für 4 Personen  
 Dauer:  
 ca. 40 Minuten





**5087 Fränkische Rostbratwürstchen**  
Kleine Würstchen aus Schweinefleisch, herzhaft gewürzt. Im Naturdarm vorgebrüht. Schnell gebraten oder gegrillt. **28 Stück.** (1000 g € 19,21)



3-4 Min.



3-4 Min.

**700 g € 13,45**



**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**



**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**



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



ca. 4 Min.



ca. 3 Min.

**800 g € 12,95**



**5076 Mini-Haxe BBQ-Style**  
Herzhaft 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**



**5049 Lammsteaks mariniert**  
Saubere parierte 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**



**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**



*Met Gouda Käse*

**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**



**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**



**5064 Backofen-Meisterschnitzel**  
Der beliebte Klassiker auch für den Backofen. Saftige Schweine-Schnitzel, lecker gewürzt und paniert. Die Schnitzel sind schon fertig gebraten und gelingen daher garantiert. **5 Stück.** (1000 g € 19,21)



ca. 20 Min. bei 180-190 Grad



ca. 12 Min.



ca. 6 Min.

**700 g € 13,45**





**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**



**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**






**4296 Kohlrouladen**  
Bratfertige Rouladen. Blanchierte Weißkohlblätter gefüllt mit gewürztem Schweinefleisch. Besonders hoher Fleischanteil. **4 Stück.** (1000 g € 14,31)

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





**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**





**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 € 21,27)

 ca. 6 Min. |  ca. 10 Min. bei 180 Grad | **750 g € 15,95**

**HERZHAFTE UND SAFTIG**




**5075 Hackfleischrolle-Athen**  
Herzhafte Spezialität aus pikant gewürztem Schweinefleisch mit einer cremigen Frischkäsefüllung, nach griechischer Art mit Knoblauch verfeinert. **12 Stück.** (1000 g € 17,99)

 ca. 10 Min. bei 180-190 Grad |  4-5 Min. | **720 g € 12,95**






**4359 Wiener-Würstchen**  
Feine Würstchen aus Schweinefleisch in zartem Saitling. **14 Stück.**  
(1000 g € 17,79)

 ca. 6 Min. **700 g € 12,45**





**4295 Mettenden**  
Die passende Einlage für alle Eintöpfe. Mettenden aus Schweinefleisch, mild geräuchert und pikant im Geschmack. **10 Stück.**  
(1000 g € 16,19)

 ca. 25 Min. **800 g € 12,95**





**4614 Original Thüringer-Rostbratwurst**  
Herzhafte Würstchen nach Original-Rezeptur hergestellt. **8 Stück.**  
(1000 g € 16,19)

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




**5009 Riesen-Currywurst**  
Extra große, leicht geräucherte Bratwurst aus Schweinefleisch. Zum Grillen, Braten oder Kochen. 5 x 130 g. (1000 g € 18,39)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **650 g € 11,95**




**4468 Bockwurst**  
Mild geräucherte Wurst aus Schweinefleisch. **9 Stück.**  
(1000 g € 16,27)

 ca. 6 Min. **765 g € 12,45**



**5079 Käse Krainer**  
Käsekrainer – ein herzhaft-würziger Genuss! Milder Käse, mageres Schweinefleisch und Gewürze machen diese Wurst zu einem Geschmackserlebnis. **8 Stück.** (1000 g € 16,19)

 ca. 10 Min. **800 g € 12,95**




*Das zarte Steak vom Menü der Titelseite*

**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**




**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**



**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 € 29,06)

 5-6 Min. **4 x 120 g € 13,95**

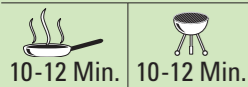




**Nachhaltig gut**  
Mit unseren saftigen Angus-Burger Patties genießen Sie auf hochwertigste Art Rindfleisch aus 100% tiergerechter Haltung von der Nordsee.



**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)



4 x 180 g € 14,95

## BURGER DELUXE ZUM SELBER MACHEN



**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)



6 x 100 g € 8,45



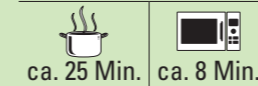
**9503 Burger-Brötchen**  
Ob als Snack oder als Burgermenü, dieses Brötchen punktet mit seinem besonders aromatischen Geschmack und seiner langen Frische. Diese erhält es durch den Natursauerteig sowie 100% natürliche Zutaten. 600 g. (1000 g € 12,42)



6 x 100 g € 7,45



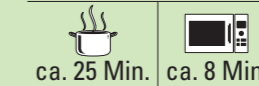
**7511 Rindfleisch in Meerrettich**  
Zartes Rindfleisch aus der Brust in erlesener Meerrettich-Sahne-Sauce. Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 26,58)



2 x 300 g € 15,95



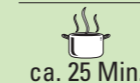
**7510 Sauerbraten**  
Nach fränkischer Rezeptur eingelegt. Saftiger Sauerbraten fermentiert mit einer delikaten Bratensauce. Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 24,92)



2 x 300 g € 14,95



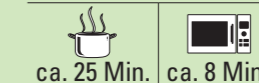
**7502 Rinderroulade**  
Köstliche Rouladen aus zartem Rindfleisch, gefüllt mit Zwiebeln, Bacon und Gewürzgerken. Eine Bratensoße macht den klassischen Genuss perfekt. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 500 g. (1000 g € 29,90)



2 x 250 g € 14,95



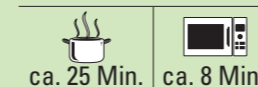
**4299 Kohlroulade mit Sauce, Fix & Fertig**  
Zarte frische Kohlblätter mit einer klassischen Füllung aus Schweine- und Rinderhackfleisch. Fix & fertig zubereitet mit einer herrlichen braunen Sauce. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 700 g. (1000 g € 18,50)



2 x 350 g € 12,95



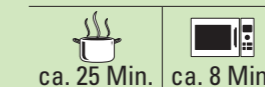
**7504 Hähnchen Geschnetzeltes in Curryrahmsauce**  
Eine köstliche Kombination aus zarten Hähnchenstreifen in pikant fruchtiger Curryrahmsauce. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 18,25)



2 x 300 g € 10,95



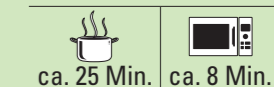
**4119 Hühnerfrikassee**  
Zartes gegartes Hühnerfleisch und Spargel in einer sahnigen Sauce. Einfache und schnelle Zubereitung im Kochbeutel. 900 g. (1000 g € 11,06)



2 x 450 g € 9,95



**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 € 14,90)



2 x 250 g € 7,45





**4115 Crunchy-Chicken-Burger**  
Burger Patties aus zartem, saftigem Hähnchen-Brustfleisch, gewürzt, gegart und mit einer krossen Cornflakespanade umhüllt. Dazu passen hervorragend unsere Burger-Brötchen. Schnelle und einfache Zubereitung im Backofen. **5 Stück.** (1000 g € 16,85)

ca. 23 Min. bei 200 Grad ca. 12 Min. ca. 6 Min. **650 g € 10,95**



**4084 Hähnchen-Brustfilet-Cordon-bleu**  
Zartes Hähnchen-Brustfilet gefüllt mit gegartem Putenformfleischschinken und Gouda. Umhüllt von einer krossen Panade. **Ca. 6 Stück.** (1000 g € 17,72)

ca. 20 Min. ca. 12 Min. **900 g € 15,95**



**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 € 17,27)

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



**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 € 15,50)

ca. 16 Min. ca. 10 Min. **900 g € 13,95**



**4038 Hähnchen-Brustfilet mit Waldpilzen**  
Paniertes Hähnchen-Brustfilet gefüllt mit einer Crème aus Waldpilzen und Kräutern. **5-7 Stück.** (1000 g € 16,61)

ca. 18 Min. ca. 10 Min. ca. 27 Min. bei 200 Grad **900 g € 14,95**



**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 € 19,93)

ca. 20 Min. bei 180 Grad ca. 3 Min. **700 g € 13,95**



*Beliebter Klassiker*



**4083 Hähnchen-Brustfilet „Wiener Art“**  
Ausgesprochen zarte, hochwertige Hähnchen-Brustfilets in einer knusprigen, fein würzigen Panade. **Ca. 6 Stück.** (1000 g € 17,72)

ca. 16 Min. ca. 10 Min. **900 g € 15,95**



**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 € 16,19)

18-20 Min. 8-10 Min. 3-4 Min. **800 g € 12,95**



**4085 Chicken-Crossies**  
Panierte Brustfiletstücke aus gewachsenem Hähnchenfleisch. Saftig und zart. (1000 g € 17,44)

ca. 12 Min. ca. 6 Min. **800 g € 13,95**



**4654 Geflügel-Dinos**  
Lustige Dinos aus zartem, fein zerkleinertem und gewürztem Geflügelfleisch. Ein Kinder-Leibgericht und ein „Muss“ für jeden Kindergeburtstag! Einzeln entnehmbar. **Ca. 14 Stück.**

ca. 10 Min. ca. 6 Min. **1000 g € 11,95**





**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 € 18,69)

10-15 Min. **800 g € 14,95**



**4088 Mini Hähnchen-Frikadellen**  
Kleine Frikadellen aus reinem Hähnchenfleisch, supersaftig, würzig und extrem lecker. Ideal als Snack für zwischendurch und auch als Hauptmahlzeit. Fix und fertig gegart. **Ca. 28 Stück.** (1000 g € 17,07)

18-22 Min. bei 180 Grad 12-14 Min. 4-6 Min. bei 600 Watt **700 g € 11,95**



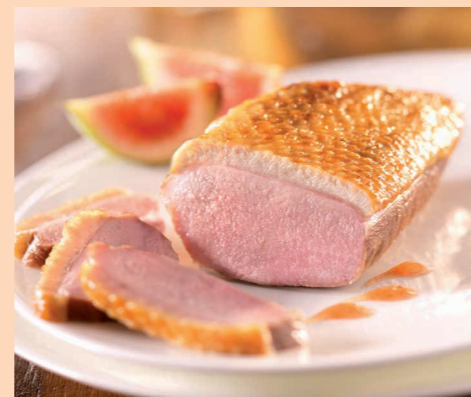
**4338 Chicken-Wings**  
Gewürzte Hähnchenflügel: außen knusprig, innen zart. Ein schneller, leckerer Snack für den Abend.

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



**4336 Hähnchenspieße**  
Zarte Hähnchen-Brustfiletstücke am Spieß. Mild gewürzt und fertig gebraten. Der ideale Snack für zwischendurch. **Ca. 14 Stück.** (1000 g € 21,36)

ca. 12 Min. bei 180 Grad 8-10 Min. 2-3 Min. **700 g € 14,95**



**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)

ca. 30 Min. **4 Stück € 23,95**



**4041 Hähnchen-Innenfilet-Kräutergarten**  
Zarte Hähnchen-Innenfilets in einer herzhaften Kräutermarinade. Ideal für Geschnetzeltes, als Salatbeilage oder Sandwichauflage. Eine vielseitige Köstlichkeit. Schnell zubereitet. (1000 g € 19,93)

ca. 7 Min. **750 g € 14,95**



**4069 Hähnchen-Innenfilets-Mediterran**  
Zarte Hähnchen-Innenfilets in einer mediterranen Kräutermarinade. Dünn geschnitten und bereits gebraten. Ideal auch für Salate. (1000 g € 19,92)

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



**4037 Hähnchen-Brustfilet-Streifen**  
Hähnchen-Brustfilet gegart, in Streifen geschnitten. Einfach kurz anbraten und zum gemischten Salat servieren. (1000 g € 18,69)

ca. 8 Min. bei 180 Grad ca. 8 Min. ca. 6 Min. **800 g € 14,95**



**4395 Vorratspackung Hähnchenkeulen**  
9-11 Stück. (1000 g € 7,18)

**2500 g € 17,95**

**4394 Hähnchenkeulen**  
Saftige Keulen zum Braten, Grillen und Schmoren. Beste Qualität ohne Rückenstück. Eiweißreich und fettarm. **5-6 Stück.** (1000 g € 8,63)

ca. 45 Min bei 200 Grad. **1500 g € 12,95**



**4121 Hähnchen-Kräutersteaks**  
Fix und fertig gebratene Hähnchen-Brustfilets in einer feinen Marinade aus dem Kräutergarten. **6 Stück.** (1000 g € 22,60)

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

## Leichter und zarter Genuss



**4080 Hähnchen-Brustfilet, unpaniert**  
Hochwertiges, eiweißreiches und fettarmes Fleisch, mild im Geschmack. Zum Braten, Dünsten oder Grillen. **Ca. 6 Stück.** (1000 g € 19,39)

ca. 15 Min. **900 g € 17,45**



**4082 Puten-Brustfilet, unpaniert**  
Zarte Schnitzel aus der Putenbrust. Mild gewürzt. Leicht bekömmlich. **Ca. 8 Stück.** (1000 g € 19,39)

ca. 15 Min. **900 g € 17,45**





## Fischstäbchen Wraps

### Zutaten

8 Fischstäbchen (Art. Nr. 6022)  
 100 g Rahm-Spinat (Art. Nr. 2131)  
 4 Wraps  
 4-6 Champignons  
 75 g Feldsalat  
 2 Möhren  
 3 Lauchzwiebeln  
 8 Cherrytomaten

### Für den Dip

150 g Crème fraîche  
 3 TL TK Kräutermischung  
 Salz  
 Pfeffer  
 Holzspieße

Für 4 Personen  
 Dauer:  
 ca. 20 Minuten

### Zubereitung

1. Die Fischstäbchen und den Rahm-Spinat wie auf der Verpackung beschrieben zubereiten. Den Spinat nach der Zubereitung kaltstellen.
2. Die Pilze und Lauchzwiebeln waschen und in Scheiben bzw. in feine Ringe schneiden. Die Möhren schälen und in Streifen schneiden.
3. Für den Dip die Crème fraîche und die Kräuter in eine Schale geben und verrühren.
4. Die Wraps wie auf der Verpackung beschrieben kurz erwärmen. Danach mit dem Rahm-Spinat bestreichen und mit den Gemüsekomponten belegen.
5. Auf jeden Wrap jeweils zwei Fischstäbchen legen. Dann beide Seiten des Teiges einschlagen, straff einrollen und mit einem Holzspieß fixieren.

### Fischstäbchen – eine Erfolgsgeschichte



Sie sind **knusprig**, gold-gelb und passen einfach super zu Spinat und Kartoffelpüree – die leckeren Fischstäbchen aus feinem **Alaska-Seelachsfilet** sind beliebt bei kleinen aber auch bei großen Genießern und der Star unter den tiefkühlfrischen Produkten. 1955 eroberten sie zuerst in Großbritannien den Markt, danach folgte Europa und heute sind sie **weltweit** bekannt und **heiß begehrt**. In Deutschland liegt der Verbrauch pro Kopf bei ca. 27 Fischstäbchen im Jahr.









**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 = € 24,93)

  **720 g Abtropfgewicht € 17,95**  
15-20 Min. | ca. 15 Min.





**6651 Kabeljau-Rückenstücke**  
Fangfrisch verarbeitet, ohne Haut. Praktisch grätenfrei. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 29,54)

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




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

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




**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)

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




**6002 Pazifisches Schollenfilet**  
Das Beste, was eine Scholle zu bieten hat: 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)

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



*Für mehr Vitamine*

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

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




**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)

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





**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)

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






**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**




**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. Dazu passt hervorragend ein frischer Salat und Baguette. (1000 g € 33,90)

 5-6 Min. **500 g € 16,95**




**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**





**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**





**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**



**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**



Unwiderstehlich frisch






**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**





**6016 Regenbogen-Forellen**  
Nur noch würzen, in Alufolie wickeln und ab in den Backofen. **4 Stück.** (1000 g Netto-Fischgewicht = € 19,69)

 ca. 25 Min. bei 180-190 Grad  ca. 20 Min.  ca. 20 Min. **810 g Abtropfgewicht € 15,95**








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

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




**6288 Seehecht „Müllerin“**  
Erlaesenes Kap-Seehecht-Filet, fein mehliert und dezent gewürzt. Mit Zitronen-Aroma und Petersilie. Vorgebacken. Praktisch grätenfrei. **Ca. 5 Stück.** (1000 g € 22,44)

   **800 g € 17,95**  
ca. 25 Min. bei 180-190 Grad ca. 12 Min. ca. 8 Min.





**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)

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





**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 € 22,44)

  **800 g € 17,95**  
ca. 20 Min. bei 180-190 Grad ca. 10 Min.



**6008 Eismeer-Filetten**  
Filetten aus feinem Alaska-Seelachs mit Panade. Praktisch grätenfrei. **7 Stück.** (1000 g € 15,19)

  **1050 g € 15,95**  
ca. 12 Min. ca. 7 Min.




Die lieben klein und groß!

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

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





**6279 Backfisch „Gourmet“**  
Alaska-Seelachs-Filet umhüllt von einem Backteig. Praktisch grätenfrei. **6 Stück.** (1000 g € 16,61)

   **960 g € 15,95**  
ca. 25 Min. bei 200 Grad ca. 12 Min. ca. 8 Min.



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

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



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

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





**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.

1000 g € 11,95



ca. 12 Min.



**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)

750 g € 10,95



ca. 12 Min.



**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)

750 g € 11,95



10-12 Min.



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

1000 g € 9,95

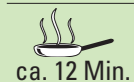


ca. 12 Min.



**7628 Bandnudelpfanne mit Hähnchen**  
Ausgewogenes Pfannengericht aus breiten Bandnudeln im Wellenschnitt mit zarten Hähnchenbruststücken in einer herzhaften Käsesauce. Verfeinert mit Erbsen, Zuckerschoten, Romanesco und Broccoli.

1000 g € 11,45



ca. 12 Min.



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

1000 g € 12,45



ca. 15 Min.



**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.

1000 g € 8,95



ca. 12 Min.



Neu!

**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)

800 g € 9,95



ca. 12 Min.

*Kompromisslos lecker!  
Natürlich ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aromen*



**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.

1000 g € 10,95



12-15 Min.



Vegetarisch genießen

**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!

1000 g € 9,95




ca. 12 Min.






**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 € 9,95**




**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**

**Neu!**

**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**



**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**



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

 ca. 12 Min. **1000 g € 11,45**



**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**



**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**



**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 € 9,95**



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

 ca. 10 Min. **1000 g € 9,95**



**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**





## 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
--------------------------	-------------	----------------



### Schlemmermenüs fix und fertig!

Jetzt können Sie entspannt genießen! Unser 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 Menüs zu einer leckeren Mahlzeit für **nur je € 4,99**.

## Vorgekochte Aufläufe für entspanntes Genießen



Vegetarisch genießen

7588 **Spinat-Auflauf**  
Ein Auflauf voller guter Zutaten: herzhaftes 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
--------------------------	-------------	------------------



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
------------------------------	-------------	------------------



7468 **Lasagne Bolognese**  
Holen Sie sich Italiens Küche auf Ihren Teller. Herzhaftes 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
------------------------------	-------------	------------------




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 € 19,67)

ca. 40 Min. bei 180-190 Grad	ca. 10 Min.	2 x 380 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**



**8423 Holzofen Pinsa Provolone**  
Luftiger Hefeteig belegt mit reichlich italienischen Provolone, Käse und saurer Sahne mit Frühlingszwiebeln abgerundet. Der Provolone ist eine besonders schmackhafte Käse-Spezialität aus Süditalien. Mit seinem würzigen Geschmack und der leicht nussigen Art ist die halbharte Käsesorte wie geschaffen für die italienische Küche. **4 Stück.** (1000 g € 16,58)

 ca. 10 Min. bei 200 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**



**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**




**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**



**7338 Luigis Pizza Hawaii**  
Belegt mit saftigem Kochschinken, fruchtiger Ananas, sonnengereiften Tomaten und mildem Edamer. Schmeckt herrlich fruchtig. Gebacken im Steinofen. Durchmesser 25 cm. **2 Stück.** (1000 g € 12,12)

 11-13 Min. bei 200 Grad **780 g € 9,45**



**7386 Luigis Pizza Speciale**  
Die beliebte Pizza mit mildem Edamer, Edelsalami, echtem Kochschinken, würziger Peperoniwurst und Champignons. Knusperdünn und herzhaft saftig. Eine Sauce aus sonnengereiften Tomaten rundet diese Pizza ab. Durchmesser 25 cm. **2 Stück.** (1000 g € 13,13)


 11-13 Min. bei 200 Grad **720 g € 9,45**



*Knusprig saftige Pizzen  
aus dem Steinofen*



**7389 Luigis Pizza Mozzarella**  
Vegetarische Pizza mit feinem Mozzarella und aromatisch süßen Kirschtomaten. Verfeinert mit Basilikum, Knoblauch und einer fruchtigen Tomatensauce. Schmeckt so gut wie beim Italiener! Durchmesser 25 cm. **2 Stück.** (1000 g € 13,13)

 11-13 Min. bei 200 Grad **720 g € 9,45**




**7385 Luigis Pizza Salami**  
Genießen Sie die knusperdünne Pizza aus dem Steinofen. Belegt mit Edelsalami auf einer fruchtigen Tomatensauce aus sonnengereiften Tomaten. Abgerundet mit mildem Edamer Käse. Durchmesser 25 cm. **2 Stück.** (1000 g € 14,54)

 11-13 Min. bei 200 Grad **650 g € 9,45**



**7387 Luigis Pizza Thunfisch**  
Unsere Pizza Tonno ist belegt mit saftigem Thunfisch, sonnengereiften Tomaten, Edamer, Frühlingszwiebeln und erlesenen Kräutern. Die reichhaltige Auflage und die ausgewählten Zutaten machen diese Pizza unwiderstehlich. Durchmesser 25 cm. **2 Stück.** (1000 g € 12,77)

 11-13 Min. bei 200 Grad **740 g € 9,45**





**8631 Blätterteig Minis**  
Knusprig kleine Blätterteigtaschen mit zwei leckeren Füllungen aus Tomate Mozzarella und Spinat Käse. Je Sorte 15 Stück. Ganz einfach im Backofen zuzubereiten. Als Snack oder zum Salat genießen.  
**30 Stück.** (1000 g € 19,92)

16-18 Min. bei 180 Grad **600 g € 11,95**



**7336 Frühlingsrollen**  
Backofen-Frühlingsrollen aus dünnem Teig gefüllt mit zartem Hähnchen-Brustfilet, Mungokeimlingen und knackfrisch blanchiertem Gemüse. Ein raffinierter asiatischer Snack. **8 Stück.** (1000 g € 12,88)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad ca. 20 Min. ca. 10 Min. **1200 g € 15,45**



**9057 Schinken-Käse-Buttercroissants**  
Buttercroissants gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse-Sahne-Crème. **8 Stück.** (1000 g € 16,19)

ca. 22 Min. bei 180-190 Grad **800 g € 12,95**



**8628 Blätterteig-Nester Schinken-Käse**  
Lockerer Blätterteig gefüllt mit herzhaftem Schinken und Emmentaler. **8 Stück.** (1000 g € 15,85)

ca. 25 Min. bei 180-190 Grad **880 g € 13,95**



**8632 Laugen-Knusperstangen**  
Köstlich gedrehtes Laugengebäck mit einer cremigen Frischkäsefüllung. 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**



**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**



**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. ei 200 Grad **800 g € 11,95**



**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 € 22,42)

8-10 Min. bei 180 Grad **8 x 75 g € 13,45**



**8420 Salami Ecke**  
Diesen Pizzasnack kann man prima aus der Hand essen und mit Gästen teilen. Ein Genuss aus aromatischem Pizzateig, reichlich belegt mit fruchtiger Tomatensauce und würzigen Salamischeiben. Mit feinstem Gouda vorgebacken. **5 Stück.** (1000 g € 18,25)

ca. 10 Min. bei 200 Grad **600 g € 10,95**



**7030 Pizza Donut Tomate Basilikum**  
Lockerer Pizzateig Donut gefüllt mit Pesto Frischkäse. Eine original italienische Tomatensauce und ein Topping aus fruchtigen Tomatenstückchen, aromatischem Basilikum und leckerem Mozzarella machen diesen Snack unwiderstehlich. **5 Stück.** (1000 g € 15,57)

12-15 Min. bei 180 Grad **575 g € 8,95**





## Bunte Donut Raupe

### Zutaten

8 Donuts (Art. Nr. 9090)  
bunte Zuckerglasur  
bunte Streusel und Perlen  
Puderzucker  
Zuckeraugen  
1 Tube Lebensmittelfarbe  
2 Lollis  
Schoko Mikado-Sticks

Für 4 Personen  
Dauer:  
ca. 30 Minuten

### Zubereitung

1. Das Donut-Sortimet auftauen lassen. Danach nach Herzenslust mit Zuckerguss und Perlen verzieren.
2. Für den ersten Donut in der Reihe: Zum Anbringen der Augen aus etwas Puderzucker und ein paar Tropfen Wasser Zuckerguss anrühren. Mit der Lebensmittelfarbe den Mund aufzeichnen.  
Für die Fühler: Die Lollis mit Wasser befeuchten und anschließend in die bunten Streusel eintunken. Kurz trocknen lassen und oben rechts und links vorsichtig in den Donut stecken.
3. Die Donuts schlangenförmig auf einen langen Teller oder Brettchen stellen. Dabei den Donut mit dem Gesicht an erster Stelle platzieren. Damit die Schlange nicht umkippt, wird hinter dem letzten Donut ein Glas oder Ähnliches platziert.
4. Zum Schluss die Schoko Mikado-Sticks auf einer Länge von ca. 5 cm abbrechen und unten rechts und links als Beine in alle Donuts schieben. Guten Appetit und viel Freude beim „Besser - zuhause genießen“.

Der Hit bei Kids







**9090 Donut-Sortiment**  
Lockerer Hefeteig mit Schokoüberzug für die Schoko Fans oder mit Kristallzucker. Da kann keiner widerstehen. **2 x 4 Stück.** (1000 g € 15,90)

ca. 60 Min. **500 g € 7,95**



**9537 Mini-Berliner**  
Lockere Hefeteig-Bällchen mit Himbeer-Johannisbeerfüllung. Einfach gut! **12 Stück.** (1000 g € 17,38)

ca. 40 Min. **400 g € 6,95**



**9005 Marmorkuchen**  
Durch leckeren Speisequark erhält er seine Frische und Saftigkeit. Gekrönt wird das Ganze durch einen Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur. (1000 g € 13,29)

ca. 5 Std. **1200 g € 15,95**



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

ca. 1 Std. **500 g € 8,95**



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

ca. 30 Min. **500 g € 9,95**



**9590 Frankfurter Kranz**  
Rührkuchen gefüllt mit einer Butter-Crème und einer Fruchtfüllung. Garniert mit geröstetem Haselnuss-Krokant. Durchmesser 18 cm. (1000 g € 21,93)

ca. 6 Std. **750 g € 16,45**

## Kuchenschmaus für Glücksmomente



**9498 Premium-Rahm-Käsetorte**  
Mürbeteig mit Rahm-Käsemasse. Egal ob aufgetaut oder ofenwarm serviert. Einfach ein Genuss! Durchmesser 28 cm. (1000 g € 10,67)

ca. 10 Std. In 12 Stücke geschnitten **2150 g € 22,95**





Mit Kirschwasser

**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 Schokoraspeln. (1000 g € 18,83)

ca. 3 Std. In 8 Stücke geschnitten

900 g € 16,95



**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 € 17,50)

ca. 3 Std. In 8 Stücke geschnitten

940 g € 16,45



**9040 Zitronen-Biskuitrolle**  
Verblüffen Sie Ihre Nachbarin 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



**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



**9558 Mandarinen-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



**9065 Erdbeer-Tarte**  
Krosser Butter-Mürbeteig mit aromatischen Erdbeeren auf einer hellen Crème. Durchmesser 29 cm. (1000 g € 13,81)

4-5 Std. In 12 Stücke geschnitten

1300 g € 17,95



**9566 Erdbeerkuchen**  
Herrlich fruchtige Köstlichkeiten aus leckerem Rührteigboden. Mit saftigen Erdbeeren belegt und überzogen von einer Vanillecreme. Schon vorgeschnitten. (1000 g € 18,69)

3-4 Std. In 8 Stücke geschnitten

800 g € 14,95



**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





**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 € 16,58)

 23-25 Min. bei 160 Grad **600 g € 9,95**





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

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





**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 € 13,27)

 ca. 14 Min. bei 180-190 Grad  ca. 4 Min. **750 g € 9,95**



**9557 Mandel-Bienenstich-Schnitten**  
Herrlich frischer Hefeteig mit einer köstlichen Vanille-Sahne-creme und bedeckt mit einer knusprigen, süßen Mandeldecke aus Karamellglasur. Vorgeschnitten und einzeln entnehmbar. (1000 g € 23,54)

 ca. 3 Std.  In 8 Stücke geschnitten **720 g € 16,95**



**9561 Original Italienisches Tiramisu**  
Die italienische Dessertspezialität aus zartem Biskuit, einer Crème aus Mascarpone-Frischkäse und abgestreut mit Kakao-pulver. Jetzt im attraktiven 500 g Riegel. Mit aromatischer Kaffeesauce verfeinert. Enthält Alkohol. (1000 g € 18,90)

 ca. 5 Std. **500 g € 9,45**



*Neu!*



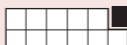
**9128 Muffin Quartett**  
Köstliche Vielfalt – diese Muffins lassen keine Wünsche offen. Je 2 kleine Rührkuchen mit Schokoladenstückchen, Heidelbeeren, Schoko mit Schokoladenstückchen und Zitrone. Ein lecker-lockerer Kuchen-genuss, von dem man einfach nicht genug bekommt. Einzeln entnehmbar. **8 Stück.** (1000 g € 21,58)

 ca. 60 Min. **600 g € 12,95**

*Fluffig, frisch und zum Anbeißen lecker*



**9030 Großmutter's Butterkuchen**  
Saftiger Butterkuchen aus lockerem Hefeteig mit einer süßen Auflage aus Butterflöckchen, gehobelten Mandeln und Kristallzucker. (1000 g € 19,93)

 ca. 8 Min bei 150 Grad  ca. 2 Std.  In 12 Stücke geschnitten **700 g € 13,95**





**9551 Apfeltaschen**  
Knuspriger Blätterteig mit einer saftigen Füllung aus frischen Apfelmückchen 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)

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





**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 € 15,00)

 ca. 3 Min. bei 150 Grad  ca. 30 Min. **630 g € 9,45**



**9534 Butter-Croissants**  
Lockere Plunderteig-Hörnchen nach französischer Rezeptur mit viel Butter. **10 Stück.** (1000 g € 18,09)

 ca. 20 Min. bei 180-190 Grad **550 g € 9,95**





**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 € 15,04)

 ca. 5 Min.  ca. 9 Min.  ca. 1 Min. **595 g € 8,95**



**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**





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

 ca. 18 Min. **750 g € 9,95**




**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)

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

## Wie das duftet

**9125 Brötchenmischung**  
Mit unserer Brötchenvielfalt aus Weizen- und Roggenmehl treffen Sie jeden Geschmack. Je 3 Brötchen mit Mohn, Weizenrundstücke und Weizenmischbrötchen. Einfach kurz aufbacken und noch leicht warm genießen. **9 Stück.** (1000 g € 6,45)

 5-7 Min. bei 200 Grad **690 g € 4,45**





**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**



**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 € 16,57)

 4-5 Min. bei 180 Grad  ca. 45 Min. **540 g € 8,95**



# Genusskatalog

gültig ab März 2024

**Besser**  
zu Hause genießen

Aus unserer  
Eismanufaktur

Mit guter Milch  
und  
frischer Sahne



Ihr Tiefkühlfachberater

## Lieblings-Eiskrem

Entdecken Sie unsere beliebtesten Eiskremsorten. Himmlisch cremig, aromatisch und frisch: Knacky, Big Sandwich, Gigant Vanille, Gigant Mandel und Lido. Mehr ab Seite 12.

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 01.03.2024 bis zum Erscheinen des neuen Kataloges.