



ON
TOP

FRISCHKÄSEKUGELN

Vielseitige Allrounder für moderne Snackkonzepte

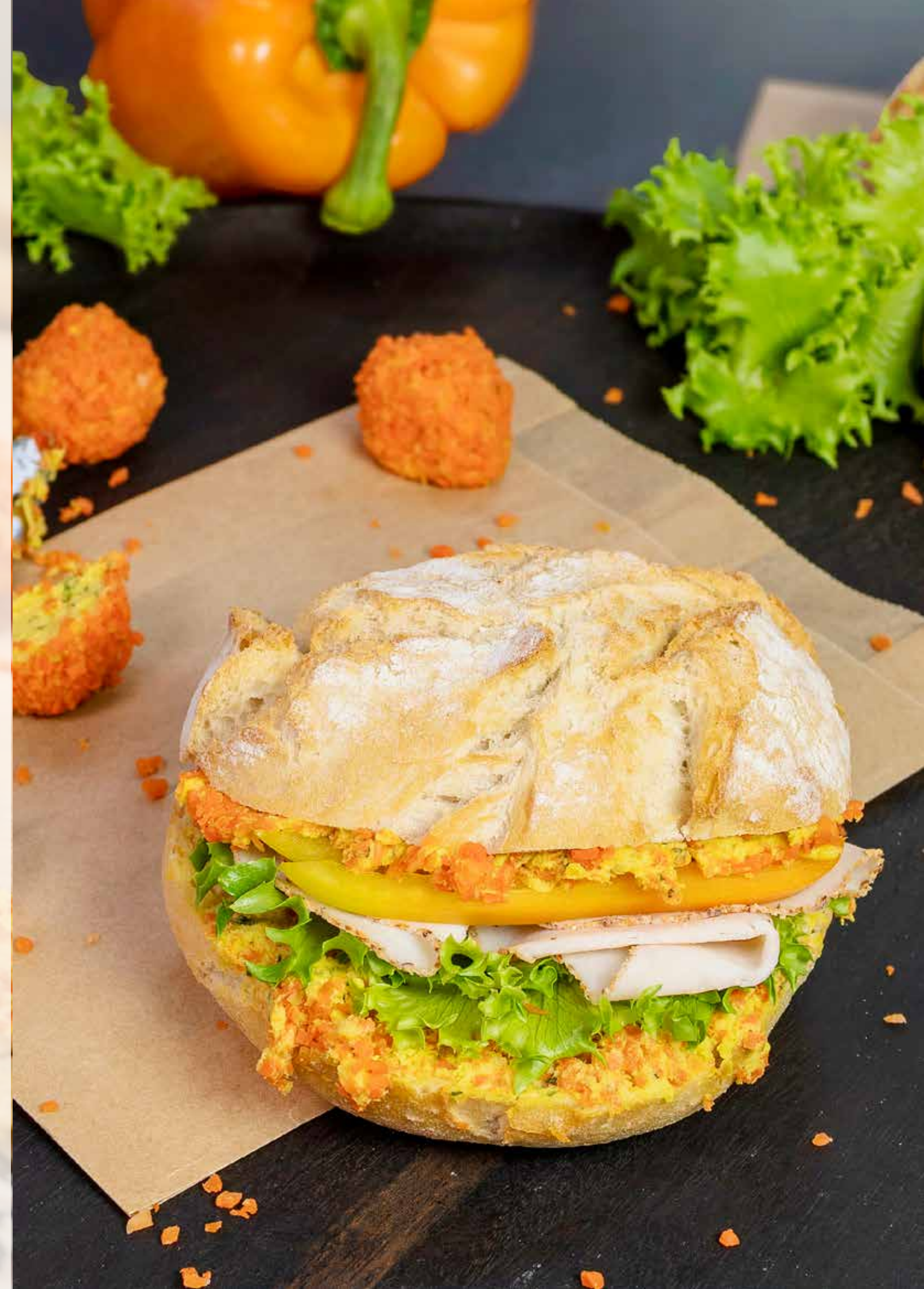
PERFEKT PORTIONIERT. HOCHWERTIG PRÄSENTIERT.

Unsere Frischkäsekugeln sind vielseitige Allrounder für moderne Snack-, Buffet- und Cateringkonzepte.

Ob als cremige Komponente in Wraps und Bowls, als feiner Begleiter auf Mezze- oder Antipasti-Platten, als Topping für Salate oder als unkomplizierter Dip zu Brot, Gemüse und Kartoffeln – sie lassen sich flexibel einsetzen und individuell kombinieren.

Damit bieten sie eine attraktive Lösung für unterschiedlichste Verzehranlässe: von Me-Time bis Sharing, von Frühstück bis Fingerfood.

Wir haben Ihnen ein paar Rezeptideen zusammengestellt, die Sie schnell und kostengünstig umsetzen können.



LAUGENSTANGE CREAMY SCHALOTTE

Ein herzhafter Snack mit wenig Aufwand und viel Geschmack:
Die Laugenstange Creamy Schalotte kombiniert softes Laugengebäck mit cremig-würzigen Frischkäsekugeln Schalotte und frischem Schnittlauch.

Schnell zubereitet, gut kalkulierbar und ideal für die Snacktheke, den Backshop oder das To-go-Geschäft.

Zutaten für 10 Portionen

- 10 Stk. Laugenstange, nach Wahl
- 20 Stk. Frischkäsekugel Schalotte (Art.-Nr.: 86253)

¼ Bund Frischer Schnittlauch

nach Belieben: Salz & Pfeffer

Geschätzter Wareneinsatz: 0,90 € / Stück



Zubereitung

Die Laugenstange der Länge nach aufschneiden und die Schalotten Frischkäsekugeln auf die untere Hälfte cremig verstreichen.

Anschließend mit feinem, frisch geschnittenem Schnittlauch toppen.

Nun die obere Hälfte auflegen und in der Snackauslage bereitstellen.

MEHRKORNBRÖTCHEN CHEESY PAPRIKA

Körnig, cremig, frisch: Das Mehrkornbrötchen Cheesy Paprika verbindet aromatisches Mehrkorngebäck mit würziger Frischkäsekugel Paprika, knackigem Salat, Gurke und Käse.

Ein schnell zubereiteter Snack mit attraktiver Optik, gutem Wareneinsatz und idealer Eignung für die moderne Snacktheke.

Zutaten für 10 Portionen

10 Stk.	Mehrkornbrötchen, nach Wahl
20. Stk.	Frischkäsekugel Paprika (Art.-Nr.: 86252)
200g	Lollo Bionda Salat
200g	Gurke, in Scheiben
10 Scheiben	Scheibenkäse, nach Wahl
nach Belieben: Salz & Pfeffer	

Geschätzter Wareneinsatz: 1,30 € / Stück



Zubereitung

Die Mehrkornbrötchen aufschneiden und die Paprika Frischkäsekugeln jeweils auf der oberen und unteren Schnittfläche cremig verstreichen. Die untere Brötchenhälfte mit Lollo Bionda Salat belegen und anschließend die Gurkenscheiben gleichmäßig darauf verteilen.

Danach eine Scheibe Käse nach Wahl auflegen, das Brötchen zusammenklappen und frisch in der Theke präsentieren.

CROISSANT CREAMY SALMON



Fein, frisch und besonders: Das Butter Croissant mit Frischkäsekugel Lachs kombiniert zartes Gebäck mit cremiger Lachsnote, frischem Rucola, Gurke und roter Zwiebel.

Ein hochwertiger Snack mit attraktiver Optik – ideal für die moderne Snacktheke und den Genuss zwischendurch.

Zutaten für 10 Portionen

- 10 Stk. Butter Croissants, nach Wahl
- 20. Stk. Frischkäsekugel Lachs (Art.-Nr.: 86251)
- 200g Rucola
- 200g Gurke, in Scheiben
- 20 Ringe Rote Zwiebel
- nach Belieben: Frischer Dill, Salz & Pfeffer

Geschätzter Wareneinsatz: 1,60 € / Stück



Zubereitung

Das Butter Croissant halbieren und die Frischkäsekugeln Lachs jeweils auf die aufgeschnittenen Hälften verstreichen. Die untere Hälfte mit frischem Rucola belegen.

Anschließend die Gurkenscheiben sowie die roten Zwiebeln locker darauf platzieren. Das Brötchen zusammenklappen und frisch in der Theke präsentieren.

KRUSTENBRÖTCHEN CHICKEN CURRY

Würzig, frisch und sättigend: Das Krustenbrötchen mit Frischkäsekugel Curry, knackigem Lollo Bionda, Paprika und zarter Hühnchenbrust ist eine abwechslungsreiche Snackidee für die Theke.

Schnell zubereitet, attraktiv kalkuliert und ideal für den herzhaften Genuss zwischendurch.

Zutaten für 10 Portionen

- 10 Stk. Krustenbrötchen, nach Wahl
- 20. Stk. Frischkäsekugel Curry
(Art.-Nr.: 86250)
- 250g Lollo Bionda Salat
- 250g Paprika
- 20 Scheiben Hühnchenbrust Aufschnitt
- nach Belieben: Frische Petersilie,
Salz & Pfeffer

Geschätzter Wareneinsatz: 1,30 € / Stück

Zubereitung

Krustenbrötchen aufschneiden, je eine Frischkäsekugel Curry auf die obere und untere Schnittseite streichen. Die untere Brötchenhälfte mit Lollo Bionda belegen, anschließend die Paprikastreifen und zwei Scheiben Hühnchenbrustaufschnitt darauf verteilen.

Das Brötchen schließen und als frische, genussvolle Snackidee in der Theke präsentieren.



WARUM KÜHLMANN?

Frisch. Vielseitig. Inspirierend.

Unsere Frischkäsekugeln bringen cremigen Genuss, moderne Vielfalt und flexible Einsatzmöglichkeiten in jedes Foodservice-Konzept. Ob als feine Komponente auf frischem Brot, Fladenbrot oder Baguette, als cremige Ergänzung in Wraps und Sandwiches oder als geschmackvolles Topping für Salate, Bowls, Couscous- und Bulgurgerichte – die Frischkäsekugeln lassen sich schnell, einfach und individuell einsetzen.

Auch auf Mezze-, Antipasti- und Käseplatten, im Fingerfood-Bereich, beim Frühstücksbuffet oder als Begleiter zu Ofen- und Grillkartoffeln sorgen sie für Abwechslung und eine hochwertige Optik.

Durch ihre handliche Form, die vielseitigen Geschmacksrichtungen und den unkomplizierten Einsatz eignen sie sich ideal für unterschiedlichste Verzehranlässe – vom kleinen Snack über Sharing-Konzepte bis hin zu Buffet, Catering und Flying Food.

Damit bieten sie eine praktische Lösung für Gastronomie, Hotellerie, Catering, Party-Service, Metzgereien und viele weitere Foodservice-Bereiche. Trendstark, flexibel und einfach in der Anwendung – bereit für kreative Snack- und Genusskonzepte von heute und morgen.



HIER GIBT'S
NOCH MEHR
INSPIRATION

25 Frischkäsekugeln je
Verpackungseinheit, in
einer transparenten
Mono-Schale
(1/4 Gastro-Norm)

Pro Frischkäsekugel:
14 g Frischkäsecreme
zzgl. Ummantelung

PRODUKTÜBERSICHT

Folgende Produkte kommen bei unseren Rezepten zum Einsatz:

Frischkäse-
kugel
Schalotte



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

Art.-Nr.: 86253 / VE: 355 g

Frischkäse-
kugel
Paprika



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

Art.-Nr.: 86252 / VE: 400 g

Frischkäse-
kugel
Lachs



Frischkäsekugeln mit feinem Lachs-geschmack, ummantelt von aromatischem Dill. Mild, frisch und harmonisch abgestimmt.

Art.-Nr.: 86251 / VE: 355 g

Frischkäse-
kugel
Curry



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

Art.-Nr.: 86250 / VE: 400 g

NOCH MEHR INSPIRATION

Ideal für Bowls

Besonders gut eignet sich die Frischkäsekugel als Highlight in einer orientalisch 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.



Lecker auf Mini-Rösti

Serviert auf einem knusprig frittierten Mini-Rösti und begleitet von einem leichtmarinierten 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.



