

Alle wollen Burger



Wild Burger



ZUTATEN PRO BURGER 1 TK Hamburgerbrötchen „Spicery“ (85g), 1 TK Hirsch Burger Patty (180 g), 1 Blatt Romana-Salat, 1 Blatt Eisbergsalat, 20 g Speck, 1/2 rote Zwiebel in Ringen

FÜR DIE VERFEINERUNG DER SELBSTGEMachten MAYONNAISE* etwas Preiselbeeren und Chutney

INGREDIENT POUR UN BURGER: Petit pain pour hamburger épicé 85 g, 1 Pièce de steak haché de viande de cerf 180 g, 1 feuille de chaque salade : Reine des glaces, Romane, 20 g de bacon, 1/2 oignon rouge

POUR LE RAFFINEMENT DE LA MAYONNAISE FAIT MAISON: un peu d'airelles et de chutney

***FÜR DIE VERFEINERUNG DER SELBSTGEMachten MAYONNAISE:** 8 Eigelb, 3 TL Senf mittelscharf, 2EL Zitronensaft, 500 ml Öl und etwas Tabasco, Balsamico, Salz und Pfeffer

Beef New York



ZUTATEN PRO BURGER

1 TK Hamburgerbrötchen Brioche Style (109 g), 1 TK Färsen Burger Patty (150 g), Speck, Avocado, Limette, Ziegenkäse, Reis-essig, Rote Zwiebel, Rucola Estragon, Kerbel, Schnittlauch.

FÜR DIE VERFEINERUNG DER HELLMANN'S SAUCE: Paprika Paste, Chili Paste Brötchen aufschneiden und auf den Schnittflächen in der Pfanne anrösten. Avocado mit Limette pürieren, Burger mit Püree, gebratenem Speck und Patty zusammensetzen. Mit Ziegenkäse, Mayo, in Reissig eingelegte roteZwiebel und einem Kräutersalat aus Rucola, Estragon, Kerbel u. Schnittlauch garnieren.

INGREDIENT POUR UN BURGER: 1 pain à burger Brioche Style (109g) - surgelé, 1 steak haché de génisse (150g)-surgelé, lard, avocat, citron vert, fromage de chèvre, vinaigre de riz, oignon rouge, roquette, estragon, cerfeuil, ciboulette.

POUR RAFFINEMENT DE LA MAYONNAISE HELLMANN'S: crème de poivron, crème de piment. Trancher les petits pains et les dorer à la poêle sur leur surface de coupe. Mixer l'avocat avec le citron vert. Assembler le burger avec la purée, le lard rôti et le steak haché. Garnir avec le fromage de chèvre, la mayonnaise, l'oignon rouge mariné au vinaigre de riz et une salade d'herbes composée de roquette, d'estragon, de cerfeuil et de ciboulette.

*** pour le raffinement de la mayonnaise faite maison** 8 jaune d'oeufs, 3 C à S de moutarde, 2 C à S de jus de citron, 500 ml d'huile et un peut de tabasco, vinaigre balsamic, sel et poivre



Streetfood ist kreativ

Vagabond Burger



***DEVIL'S JAM:** 1 Zwiebel, 3 rote Paprika, 1 rote Chili, 500g gehackte Tomaten, 2 TL Oregano, 2 TL Salz, 2 TL schwarzer Pfeffer, 200 g Zucker, 100 ml BIO-Apfelessig, 50 ml Wasser, Zwiebeln, Paprika und Chili in kleine Stücke schneiden, gehackte Tomaten und andere Zutaten hinzufügen. Aufkochen und abkühlen lassen.

***DEVIL'S JAM:** 1 oignon, 3 poivrons rouge, 1 Piment, 500g de tomates en dés, 2 C. à C. d'origan, de sel et poivre, 200g sucre, 100 ml vinaigre de pomme Bio, 50 ml d'eau, coupez en petit morceau l'oignon, le poivron et piment. Mélangez tout les ingrédients, Porter à ébullition et laisser refroidir.

ZUTATEN PRO BURGER TK Spicery Burger Bun, TK Jackfruit-Patty (125g), 1 große Karotte in Streifen geschnitten, vegane BBQ-Sauce und Coleslaw* zum Servieren.

ZUBEREITUNG/AUFBAU: Coleslaw* zubereiten (oder fertigen veganen Coleslaw verwenden). Grill vorheizen und die geschnittene Seite der Brötchen anrösten. Zum Servieren Unterseiten der Buns mit Coleslaw belegen, darauf den Jackfruit-Patty geben und mit BBQ-Sauce verfeinern und den Karottenstreifen optisch aufwerten.

INGREDIENT POUR UN BURGER: 1 pain à burger Spicery -surgelé, 1 steak haché de fruits du jacquier (125g)-surgelé, une grande carotte coupée en julienne, sauce BBQ vegane et coleslaw*.

PRÉPARATION: Préparer le coleslaw (ou utiliser du coleslaw vegan prêt à servir) préchauffez le grill et dorer les tranches du pain à burger. Pour servir, recouvrir la moitié inférieure du bun avec le coleslaw, puis rajouter le steak haché de fruits du jacquier, l'assaisonner avec la sauce BBQ, et rajouter la julienne de carotte en décoration.

***COLESLAW, vegan:** 1/2 Weißkohl, 1/4 Rotkohl, 2 Karotten, 6 EL veg. Mayo, 1 EL weißer Essig, 1 TL Senf, 1 TL Agavendicksaft, Salz, Pfeffer. Das Gemüse reiben oder häckseln. Zutaten für das Dressing gut verrühren, Gemüse zugeben und vermischen. Mind. 1 Stunde, möglichst über Nacht, ruhen lassen.

***COLESLAW, vegan:** 1/2 chou blanc, 1/4 chou rouge, 2 carottes, 6 C. À S. veg. mayonnaise, 1 C. à S. vinaigre, 1 C. à S. de moutarde, 1 C. à S. sirop d'agave, sel, poivre. Râper ou hacher les légumes Bien mélanger tout les ingrédients pour la vinaigrette. Laisser reposer pendant au moins 1 heure, de préférence une nuit.

ZUTATEN PRO BURGER

TK Hamburger Brötchen Rustikal oder Spicery, Ziegenkäse in Scheiben, Portobello-Pilze, frischen Rucola, geröstete Pinienkerne und etwas Bellei Balsamico-Creme, Devil's Jam*

ZUBEREITUNG:

Die Buns etwas anrösten, Ober- und Unterseite der Buns mit etwa einem Esslöffel Devil's Jam* bestreichen. Den Boden mit einer Schicht Rucola belegen und darauf ein wenig Balsamico-Creme und geröstete Pinienkerne geben. Den Ziegenkäse und die Portobello-Pilze grillen und auf die Salatschicht legen und mit Bun-Oberseite abschließen.

INGREDIENT POUR UN BURGER: 1 pain à burger épicié (85g) ou Spicery, fromage de chèvre en tranche, champignons de paris, roquette fraîche, graine de pignons grillés et un peu de Bellei Crème vinaigre balsamic.

PRÉPARATION: Faites griller les brioches, ajoutez un peu de Devil's Jam* sur le dessus et le dessous des brioches. Sur le dessous du bun, posez quelques feuilles de roquette, du vinaigre balsamic et les pignond grillés. Grillés le fromage et les champignons pui les posez sur la saladeet déposez le couvercle du Bun.

Zubereitung: gefroren verarbeiten. In der Fritteuse bei ca. 170° C für etwa 3 Minuten, auf dem Grill etwa 2 Minuten und dabei alle 30 Sekunden wenden, im Kombidämpfer bei 250°C für 3-5 Minuten.

Préparation : sans décongélation. À la friteuse à env. 170° pendant 3 minutes, sur le grill, 2 minutes en retournant toutes les 30 secondes, au four mixte à 250° C pour 3-5 minutes

Vegan Jackfruit Burger



Flexitarier? Veganer?

Die Wünsche Ihrer Gäste sind heute unterschiedlicher denn je: die einen wollen vegan, die anderen genießen vegetarisch, die nächsten sehen sich als Flexitarier - Servieren Sie einfach spannende Snacks, die für alle passen und schmecken.

ungewöhnlich, farbenfroh, **genussvoll**



Mediterraner Burger

ZUTATEN PRO BURGER

TK Hamburger Bun Rustical, Büffelmozzarella, Pesto alla genovese Cara Cucina, frischen Rucola, Schmelztomaten, 1 Handvoll Basilikum, Salz, Pfeffer **ZUBEREITUNG:** Die Hamburger Buns auf der Schnittfläche anrösten. Zum Servieren die untere Brötchenhälfte mit einem Esslöffel Pesto bestreichen und nach Belieben mit Rucola, jeweils einem Büffelmozzarella, den Schmelztomaten* sowie etwas Basilikum belegen. Die obere Brötchenhälfte ebenfalls mit etwas Pesto bestreichen und den Burger damit abschließen.

INGREDIENT POUR UN BURGER: 1 petit pain façon RUSTIC, mozzarella de buffle, Pesto alla genovese Cara Cucina, roquette fraîche, des tomates fondantes, une poignée de feuilles de basilic, sel et poivre.

PRÉPARATION: Faites griller les pains à hamburger sur la surface de la coupe. Pour servir, répartissez sur la moitié inférieure du pain une cuillère à soupe de pesto et garnissez de roquette, d'une mozzarella de buffle, de tomates fondues et de basilic. Le dessus du Bun répartissez également de pesto puis déposez le pour terminer votre burger.

ZUTATEN PRO BURGER 1 TK No Beef Burgerpatty (80 g), 1 TK Homestyle Burger-Bun (105g), Austernpilze, Avocadocreme, Hellmann's BBQ-Sauce, Grande Cuisine Pflanzenöl, Gewürzgurken.

ZUBEREITUNG/AUFBAU: Patties mit Öl bestreichen, im Konvectomat für 6 Minuten bei 180°C mit 60% Dampf oder in der Pfanne zubereiten, danach mit BBQ-Sauce abschmecken. Buns mit Öl bestreichen und auf der Innenseite anrösten, Austernpilzkappen braten und mit Salz & Pfeffer würzen. Buns mit Avocadocreme bestreichen, die Patties darauf anrichten und mit restlichen Zutaten belegen.

INGREDIENT POUR UN BURGER: 1 steak haché No Beef -surgelé- (80g), 1 bun Homestyle (105g), pleurotes, crème d'avocat, sauce Hellmann's BBQ, huile végétale Grande Cuisine, cornichons.

PRÉPARATION: huiler les steaks hachés, les cuire soit à la poêle, soit dans un four à convection à 180°C avec 60% de vapeur, puis assaisonner avec la sauce BBQ. Badigeonner les buns d'huile, et dorer la partie intérieure. Rôtir les chapeaux des pleurotes, saler et poivrer. Répartir la crème d'avocat sur les buns, disposer les steaks hachés dessus, puis garnir avec les ingrédients restants



Breakfast Burger

ZUTATEN PRO BURGER TK Hamburger Bun mit Sesam, Frischkäse oder Mozzarella, Avocado, Ei, und frischen Rucola, Bacon in Scheiben, eine Fleischtomate und eine große Zwiebel und frische Basilikumblätter, 1 EL Essig (z. B. Balsamico), ½ Eßl. Öl, Salz, Pfeffer.

ZUBEREITUNG: Innenseiten des Buns kurz antoasten. Untere Seite mit Käse bestreichen oder belegen, in Scheiben geschnittene Avocado darauf legen, Tomaten und Zwiebel würfeln mit Essig/Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker vermengen und auf dem Käse drapieren. Den gerösteten Bacon und ein Spiegelei darauf legen und mit Rucola garnieren. (Wahlweise statt Spiegelei auch Rührei servieren).

INGREDIENT POUR UN BURGER: 1 Hamburger au sésam, fromage frais ou mozzarella, avocat, oeuf, roquette fraîche, bacon en tranche une tomate coeur de boeuf uns oignon et du basilic frais 1 c à S de vinaigre (Balsamic), 1/2 C à S d'huile, sel, poivre **PRÉPARATION:** Faites griller l'intérieur du petit pain, étalez ou recouvrez le côté inférieur de fromage, placez l'avocat en tranches sur le dessus, coupez les tomates et l'oignon en dés, mélangez avec le vinaigre/l'huile, le sel et le poivre et drapez les sur le fromage. Placez le bacon et l'oeuf au plat sur le dessus et garnissez de roquette.



No Beef Burger

Burger sind Trend



ZUTATEN PRO BURGER

1 TK Hamburgerbrötchen ‚Spicery‘ (85g), 1 Färsen Burger-Patty (200g), Fleischtomaten, rote Zwiebeln, Cheddar-Käse, Bacon in Scheiben, Römersalat und HELLMANN'S BBQ Sauce Original.

ZUBEREITUNG:

eine Brötchenhälfte mit pflanzlichem Butteraroma (kolesterinfrei) bestreichen und in der Pfanne oder auf dem Grill kurz anrösten. Tomaten in Scheiben und Zwiebeln in Ringe schneiden, Römersalat vierteln. Bacon kross anbraten, Zwiebelringe anschwitzen und danach Burger nach Belieben zusammenbauen und mit HELLMANN'S BBQ Sauce servieren.

INGREDIENT POUR UN BURGER: 1 petit pain à hamburger Spicery - surgelé- (85 g). 1 steak haché de génisse (200g) tomates cœur de boeuf, oignons rouges, cheddar, bacon en tranches, laitue romaine et sauce HELLMANN'S BBQ original.

PRÉPARATION: beurrer une moitié de petit pain avec de la matière grasse végétale arôme beurre (sans cholestérol) et dorer brièvement à la poêle ou au grill. Coupez les tomates et les oignons en rondelles, trancher la laitue en quartiers, frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant, suer les rondelles d'oignon, puis assembler le burger comme vous le souhaitez et servir avec la sauce HELLMANN'S BBQ.



Bacon Beef Cheese Burger

ZUTATEN PRO BURGER

TK Hamburger Bun Brioche Style, Hähnchenbrust, geröstete Spalten vom Butternut-Kürbis, geröstete Kürbiskerne, etwas gehackter Koriander, 1 Limette, Erdnussauce*

ZUBEREITUNG: Hähnchenbrust in Form eines Schmetterlings zubereiten, indem die Brust mittig angeschnitten und flach ausgebreitet wird - hilft für eine schnellere Garzeit - von beiden Seiten grillen und in Erdnuss-Sauce wenden. Die Buns anrösten und das Fleisch, gebratene Kürbisscheiben, geröstete Kürbiskerne und andere Garnituren dazugeben und mit der Erdnuss-sauce* abrunden.

INGREDIENT POUR UN BURGER: 1 pain à burger Brioche Style (109g)- surgelé, blanc de poulet, des quartiers de courge butternut grillés, des graines de courge grillées, un peu de coriandre hachée, 1 citron vert, sauce aux arachides

PRÉPARATION: préparez le blanc de poulet en la coupant au milieu -forme de papillon et la faire frire à plat - cela permet une cuisson rapide, faite griller des deux côtés et faites tourner dans la sauce aux arachides. Faites griller les buns et ajoutez la viande, les tranches de courge grillées, les graines de courge grillées et les autres garnitures et terminez avec la sauce aux cacahuètes*.



Bangkok Bang

*FÜR DIE ERDNUSSSAUCE: 3 EL Erdnusscreme, 150 ml Kokosmilch, 2 TL Fischesauce, 2 TL Chili-Knoblauchsauce, 2 EL frischer Limettensaft, 1 EL Palmzucker, Zutaten in der Küchenmaschine cremig rühren.

*POUR LA SAUCE D'ARACHIDE: 3 C à S de crème de cacahuètes, 150 ml del lait de coco, 2 C à C sauce de poisson, 2 C à C sauce piment-aïl, 2 C à C jus de citron vert frais, 1 C à S de sucre de palme, bien bmélange tous les ingrédients.

SERVISA Bacon in Scheiben

mild geräuchert, ohne Knorpel und Schwarte.
Einfach zu entnehmen und vielseitig einsetzbar.
Légèrement fumé, sans cartilage ni couenne.
Utilisation polyvalente.

92475 Pck 1 kg €/kg

Cheddar in Scheiben 48%

kräftiger Hartkäse - der Klassiker auf **Deinem Burger**
Fromage fort à pâte dure – Le classique sur ton burger.

106147 Pck 500 g €/Pck

Büffel Mozzarella

113974 Ktn 8 x 100 g €/Stck

Balsamico Creme

konzentrierter Most mit Balsamico-Essig aus Modena (20%), zu Grana Padano, zum Würzen von Salaten, Fleisch und Fisch. **Moût de vin concentré avec vinaigre balsamique de Modène (20%), Parmesan, pour assaisonnement de salades, viandes et poissons. Bouteille 500ml.**

68183 Flasche 500 ml €/Fl

Pesto Genovese CARA CUCINA

12210 Gl 500 g €/Gl

Erdnuss-Creme Creamy / Crème d'arachides

47729 Gl 350 g €/Gl

Kokosmilch / lait de noix de coco

79224 1000 ml €/Pck

Fischauc / Sauce nuoc mâm

eine Würzsauce aus fermentiertem Fisch als Universal-Würzmittel für die asiatische Küche

79373 Flasche 750 ml €/Fl

Hellmann's REAL Mayonnaise

100 % Eier aus **Bodenhaltung**, echter authentischer Mayogeschmack, perfekte Basis für **eigene Saucencreationen**.

100 % œufs de poule élevée au sol, goût authentique de mayonnaise, la base parfaite pour vos propres créations de sauce.

97841 Flasche 430 ml €/Fl

Hellmann's BBQ Sauce

mit typisch rauchigem Geschmack, der perfekte Begleiter zum Grillen, aus nachhaltig angebauten Tomaten
avec goût fumé typique, le compagnon idéal des grillades, à partir de tomates issues de culture durable.

111352 Flasche 250 ml €/Fl

Grande Cuisine Pflanzenöl mit Butteraroma lactosefrei

vielseitig verwendbar zum Abschmelzen, für Saucen, zum Backen und Braten. Überall wo Butter verwendet wird.

Utilisation polyvalente : convient pour faire suer, pour les sauces, les pâtisseries et les rôtis. Pour toutes préparations utilisant le beurre.

70510 Flasche 4 ltr €/Fl

TK Guacamole (Avocado-Püree)

mexikanischer Avocado-Dip, Premium Qualität, aus pürierten Hass-Avocados, Tomatenstückchen und Jalapeño-Chili, tiefgefroren.

Dip mexicain à l'avocat à base d'avocats-Hass mixés, de morceaux de tomates et de piments Jalapeño, surgelés.

46857 Ktn 12 x 500 g €/Ds

TK Danpo Hähnchenbrustfilets natur

ohne Haut, ohne Innenfilet, einzeln entnehmbar, saftige Hähnchenbrustfilets zum Grillen & Braten, **garantiert halal und salmonellenfrei**.

Sans peau, sans filet interne, portionnable individuellement, blancs de poulet tendres à griller et à rôti, **certifié halal et sans salmonelle**.

83305 Ktn 5 kg/140g €/kg

83508 Ktn 5 kg/180g €/kg



TK HOME STYLE Hamburger Brötchen

mit Sauerteig und Kartoffelflocken - die optimale Mischung aus Softbun und Bäckerbrötchen vereint von beidem das Beste. Außen Handmade-Charme mit leichter Kruste, innen locker-weich, im Sandwichschnitt vorgeschnitten.

au levain et flocons de pommes de terre. La combinaison optimale du bun et du petit pain de boulanger, allie le meilleur des deux avec une croûte légère à l'extérieur, comme pétri main, et un moelleux aéré à l'intérieur. Prétranché coupe sandwich

116367 Ktn 36 x 105 g €/Stck

TK RUSTICAL Hamburger Brötchen

softes rustikales Weizenbrötchen zur Zubereitung von Hamburgern, geschnitten.

Petit pain de blé rustique pour la préparation de hamburgers, coupé, surgelé.

67273 Ktn 24 x 105 g €/Stck

TK SPICERY PUR Hamburger Brötchen

softes Weizenbrötchen mit Gewürzen zur Zubereitung von Hamburgern, bestreut mit Dinkelgrieß, geschnitten.

Petit pain de blé tendre aux épices pour la préparation de hamburgers, saupoudré de semoule d'épeautre, coupé, surgelé.

92945 Ktn 24 x 85 g €/Stck

TK BRIOCHE STYLE Hamburger Brötchen

softes Hefefeingebäck zur Zubereitung von Hamburgern, geschnitten.

Petit pain brioché pour la préparation de hamburgers, coupé, surgelé.

88088 Ktn 24 x 110 g €/Stck

TK Vegetarian Butcher

vegetarischer Burger-Patty auf Sojabasis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen - tiefgekühlt.

Steak végétal à base de soja, enrichi en vitamine B12 et fer – surgelé.

123492 Ktn 30 x 80 g €/Stck €/Ktn

TK JackWOWer Burger Patty **NEU**

Der JackWOWer schmeckt fantastisch und man hat richtig was zum Beißen. Er besteht aus 30% Jackfrucht und Sonnenblumenprotein, ist **gluten- und laktosefrei, absolut plant-based**.

Le JackWOWer a un goût fantastique et l'on vraiment quelque chose à croquer. Il est composé à 30 % de fruits du jacquier et de protéines de tournesol, **sans gluten et sans lactose – à base entièrement végétale**.

139168 Ktn 40 x 125 g €/Stck

TK SERVISA PRIME Färsen Beef Patties

ausschließlich hergestellt aus deutschem Färsenfleisch, abgerundet mit einer Prise Salz und Pfeffer. Die Beachtliche Marmorierung und der überzeugend kräftige Rindfleisch-Geschmack sind die perfekte Basis für einen richtigen guten Burger.

Composé exclusivement de viande de génisse d'origine allemande, agrémenté d'une pincée de sel et de poivre. La marbrure remarquable et le goût intense de boeuf sont la base parfaite pour un savoureux burger, surgelé.

108135 Ktn 25 x 150 g €/Stck

108136 Ktn 25 x 200 g €/Stck

TK Hirsch-Burger Patties ca. 180 g

nur edle Teilstücke aus dem Hirschrücken-, der Hirschkeule, Hirschschulter, Hirschnacke und Hirschbrust werden für diesen hochwertigen Burger verwendet, eine Spezialität für das besondere Grillvergnügen.

Longe, selle, gigot de cerf et carré de cerf sont utilisés pour réaliser ce burger de haute qualité, surgelé.

103770 Ktn 25 x 180g €/kg

€/Stck

TK SERVISA Veggie Fries 11 x 11 mm

Gemüse-Frites Pastinake und Karotte, mit Würzcoating, vorfrittiert in Sonnenblumenöl, **vegan**.

Zubereitung im Ofen: Temperatur 220°C, Zeit: 15-20 Minuten.

Friteuse: 175°C, Zeit: 3-5 Minuten

Frites de légumes Panais et carotte, avec enrobage d'épices, pré-frites à l'huile de tournesol, **végétaliennes**.
Préparation au four : température 220°C, durée : 15-20 minutes.

Friteuse: 175°C, durée: 3-5 minutes

111063 Ktn 4 x 2,5 kg €/kg



Lamb Weston

TK Connoisseur-Fries 13/13 mm - Homestyle-Skin on

leicht unregelmäßig geschnitten, mit intensivem Kartoffelgeschmack und hohem Skin-On-Anteil. (Ideal für trendy Casual- als auch Fine-Dining-Konzepte).

Frites avec enrobage croustillant à base de féculé, pré-frites, longue conservation. Pour cuisson au four ou friteuse, produit surgelé.

101519 Ktn 4 x 2,5 kg €/kg

greenBOX



Take away Burger-Boxen braun (13 x 13 x 10 cm)

Burger-Box aus stabilem Kraftkarton zum Aufklappen, auch für höhere/breitere Burger geeignet, nachhaltig hergestellt!

Boîte burger robuste en carton kraft à déplier, compatible avec des burgers hauts/larges, produit de manière durable.

131936 Ktn 100 Stck (13x13x10 cm) €/Ktn €/Stck

TK Sweet Potato Fries

Die überraschend anderen Pommes, originell und authentisch in Geschmack und Optik, hohe Knusprigkeit durch glutenfreies Coating.

Authentiques et originales par l'aspect et le goût, ces frites de patate douce croustillantes apportent une touche Premium à votre menu, produit surgelé.

42735 Ktn 5 x 2,27 kg €/Ktn €/kg ca.



Aviko



TK Fry & Dip Kartoffelstreifen

Pommes Frites in U-Form geschnitten, in Öl vorgebacken.

Frites coupées en forme de U, pré-frites, produit surgelé

97803 Ktn 5 x 2,5 kg €/kg

TK Super Crunch Pommes 9/9 mm

Pommes Frites mit super knusprigem Stärkemantel, vorgebacken. Lange Standzeit. Für Friteuse und Backofen geeignet.

Comme elles sont enrobées de féculé de pomme de terre, ces frites ont un croquant fabuleux, un aspect brillant et une durée de conservation plus longue que des frites normales.

95909 Ktn 4 x 2,5 kg €/kg



Aviko



TK Amazing Fries

Vorgebackene und tiefgefrorene Kartoffelstreifen in einem knusprigen Mantel aus Maisteig. Für Friteuse und Backofen geeignet.

Bâtonnets de pommes de terre pré-frites et surgelés, enrobés d'une pâte croustillante à base de farine de maïs. Pour cuisson au four ou friteuse.

72081 Ktn 4 x 2,5 kg €/kg

Angebot gültig bis 31.07.2021 - solange Vorrat reicht! - Preise gelten zzgl. MwSt.

Josef Zink GmbH • Vogesenstraße 2a • 77815 Bühl-Vimbuch • Fon 072 23/98 62-0
Fax 072 23/98 62-12 • email: info@feinkost-zink.de • internet: www.feinkost-zink.de