

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 | 4 kg Eimer für 31 Liter fertige Suppe

CLASSIC® Grundfond für Wild CL

Ansatz für Wildgerichte, -suppen und -saucen.

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 11 | 8 kg Eimer für 48 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

Unsere Saisondesserts:

Mousse Marzipan-Geschmack CL

Eine hellbraune luftige Mousse mit dem typischen Marzipan-Geschmack. Durch die gemahlenden Mandeln bekommt die Mousse eine besondere Note.

Art.Nr.: M09572 80 | 3 kg Faltschachtel für 28 Liter fertige Mousse

Edelpudding Aachener Printencreme-Geschmack CL

Cremiger Winterpudding, mit der Zugabe von feinem Lebkuchengewürz, Honig Pulver und braunem Zucker. Ein beliebtes Dessert für die Winterzeit.

Art.Nr.: M09573 80 | 3 kg Faltschachtel für 33 Liter fertiger Pudding

Edelpudding Wintertraum mit Früchten und Mandeln

Edler Pudding für die kalte Jahreszeit. Hellgelber, besonders cremiger Kochpudding. Mit einer Auswahl von vielen saftigen Früchten und gehackten Mandeln. Mit einem Weihnachtsgewürz fein abgestimmt - ergibt einen ganz besonderen Cremepudding.

Art.Nr.: M09570 80 | 3 kg Faltschachtel für 33 l fertiger Pudding