

Wild auf Wild!

Die Wildsaison hat begonnen.



CUISINOR® Wildrahmsauce pastös CL | M01310 10

Sahnige Sauce mit typischem Geschmack nach Wacholder und Rosmarin

3,5 kg Eimer für 16 Liter fertige Sauce

Es röhrt wieder. Die Wildsaison hat begonnen. Bieten Sie Ihren Gästen mit exklusiven Wildgerichten, den besonderen Geschmack der heimischen Wälder. Edel und wild – so sollte das Angebot sein! Unsere CUISINOR® Wildrahmsauce passt hervorragend zu Wildfleisch und Hirschgeschnetzeltem. Sie hat den typischen Geschmack nach Wacholder und Rosmarin und lässt sich durch beispielsweise Pfifferlinge ganz leicht in ein kulinarisches Highlight verwandeln.



CUISINOR® Waldpilzschaumsuppe, pastös CL

Feine Suppe mit Einlage von besten Waldpilzen.

Cremige Suppe mit viel Sahne und intensivem, kräftigem Geschmack nach Pfifferlingen und Steinpilzen. Mit einer feinen Pilzeinlage.

Art.Nr.: M01268 10 | 3 kg Eimer für 23 Liter fertige Suppe

CLASSIC® Grundfond für Wild CL

Ansatz für Wildgerichte, -suppen und -sauen.

CLASSIC® Grundfond für Wild eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Wildgerichten wie Braten, Ragouts und Pfeffern. Als Grundlage für eigenständige Suppen und Saucen sowie zur Ergänzung eigener Fonds.

Art.Nr.: M01609 10 | 3 kg Eimer für 22 Liter

Fix für (Wild-) Gulasch, pastös Hf CLA

Ansatz für Gulasch und alle Arten von Ragouts.

Fix für Gulasch ist die ideale Grundlage für ungarisches Gulasch und viele Arten von braunen Ragouts.

Art.Nr.: M08678 19 | 15 kg Wanne für 90 Liter

Fix für Semmelknödel CL

Bindung und Würzung für selbstgemachte Semmelknödel.

Fix und fertig. Fix für Semmelknödel enthält alle Zutaten – Ei, Zwiebeln, Petersilie und eine fein abgestimmte Gewürzmischung – die für deftige bayerische Semmelknödel benötigt werden. Einfach Fix für Semmelknödel mit heißem Wasser oder Milch verrühren. Trockene, grob geschnittene Brötchen und auf Wunsch etwas angebratene Speckwürfel zugeben. Die Knödel formen und in kochendem Salzwasser fertig garen.

Art.Nr.: M4752 15 | 2 kg Beutel für 20 kg fertigen Knödelteig

Lebkuchen-Mousse mit Mandel und Honig CL

Eine hellbraune luftige Mousse mit dem typischen Lebkuchen-Geschmack.

Durch die gemahlene Mandeln und das Honigpulver bekommt die Mousse eine besondere Note. Idealer Begleiter von MOGUNTIA Dessert Kirschen CLA.

Art.Nr.: M09495 80 | 3 kg Faltschachtel für 28 Liter fertige Mousse

Weihnachtsmousse Buttercreme-Geschmack mit Haselnusskrokant CL

Eine hellbraune luftige Mousse mit knackigem Krokant.

Eine hellbraune luftige Mousse mit dem typischen Buttercreme – Geschmack. Durch die Haselnusskrokant-splitter bekommt die Mousse eine besondere Note.

Art.Nr.: M09558 80 | 3 kg Faltschachtel für 28 Liter fertige Mousse

Weihnachtspudding Bratapfel-Zimt CL

Edler Pudding für die kalte Jahreszeit.

Cremiger Weihnachtspudding mit fruchtigen Apfelstückchen, verfeinert mit einem Hauch edlem Ceylon-Zimt.

Art.Nr.: M09464 80 | 3 kg Faltschachtel für 33 l fertiger Pudding