



# GOURMETKATALOG

2026



# Tradition, die man schmeckt. Innovation, die begeistert.



Unsere Geschäftsführung: Senta Kühlmann, Hendrik Kühlmann und Antonius Borgmeier

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

Frische, Qualität, echtes Handwerk und gelebte Verantwortung prägen unseren Familienbetrieb seit vielen Generationen. In unserer traditionsreichen Kühlmann-Manufaktur entstehen mit viel Liebe zum Detail feine Salate, raffinierte Antipasti und zahlreiche weitere Feinkost-Spezialitäten. Unser engagiertes Team arbeitet täglich mit Leidenschaft und höchstem Qualitätsanspruch.

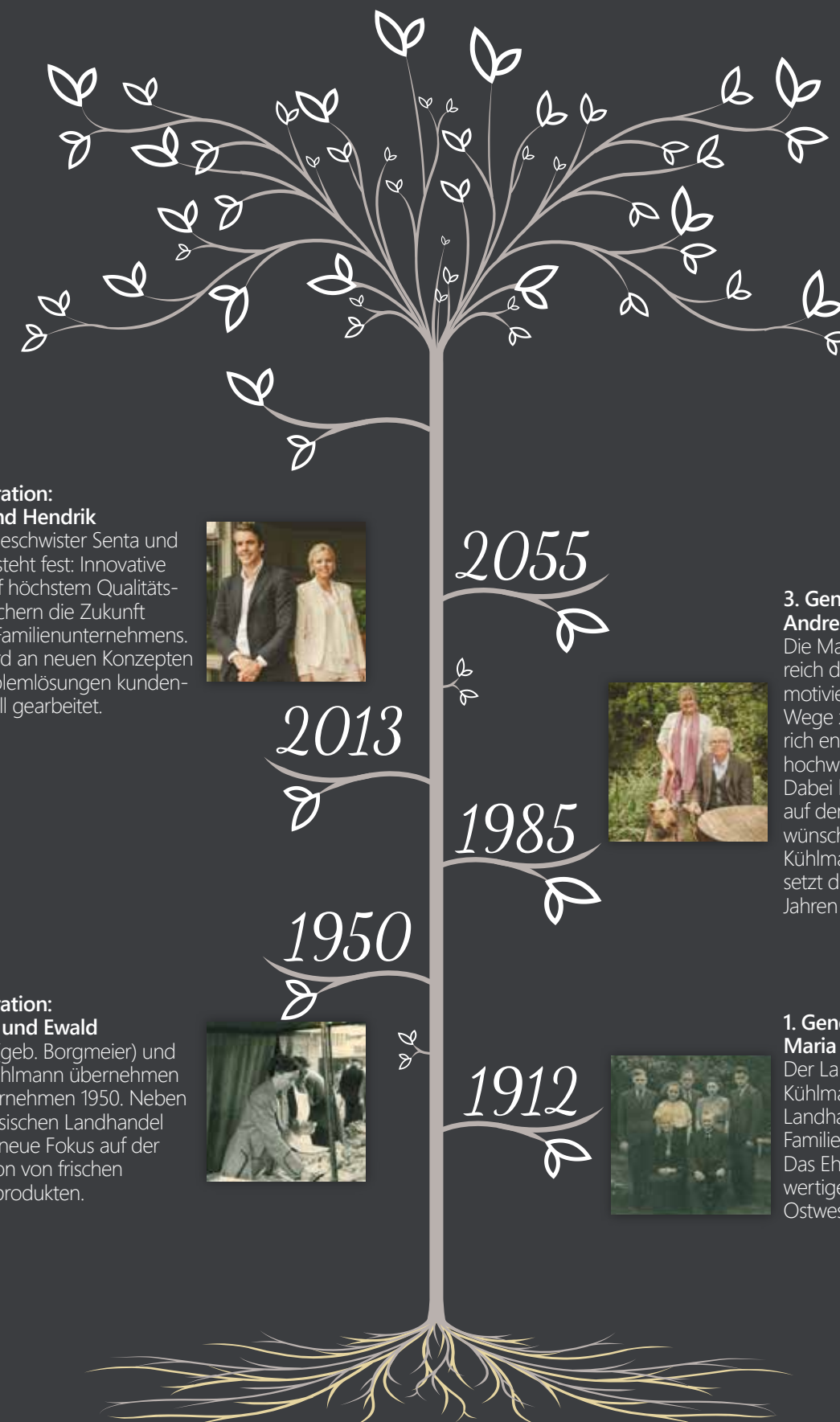
Wir verarbeiten ausschließlich ausgewählte, hochwertige Rohwaren – konsequent ohne chemische Zusätze oder Konservierungsmittel. Das Ergebnis: ehrliche Feinkost, die man schmeckt.

So entstehen in unserer Produktion handwerklich hergestellte Feinkostkreationen auf höchstem kulinarischem Niveau. Unser Anspruch ist klar: kompromisslose Qualität und bester Genuss. In unserem neuen Gourmet-Katalog entdecken Sie neben beliebten Klassikern auch kreative Neuheiten, die für Abwechslung und besondere Genussmomente sorgen. Und aufgepasst: Unsere neuen Frischkäsekugeln rollen frisch ins Sortiment – klein, rund und garantiert ganz groß im Geschmack.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken und Servieren.

*Ihre Familie Kühlmann  
und das gesamte Kühlmann-Team*

# Ein Unternehmen mit Geschichte.



## 4. Generation:

### Senta und Hendrik

Für die Geschwister Senta und Hendrik steht fest: Innovative Ideen auf höchstem Qualitätsniveau sichern die Zukunft unseres Familienunternehmens. Stetig wird an neuen Konzepten und Problemlösungen kundenindividuell gearbeitet.



2013

## 2. Generation:

### Antonia und Ewald

Antonia (geb. Borgmeier) und Ewald Kühlmann übernehmen das Unternehmen 1950. Neben dem klassischen Landhandel liegt der neue Fokus auf der Produktion von frischen Kartoffelprodukten.



## 3. Generation:

### Andrea und Heinrich

Die Marktentwicklungen im Bereich der frischen Kartoffelprodukte motivieren das junge Ehepaar neue Wege zu gehen. Andrea und Heinrich entwickeln ein neues Sortiment: hochwertige, frische Feinkostsalate. Dabei haben Sie einen klaren Fokus auf den Markt und die Kundenwünsche. Der Cousin von Heinrich Kühlmann, Antonius Borgmeier, setzt diese Wünsche seit etwa 30 Jahren in der Produktion um.



## 1. Generation:

### Maria und Heinrich

Der Landwirt Heinrich Kühlmann gründet einen Landhandel und später eine Familie mit seiner Frau Maria. Das Ehepaar setzt auf hochwertige Erzeugnisse aus Ostwestfalen.



2055

1985

1950

1912

# Mehr als 100 Jahre Feinkost.



## Wofür wir stehen.



EINSATZ  
WERTVOLLER  
ROHWAREN



HANDWERKLICHE  
VERARBEITUNG



INNOVATIV &  
KREATIV



FAMILIÄR

## Unser Qualitätsversprechen:





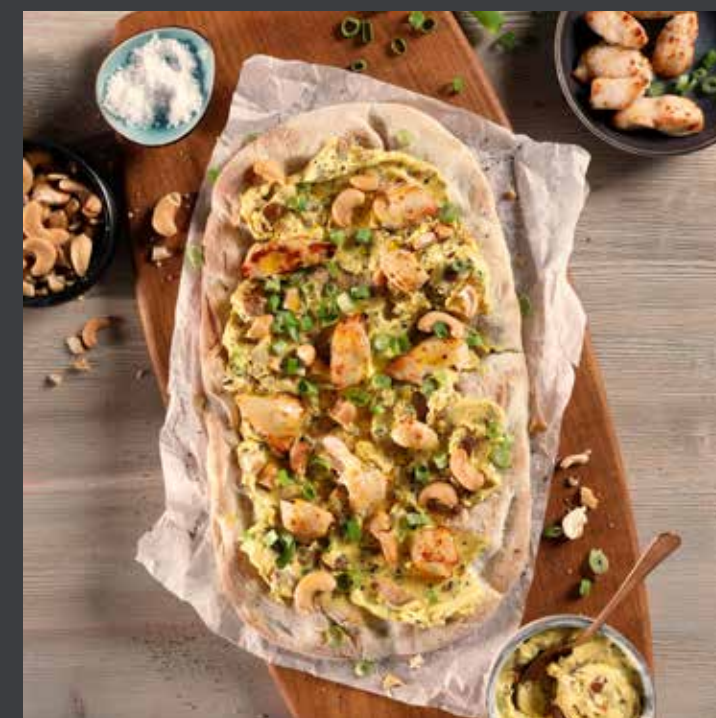


# INHALT

Seite 14

|                                                                                    |                                  |                                                                                     |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|  | <b>07</b> Unsere Neuheiten       |  | <b>29</b> Fleischsalate               |
|  | <b>09</b> Antipasti              |  | <b>31</b> Fischsalate & Meeresfrüchte |
|  | <b>15</b> Kartoffelsalate        |  | <b>35</b> Toppings, Cremes & Dips     |
|  | <b>17</b> Kohlsalate             |  | <b>41</b> Saisonartikel               |
|  | <b>19</b> Nudelsalate            |  | <b>43</b> Kreative Küche              |
|  | <b>21</b> Käsesalate             |  | <b>49</b> Neuheiten & Auslistungen    |
|  | <b>23</b> Gemüsesalate           |  | <b>50</b> Kontakt                     |
|  | <b>26</b> Ultrafrische Salate    |                                                                                     |                                       |
|  | <b>27</b> Geflügel- & Eiersalate |                                                                                     |                                       |

## Kreative Ideen für Ihre Küche.



backstabil



froststabil



back- & froststabil



vegetarisch



vegan

Bewusst verzichten wir auf die Zugabe von Konservierungsstoffen, Aromen & Extrakten.



# Unsere Neuheiten

Entdecken Sie  
unsere bayerischen  
Köstlichkeiten

mehr dazu  
auf Seite 16 & 18

Rundum ein Genuss:

„Vier leckere Sorten  
Frischkäsekugeln“

mehr dazu  
auf Seite 14



# Antipasti



## Chili Sweets

Knackige Paprika-Frucht mit lebendiger Schärfe und leichter Süße, gefüllt mit pikanter Paprika-Frischkäsecreme.

Artikel-Nr.: 86306

VE: 1,0 kg



## Honey Peppers

Kühlmanns sonnenverwöhnte orangefarbene Paprika – süße, saftige Früchte von Hand mit pikanter Senf-Honig-Frischkäsecreme gefüllt.

Artikel-Nr.: 86307

VE: 1,0 kg



## Gefüllte Frischkäsechampignons

Champignonköpfe mit einer würzigen Pfeffer-Frischkäsecreme-Füllung.

Artikel-Nr.: 86315

VE: 1,0 kg



## Grüne Peperoni

Mit Frischkäsecreme gefüllte Peperoni.

Artikel-Nr.: 86317

VE: 1,0 kg



## Patty Pans, pikant gefüllt

Mini-Kürbisse, gefüllt mit cremiger Ajvar-Frischkäsecreme.

Artikel-Nr.: 86332

VE: 1,0 kg



## Peppadews®

Aromatisch leckere Kirschaprika gefüllt mit Frischkäsecreme.

Artikel-Nr.: 86333

VE: 1,0 kg



## Pikante kleine Florini

Rote Paprikaglocken, gefüllt mit leckerer Frischkäsecreme.

Artikel-Nr.: 86336

VE: 1,0 kg



## Weinblätter

Blanchierte Weinblätter, gefüllt mit einer mediterran aromatisierten Reismischung.

Artikel-Nr.: 86337

VE: 1,0 kg



## Gefüllte, getrocknete Tomaten

Tomaten in Balsamico-Kräuter-Marinade, gefüllt mit einer Frischkäsecreme.

Artikel-Nr.: 86340

VE: 1,0 kg



## Gegrillte Zucchiniestreifen

Zucchiniestreifen, gegrillt und in mildem Öl eingelegt.

Artikel-Nr.: 86320

VE: 1,0 kg



## Gegrillte Auberginenstreifen

Auberginenstreifen, gegrillt und eingelegt in mildem Öl.

Artikel-Nr.: 86321

VE: 1,0 kg

**Feiner Genuss,  
modern  
interpretiert!**



Die Gebindeangabe entspricht der Antipasti-Einwaage.

VE: 1,0 kg = 1 kg gefüllte/ungefüllte Frucht





**Gegrillte Champignons**  
Champignons, gegrillt eingelegt und veredelt mit einem feinwürzigen Kräuteröl.

Artikel-Nr.: 86322 VE: 1,0 kg



**Balsamico-Zwiebeln**  
Italianische Zwiebeln mit mildem Balsamico-Essig veredelt.

Artikel-Nr.: 86328 VE: 1,0 kg



**Gegrillte Paprikafilets rot und gelb**  
Rote und gelbe gegrillte Paprikafilets, verfeinert mit südländischen Aromen.

Artikel-Nr.: 86358 VE: 1,0 kg



**Bunter Olivenmix**  
Ein Mix aus grünen und schwarzen Oliven (ohne Stein) sowie der großen, sattgrünen Nocellara-Olive (ohne Stein) aus Sizilien.

Artikel-Nr.: 86308 VE: 1,0 kg



**Geschwärzte Oliven**  
Geschwärzte Oliven, gefüllt mit einer mediterran abgeschmeckten Frischkäsecreme.

Artikel-Nr.: 86343 VE: 1,0 kg



**Grüne Oliven mit Frischkäsefüllung**  
Oliven, gefüllt mit Frischkäsecreme und Kräutern.

Artikel-Nr.: 86316 VE: 1,0 kg



**Artischockenherzen**  
Artischockenherzen mit einem Hauch Zitrone in mildem Kräuter-Öl-Dressing.

Artikel-Nr.: 86324 VE: 1,0 kg



**Sonnentrocknete, italienische Tomaten**  
Tomaten, veredelt mit Balsamico und mediterranen Kräutern.

Artikel-Nr.: 86319 VE: 1,0 kg



**Halbgetrocknete Tomaten**  
Tomaten, „semi-dried“, in mediterraner Marinade aus feinem Öl und aromatischen Kräutern.

Artikel-Nr.: 86302 VE: 1,0 kg



**Käsevariation Quattro Formaggi**  
Milder, naturbelassener Schafskäse mit Pesto, Ajvar, Petersilie und Paprikadressing.

Artikel-Nr.: 86360 VE: 1,5 kg



**Misto Oliven-Trio**  
Mammouth-Oliven, gefüllt mit Mandeln, Paprikapaste und Knoblauch.

Artikel-Nr.: 86364 VE: 1,5 kg



**Party-Platte**  
Gefüllte Peppadew, grüne Peperoni, Paprikaglocken, Champignons sowie Basilikum-Oliven, Balsamico-Zwiebeln und getrocknete Tomaten.

Artikel-Nr.: 86373 VE: 1,5 kg



**Grüne Oliven Basilikum**  
Oliven ohne Stein, veredelt mit Basilikum.

Artikel-Nr.: 86325 VE: 1,0 kg



**Feine Oliven (geschwärzt)**  
Geschwärzte Oliven ohne Stein mit mildem Aroma.

Artikel-Nr.: 86326 VE: 1,0 kg



**Schwarze & Grüne Oliven**  
Kombination aus geschwärzten und grünen Oliven, ohne Knoblauch.

Artikel-Nr.: 86342 VE: 1,0 kg



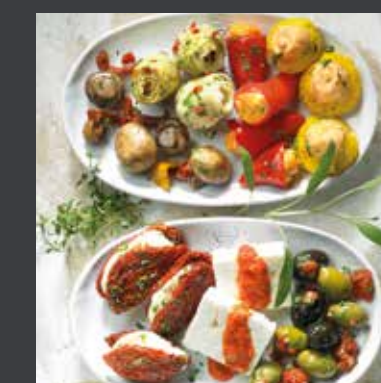
**Antipasti-Spieße Toscana**  
1: Gef. Florini mit Doppelrahmfrischkäse und geschwärzten Oliven. / 2: Gef. grüne Oliven, mit Paprikapaste, gef. Kirschaprika, geschwärzte Oliven. / 3: Balsamicozwiebeln, getr. Tomaten und grüne Oliven.

Artikel-Nr.: 86350 VE: 1,0 kg



**Misto Tricolore**  
3-Kammerschale: Honey Peppers, gefüllt mit Senf-Honig-Frischkäsecreme; Grüne Paprikaglocken, gefüllt mit Ajvar-Frischkäsecreme; Pikante, kleine Florini, gefüllt mit Frischkäsecreme.

Artikel-Nr.: 86365 VE: 1,5 kg



**Party-Spezialitäten**  
Chili Sweeters, pikant marinierter Feta-Schafskäse, gefüllte getrocknete Tomaten, marinierte Artischocken, in Tomaten marinierte Oliven, pikant gefüllte Mini-Kürbisse und gegrillte Champignons.

Artikel-Nr.: 86388 VE: 1,5 kg

Die Gebindeangabe entspricht der Antipasti-Einwaage.

VE: 1,0 kg = 1 kg gefüllte/ungefüllte Frucht



# Frischkäsekugeln



Weitere Informationen und Rezeptideen zu den Frischkäsekugeln finden Sie ab Seite 43.

Perfekt portioniert.  
Hochwertig präsentiert.

Neustart des Sortiments mit vier leckeren Sorten:

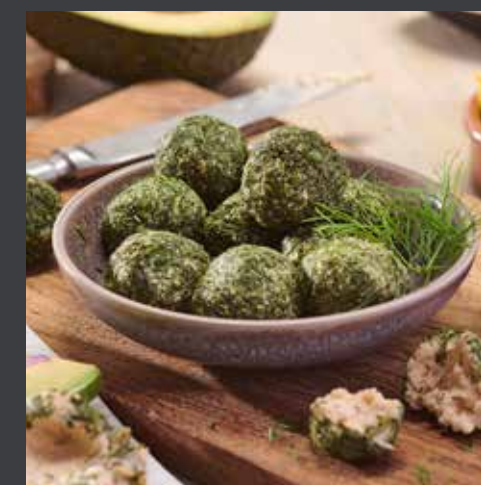


## Frischkäsekugel Curry

Cremige Frischkäsekugeln mit feiner Currynote, umhüllt von Karottenraspeln. Mild würzig, angenehm frisch und vielseitig einsetzbar.

Artikel-Nr.: 86250

VE: 400 g



## Frischkäsekugel Lachs

Frischkäsekugeln mit feinem Lachsgeschmack, ummantelt von aromatischem Dill. Mild, frisch und harmonisch abgestimmt.

Artikel-Nr.: 86251

VE: 355 g



## Frischkäsekugel Paprika (pikant)

Frischkäsekugeln mit pikanter Kirschpaprika, eingehüllt von aromatischem Paprika. Ausgewogen und vollmundig im Geschmack.

Artikel-Nr.: 86252

VE: 400 g



## Frischkäsekugel Schalotte

Cremige Frischkäsekugeln mit feiner Schalottennote, ummantelt von Schnittlauch. Mild, herzhaft und harmonisch im Geschmack.

Artikel-Nr.: 86253

VE: 355 g

## Kalkulationssicherheit für den Verwenderkunden:

- 25 Frischkäsekugeln je Verpackungseinheit, in einer transparenten Mono-Schale (1/4 Gastro-Norm)
- Pro Frischkäsekugel: 14 g Frischkäsecreme zzgl. Ummantelung



# Kartoffelsalate



**Spreewälder Speckkartoffelsalat**  
Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln in einem Essig-Öl-Dressing mit Eigelb.  
Artikel-Nr.: 11100 VE: 1,0 kg  
Artikel-Nr.: 11103 VE: 3,0 kg  
Artikel-Nr.: 11105 VE: 5,0 kg



**Kartoffelsalat Essig-Öl**  
Feine Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Schnittlauch, Kräuternessig und Senf abgeschmeckt.  
Artikel-Nr.: 28600 VE: 1,0 kg  
Artikel-Nr.: 28605 VE: 5,0 kg



**Pellkartoffelsalat Berliner Art**  
Kartoffeln, Schnittlauch und Zwiebeln in einer leichten, mit Joghurt verfeinerten Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 25300 VE: 1,0 kg  
Artikel-Nr.: 25305 VE: 5,0 kg



**Kartoffelsalat Delikat**  
Kartoffeln, Eier, Gurken und Lyoner in delikater Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 30800 VE: 1,0 kg  
Artikel-Nr.: 30803 VE: 3,0 kg  
Artikel-Nr.: 30805 VE: 5,0 kg



**Kartoffelsalat nach Hausfrauenart**  
Kartoffeln, Eier und Fleischwurst in milder Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 11900 VE: 1,0 kg  
Artikel-Nr.: 11905 VE: 5,0 kg



**Omas Kartoffelsalat**  
Kartoffeln, Eier und Gewürzgurken mit Mayonnaise und Zwiebeln verfeinert.  
Artikel-Nr.: 51200 VE: 1,0 kg  
Artikel-Nr.: 51203 VE: 3,0 kg  
Artikel-Nr.: 51205 VE: 5,0 kg



**Steakhouse Kartoffelsalat**  
Delikate Kartoffelscheiben in einem köstlichen Crème Fraîche-Dressing, abgerundet mit grobem Pfeffer und schmackhaften Zwiebelringen.  
Artikel-Nr.: 10016100 VE: 1,0 kg



**Kartoffelsalat nach bayerischer Art**  
Kartoffeln in herzhaftem Essig-Öl-Dressing mit Kräutern verfeinert. Mit der typischen süddeutschen Konsistenz.  
Artikel-Nr.: 10035800 VE: 1,0 kg

**NEU im Sortiment!**





# Kohlsalate



**Krautsalat ohne Aufguss**  
Weißkraut, frische grüne Paprika und  
feine Zwiebeln, ohne Aufguss.  
Artikel-Nr.: 41700 VE: 0,7 kg



**Holsteiner Krautsalat**  
Weißkraut, frische grüne Paprika und  
feine Zwiebeln.  
Artikel-Nr.: 10100 VE: 1,0 kg  
Artikel-Nr.: 10103 VE: 3,0 kg  
Artikel-Nr.: 10105 VE: 5,0 kg



**Rohkostsalat nach  
amerikanischer Art**  
Weißkraut, knackige Karotten- und  
Paprikastreifen im fruchtig-frischen  
Sahne-Dressing, mit Zitrone verfeinert.  
Artikel-Nr.: 11400 VE: 1,0 kg



**Süddeutscher Rohkostsalat**  
Fein geschnittenes Weißkraut,  
knackige Gurken, frische Paprika-  
und Karottenstreifen in einer  
klassischen Vinaigrette.  
Artikel-Nr.: 15900 VE: 1,0 kg



**Coleslaw**  
Junges Gemüse zum Vernaschen: Salat  
aus Weißkraut und jungen Karotten  
in einer fruchtigen mit Orangensaft  
verfeinerten Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 28800 VE: 1,0 kg



**Pikanter Krautsalat**  
Weißkraut, Paprika und Zwiebeln in  
einem Essig-Öl-Dressing.  
Artikel-Nr.: 46105 VE: 5,0 kg



**Krautsalat nach bayerischer Art**  
Weißkraut mit Speck in einem  
Essig-Öl-Dressing.  
Artikel-Nr.: 10035900 VE: 1,0 kg



**Red Coleslaw**  
Rotkrautsalat mit knackigen Äpfeln  
und feinen Karottenstreifen, verfeinert  
mit Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 10035100 VE: 1,0 kg

**Red Coleslaw,  
ideal für  
Burger & Co.**





# Nudelsalate



**Schwäbischer Nudelsalat**  
Gabelspaghetti, feine Lyoner und zarte Erbsen in einer cremigen Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 12000 VE: 1,0 kg  
Artikel-Nr.: 12003 VE: 3,0 kg



**Tortellini-Salat Verona**  
Frische Tortellini, Brokkoli und Hinterschinken in einer köstlichen Basilikum-Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 13700 VE: 1,0 kg



**Bunter Nudelsalat**  
Bunte Spiral-Nudeln, frische rote und grüne Paprika, junger Mais und Zwiebeln im klaren Dressing.  
Artikel-Nr.: 28100 VE: 1,0 kg



**Thai-Nudelsalat**  
Bandnudeln in einem asiatischen Red Pepper-Dressing, mit Hähnchenbrust, Karottenstreifen, frischen Gurken, Lauch, Mu-Err-Pilzen, gelber und roter Paprika.  
Artikel-Nr.: 36100 VE: 1,0 kg



**Mediterraner Nudelsalat**  
Penne-Nudeln mit einem würzigen Pesto-Dressing mit frischen und semi-dried Tomaten, gegrillter gelber Paprika und frischer roter Paprika.  
Artikel-Nr.: 36200 VE: 1,0 kg



**Nudelsalat Pesto Rosso**  
Penne und getrocknete Tomaten, gegrillte Paprika, Basilikum und Sahne perfekt abgerundet mit einer Joghurt-Salatcreme.  
Artikel-Nr.: 55400 VE: 1,0 kg



**Spaghettisalat italienischer Art**  
Leckere Spaghetti mit Paprika und Oliven, mediterran verfeinert mit grünem Pesto und Pinienkernen.  
Artikel-Nr.: 34600 VE: 1,0 kg



**Paprika-Nudelsalat**  
Penne mit knackigen Paprikastreifen in einer leichten Joghurt-Sahne-Sauce, abgeschmeckt mit Balsamico bianco.  
Artikel-Nr.: 34700 VE: 1,0 kg



**Tomaten-Mozzarella-Nudelsalat**  
Nudeln mit semi-dried Tomaten, frischer Zucchini, frischem Mozzarella und Knoblauch in einem aromatischen Basilikum-Dressing.  
Artikel-Nr.: 35900 VE: 1,0 kg



**Curry-Nudelsalat-Hawaii**  
Leckere Farfalle im Zusammenspiel mit Früchten in einer köstlichen Curry-Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 10035000 VE: 1,0 kg





# Käsesalate



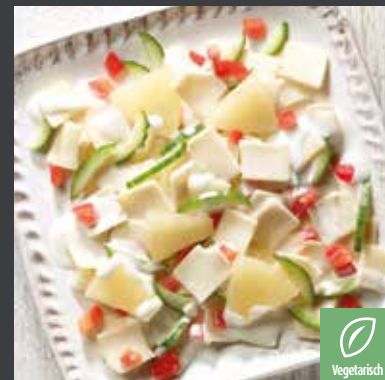
**Salat nach griechischer Art**  
Hirtenkäse, Paprika- und Porreestreifen, Oliven und Zwiebeln in einer würzigen Vinaigrette.

Artikel-Nr.: 11300 VE: 1,0 kg



**Hirtensalat Arkadien**  
Milder Schafskäse, feine Paprikastücke, Zwiebeln, Lauch und Oliven in einer pikanten Vinaigrette.

Artikel-Nr.: 12100 VE: 1,0 kg



**Berner Käsesalat**  
Gouda, Ananas, frische Gurken und Paprika in einer milden Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 13500 VE: 1,0 kg



**Schäfersalat**  
Hirtenkäse, Tomaten, Gurken und Porree in einem milden Joghurt-Sahnedressing.

Artikel-Nr.: 18700 VE: 1,0 kg

**Für  
Genussmomente  
am Buffet**





# Gemüsesalate



**Salat nach mexikanischer Art Cancun**  
Frische Paprika, feine Gurken, Kidneybohnen und zarter Mais, fein abgestimmt in einer pikanten Vinaigrette.  
Artikel-Nr.: 10600 VE: 1,0 kg



**Vital Salat**  
Frische, bunte Paprika, Gurken, Äpfel, Tomaten und Rettich in einer bekömmlichen Vinaigrette.  
Artikel-Nr.: 15700 VE: 1,0 kg



**Pilzsalat**  
Minichampignons, Stockschwämmchen, Pfifferlinge, herzhafter Staudensellerie und Lauch in einer würzigen Kräuter-Vinaigrette.  
Artikel-Nr.: 26900 VE: 1,0 kg



**Omas klarer Gurkensalat**  
Geschälte Gurkenscheiben, frisch und knackig, in einem klaren Dill-Dressing.  
Artikel-Nr.: 26600 VE: 1,0 kg



**Bunter Bohnensalat**  
Dreierlei von weißen, schwarzen und grünen Bohnen mit Sojabohnenkernen, angereichert mit feinen Gemüsewürfeln, pikant-körnigem Senf und einer Kräuter-Honig-Vinaigrette.  
Artikel-Nr.: 13900 VE: 1,0 kg



**Italienischer Bohnensalat Bologna**  
Weiße Bohnen mit roten Zwiebeln und frischen Tomaten in Kräuter-Balsamico-Dressing.  
Artikel-Nr.: 25400 VE: 1,0 kg



**Friesischer Bohnensalat**  
Grüne Brechbohnen und feine Zwiebeln im klaren Dressing.  
Artikel-Nr.: 49400 VE: 1,0 kg



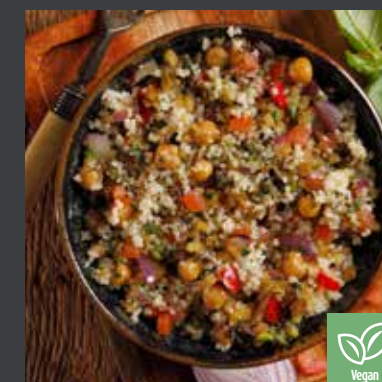
**Quinoasalat Dubai**  
Quinoasalat mit Linsen, raffiniert verfeinert mit Honig, Rosinen und gebrannten Mandeln – mit einer leicht süßlichen Note.  
Artikel-Nr.: 17200 VE: 1,0 kg



**Kichererbsensalat mit Linsen und Minze**  
Kichererbsen, rote Linsen und bunte Gemüsewürfel in einer orientalischen Marinade, aromatisiert mit Kreuzkümmel, Koriander, einer Spur Ingwer und frischer Minze.  
Artikel-Nr.: 10700 VE: 1,0 kg



**Kichererbsen-Tomaten-Oliven-Salat**  
Kichererbsen, Oliven, getrocknete Tomaten und köstlicher Hirtenkäse in einer würzigen Kräuter-Vinaigrette.  
Artikel-Nr.: 10034500 VE: 1,0 kg



**Couscoussalat Tunis**  
Lockerer Couscoussalat mit Kichererbsen, roter Paprika, roten Zwiebeln, Auberginen und leckerer Zucchini verfeinert mit Kräutern und Zitrone.  
Artikel-Nr.: 17900 VE: 1,0 kg



**Bulgur-Salat Salam**  
Bulgur mit Zwiebeln, Rosinen und Cranberries in einem Essig-Öl-Dressing.  
Artikel-Nr.: 18600 VE: 1,0 kg



**Süßkartoffelsalat**  
Süßkartoffeln, Belugalinsen und Kichererbsen in einem klaren Dressing. Abgerundet wird diese leckere Rezeptur mit Cranberries und Kürbiskernen.  
Artikel-Nr.: 10011900 VE: 1,0 kg



**Bunter Linsensalat**  
Linsen, Paprika, frischer Staudensellerie, Lauch, Karotten und Petersilie in einem klaren Dressing.  
Artikel-Nr.: 44000 VE: 1,0 kg



**Bulgur-Salat Maghreb**  
Orientalischer Salat mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln.  
Artikel-Nr.: 18500 VE: 1,0 kg





#### Couscous-Rote Bete-Salat

Feinwürziges Zusammenspiel von Couscous mit Roter Bete, cremiger Ziegenfrischkäsezubereitung und frischfruchtigen Äpfeln.

Artikel-Nr.: 54600

VE: 1,0 kg



#### Delikatess-Salat nach Waldorf Art

Würziger Sellerie, saftige Äpfel, süße Mandarinen, Ananas und Haselnüsse in einer cremigen Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 11200

VE: 1,0 kg



#### Lauch-Schinken-Salat

Porree, Hinterschinken, feine Äpfel, Joghurt und Eier in einer feinen Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 46500

VE: 1,0 kg



#### Melonen-Gurken-Salat Napoli

Charentais-Melonen und Gurkenhappen ohne Kerne in einem Joghurt-Dill-Dressing.

Artikel-Nr.: 10400

VE: 1,0 kg

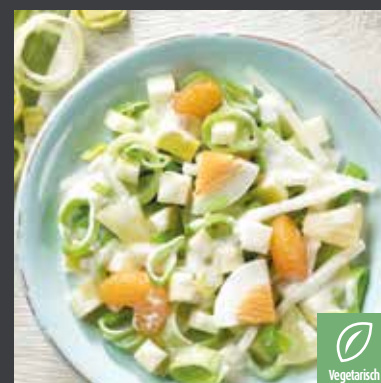


#### Farmersalat Premium

Knackige Möhren und feine Selleriestreifen in einem raffinierten Sahne-Dressing, mit Orangensaft verfeinert.

Artikel-Nr.: 12800

VE: 1,0 kg



#### Lauch-Frucht-Salat Toscana

Lauch, Äpfel, Eier, Sellerie, Mandarinen und Ananas in einer köstlichen Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 52200

VE: 1,0 kg



#### Brokkolisalat

Brokkoli, Hinterschinken, Champignons, Tomaten und junger Mais in einer cremigen Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 52500

VE: 1,0 kg



#### Gurkensalat in Salatcreme

Frische, geschälte Gurkenscheiben in einer aromatischen Sauce blanche, verfeinert mit Crème fraîche und Joghurt.

Artikel-Nr.: 41600

VE: 1,0 kg

# Ultrafrische Salate

**Natürlicher  
Geschmack &  
handwerkliche  
Optik**

- Ohne Zusatz von Konservierungs-, Farbstoffen und Aromen
- Schmecken wie hausgemacht
- Verzehrfertig für Ihre Salatbar
- Frische, handwerkliche Optik



#### Karotten-Apfel-Mango Salat

Komposition aus frischen Karotten mit saftigen Äpfeln und Mango, raffiniert abgeschmeckt mit einem Hauch von Chili, Curry und Minze.

Artikel-Nr.: 5422

VE: 1,0 kg



#### Roter Bulgursalat

Würziger Bulgur mit Paprika und Zucchini, abgeschmeckt mit frischen Kräutern.

Artikel-Nr.: 5425

VE: 1,0 kg



#### Quinoa-Mango Salat

Quinoa mit knackigen Gemüsewürfeln, verfeinert mit der Süße von Mango, pikanter Peppadew® und einer feinen Spur Ingwer.

Artikel-Nr.: 5420

VE: 1,0 kg



# Geflügel- & Eiersalate



**Hähnchenbrustsalat Bali**  
Hähnchenbrust, Ananas, Champignons und Spargel in Curry-Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 11700 VE: 1,0 kg



**Geflügelsalat Tivoli**  
Zartes Hühnerfleisch, Ananas und Mandarinen, feine Champignons und Spargel in einer edlen Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 11800 VE: 1,0 kg



**Geflügelsalat Premium**  
Hähnchenbrustwürfel, angerichtet mit Champignons, Ananas, Mandarinen, Spargel und Sellerie – abgerundet durch eine exquisite Salatcreme.  
Artikel-Nr.: 13600 VE: 1,0 kg



**Hähnchenfilet Mango-Chili**  
Gebratene Hähnchenbrust, angerichtet mit grünem Spargel, feiner Mango und einem Hauch Chili – abgerundet durch eine exquisite Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 26300 VE: 1,0 kg



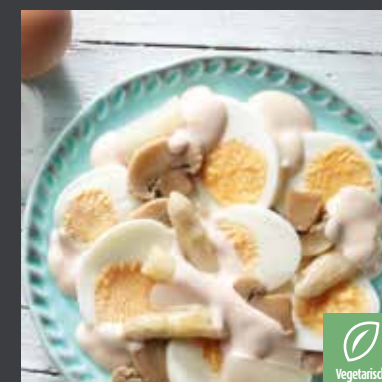
**Reissalat nach indischer Art**  
Reis in einem Curry-Joghurt-Dressing mit Hähnchenbrust, Pfirsichen, gegrillter gelber und roter Paprika, Erbsen und Lauchzwiebeln.  
Artikel-Nr.: 36300 VE: 1,0 kg



**Geflügelsalat Thai**  
Gegrillte Hähnchenbruststreifen, gemischt mit Mangowürfeln, roter Paprika und Lauchzwiebeln, verfeinert mit Chili und Ingwer.  
Artikel-Nr.: 54300 VE: 1,0 kg



**Mediterraner Geflügelsalat**  
Gebratene Hähnchenbrust mit gelber und roter Paprika, getrocknete Tomaten und schwarzen Oliven in einem raffinierten Dressing mit Creme Fraiche.  
Artikel-Nr.: 52600 VE: 1,0 kg



**Eiersalat**  
Eierscheiben, feiner Spargel und erlesene Champignons in köstlichem Dressing.  
Artikel-Nr.: 48300 VE: 1,0 kg



**Eiersalat Benedict**  
Eierscheiben mit Kochschinken und Spinat, verfeinert mit einer exquisiten Sahne-Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 10035300 VE: 1,0 kg



**Eiersalat Bacon**  
Eierscheiben im Mayonnaise-Dressing, verfeinert mit geräuchertem Bauchspeck.  
Artikel-Nr.: 10035200 VE: 1,0 kg





# Fleischsalate



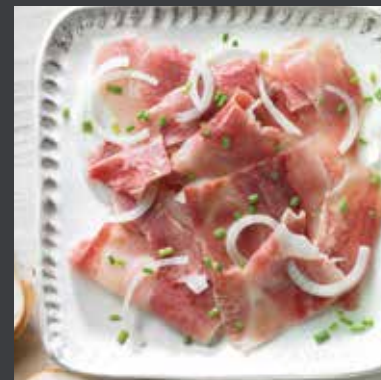
**Sächsischer Rindfleischsalat**  
Zartes Rindfleisch, frische Paprika, Gurken und Silberzwiebeln in einer pikant-aromatischen Tomatensauce. (Fleischeinwaage: 34 %)

Artikel-Nr.: 15000 VE: 1,0 kg



**Fleischsalat Exquisit**  
Feine Lyoner und Gewürzgurken in cremiger Mayonnaise. (Wursteinwaage: 45 %)

Artikel-Nr.: 16300 VE: 1,0 kg



**Ochsenmaulsalat**  
Mit noch mehr erstklassigem Ochsenmaulfleisch, Zwiebeln und Schnittlauch, gemischt in einer gewürzten Vinaigrette. (Fleischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 19900 VE: 1,0 kg



**Kräuter-Wurstsalat**  
Feine Lyoner, Kräuter, bunter Paprikamix, Gewürzgurken und Zwiebelringe in Essig-Öl-Dressing. (Wursteinwaage: 34 %)

Artikel-Nr.: 28900 VE: 1,0 kg



**Teufelssalat**  
Knackige Bockwurstscheiben, pikant eingelegte Champignons, Gurken und Zwiebeln, in würziger Tomatensauce mariniert.

Artikel-Nr.: 43900 VE: 1,0 kg



**Kräuter-Fleischsalat**  
Feine Lyoner, Gewürzgurken und Kräuter in einer leckeren Mayonnaise. (Wursteinwaage: 41 %)

Artikel-Nr.: 48700 VE: 1,0 kg





# Fischsalate & Meeresfrüchte



**Roter Delikatess  
Heringssalat Oslo**

Premium-Heringshappen, Äpfel und Rote Bete in Mayonnaise.  
(Fischeinwaage: 45 %)

Artikel-Nr.: 14400 VE: 1,0 kg



**Heringssalat weiß**

Heringshappen, Sellerie, Gurkenstücke und Zwiebeln in einer milden Joghurt-Mayonnaise.  
(Fischeinwaage: 40 %)

Artikel-Nr.: 14700 VE: 1,0 kg



**Hamburger Heringstopf**

Heringshappen, Äpfel, Zwiebeln und Gurken in Mayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Crème Fraîche.  
(Fischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 14900 VE: 1,0 kg



**Heringshappen in Dill**

Heringshappen, Senfgurken und Dill in feiner Mayonnaise.  
(Fischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 16700 VE: 1,0 kg



**Sahneheringsfilets**

14 - 16 Heringfilets ohne Haut, mit einer Extraportion Sahne und Äpfeln in milder Mayonnaise.  
(Fischeinwaage: 40 %)

Artikel-Nr.: 16802 VE: 2,0 kg



**Sylter Heringstopf**

Heringshappen, Tomaten, Gurken, Äpfel und rote Zwiebeln in Mayonnaise.  
(Fischeinwaage: 40 %)

Artikel-Nr.: 18000 VE: 1,0 kg



**Bunter Heringssalat**

Heringshappen, frisches, buntes Gemüse und Äpfel in milder Vinaigrette.  
(Fischeinwaage: 42 %)

Artikel-Nr.: 45000 VE: 1,0 kg



**Dillhappen**

Heringshappen und deftige Zwiebeln in sahniger Dillsauce mit Joghurt und Crème Fraîche.  
(Fischeinwaage: 45 %)

Artikel-Nr.: 48400 VE: 1,0 kg



**Göteborger Matjestopf**

Matjeshappen, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer und Gewürzgurkenscheiben in Joghurt-Mayonnaise.  
(Fischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 12900 VE: 1,0 kg



**Matjesfilet in Öl**

Kräftiges Matjesfilet, klassisch gut im Geschmack. Inhalt: ca. 34 Stück.  
(Fischeinwaage: 2,0 kg)

Artikel-Nr.: 80703 VE: 2,5 kg



**Bismarckheringe**

Inhalt: ca. 24 - 26 Stück.  
(Fischeinwaage: 2,0 kg)

Artikel-Nr.: 80303 VE: 2,5 kg



**Bratheringe ohne Gräten**

Fix und fertig zubereitet, praktisch grätenfrei, immer eine herzhafte Delikatesse. Inhalt: ca. 14 Stück.  
(Fischeinwaage: 1,75 kg)

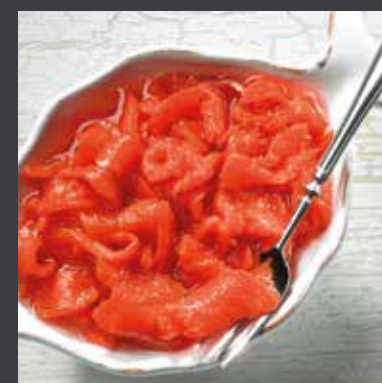
Artikel-Nr.: 80605 VE: 2,5 kg



**Matjessalat**

Matjeshappen, frische Tomaten, Gurken und rote Zwiebeln in einer feinen Marinade.  
(Fischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 19100 VE: 1,0 kg



**Alaska-Seelachsschnitzel  
(Lachersatz in Öl)**

Ein Klassiker für zwischendurch.  
(Fischeinwaage: 0,75 kg)

Artikel-Nr.: 82613 VE: 1,0 kg

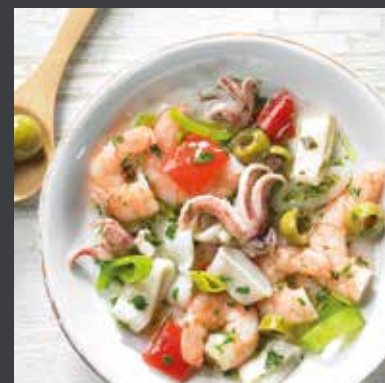




**Gabelrollmöpfe**  
Inhalt: ca. 15 Stück.  
(Fischeinwaage: 0,7 kg)  
Artikel-Nr.: 80100 VE: 1,15 kg



**Bratheringsröllchen**  
Inhalt: ca. 30 Stück.  
(Fischeinwaage: 0,6 kg)  
Artikel-Nr.: 80400 VE: 1,0 kg



**Frutti di Mare Siciliana**  
Garnelen, Tintenfischringe, Tintenfisch-  
tentakel, Lauch, Oliven und Paprika in  
einer Kräuter-Vinaigrette.  
(Meeresfrüchte-Einwaage: 50 %)  
Artikel-Nr.: 17000 VE: 1,0 kg



**Premium Garnelen in Aioli**  
Garnelen in einer delikaten Knoblauch-  
sauce.  
(Garnelen-Einwaage: 60 %)  
Artikel-Nr.: 16400 VE: 1,0 kg



**Krabbencocktail Alexis**  
Eismeergarnelen, fruchtige Manda-  
rinen und Champignons in einer  
cremigen Cocktailsauce.  
(Garnelen-Einwaage: 44 %)  
Artikel-Nr.: 18100 VE: 1,0 kg



**Premium Garnelen  
Skandinavia in Dill**  
Garnelen mit Marsala veredelt, in  
einer Dill-Mayonnaise.  
(Garnelen-Einwaage: 60 %)  
Artikel-Nr.: 15100 VE: 1,0 kg



**Premium Garnelen Camargue**  
Garnelen mit Knoblauch in köstlichem  
Kräuter-Öl.  
(Garnelen-Einwaage: 65 %, mit  
Schwanzsegment)  
Artikel-Nr.: 15300 VE: 1,0 kg

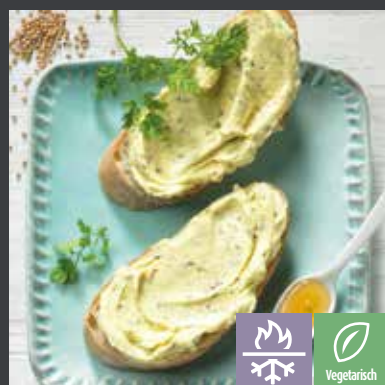
**Feiner  
Genuss aus  
dem Meer**





# Toppings, Cremes & Dips

## Basis Doppelrahm-Frischkäse



### Senf-Honig-Creme

Einzigartige Kombination aus cremigem Doppelrahm-Frischkäse, Senf, Mango-Chutney und Bienenhonig.

Artikel-Nr.: 36601

VE: 0,5 kg



### Bärlauch-Creme

Doppelrahm-Frischkäsecreme, abgeschmeckt mit der richtigen Portion Bärlauch, Knoblauch und Oregano.

Artikel-Nr.: 36701

VE: 0,5 kg



### Paprika-Creme

Doppelrahm-Frischkäsecreme mit Paprika, Kräutern und einem Hauch Chili.

Artikel-Nr.: 36901

VE: 0,5 kg

## Basis Doppelrahm-Frischkäse & Crème fraîche



### Curry-Creme

Creme aus Doppelrahmfrischkäse, Crème fraîche und Joghurt mit Curry und Ingwer verfeinert.

Artikel-Nr.: 36501

VE: 0,5 kg

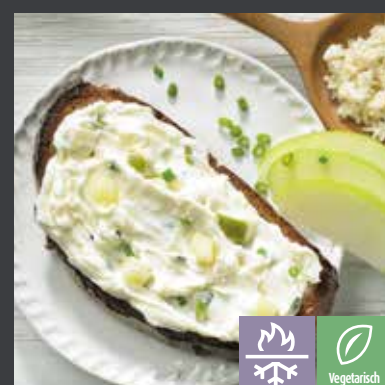


### Red-Hot-Chili-Creme

Creme aus Doppelrahmfrischkäse und Crème fraîche mit Kirschpaprika, Peperoni und Chili mit einem Hauch Mango.

Artikel-Nr.: 37601

VE: 0,5 kg

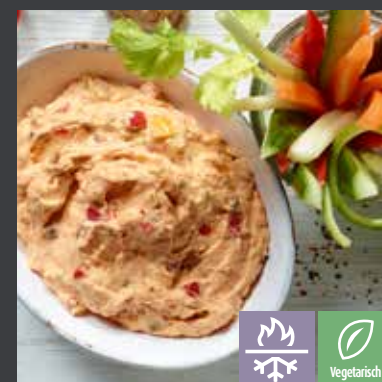


### Meerrettich-Apfel-Creme

Creme aus Doppelrahmfrischkäse und Crème fraîche mit Äpfeln und Meerrettich, abgerundet mit Schnittlauch und Zitrone.

Artikel-Nr.: 59501

VE: 0,5 kg



### Grillgemüse-Creme

Stückige Creme aus Doppelrahmfrischkäse und gegrilltem Gemüse, mit Kräutern wie Thymian, Rosmarin und Petersilie verfeinert und einer leichten Rauchnote.

Artikel-Nr.: 10014601

VE: 0,5 kg



### Getrocknete Tomaten-Creme

Doppelrahmfrischkäse mit Stücken von fruchtigen, getrockneten Tomaten, Basilikum, Oregano und Knoblauch.

Artikel-Nr.: 10015501

VE: 0,5 kg

## Basis Sauerrahm-Quark



### Pikante Tomaten-Basilikum-Creme

Mild gewürzte Creme aus feinem Sauerrahm, Quark, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit Basilikum.

Artikel-Nr.: 55101

VE: 0,5 kg



### Pikante Schalotten-Creme

Feiner Sauerrahm, gemischt mit Quark und abgeschmeckt mit Schalotten und Lauchzwiebeln.

Artikel-Nr.: 55201

VE: 0,5 kg



### Peppadew-Creme®

Gourmetaufstrich mit Kirschpaprika, auf Basis von Sauerrahm und Quark.

Artikel-Nr.: 56201

VE: 0,5 kg

## Mediterrane Klassiker



### Tomaten Sugo-Bruschetta

Pikante Tomatenstückchen, Basilikum, Knoblauch und Zwiebelwürfel in einer würzigen Tomaten-Kräutersauce.

Artikel-Nr.: 27900

VE: 1,0 kg



### Gemüsetatar

Feingewürfeltes Gemüse in einer fruchtigen Tomaten-Balsamico-Sauce mit einem Hauch Knoblauch.

Artikel-Nr.: 39500

VE: 1,0 kg



### Tapenade Tricolore

Paste aus zweierlei Oliven und getrockneten Tomaten. Verfeinert mit gerösteten Pinienkernen, Kapern und Basilikum.

Artikel-Nr.: 75600

VE: 1,0 kg





## Gemüseaufstriche



**Guacamole**  
Fruchtig-frische Avocadocreme mit 88% Avocado-Anteil, köstlich abgeschmeckt und verfeinert mit Tomaten, Limetten, Knoblauch und Chili.  
Artikel-Nr.: 5428 VE: 1,0 kg



**Gelbe Linsen-Aufstrich**  
Moderner, cremiger Gemüseaufstrich mit der Hauptzutat Gelbe Linsen – ohne Frischkäse und Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 58201 VE: 0,5 kg



**Rote Bete-Aufstrich**  
Moderner, cremiger Gemüseaufstrich, mit der Hauptzutat Rote Bete – ohne Frischkäse und Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 58301 VE: 0,5 kg



**Süßkartoffel-Aufstrich**  
Moderner, cremiger Gemüseaufstrich, mit der Hauptzutat Süßkartoffel – ohne Frischkäse und Mayonnaise.  
Artikel-Nr.: 58601 VE: 0,5 kg



**Hummus Natur**  
Würzige Creme aus Kichererbsen und Sesam mit Olivenöl, Gewürzen und einem Hauch Knoblauch.  
Artikel-Nr.: 34201 VE: 0,5 kg



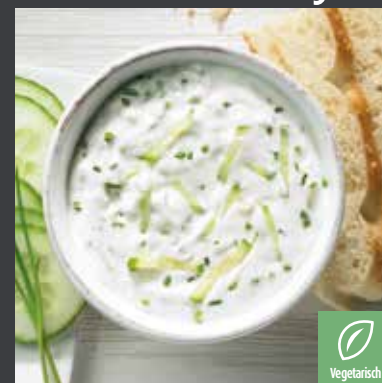
**Hummus Oriental**  
Der Geschmack des Orients aus Kichererbsen und Sesam, aromatisiert mit Gewürzen, wie Cayenne, Muskat, Cumin, Ingwer und Zimt.  
Artikel-Nr.: 34301 VE: 0,5 kg



**Hummus Pikant**  
Orientalische Spezialität aus Kichererbsen und Sesam, pikant gewürzt mit Paprika und Sambal Oelek.  
Artikel-Nr.: 15401 VE: 0,5 kg



## Saucen, Mayonnaisen, Aufstriche & Co.



**Tzatziki**  
Frischkäse und Joghurt mit Mayonnaise, abgeschmeckt mit frischen Gurken, Zwiebeln und Knoblauch.  
Artikel-Nr.: 49800 VE: 1,0 kg  
Artikel-Nr.: 49803 VE: 3,0 kg



**Remoulade**  
Creme mit Gurken, Eiern und Kräutern.  
Artikel-Nr.: 59200 VE: 1,0 kg  
Artikel-Nr.: 59205 VE: 5,0 kg



**Salatmayonnaise 60 %**  
Mayonnaise, 60 % Fettgehalt, mit Eigelb.  
Artikel-Nr.: 59310 VE: 10,0 ltr



**Unsere Empfehlung!**  
**Pinsa & Curry-Dattel-Creme**



# Geniessercremes



**Curry-Dattel-Creme**  
Aufstrich mit hoher Stückigkeit auf Basis von Frischkäse & Crème fraîche. Mit leckeren Datteln, abgestimmt mit Curry, Honig und feinen Gewürzen.  
Artikel-Nr.: 10020901      VE: 0,5 kg



**Thunfisch-Creme**  
Stückige Creme auf Basis von Frischkäse mit der Hauptzutat Thunfisch, verfeinert mit Paprika, abgerundet mit Zwiebeln und feinen Kräutern.  
Artikel-Nr.: 10021001      VE: 0,5 kg



**Yuzu-Creme**  
Stückige Creme auf Basis von Frischkäse & Crème fraîche, abgeschmeckt mit Yuzusaft, verfeinert mit roten Pfefferbeeren und Lauchzwiebeln.  
Artikel-Nr.: 10021101      VE: 0,5 kg



**Stückige Remoulade**  
Extrastückiger Aufstrich mit Gurken und Eiern, verfeinert mit Zwiebeln sowie Kräutern. Der Klassiker neu definiert.  
Artikel-Nr.: 10021201      VE: 0,5 kg

**Stückige  
Remoulade -  
passt perfekt  
zum Backfisch**

# Chutneys



**Kirschpaprika-Chutney**  
Mediterranes Flair für die Küche. Das stückige Chutney aus leckerer Kirschpaprika, verfeinert mit Äpfeln und Zwiebeln, besticht durch seine aromatische Note.  
Artikel-Nr.: 10021301      VE: 0,5 kg



**Rote Zwiebel-Chutney**  
Ein Chutney wie selbstgemacht. Ein hoher Anteil an aromatischen Zwiebeln, verfeinert mit Walnüssen und abgerundet mit Gewürzen, macht dieses Produkt so besonders.  
Artikel-Nr.: 10021401      VE: 0,5 kg



**Mango-Chutney**  
Das Chutney mit hohem Fruchtanteil: große, wertige Mangostückchen liefern einen guten Biss. Durch die Zugabe von Äpfeln und Zwiebeln schmeckt dieser Artikel herrlich lecker.  
Artikel-Nr.: 10021501      VE: 0,5 kg

## Unsere Verkaufsargumente für die Geniessercremes & Chutneys:

- Neue Geschmackserlebnisse - einfach lecker!
- Sichtbarer Einsatz von hochwertigen und frischen Zutaten
- Manufaktur-Charakter durch Stückigkeit - wie selbstgemacht
- Lieferung im praktischen 500 g-Gebinde für maximale Vielfalt
- Vielfältige Allrounder, für das gewisse Etwas zu Burgern, Wraps & Co.





# Saisonartikel

Entdecken Sie unsere Aktionsartikel und servieren Sie Ihren Kunden saisonale Köstlichkeiten.

## Frühling



**Aktion: 01.04. - 15.06.2026**  
**Spargelsalat nach Schwetzingen Art**  
 Frischer weißer Spargel und frische Tomaten in Mayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Kräutern.

Artikel-Nr.: 19700 VE: 1,0 kg



**Aktion: 01.04. - 15.06.2026**  
**Eiersalat nach Mailänder Art**  
 Eierstücke, getrocknete Tomaten und feine Gurkenscheiben in einem raffinierten Dressing.

Artikel-Nr.: 12700 VE: 1,0 kg

## Weihnachten



**Aktion: 01.11. - 31.12.2026**  
**Pommersches Apfeldessert**  
 Edle Komposition aus Äpfeln, feinen Rosinen und Nüssen in einer fein abgestimmten Zimtsauce.

Artikel-Nr.: 21000 VE: 1,0 kg



**Aktion: 01.11. - 31.12.2026**  
**Weihnachtliches Keksdessert**  
 Feine Rezeptur mit Frischkäse, saurer Sahne und leckeren Mürbegebäckstückchen, verfeinert mit Vanille und Zimt.

Artikel-Nr.: 10088500 VE: 1,0 kg





# Kreative Küche

Entdecken Sie neue kulinarische Impulse und kreative Rezeptideen. Unsere Produkte stehen für erstklassigen Genuss – kombiniert mit Ihrem Know-how entstehen daraus individuelle Highlights, perfekt zugeschnitten auf Ihr Angebot.

**Rezeptur-  
Vorschlag**



## Frischkäsekugel Lachs

Die Frischkäsekugel Lachs vereint feinsten, cremigen Frischkäse mit ausgewähltem Räucherlachs zu einer harmonisch abgeschmeckten Spezialität. Ihre zarte Textur, der ausgewogene Schmelz und die feine Lachsnote machen sie zu einem vielseitigen Highlight für moderne Gastronomiekonzepte und hochwertige Buffets.

Serviert auf einem knusprig frittierten Mini-Rösti und begleitet von einem leicht marinierten Wildkräutersalat entsteht eine perfekte Balance aus cremig, herzhaft und frisch. Die Frischkäsekugel eignet sich ideal als Fingerfood für Empfänge und Events ebenso wie als raffinierte Vorspeise im à-la-carte-Bereich. Durch ihre ansprechende Form und Standfestigkeit lässt sie sich elegant anrichten und bleibt auch bei längeren Servicezeiten optisch und geschmacklich überzeugend.



### Resümee

Dank ihrer Vielseitigkeit passt die Frischkäsekugel sowohl in die klassische Küche als auch in moderne, kreative Food-Konzepte. Sie bietet Köchinnen und Köchen maximale Flexibilität bei minimalem Vorbereitungsaufwand – für konstant hohe Qualität und einen überzeugenden Auftritt auf jedem Teller.





## Rezeptur- Vorschlag

# Frischkäsekugel Curry

## Orientalische Würze trifft cremige Frische

Unsere Frischkäsekugel Curry vereint feinsten Frischkäse mit der warmen Würze von Curry und der natürlichen Süße der Karotte. Das Ergebnis ist eine harmonisch abgestimmte Spezialität, die sowohl geschmacklich als auch optisch Akzente setzt. Die cremige Konsistenz und die ausgewogene Gewürznote machen dieses Produkt zu einem vielseitigen Begleiter für die moderne, kreative Küche.

Besonders gut eignet sich die Frischkäsekugel als Highlight in einer orientalisches inspirierten Bowl. In Kombination mit unserem aromatischen Couscoussalat Tunis entsteht ein stimmiges Geschmackserlebnis: lockerer Couscous, feine Gewürze und frische Kräuter treffen auf die sanfte Cremigkeit der Frischkäsekugel – ideal für eine leichte, aber dennoch sättigende Mahlzeit.



Ob kalt serviert oder leicht temperiert – die Frischkäsekugel Curry behält ihre cremige Struktur und entfaltet ihr volles Aroma.

## Resümee

Die Frischkäsekugel Curry steht für kreative Genussmomente, orientalische Inspiration und vielseitige Einsatzmöglichkeiten. In Kombination mit unserem Couscoussalat Tunis oder als eigenständiger Genuss ist sie die ideale Wahl für alle, die Abwechslung, Qualität und modernen Geschmack schätzen.





Frischkäsekugel Curry



Frischkäsekugel Schalotte



Frischkäsekugel Lachs



Frischkäsekugel Paprika

# Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten

**Die Frischkäsekugeln zeichnen sich durch ihre kulinarische Flexibilität aus:**

- Als Brotaufstrich auf frischem Fladenbrot, Baguette oder Vollkornbrot
- Als Bestandteil einer Mezze-Platte, kombiniert mit Hummus, Oliven, gegrilltem Gemüse und Dips
- In Wraps oder Sandwiches als cremige Komponente zu Salat, Falafel oder gegrilltem Hähnchen
- Ideal als Füllung für Ofengemüse, gefüllte Paprika oder Zucchini
- Als Topping für Salate, Couscous- und Bulgurgerichte
- Auf vegetarischen Burgern oder als raffinierte Alternative zu klassischen Saucen
- Zu Ofen- oder Grillkartoffeln als würziger Dip
- Als feiner Begleiter zu Fingerfood, etwa zu Gemüsesticks oder Mini-Pita

**Unsere Verkaufsargumente für die Frischkäsekugeln:**

- Hohe Individualisierbarkeit und Flexibilität in der Anwendung
- Für diverse Verzehranlässe geeignet, 24/7 einsetzbar
- Für „Me-Time“ & „Sharing“ geeignet

**Anwendungsfelder:**

Catering, Party-Service, Metzgereien, Hotellerie, Gastronomie und viele mehr

**Anwendungsmöglichkeiten:**

Fingerfood, Flying, Bowl-Konzepte, Buffet, Vorspeisen, Antipasti Platte, Käseplatte, Frühstück, Brotbeilage, Pinsa oder als Rohkost-Snack



# Neuheiten

|          |                                     |        |
|----------|-------------------------------------|--------|
| 86250    | Frischkäsekugeln Curry              | 400 g  |
| 86251    | Frischkäsekugeln Lachs              | 355 g  |
| 86252    | Frischkäsekugeln Paprika            | 400 g  |
| 86253    | Frischkäsekugeln Schalotte          | 355 g  |
|          |                                     |        |
| 10035800 | Kartoffelsalat nach bayerischer Art | 1,0 kg |
| 10035900 | Krautsalat nach bayerischer Art     | 1,0 kg |

# Auslistungen

|       |                        |        |
|-------|------------------------|--------|
| 50400 | French-Dressing        | 1,0 l  |
| 50500 | Joghurt-Dressing       | 1,0 l  |
| 50600 | Balsamico-Dressing     | 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 |

Wenn wir Ihnen Appetit auf mehr gemacht haben, dann vereinbaren Sie gerne einen Termin mit uns. Auch bei Fragen zu unseren Produkten, Ihrem verantwortlichen Großhändler oder allgemeinen Fragen rund um Kühlmann stehen wir Ihnen gern zur Verfügung – wir freuen uns auf Sie!

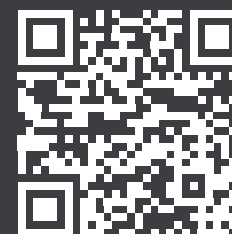


Herma Reckmeyer - ich leite Sie gerne zu Ihrer Ansprechperson weiter.

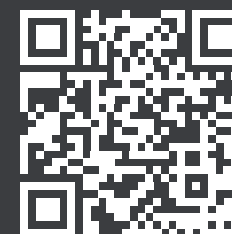
Heinrich Kühlmann GmbH  
Im Thüle 26  
33397 Rietberg

Fon: 05244-4009-0  
WhatsApp Business: 0151-17412753  
Fax: 05244-4009-99

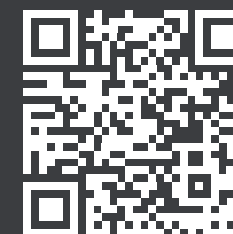
[mail@kuehlmann-foodservice.de](mailto:mail@kuehlmann-foodservice.de)  
[www.kuehlmann-foodservice.de](http://www.kuehlmann-foodservice.de)



Instagram



Foodletter



Gourmetkatalog



LinkedIn



