



CATALOGUE POUR GOURMETS

2026

Le bon goût de la tradition. La passion de l'innovation.



Notre direction : Senta Kühlmann, Hendrik Kühlmann et Antonius Borgmeier

Chères clientes, chers clients,

Depuis des générations, la fraîcheur, la qualité, le savoir-faire et la responsabilité assumée caractérisent notre entreprise familiale. De délicieuses salades, des antipasti raffinés et de nombreuses autres spécialités gastronomiques sont élaborés avec beaucoup d'amour du détail dans notre usine Kühlmann traditionnelle. Notre équipe expérimentée travaille chaque jour avec passion en s'engageant à respecter les normes de qualité les plus strictes.

Nous transformons exclusivement des produits bruts de haute qualité – sans aucun additifs chimiques ni agents conservateurs. Le résultat : des produits fins, authentiques et savoureux.

C'est ainsi que des créations culinaires artisanales de très haute qualité voient le jour dans nos ateliers de production.

Notre objectif est clair : une qualité sans compromis et un plaisir incomparable. Dans notre nouveau catalogue POUR GOURMETS, découvrez nos nouvelles créations qui, aux côtés de nos classiques très appréciés, vous garantiront des moments de dégustation délicieux et variés.

Et attention : nos nouvelles boulettes de fromage frais font leur entrée dans notre catalogue – petites, rondes et extrêmement savoureuses.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à les découvrir et à les servir.

*La famille Kühlmann
et toute l'équipe Kühlmann*

Une entreprise et son histoire.



4^e génération : Senta et Hendrik

Pour les frère et sœur Senta et Hendrik, une chose est sûre : ce sont les idées innovantes et un niveau de qualité irréprochable qui garantissent l'avenir de notre entreprise familiale. Nous travaillons en permanence à l'élaboration de nouveaux concepts et de solutions individuels.



2055

3^e génération : Andrea et Heinrich

Les évolutions du marché dans le domaine des produits frais à base de pommes de terre motivent le jeune couple pour innover. Andrea et Heinrich développent une nouvelle gamme : les salades composées fraîches de haute qualité. Ils se concentrent clairement sur le marché et les souhaits de leurs clients. Le cousin d'Heinrich Kühlmann, Antonius Borgmeier, réalise ces souhaits en production depuis environ 30 ans.



2013

1985

1950

2^e génération : Antonia et Ewald

Antonia (née Borgmeier) et Ewald Kühlmann reprennent l'entreprise en 1950. Outre le commerce classique de produits agricoles, leur nouvelle activité se concentre sur la production de produits frais à base de pommes de terre.



1912

1^{ère} génération : Maria et Heinrich

L'agriculteur Heinrich Kühlmann fonde un commerce de produits agricoles, puis une famille avec son épouse Maria. Le couple mise sur des produits de haute qualité de la région de la Westphalie orientale.



Des produits fins depuis plus de 100 ans.



Ewald Kühlmann, le fils de Heinrich et Elisabeth, reprend l'entreprise familiale, et trouve en la personne d'Antonia Borgmeier une épouse courageuse et énergique, elle-même issue de la branche agroalimentaire.



Elisabeth Borgmeier avec son fils Antonius Borgmeier, l'actuel directeur des départements Production, Contrôle qualité, Logistique et Achats.



Andrea Kühlmann, l'épouse de Heinrich, devient membre de la direction. Ensemble, ils développent de nouveaux concepts pour le commerce spécialisé ainsi que de nouvelles recettes de qualité traiteur.



Jusqu'à aujourd'hui – développement de nombreux produits et concepts innovants : houmous, boulgour, kimchi, boulettes de fromage frais, pinsa et bien plus encore.

1912

1950

1960

1975

1988

1990

2013

2026

En 1912, Heinrich Kühlmann fonde un commerce de vente à la ferme à Rietberg-Westerwiehe.



Ewald et Antonia Kühlmann se lancent avec succès dans la production de frites. L'entreprise poursuit son expansion et attire de nouveaux clients parmi les grossistes spécialisés de toute l'Allemagne.



La production de salades de qualité traiteur débute et se développe au fil du temps. De nouveaux sites de production sont ouverts.



Hendrik Kühlmann rejoint la direction, suivi de sa sœur Senta Kühlmann (en 2016). Pour la quatrième génération Kühlmann, une chose est claire : ce sont l'innovation et la qualité qui assurent l'avenir de l'entreprise.



Nos valeurs.



MATIÈRES PREMIÈRES DE QUALITÉ



FABRICATION ARTISANALE



INNOVANT & CRÉATIF



FAMILIAL

Notre engagement qualité :

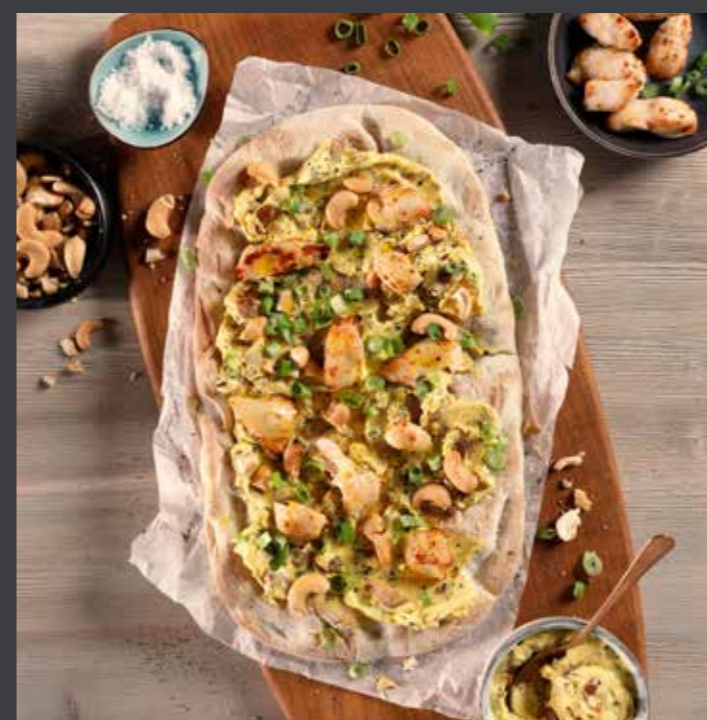


CONTENU



Page 14

Idées créatives pour votre cuisine.



07 Nos nouveautés

09 Antipasti

15 Salades de pommes de terre

17 Salades de chou

19 Salades de pâtes

21 Salades au fromage

23 Salades de légumes

26 Salades ultra-fraîches

27 Salades de volaille & d'œufs

29 Salades à la viande

31 Salades de poisson & fruits de mer

35 Tartinades, crèmes & sauces

41 Articles de saison

43 Cuisine créative

49 Nouveautés & délistages

50 Contact



stable à la cuisson



résistant au gel



résistant à la cuisson et au gel



végétarien



végan

Nous renonçons délibérément à l'ajout de conservateurs, d'arômes et d'extraits.

Nos nouveautés

**Découvrez nos
délices bavarois**

plus de détails
aux pages 16 & 18

Un véritable régal :

**« Quatre délicieuses
variétés de boulettes
de fromage frais »**

plus de détails
à la page 14

Antipasti



Chili Sweets

Poivrons croquants aigres-doux farcis d'une crème épicée fromage frais-poivron.

Réf. : 86306

UV : 1,0 kg



Honey Peppers

Poivrons orange gorgés de soleil de Köhlmann : fruits doux, fondants, farcis à la main d'une crème au fromage frais à la moutarde et au miel.

Réf. : 86307

UV : 1,0 kg



Champignons farcis au fromage frais

Têtes de champignons farcies d'une crème épicée au fromage frais et au poivre.

Réf. : 86315

UV : 1,0 kg



Piments verts

Piments farcis d'une crème au fromage frais.

Réf. : 86317

UV : 1,0 kg



Patty Pans farcis relevés

Mini-potirons farcis d'une crème au fromage frais et à l'ajvar.

Réf. : 86332

UV : 1,0 kg

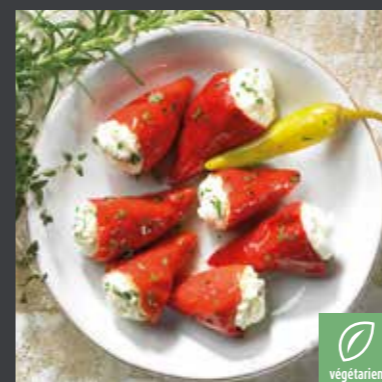


Peppadews®

Poivrons cerises aromatiques farcis d'une crème au fromage frais.

Réf. : 86333

UV : 1,0 kg



Petits poivrons de Florina épicés

Poivrons rouges farcis d'une délicieuse crème au fromage frais.

Réf. : 86336

UV : 1,0 kg



Feuilles de vigne

Feuilles de vigne blanchies farcies d'un mélange de riz aux arômes méditerranéens.

Réf. : 86337

UV : 1,0 kg



Tomates séchées farcies

Tomates marinées aux herbes et au vinaigre balsamique, farcies d'une crème au fromage frais.

Réf. : 86340

UV : 1,0 kg



Lanières de courgettes grillées

Lanières de courgettes grillées et marinées dans une huile douce.

Réf. : 86320

UV : 1,0 kg



Lamelles d'aubergines grillées

Lamelles d'aubergines grillées et marinées dans une huile douce.

Réf. : 86321

UV : 1,0 kg

Un délice
revisité !



L'indication de l'emballage correspond à la quantité pesée des antipasti.

UV : 1,0 kg = 1 kg de fruits farcis/non farcis



Champignons grillés

Champignons grillés marinés dans une huile délicatement parfumée aux herbes.

Réf. : 86322

UV : 1,0 kg



Oignons au vinaigre balsamique

Oignons italiens confits au doux vinaigre balsamique.

Réf. : 86328

UV : 1,0 kg



Lanières de poivrons rouges et jaunes grillés

Lanières de poivrons rouges et jaunes grillés raffinées avec des arômes du sud.

Réf. : 86358

UV : 1,0 kg



Mélange d'olives coloré

Un mélange d'olives vertes et noires (dénoyautées) avec la belle olive verte Nocellara (dénoyautée) originaire de Sicile.

Réf. : 86308

UV : 1,0 kg



Olives noircies

Olives noircies farcies d'une crème au fromage frais aux arômes méditerranéens.

Réf. : 86343

UV : 1,0 kg



Olives vertes farcies au fromage frais

Olives farcies d'une crème au fromage frais et aux herbes.

Réf. : 86316

UV : 1,0 kg



Cœurs d'artichaut

Cœurs d'artichaut légèrement citronnés dans une sauce douce à l'huile et aux herbes.

Réf. : 86324

UV : 1,0 kg



Tomates italiennes séchées au soleil

Tomates affinées aux arômes de vinaigre balsamique et aux herbes méditerranéennes.

Réf. : 86319

UV : 1,0 kg



Tomates semi-séchées

Tomates semi-séchées dans une marinade méditerranéenne d'huile et d'herbes aromatiques.

Réf. : 86302

UV : 1,0 kg



Variation de fromages Quattro Formaggi

Fromage de brebis doux naturel au pesto, à l'ajvar, au persil et assaisonné au poivron.

Réf. : 86360

UV : 1,5 kg



Trio misto d'olives

Olives mammouth farcies aux amandes, au caviar de poivron et à l'ail.

Réf. : 86364

UV : 1,5 kg



Plateau apéro

Peppadews farcis, piments verts, poivrons, champignons avec olives au basilic, oignons au vinaigre balsamique et tomates séchées.

Réf. : 86373

UV : 1,5 kg



Olives vertes au basilic

Olives dénoyautées, aromatisées au basilic.

Réf. : 86325

UV : 1,0 kg



Douces olives (noircies)

Olives noircies dénoyautées à l'arôme délicat.

Réf. : 86326

UV : 1,0 kg



Olives noires & vertes

Mélange d'olives noircies et vertes, sans ail.

Réf. : 86342

UV : 1,0 kg



Brochettes d'antipasti Toscane

1 : Petits poivrons de Florina farcis au fromage frais double-crème et aux olives noircies. / 2 : Olives vertes farcies au caviar de poivron, poivrons cerises farcis, olives noircies. / 3 : Oignons au vinaigre balsamique, tomates séchées et olives vertes.

Réf. : 86350

UV : 1,0 kg

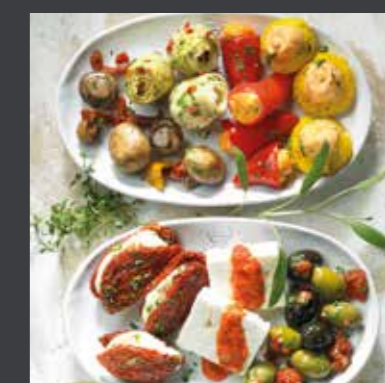


Misto Tricolore

Barquette trio : Honey Peppers, farcis d'une crème au fromage frais à la moutarde et au miel ; poivrons verts, farcis d'une crème au fromage frais et à l'ajvar ; petits poivrons de Florina épicés, farcis d'une crème au fromage frais.

Réf. : 86365

UV : 1,5 kg



Spécialités apéro

Chili Sweeters, feta marinée et épicée, tomates séchées farcies, artichauts marinés, olives marinées dans la tomate, mini-potirons à la farce épicée et champignons grillés.

Réf. : 86388

UV : 1,5 kg

L'indication de l'emballage correspond à la quantité pesée des antipasti.

UV : 1,0 kg = 1 kg de fruits farcis/non farcis

Boulettes de fromage frais

Des portions parfaites.
Une présentation soignée.

Place à quatre nouvelles variétés délicieuses :

NOUVEAU



Boulettes de fromage frais au curry

Boulettes de fromage frais onctueuses au curry, enrobées de carottes râpées. Légèrement épicées, agréablement fraîches, à utiliser de multiples façons.

Réf. : 86250

UV : 400 g



Boulettes de fromage frais au paprika (relevé)

Boulettes de fromage frais au poivron cerise épicé, enveloppées de paprika aromatique. Goût équilibré et épicé.

Réf. : 86252

UV : 400 g



Boulettes de fromage frais au saumon

Boulettes de fromage frais au goût fin de saumon, enrobées d'aneth aromatique. Douces, fraîches, au goût équilibré.

Réf. : 86251

UV : 355 g



Boulettes de fromage frais aux échalotes

Boulettes de fromage frais onctueuses aux échalotes, enrobées de ciboulette. Douces, savoureuses, au goût équilibré.

Réf. : 86253

UV : 355 g

Sécurité de calcul pour le client utilisateur :

- 25 boulettes de fromage frais par unité d'emballage, dans une barquette mono transparente (Gastro Norm 1/4)
- Par boulette de fromage frais : 14 g de crème de fromage frais plus enrobage

Vous trouverez de plus amples informations sur les boulettes de fromage frais et des idées de recettes à partir de la page 43.

Salades de pommes de terre



Salade Spreewald pommes de terre et lardons

Pommes de terre avec lardons et oignons dans une sauce vinaigrette avec du jaune d'œuf.

Réf. : 11100 UV : 1,0 kg
 Réf. : 11103 UV : 3,0 kg
 Réf. : 11105 UV : 5,0 kg



Salade de pommes de terre à la vinaigrette

Fines tranches de pommes de terre assaisonnées avec oignons, ciboulette, vinaigre aux herbes et moutarde.

Réf. : 28600 UV : 1,0 kg
 Réf. : 28605 UV : 5,0 kg



Salade de pommes de terre berlinoise

Pommes de terre, ciboulette et oignons dans une mayonnaise légère au yaourt.

Réf. : 25300 UV : 1,0 kg
 Réf. : 25305 UV : 5,0 kg



Délicieuse salade de pommes de terre

Pommes de terre, œufs, concombre et saucisse de Lyon dans une mayonnaise savoureuse.

Réf. : 30800 UV : 1,0 kg
 Réf. : 30803 UV : 3,0 kg
 Réf. : 30805 UV : 5,0 kg



Salade de pommes de terre maison

Pommes de terre, œufs et cervelas dans une mayonnaise douce.

Réf. : 11900 UV : 1,0 kg
 Réf. : 11905 UV : 5,0 kg



Salade de pommes de terre façon grand-mère

Pommes de terre, œufs et cornichons agrémentés de mayonnaise et d'oignons.

Réf. : 51200 UV : 1,0 kg
 Réf. : 51203 UV : 3,0 kg
 Réf. : 51205 UV : 5,0 kg



Salade de pommes de terre Steakhouse

Délicieuses tranches de pomme de terre dans un savoureux assaisonnement à base de crème fraîche, rehaussé de poivre concassé et de rondelles d'oignon savoureuses.

Réf. : 10016100 UV : 1,0 kg

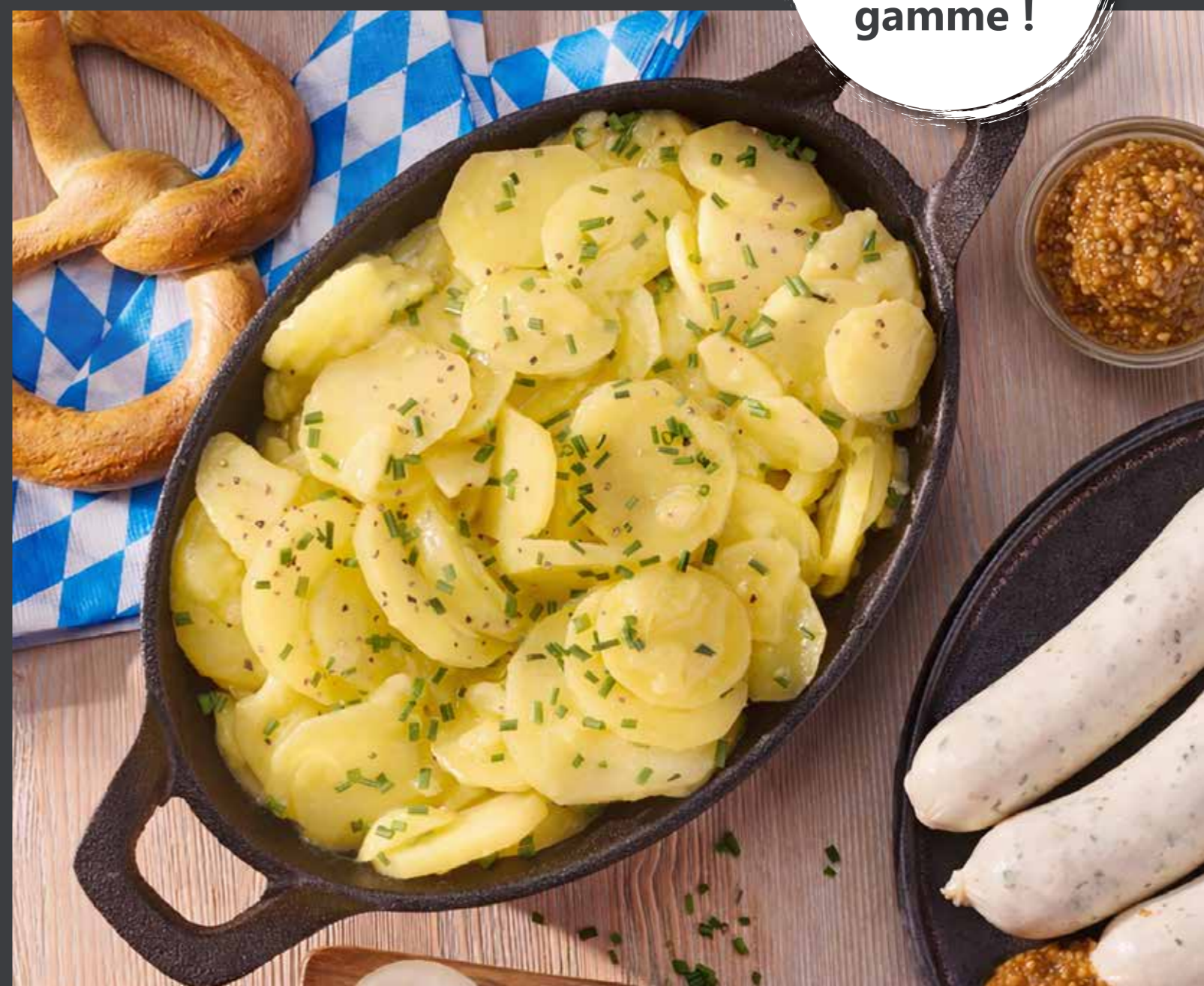


Salade de pommes de terre à la bavaroise

Pommes de terre à la vinaigrette savoureuse aux fines herbes. Avec une consistance typiquement bavaroise.

Réf. : 10035800 UV : 1,0 kg

**NOUVEUX
 venus
 dans notre
 gamme !**



Salades de chou



Salade de chou sans jus

Chou blanc, poivrons verts frais et oignons fins.

Réf. : 41700

UV : 0,7 kg



Salade de chou du Holstein

Chou blanc, poivrons verts frais et oignons fins.

Réf. : 10100

UV : 1,0 kg

Réf. : 10103

UV : 3,0 kg

Réf. : 10105

UV : 5,0 kg



Salade de crudités à l'américaine

Chou blanc, julienne de carottes et poivrons croquants dans une sauce à la crème liquide fraîche et fruitée, légèrement citronnée.

Réf. : 11400

UV : 1,0 kg



Salade de crudités de l'Allemagne du Sud

Julienne de chou blanc, concombre croquant, julienne de carottes et poivrons frais dans une vinaigrette classique.

Réf. : 15900

UV : 1,0 kg



Coleslaw

Jeunes légumes à croquer : salade de chou blanc et jeunes carottes dans une mayonnaise fruitée parfumée au jus d'orange.

Réf. : 28800

UV : 1,0 kg



Salade de chou relevée

Chou blanc, poivrons et oignons dans une sauce vinaigrette.

Réf. : 46105

UV : 5,0 kg



Salade de chou à la bavaroise

Chou blanc avec lardons à la vinaigrette.

Réf. : 10035900

UV : 1,0 kg



Salade de chou rouge

Salade de chou rouge avec des pommes croquantes et de fines lanières de carotte, assaisonnée de mayonnaise.

Réf. : 10035100

UV : 1,0 kg

Salade de chou rouge, idéale pour burgers et plus



Salades de pâtes



Salade de pâtes souabe

Macaroni, saucisse de Lyon fine et petits pois tendres dans une mayonnaise onctueuse.

Réf. : 12000 UV : 1,0 kg
Réf. : 12003 UV : 3,0 kg



Salade de tortellini Verona

Tortellini frais, brocolis et jambon blanc dans une délicieuse mayonnaise au basilic.

Réf. : 13700 UV : 1,0 kg



Salade de pâtes colorée

Fusili multicolores, poivrons rouges et verts frais, jeune maïs et oignons à la vinaigrette.

Réf. : 28100 UV : 1,0 kg



Salade de pâtes thaï

Fines tagliatelles dans une sauce asiatique au piment rouge, avec blanc de poulet, julienne de carottes, concombre frais, poireaux, champignons noirs, poivrons rouges et jaunes.

Réf. : 36100 UV : 1,0 kg



Salade de pâtes méditerranéenne

Penne dans une sauce relevée au pesto avec tomates fraîches et semi-séchées, poivrons jaunes grillés et poivrons rouges frais.

Réf. : 36200 UV : 1,0 kg



Salade de pâtes pesto rosso

Penne et tomates séchées, poivrons grillés, basilic et crème liquide, parfaitement assaisonnées d'une crème à salade au yaourt.

Réf. : 55400 UV : 1,0 kg



Salade de spaghettis à l'italienne

Délicieux spaghettis aux poivrons et olives, agrémentés de pesto vert et de pignons de pin à la méditerranéenne.

Réf. : 34600 UV : 1,0 kg



Salade de pâtes aux poivrons

Penne aux poivrons croquants dans une sauce légère au yaourt et à la crème liquide, assaisonnée au Balsamico Bianco.

Réf. : 34700 UV : 1,0 kg



Salade de pâtes tomates-mozzarella

Pâtes aux tomates semi-séchées, courgettes fraîches, mozzarella fraîche et ail dans une sauce aromatique au basilic.

Réf. : 35900 UV : 1,0 kg



Salade de pâtes Hawaï au curry

Délicieuses farfalles accompagnées de fruits dans une savoureuse mayonnaise au curry.

Réf. : 10035000 UV : 1,0 kg



Salades au fromage



Salade grecque

Fromage grec, julienne de poivrons et poireaux, olives et oignons dans une vinaigrette relevée.

Réf. : 11300

UV : 1,0 kg

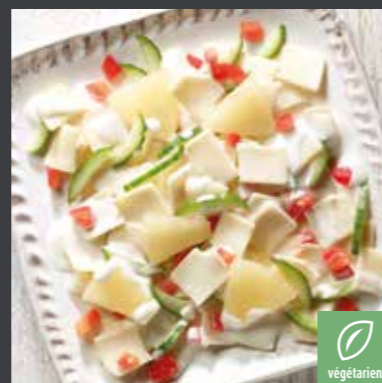


Salade de berger d'Arcadie

Doux fromage de brebis, petits morceaux de poivrons, oignons, poireaux et olives dans une vinaigrette piquante.

Réf. : 12100

UV : 1,0 kg



Salade de fromage bernoise

Gouda, ananas, concombre frais et poivrons dans une mayonnaise douce.

Réf. : 13500

UV : 1,0 kg



Salade du berger

Fromage grec, tomates, concombre et poireaux dans une sauce douce au yaourt et à la crème liquide.

Réf. : 18700

UV : 1,0 kg



À
déguster
au buffet



Salades de légumes



Salade mexicaine Cancún

Poivrons frais, concombre finement râpé, haricots rouges et maïs tendre, relevés d'une sauce vinaigrette.

Réf. : 10600

UV : 1,0 kg



Salade vitale

Julienne multicolore de poivrons frais, concombre, pommes, tomates et radis blanc dans une vinaigrette digeste.

Réf. : 15700

UV : 1,0 kg



Salade de champignons

Mini-champignons, pholiotés changeantes, girolles, savoureux céleri-branché et poireaux dans une vinaigrette aromatique aux herbes.

Réf. : 26900

UV : 1,0 kg



Salade de concombre façon grand-mère

Tranches de concombre fraîches et croquantes, dans une vinaigrette à l'aneth.

Réf. : 26600

UV : 1,0 kg



Salade composée aux haricots

Salade composée aux haricots blancs, noirs et verts avec des graines de soja, agrémentée de dés de légumes fins, de moutarde à l'ancienne et d'une vinaigrette aux herbes et au miel.

Réf. : 13900

UV : 1,0 kg



Salade de haricots italienne Bologna

Haricots blancs avec oignons rouges et tomates fraîches dans une sauce aux herbes et au vinaigre balsamique.

Réf. : 25400

UV : 1,0 kg



Salade de haricots de la Frise

Haricots verts et oignons fins à la vinaigrette.

Réf. : 49400

UV : 1,0 kg



Salade de quinoa Dubaï

Salade de quinoa aux lentilles, finement agrémentée de miel, raisins et amandes grillées avec une note légèrement sucrée.

Réf. : 17200

UV : 1,0 kg



Salade de pois chiches aux lentilles et à la menthe

Pois chiches, lentilles corail et dés de légumes colorés dans une marinade orientale, aromatisée au cumin et coriandre, avec un soupçon de gingembre et de menthe fraîche.

Réf. : 10700

UV : 1,0 kg

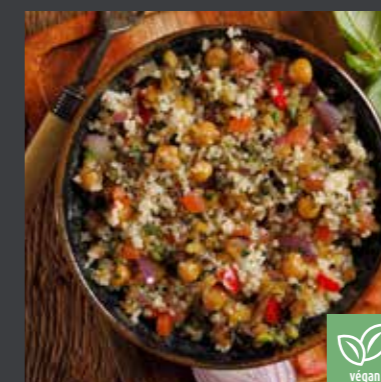


Salade aux pois chiches, tomates et olives

Pois chiches, olives tomates séchées et délicieux fromage grec dans une vinaigrette épicée aux herbes.

Réf. : 10034500

UV : 1,0 kg



Salade de couscous Tunis

Salade de couscous moelleuse aux pois chiches, poivrons rouges, oignons rouges, aubergines et délicieuses courgettes, agrémentée d'herbes et de citron.

Réf. : 17900

UV : 1,0 kg



Salade de boulgour Salam

Boulgour aux oignons, raisins et canneberges dans une sauce vinaigrette.

Réf. : 18600

UV : 1,0 kg



Salade de patates douces

Patates douces, lentilles beluga et pois chiches dans une sauce vinaigrette. Cette délicieuse recette est agrémentée de canneberges et de graines de citrouille.

Réf. : 10011900

UV : 1,0 kg



Salade de lentilles composée

Lentilles, poivrons, céleri-branché frais, poireaux, carottes et persil à la vinaigrette.

Réf. : 44000

UV : 1,0 kg



Salade de boulgour Maghreb

Salade orientale aux pois chiches, carottes, courgettes, aubergines, tomates et oignons.

Réf. : 18500

UV : 1,0 kg



Salade de couscous et betterave rouge

Mélange finement épicé de couscous avec betterave rouge, crème à base de fromage de chèvre et pommes fruitées.

Réf. : 54600

UV : 1,0 kg



Salade composée façon Waldorf

Céleri goûteux, pommes fondantes, mandarines sucrées, ananas et noisettes dans une mayonnaise onctueuse.

Réf. : 11200

UV : 1,0 kg



Salade poireaux et jambon

Poireaux, jambon blanc, pommes fines, yaourt et œufs dans une fine crème mayonnaise.

Réf. : 46500

UV : 1,0 kg



Salade melon et concombre Napoli

Melon charentais et morceaux de concombre sans pépins dans une sauce au yaourt et à l'aneth.

Réf. : 10400

UV : 1,0 kg



Salade paysanne Premium

Julienne de carottes croquantes et céleri dans une savoureuse sauce à la crème liquide parfumée à l'orange.

Réf. : 12800

UV : 1,0 kg



Salade fruits et poireaux Toscane

Poireaux, pommes, œufs, céleri, mandarines et ananas dans une délicieuse mayonnaise.

Réf. : 52200

UV : 1,0 kg



Salade de brocolis

Brocolis, jambon blanc, champignons, tomates et jeune maïs dans une mayonnaise onctueuse.

Réf. : 52500

UV : 1,0 kg



Salade de concombre à la crème

Tranches de concombre frais dans une sauce blanche aromatique agrémentée de crème fraîche et de yaourt.

Réf. : 41600

UV : 1,0 kg

Salades ultra-fraîches

Goût naturel & aspect artisanal

- ✓ Sans ajout de conservateurs, colorants ni arômes
- ✓ Goût du fait maison
- ✓ Prêtes à consommer pour votre buffet de salades
- ✓ Aspect frais, fait main



Salade carottes, pommes, mangue

Salade composée aux carottes fraîches avec des pommes fondantes et de la mangue, finement assaisonnée avec un soupçon de chili, de curry et de menthe.

Réf. : 5422

UV : 1,0 kg



Salade de boulgour rouge

Boulgour épicé aux poivrons et courgettes, aromatisé aux herbes fraîches.

Réf. : 5425

UV : 1,0 kg



Salade de quinoa à la mangue

Quinoa avec des dés de légumes croquants, finement relevé de la saveur sucrée de la mangue, du peppadew piquant et d'une fine note de gingembre.

Réf. : 5420

UV : 1,0 kg

Salades de volaille & d'œufs



Salade au blanc de poulet Bali

Blanc de poulet, ananas, champignons et asperges dans une mayonnaise au curry.

Réf. : 11700

UV : 1,0 kg



Salade de volaille Tivoli

Tendre viande de poulet, ananas et mandarines, champignons fins et asperges dans une délicate mayonnaise.

Réf. : 11800

UV : 1,0 kg



Salade de volaille Premium

Blanc de poulet en dés, accompagné de champignons, ananas, mandarines, asperges et céleri assaisonné d'une crème à salade exquise.

Réf. : 13600

UV : 1,0 kg



Blanc de poulet mangue-chili

Blanc de poulet rôti, accompagné d'asperges vertes, de mangue fine et d'un soupçon de chili assaisonné d'une mayonnaise exquise.

Réf. : 26300

UV : 1,0 kg



Salade de riz à l'indienne

Riz à la sauce curry-yaourt, avec blanc de poulet, pêches, poivrons jaunes et rouges grillés, petits pois et petits oignons.

Réf. : 36300

UV : 1,0 kg



Salade de volaille thaï

Lanières de blanc de poulet grillées mélangées avec des dés de mangue, du poivron rouge et des petits oignons, relevées avec du chili et du gingembre.

Réf. : 54300

UV : 1,0 kg

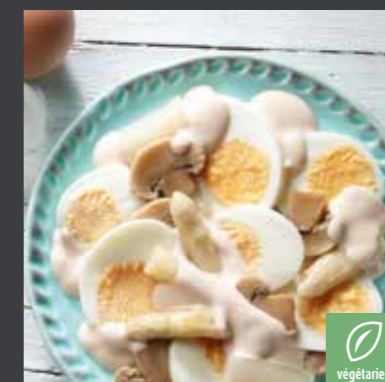


Salade de volaille méditerranéenne

Blanc de poulet rôti avec poivrons jaunes et rouges, tomates séchées et olives noires dans une fine sauce à la crème fraîche.

Réf. : 52600

UV : 1,0 kg



Salade d'œufs

Tranches d'œufs, asperges fines et champignons exquis dans un délicieux assaisonnement.

Réf. : 48300

UV : 1,0 kg



Salade façon œufs Benedict

Tranches d'œuf avec jambon blanc épinards, assaisonnées d'une exquise mayonnaise à la crème.

Réf. : 10035300

UV : 1,0 kg



Salade d'œufs au bacon

Tranches d'œufs dans une sauce mayonnaise, agrémentées de poitrine de porc fumée.

Réf. : 10035200

UV : 1,0 kg



Salades à la viande



Salade de bœuf à la saxonne

Tendre viande de bœuf, poivrons frais, concombre et petits oignons dans une sauce tomate piquante aromatique. (proportion de viande : 34 %)

Réf. : 15000

UV : 1,0 kg

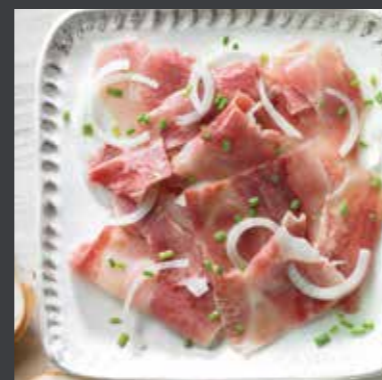


Salade à la viande Exquisit

Saucisse de Lyon fine et cornichons dans une mayonnaise onctueuse. (proportion de saucisse de Lyon : 45 %)

Réf. : 16300

UV : 1,0 kg



Salade de museau de bœuf

Avec encore plus de museau de bœuf de premier choix, des oignons et de la ciboulette, mélangés à une vinaigrette relevée. (proportion de viande : 50 %)

Réf. : 19900

UV : 1,0 kg



Salade de saucisse de Lyon aux herbes

Saucisse de Lyon fine, herbes, mélange de poivrons multicolores, cornichons et rondelles d'oignons à la vinaigrette. (proportion de saucisse de Lyon : 34 %)

Réf. : 28900

UV : 1,0 kg



Salade du diable

Tranches de saucisse de Francfort croquantes, champignons marinés à la sauce piquante, concombre et oignons, marinés dans une sauce tomate relevée.

Réf. : 43900

UV : 1,0 kg



Salade à la viande et aux herbes

Saucisse de Lyon fine, cornichons et herbes dans une savoureuse mayonnaise. (proportion de saucisse de Lyon : 41 %)

Réf. : 48700

UV : 1,0 kg



Salades de poisson & fruits de mer



Déllice rouge
Salade de hareng Oslo
Morceaux de hareng premier choix, pommes et betterave rouge à la mayonnaise.
(proportion de poisson : 45 %)

Réf. : 14400 UV : 1,0 kg



Salade blanche aux harengs
Morceaux de hareng, céleri, morceaux de concombre et oignons dans une mayonnaise douce au yaourt.
(proportion de poisson : 40 %)

Réf. : 14700 UV : 1,0 kg



Salade de hareng de Hambourg
Morceaux de hareng, pommes, oignons et concombre à la mayonnaise, agrémentés de yaourt et de crème fraîche.
(proportion de poisson : 50 %)

Réf. : 14900 UV : 1,0 kg



Bouchées de hareng à l'aneth
Morceaux de hareng, concombre à la moutarde et aneth dans une mayonnaise délicate.
(proportion de poisson : 50 %)

Réf. : 16700 UV : 1,0 kg



Filets de hareng à la crème
14 à 16 filets de harengs sans peau, avec une bonne portion de crème liquide et des pommes dans une mayonnaise douce.
(proportion de poisson : 40 %)

Réf. : 16802 UV : 2,0 kg



Salade de hareng Sylt
Morceaux de hareng, tomates, concombre, pommes et oignons rouges à la mayonnaise.
(proportion de poisson : 40 %)

Réf. : 18000 UV : 1,0 kg



Salade composée au hareng
Morceaux de hareng, mélange de légumes frais et de pommes dans une vinaigrette douce.
(proportion de poisson : 42 %)

Réf. : 45000 UV : 1,0 kg



Bouchées à l'aneth
Morceaux de hareng et oignons savoureux dans une sauce à l'aneth onctueuse au yaourt et à la crème fraîche.
(proportion de poisson : 45 %)

Réf. : 48400 UV : 1,0 kg



Salade de maatje Göteborg
Morceaux de maatje, oignons rouges, poivre vert et cornichons en rondelles dans une mayonnaise au yaourt.
(proportion de poisson : 50 %)

Réf. : 12900 UV : 1,0 kg



Filet de maatje à l'huile
Filet de maatje classique, fort en goût.
Contenu : env. 34 unités
(proportion de poisson : 2,0 kg)

Réf. : 80703 UV : 2,5 kg



Harengs Bismarck
Contenu : env. 24 à 26 unités
(proportion de poisson : 2,0 kg)

Réf. : 80303 UV : 2,5 kg



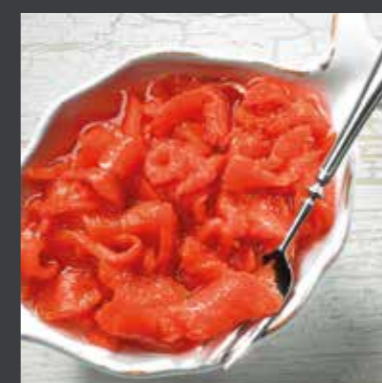
Harengs frits sans arêtes
Prêts à déguster, pratiquement sans arêtes, toujours un délice.
Contenu : env. 14 unités
(proportion de poisson : 1,75 kg)

Réf. : 80605 UV : 2,5 kg



Salade de maatje
Morceaux de maatje, tomates fraîches, concombre et oignons rouges dans une marinade savoureuse.
(proportion de poisson : 50 %)

Réf. : 19100 UV : 1,0 kg



Escalopes de colin d'Alaska (succédané de saumon à l'huile)
Un classique pour les en-cas.
(proportion de poisson : 0,75 kg)

Réf. : 82613 UV : 1,0 kg

**Rollmops sur fourchette**

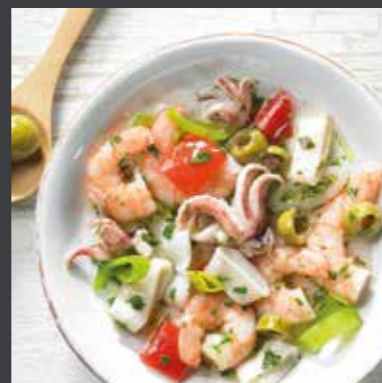
Contenu : env. 15 unités
(proportion de poisson : 0,7 kg)

Réf. : 80100 UV : 1,15 kg

**Rouleaux de hareng frit**

Contenu : env. 30 unités
(proportion de poisson : 0,6 kg)

Réf. : 80400 UV : 1,0 kg

**Fruits de mer à la Sicilienne**

Gambas, anneaux de calamars, tentacules de calamars, poireaux, olives et poivrons dans une vinaigrette aux herbes.
(proportion de fruits de mer : 50 %)

Réf. : 17000 UV : 1,0 kg

**Gambas premier choix à l'aïoli**

Gambas dans une savoureuse sauce à l'aïoli.
(proportion de gambas : 60 %)

Réf. : 16400 UV : 1,0 kg

**Cocktail de crevettes Alexis**

Crevettes de l'Arctique, mandarines fruitées et champignons dans une onctueuse sauce cocktail.
(proportion de gambas : 44 %)

Réf. : 18100 UV : 1,0 kg

**Gambas premier choix Scandinavie à l'aneth**

Gambas cuisinées au marsala, dans une mayonnaise à l'aneth.
(proportion de gambas : 60 %)

Réf. : 15100 UV : 1,0 kg

**Gambas premier choix Camargue**

Gambas à l'ail dans une huile aux herbes délicieuse.
(proportion de gambas : 65 %, avec queues)

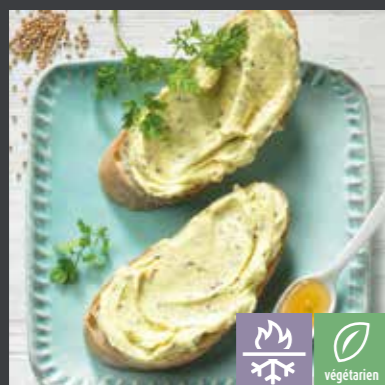
Réf. : 15300 UV : 1,0 kg

**Les saveurs
de la mer**



Tartinades, crèmes & sauces

Base de fromage frais double-crème



Crème moutarde-miel
Composition inédite à base de fromage frais double-crème, moutarde, chutney à la mangue et au miel.
Réf. : 36601 UV : 0,5 kg



Crème à l'ail des ours
Crème au fromage frais double-crème, assaisonnée avec juste ce qu'il faut d'ail des ours, d'ail et d'origan.
Réf. : 36701 UV : 0,5 kg



Crème au poivron
Crème au fromage frais double-crème avec poivrons, herbes et un soupçon de chili.
Réf. : 36901 UV : 0,5 kg

Base de fromage frais double-crème et crème fraîche



Crème au curry
Crème au fromage frais double-crème, crème fraîche et yaourt, assaisonnée au curry et au gingembre.
Réf. : 36501 UV : 0,5 kg



Crème Red Hot Chili
Crème au fromage frais double-crème et crème fraîche avec poivrons cerises, piments et chili et un soupçon de mangue.
Réf. : 37601 UV : 0,5 kg



Crème raifort-pomme
Crème au fromage frais double-crème et crème fraîche avec pommes et raifort agrémentée de ciboulette et de citron.
Réf. : 59501 UV : 0,5 kg



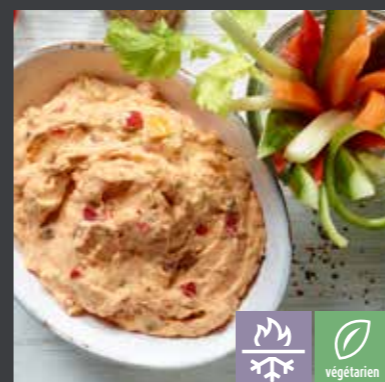
stable à la cuisson



résistant au gel



résistant à la cuisson et au gel



Crème aux légumes grillés
Crème au fromage frais double-crème avec des morceaux de légumes grillés, du thym, du romarin et du persil, avec une légère note fumée.
Réf. : 10014601 UV : 0,5 kg

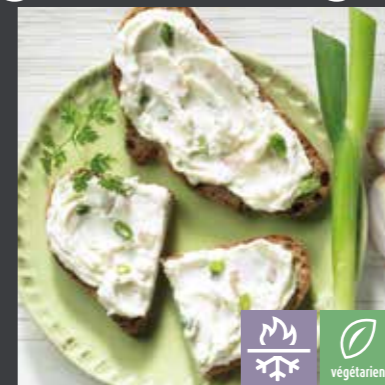


Crème aux tomates séchées
Fromage frais double-crème avec des morceaux de tomates séchées fruitées, du basilic, de l'origan et de l'ail.
Réf. : 10015501 UV : 0,5 kg

Base de crème aigre et fromage blanc



Crème épicée tomate-basilic
Crème légèrement épicée à base de crème aigre, fromage blanc, tomates et oignons, agrémentée de basilic.
Réf. : 55101 UV : 0,5 kg



Crème épicée aux échalotes
Mélange de crème aigre et de fromage blanc, agrémenté d'échalotes et de petits oignons.
Réf. : 55201 UV : 0,5 kg



Crème au peppadew®
Exquise tartinade aux poivrons cerises à base de crème aigre et de fromage blanc.
Réf. : 56201 UV : 0,5 kg

Classiques de la Méditerranée



Bruschetta sauce tomate
Petits morceaux de tomates épicés, basilic, ail et oignons en cubes dans une sauce relevée aux tomates et aux herbes.
Réf. : 27900 UV : 1,0 kg



Tartare de légumes
Petits dés de légumes dans une sauce fruitée à la tomate et au vinaigre balsamique avec un soupçon d'ail.
Réf. : 39500 UV : 1,0 kg



Tapenade tricolore
Tapenade avec deux sortes d'olives et des tomates séchées. Agrémentée de pin grillés, câpres et basilic.
Réf. : 75600 UV : 1,0 kg

Tartinades aux légumes



Guacamole
Crème d'avocat fraîche et fruitée avec 88 % d'avocat, délicieusement agrémentée de tomates, citrons verts, ail et chili.
Réf. : 5428 UV : 1,0 kg



Tartinade aux lentilles jaunes
Tartinade aux légumes onctueuse à base de lentilles jaunes, sans fromage frais ni mayonnaise.
Réf. : 58201 UV : 0,5 kg



Tartinade à la betterave rouge
Tartinade aux légumes onctueuse, à base de betterave rouge, sans fromage frais ni mayonnaise.
Réf. : 58301 UV : 0,5 kg



Tartinade à la patate douce
Tartinade aux légumes onctueuse, à base de patate douce, sans fromage frais ni mayonnaise.
Réf. : 58601 UV : 0,5 kg



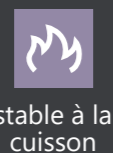
Houmous nature
Crème épicée à base de pois chiches et de sésame, avec de l'huile d'olive, des épices et un soupçon d'ail.
Réf. : 34201 UV : 0,5 kg



Houmous oriental
Le goût de l'Orient à base de pois chiches et de sésame, aromatisé avec des épices telles que poivre de Cayenne, muscat, cumin, gingembre et cannelle.
Réf. : 34301 UV : 0,5 kg



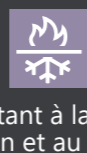
Houmous épicé
Spécialité orientale à base de pois chiches et de sésame, relevée de paprika et de sambal oelek.
Réf. : 15401 UV : 0,5 kg



stable à la cuisson

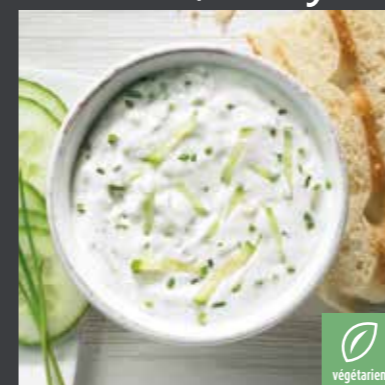


résistant au gel



résistant à la cuisson et au gel

Sauces, mayonnaises, tartinades & Co.



Tzatziki
Mélange de fromage frais, yaourt et mayonnaise, agrémenté de concombre frais, oignons et ail.
Réf. : 49800 UV : 1,0 kg
Réf. : 49803 UV : 3,0 kg



Rémoulade
Crème au concombre, aux œufs et aux herbes.
Réf. : 59200 UV : 1,0 kg
Réf. : 59205 UV : 5,0 kg

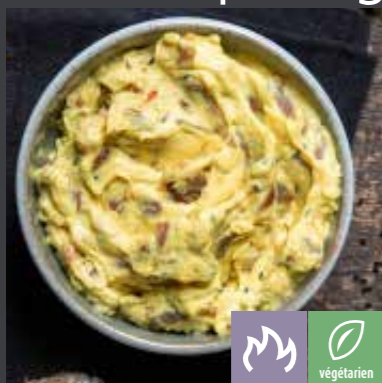


Mayonnaise pour salade 60 %
Mayonnaise, 60 % teneur en matières grasses, avec du jaune d'œuf.
Réf. : 59310 UV : 10,0 l



**Notre recommandation !
Pinsa & crème au curry et aux dattes**

Crèmes pour gourmets

**Crème au curry et aux dattes**

Tartinade riche en morceaux à base de fromage frais & crème fraîche. Avec de délicieuses dattes, assorties de curry, de miel et de fines épices.

Réf. : 10020901 UV : 0,5 kg

**Crème au thon**

Crème riche en morceaux à base de fromage frais et de thon comme ingrédient principal, assaisonnée avec du paprika et agrémentée d'oignons et de fines herbes.

Réf. : 10021001 UV : 0,5 kg

**Crème au yuzu**

Crème avec morceaux à base de fromage frais et crème fraîche, aromatisée au jus de yuzu, relevée avec des baies de poivre rouge et des oignons frais.

Réf. : 10021101 UV : 0,5 kg

**Rémoulade riche en morceaux**

Tartinade riche en morceaux de concombres et d'œufs, agrémentée d'oignons et de fines herbes. Le classique revisité.

Réf. : 10021201 UV : 0,5 kg

**La rémoulade
riche en morceaux :
parfaite pour
accompagner
le poisson frit**

Chutneys

**Chutney aux poivrons cerises**

Une note méditerranéenne pour la cuisine. Le chutney riche en morceaux à base de poivrons cerises et agrémenté de pommes et d'oignons, séduit par sa note aromatique.

Réf. : 10021301 UV : 0,5 kg

**Chutney aux oignons rouges**

Un chutney comme à la maison. Une forte proportion d'oignons aromatiques, agrémenté de noix et relevé d'épices rend ce produit si particulier.

Réf. : 10021401 UV : 0,5 kg

**Chutney à la mangue**

Le chutney à haute teneur en fruits : de gros morceaux de mangue de qualité apportent de la texture. L'ajout de pommes et d'oignons donnent à ce produit un goût exquis.

Réf. : 10021501 UV : 0,5 kg

Nos arguments de vente pour les crèmes pour gourmets et les chutneys :

- De nouvelles expériences gustatives, tout simplement délicieux !
- Utilisation visible d'ingrédients frais et de qualité
- Riche en morceaux – qualité fait main, comme à la maison
- Livraison en portion pratique de 500 g pour une variété maximale
- Ingrédients polyvalents pour apporter aux burgers, wraps & Co. une touche d'originalité



Articles de saison

Découvrez nos articles de saison et servez à vos clients nos délices saisonniers.

Printemps



Promotion : 01.04. - 15.06.2026
Salade aux asperges façon Schwetzing

Asperges blanches fraîches et tomates fraîches à la mayonnaise, agrémentées de yaourt et d'herbes.

Réf. : 19700

UV : 1,0 kg



Promotion : 01.04. - 15.06.2026
Salade d'œufs à la Milanaise

Morceaux d'œuf, tomates séchées et fines tranches de concombre dans une vinaigrette raffinée.

Réf. : 12700

UV : 1,0 kg

Noël



Promotion : 01.11. - 31.12.2026
Dessert aux pommes poméranien

Fin mélange de pommes, raisins et noix dans une délicieuse sauce à la cannelle.

Réf. : 21000

UV : 1,0 kg



Promotion : 01.11. - 31.12.2026
Dessert de Noël avec petits biscuits

Exquise recette à base de fromage frais, crème aigre et délicieux morceaux de biscuits, aromatisée à la vanille et à la cannelle.

Réf. : 10088500

UV : 1,0 kg



Cuisine créative

Découvrez de nouvelles tendances culinaires et des idées de recettes créatives. Nos produits incarnent le plaisir culinaire de haute qualité. Combinés à votre savoir-faire, ils donneront naissance à des recettes personnalisées parfaitement adaptées à votre offre.

**Idée de
recette**



Boulettes de fromage frais au saumon

La boulette de fromage frais au saumon associe un fromage frais onctueux de grande qualité à un saumon fumé sélectionné pour créer une spécialité aux saveurs harmonieuses. Sa texture délicate, son fondant équilibré et sa fine note de saumon en font un produit très prisé pour les concepts gastronomiques modernes et les buffets haut de gamme.

Servie sur un mini rösti croustillant et accompagnée d'une salade aux herbes légèrement marinée, elle constitue un plat offrant un équilibre parfait entre onctuosité, saveur et fraîcheur. La boulette de fromage frais est l'amuse-bouche idéal pour les réceptions et les événements, mais aussi comme entrée raffinée sur un menu à la carte. Grâce à sa forme appétissante et à sa fermeté, elle se présente avec élégance et conserve son aspect et son goût même après un temps de service prolongé.



Résumé

Très polyvalente, la boulette de fromage frais trouve sa place aussi bien dans la cuisine classique que dans les concepts culinaires modernes et créatifs. Elle offre aux cuisinières et aux cuisiniers un maximum de flexibilité pour un minimum de préparation, avec la garantie d'une qualité constante et d'une présentation appétissante dans chaque assiette.

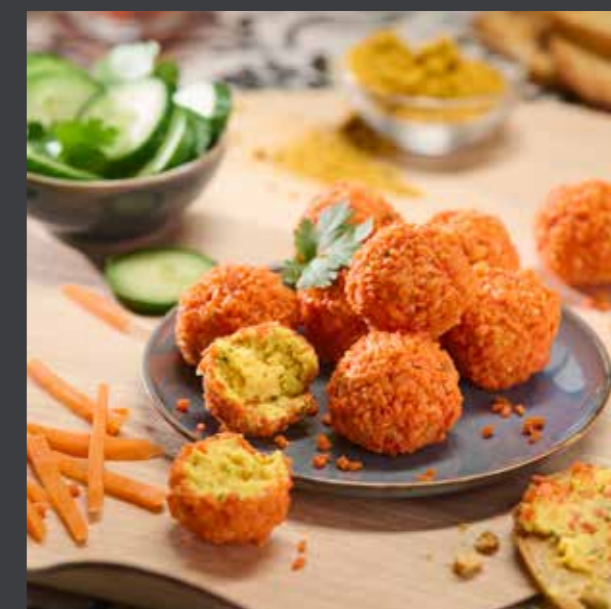
Idée de recette

Boulettes de fromage frais au curry

Saveur orientale et fraîcheur onctueuse

Notre boulette de fromage frais au curry associe un fromage frais raffiné à la saveur épicée du curry et à la douceur naturelle de la carotte. Le résultat : une spécialité aux saveurs harmonieuses qui se distingue tant par son goût que par son aspect. Sa consistance crémeuse et ses notes épicées équilibrées font de ce produit très polyvalent un accompagnement apprécié dans la cuisine moderne et créative.

Cette boulette de fromage frais convient particulièrement pour agrémenter un bowl d'inspiration orientale. Associée à notre salade de couscous Tunis elle offre une expérience gustative harmonieuse : couscous léger épicés et herbes aromatiques se mêlent à la douceur onctueuse de la boule de fromage frais – idéal pour un repas léger, mais nourrissant.



Qu'elle soit servie froide ou à température ambiante, la boulette de fromage frais au curry conserve sa texture crémeuse et libère tout son arôme.

Résumé

La boulette de fromage frais au curry vous garantit des moments de dégustation délicieux et variés, agrémentés d'une note orientale. Combinée à notre salade de couscous Tunis ou servie seule, elle ravira le palais de tous ceux qui apprécient la variété, la qualité et les saveurs modernes.

Multiples possibilités d'utilisation

Les boulettes de fromage frais offrent une grande flexibilité culinaire :

- Comme tartinade sur du pain pide, de la baguette ou du pain complet
- Comme composant d'un plateau de mezze, avec de l'houmous, des olives, des légumes grillés et différentes sauces
- Dans des wraps ou des sandwiches comme composant onctueux pour accompagner une salade, des falafels ou du poulet grillé
- Idéales pour garnir des légumes au four, des poivrons ou des courgettes farcies
- Comme tartinades pour les salades, les plats à base de semoule et de boulgour
- Sur des burgers végétariens ou comme alternative raffinée aux sauces classiques
- Comme sauce épicée pour accompagner les pommes de terre au four ou au barbecue
- Pour accompagner savoureusement les plateaux finger food, par exemple les sticks de légumes ou les mini-pitas

Nos arguments de vente pour les boulettes de fromage frais :

- Faciles à personnaliser et très polyvalentes
- Adaptées à diverses occasions, utilisables 24h/24
- À déguster en solo ou à partager

Champs d'utilisation :

services traiteur & événementiel, boucheries-charcuteries, hôtellerie, gastronomie, etc.

Possibilités d'utilisation :

Finger food, flying buffets, bowls, buffets, entrées, plateaux d'antipasti, plateaux de fromages, petit-déjeuner, tartinade sur du pain, pinsa ou comme en-cas cru



Boulettes de fromage frais au curry



Boulettes de fromage frais au saumon



Boulettes de fromage frais aux échalotes



Boulette de fromage frais au paprika

Nouveautés

86250	Boulettes de fromage frais au curry	400 g
86251	Boulettes de fromage frais au saumon	355 g
86252	Boulettes de fromage frais au paprika	400 g
86253	Boulettes de fromage frais aux échalotes	355 g
10035800	Salade de pommes de terre à la bavaroise	1,0 kg
10035900	Salade de chou à la bavaroise	1,0 kg

Délistages

50400	Vinaigrette française	1,0 l
50500	Sauce au yaourt	1,0 l
50600	Sauce au vinaigre balsamique	1,0 l
51000	Vinaigrette	1,0 l
86368	Antipasti Misto Roma	1,5 kg
86369	Antipasti Misto Rhodos	1,5 kg
86372	Antipasti Misto Premio	1,5 kg

Si nous vous avons ouvert l'appétit et si vous souhaitez en savoir plus prenez rendez-vous avec nous. Nous sommes également à votre disposition pour toutes questions concernant nos produits, votre grossiste compétent ou des informations générales sur Kühlmann. N'hésitez pas à nous contacter !

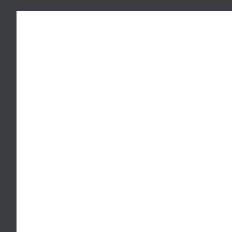


Herma Reckmeyer - je vous mets en relation avec votre conseiller.

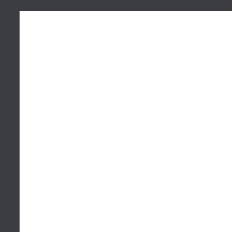
Heinrich Kühlmann GmbH
Im Thüle 26
33397 Rietberg, Allemagne

Tél. : +49 5244-4009-0
WhatsApp Business : +49 151 17412753
Fax : +49 5244-4009-99

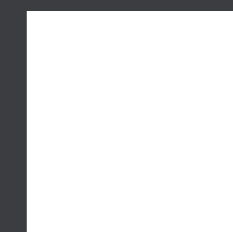
mail@kuehlmann-foodservice.de
www.kuehlmann-foodservice.de



Instagram



Foodletter



Catalogue
pour gourmets



LinkedIn



**KÜHL
MANN**

