

Genuss MOMENTE

Pasta auf
höchstem Niveau
S. 14



Wohlfühlmomente
auf dem Teller
S. 28



Heiß aufgetischt
S. 34



In 10g und 250g erhältlich

Erhältlich im praktischen 1l Pack

ECHT CREMIG. ECHT LECKER. Die nachhaltigen Flora Butter- und Sahnealternativen

Mehr Informationen unter floraprofessional.com



Bild 1

Liebe Leserinnen und Leser,
mit den kalten Tagen wächst die Lust auf Wärme und gutes Essen. Passend zur winterlichen Kuschelzeit präsentieren wir Ihnen in dieser Ausgabe abwechslungsreiche Rezeptideen für gemütliche Genussmomente.
Freuen Sie sich auf köstliche Inspirationen für Ihr Festtagsmenü. Ob klassisch interpretierte Gerichte mit feinen Beilagen und aromatischen Saucen oder himmlische Gebäcke für süße Momente in der Adventszeit. Die Rezepte sind alltagstauglich, verlässlich und kommen bei Ihrer Kundschaft garantiert gut an.

Wie gewohnt legen wir dabei besonderen Wert auf hochwertige Produkte, verlässliche Lieferanten und kreative Anregungen, die sich optimal in Ihr Sortiment integrieren lassen. Nutzen Sie die Winterzeit, um mit ausgewählten Spezialitäten und neuen Angeboten zusätzliche Impulse zu setzen.
Lassen Sie sich inspirieren – für eine gelungene Wintersaison mit Genuss und Qualität.
Bei Fragen steht Ihnen unser Außendienst-Team selbstverständlich gerne zur Verfügung.



Mit freundlichen Grüßen

Stefan Goldhagen

Stefan Goldhagen
Bereichsleitung Vertrieb Food – Non Food

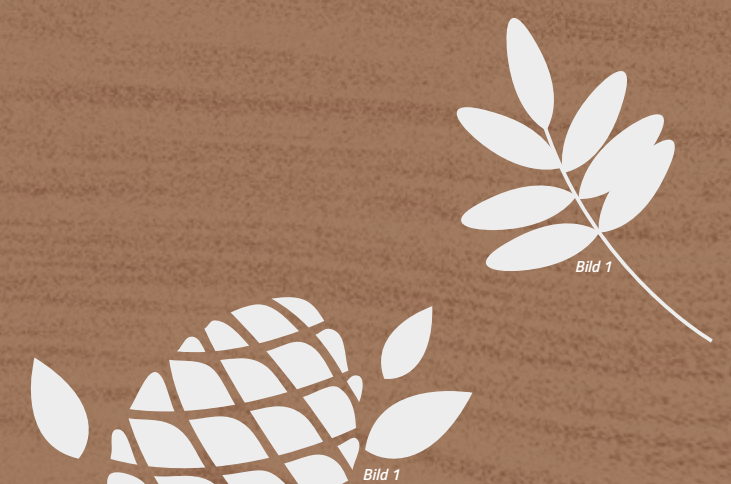


Bild 1

Das erwartet Sie

Pasta auf höchstem Niveau

Exklusive Ravioli in festlichen Sorten machen jedes Gericht zum genussvollen Highlight.

S. 14

Von süß bis salzig

06

Zum Feste nur das Beste für die Gäste

08

Mit Tiefkühl-Kompetenz zum kulinarischen Erlebnis

10

Kleiner Keks, großer Genussmoment

12

Pasta auf höchstem Niveau

14

Herzhafte Käsemomente

16

Streichart durch die Winterzeit

18

Mit Waffeln durch die schönste Zeit des Jahres

20

Süße Wärme für kalte Tage

22

Traditionelle Küche neu interpretiert

24

Wohlfühlmomente auf dem Teller

Toppings für Suppen, Panaden und festliche Knödelgerichte – einfach in der Zubereitung.

S. 28

Der besondere Genussmoment

26

Wohlfühlmomente auf dem Teller

28

So einfach kann Festtagsküche sein

30

Küchenfertige Kartoffel-Vielfalt

32

Heiß aufgetischt

34

Besondere Beilagen für besondere Anlässe

35

Saucen für winterliche Menüs

36

Impressum

38

Heiß aufgetischt

Wintergerichte: Effizient gekocht, vielseitig einsetzbar und voller kräftiger Aromen.

S. 34

Bild: Generiert mit künstlicher Intelligenz

Von süß bis salzig

Winterliche Snacks, die begeistern

Süße und salzige Snacks gehören im Winter einfach dazu. Für Gastronomiebetriebe eröffnet die Winterzeit ideale Möglichkeiten, das Angebot kreativ zu gestalten. Mit cleverer Vorbereitung lassen sich die Leckerbissen leicht in größeren Mengen servieren und eignen sich ideal für Buffet, Snacktheke oder À-la-carte-Angebote.

Süße Naschereien

Süße Snacks sind im Winter – egal ob zur Adventszeit, zu Nikolaus oder Weihnachten – unverzichtbar. Von Zimtschnecken über gebackene Apfelringe bis zu kleinen Brioches mit winterlichen Füllungen – das Angebot kann spielerisch variiert werden. Besonders praktisch für Großküchen: Vorgefertigte Teige oder Füllungen lassen sich schnell backen und portionieren, sodass die süßen Highlights jederzeit griffbereit sind.

Salzige Genussmomente

Neben all der Weihnachtsschokolade dürfen herzhafte Snacks nicht fehlen. Deftige Mini-Quiches, würzige Käseplätzchen oder kleine, gefüllte Blätterteigtaschen passen perfekt zu winterlichen Suppen und bilden einen Kontrast zu süßen Köstlichkeiten.

Süß oder salzig, knusprig oder cremig – abwechslungsreiche winterliche Häppchen steigern nicht nur die Zufriedenheit, sondern hinterlassen auch einen bleibenden Eindruck.

Vanillekipferl-Tiramisu

im Glas

Zutaten (für 4 Personen)

- 300 g Mascarpone
- 2 EL Milch
- 200 g Schlagsahne
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Nelke gerieben
- 40 g Zucker
- Weißer Schokolade geraspelt
- Mandeln gehackt
- 50 ml weißer Glühwein, alternativ: Apfelsaft
- 100 g fertige Vanillekipferl

Zubereitung

Mascarpone, Milch, Nelke und Zimt zu einer glatten Masse verrühren. Die gekühlte Sahne mit Zucker steif schlagen und unterheben. Die Creme mindestens 30 Minuten kalt stellen. Danach die Mandeln in einer Pfanne anrösten. Vanillekipferl mit weißem

Glühwein oder Apfelsaft sparsam beträufeln. Das Tiramisu in Dessertgläser schichten: abwechselnd Creme, Vanillekipferl und Mandeln. Mit geraspelter weißer Schokolade und einem Vanillekipferl garnieren.

Rezept: <https://zimtliebe.de/vanillekipferl-tiramisu-im-glas/>, Zugriff: 13.08.2025

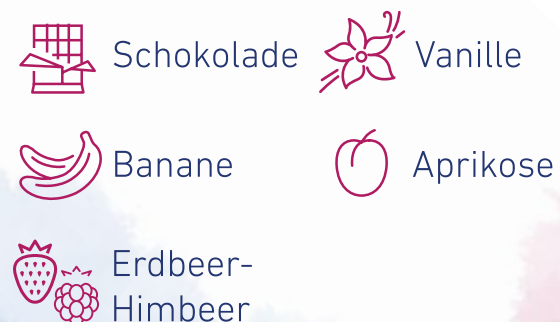
Schmeckt nicht? Gibt's nicht!

resource® DIE Trinknahrung mit GESCHMACK

✓ Hochkalorisch - für extra Energie

✓ Geschmackssieger*: Für optimale Compliance

✓ Verordnungsfähig**



Neue Verpackung, bewährte Qualität

Aus Plastikflasche wird Tetra Pak®

- Besteht zu mind. 70% aus Karton
- Reduziertes Abfallvolumen durch faltbare Tetra Paks®
- Auch als Einzelverpackung (200 ml) erhältlich - perfekt zum Testen

☎ 0800 / 100 16 35 (kostenfrei) ✉ kontakt@nestlehealthsciencehub.de

🌐 resource-trinknahrung.de

*Semimonadischer Produkttest, n=73, Alter 65+, getestet wurde resource® energy Schokoladen-Geschmack gegen äquivalente Wettbewerbsprodukte, getestet in Deutschland 2021.
**Verordnungsfähig gemäß Arzneimittel-Richtlinie vom 18.12.2008/22.01.2009.
resource® energy ist ein Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät) zum Diätmanagement bei bestehender Mangelernährung oder bei Risiko für eine Mangelernährung. Wichtige Hinweise: Unter ärztlicher Aufsicht verwenden. Geeignet ab 3 Jahren. Als einzige Nahrungsquelle geeignet.

Nestlé
HealthScience®

peka

Zum Feste nur das Beste für die Gäste

Boeuf Bourguignon

Für 6 Personen

Ein französischer Klassiker: Boeuf Bourguignon. Mit Peka-Kartoffelauflauf und ofengebackenen Snacktomaten serviert, ein himmlisches Festmahl für jede Gelegenheit!

Zutaten

2 kg Kartoffelauflauf sahnig	30 g Mehl
500 g Snacktomaten	1 Flasche Rotwein
150 g Speck	700 ml Rinderbrühe
1 kg Rindfleisch	1 Esslöffel Tomatenmark
1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen, gepresst
24 Silberzwiebeln	1 Teelöffel Thymian
1 Möhre	1 Lorbeerblatt

Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 225 °C vorheizen.
- 2 Den Speck anbraten und beiseitestellen.
- 3 Das Fleisch in Stücke schneiden und mit einer Serviette abtupfen.
- 4 Das Fleisch in einem Topf mit Öl und dem Speckfett anbraten und beiseite stellen.
- 5 Zwiebel und Möhre kleinschneiden und im Topf goldbraun anbraten.
- 6 Fleisch und Speck wieder in den Topf geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- 7 Das Mehl dazugeben und verrühren.
- 8 Den Topf für 4 Minuten in den Ofen stellen.
- 9 Den Topf aus dem Ofen nehmen, Fleisch umrühren und den Topf erneut für 4 Minuten in den Ofen stellen.
- 10 Den Topf aus dem Ofen nehmen und Temperatur auf 175 °C einstellen.
- 11 Wein, Rinderbrühe, Tomatenmark, Knoblauch, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben und für etwa 3 Stunden erneut in den Ofen stellen.
- 12 Mit Kartoffelauflauf servieren.

Rezept: pekakroef.com/de/boeuf-bourguignon

Eine echte Bereicherung für jedes Festessen ist der sahnige Kartoffelauflauf von **Peka Kroef** mit viele Variationsmöglichkeiten. Der Auflauf lässt sich gut als Beilage zum Festbraten servieren (siehe Rezeptinspiration). Als komplette Mahlzeit eignet er sich auch, wenn Trüffel oder Edelpilze zur Auflaufmasse vor dem Überbacken zugefügt werden. Der sahnige Kartoffelauflauf garantiert 100% Geschmack und ist schnell im Ofen oder der Mikrowelle zuzubereiten.

200°C
15 min. 1000W
1 min./100 g



Mit Tiefkühl-Kompetenz zum kulinarischen Erlebnis

Professioneller Einstieg in die Festtags- und Wintersaison

Wenn draußen die Lichterketten leuchten und die Temperaturen sinken, steigt drinnen der Druck: In der gesamten Winterzeit sind Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering gefordert, innerhalb kurzer Zeit und mit begrenzten personellen Ressourcen ein stimmungsvolles Angebot zu liefern. Gefragt sind zuverlässige Partner, die Effizienz, Qualität und Planbarkeit verbinden.



Feinster Fisch in bester Qualität – Kabeljaufilet im goldenen Backteig.

Verlässliche Qualität mit Tiefkühl-Kompetenz

Euro Food Conrad bietet seit über 40 Jahren tiefgekühlte Convenience-Produkte für den professionellen Einsatz – speziell entwickelt für Großhandel und Profi-Küche. Das Sortiment unterstützt Großküchen und gastronomische Betriebe dabei, ihre Kundschaft mit hochwertiger Qualität zu überzeugen – auch wenn es schnell gehen muss.



Paprika Ratatouille-Mozzarella – vielseitig und festlich. Herzhafter Genuss verbunden mit vegetarischer Raffinesse.

Festlicher Genuss für jeden Anlass

Ob vielfältige Käsespezialitäten, österreichische Mehlspeisen, feine Fischprodukte oder raffinierte vegetarische und vegane Komponenten – das Sortiment vereint handwerklich inspirierte Qualität mit moderner Convenience. Tiefgekühlt, sofort einsatzbereit und absolut gelingsicher – selbst bei hoher Auslastung. So gelingt festlicher Genuss auf jedem Teller.



Der krönende Abschluss: Marillenknödel. Eine festliche Dessertvielfalt für Ihre Gäste.

Mehr Raum für Gastlichkeit und Service

Weniger Aufwand in der Vorbereitung, mehr Zeit für das Wesentliche: Durch präzise kalkulierbare Zubereitungsprozesse, sichere Ergebnisse und konstante Qualität werden Abläufe erleichtert. Das entlastet das Personal und schafft Spielraum für Präsentation und kreative Ideen.



Neugierig geworden?
Fordern Sie weitere Informationen oder Ihr kostenfreies Musterpaket an unter:
info@euro-food.de
www.euro-food.de



SALTIMBOCCA MIT KAISER WALDHONIG SALBEI-JUS UND KARTOFFEL-SPECKKNÖDEL

Zutaten 4 Personen | ca. 45 Minuten
5 Stück Kaiser Waldhonig Salbei Bonbons
1 Glas Kalbsfond
4 Stück Kalbsschnitzel
4 Blätter Salbei
4 Zahnstocher
1 EL Maisstärke
4 EL Sonnenblumenöl
1 Päckchen Kartoffelknödel halb und halb
50 g Speckwürfel
50 g Butter
1 Stück Broccoli
150 g Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung
Die Bonbons im Mörser zerkleinern, mit Kalbsfond aufkochen. Die Sauce zur Jus auf die Hälfte einkochen lassen und bereitstellen. Die Kalbsschnitzel leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Salbei belegen, einrollen und mit dem Zahnstocher fixieren. Die Saltimbocca in der Maisstärke „panieren“ und zum Braten bereitstellen.
Die Kartoffelknödel nach Angaben auf der Verpackung vorbereiten und ziehen lassen. Die Speckwürfel in einer Pfanne knusprig ausbraten und auf einem Sieb zum Füllen der Knödel erkalten lassen. Mit einem Eisportionierer gleichmäßige Portionen vom Kartoffelteig ausstechen. Die Kugeln flachdrücken, mit Speck füllen und zu runden, gleichmäßigen Knödeln formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser legen und 15 Minuten gar ziehen lassen.
Den Broccoli putzen, in Röschen teilen und im Dampftopf über kochendem Wasser weichgaren. Die Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Broccoli zur Sahne geben und mit dem Stabmixer zu einem Broccolipüree verarbeiten. Das Broccolipüree zum Anrichten bereitstellen. Die vorbereiteten Saltimbocca in der Pfanne allseitig mit Sonnenblumenöl anbraten, mit dem Waldhonig Salbei-Jus ablöschen und mit Deckel etwa 5 Minuten ziehen lassen. Saltimbocca und die Speckknödel auf gewärmten Tellern anrichten, Broccolipüree in einer Tannenform dazu anrichten und rasch servieren.



BUNTER BLATTSALAT MIT GLASIERTEN APFELSTÜCKCHEN, GERÖSTETEN BROT-CROUTONS UND KAISER SANDDORN-HOLUNDER-VINAIGRETTE

Zutaten 4 Personen | ca. 45 Minuten
300 g Blattsalate gemischt (Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt, Radicchio und Frisée)
4 Cocktailtomaten
4 Stück Kaiser Schwarzer Holunder Bonbons
4 Stück Kaiser Wilder Sanddorn Bonbons
80 ml Wasser
25 ml Balsamico
1/2 TL Salz, etwas Pfeffer
100 ml Sonnenblumenöl
etwas Prosecco
100 ml Wasser
4 Scheiben Toastbrot
etwas Knoblauch
1/2 TL Thymian
70 g Butter
2 Äpfel
Salz, Pfeffer

Zubereitung
Die Blattsalate mundgerecht zupfen, in kaltem Wasser waschen und trockenschleudern. Die Cocktailtomaten halbieren, Stielansätze ausschneiden und in Viertel schneiden. Tomatenviertel auf einem Teller bereitlegen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Schwarzer Holunder Bonbons im Mörser zerkleinern und in 80 ml Wasser zu einem Sirup kochen und erkalten lassen. Balsamico, Knoblauch, Salz, Pfeffer zum erkalteten und vorbereiteten Holunderbonbon-Sirup geben und mit Sonnenblumenöl zu einer Salatvinaigrette vollenden.
Die Wilder Sanddorn Bonbons im Mörser zerkleinern und bereitstellen. Die Toastbrotwürfel in einer Pfanne mit dem Thymian und der Hälfte der Butter knusprig rösten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in der Pfanne belassen.
Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Die Apfelviertel in wenig Butter allseitig anbraten, mit dem Prosecco ablöschen. Äpfel aufkochen und die vorbereiteten, klein zerstoßenen Wilder Sanddorn Bonbons dazu geben. Kurz aufkochen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Blattsalate mit der Salatvinaigrette marinieren und anrichten. Tomaten, Äpfel und Brotwürfel dazu dekorieren und rasch servieren.



Einfach besser! mit dem Bonbonmeister

Kleiner Keks, großer Genussmoment

Die Wintermonate laden dazu ein, es sich gemütlich zu machen und die Kuschelzeit zu genießen. Auch in Gastronomiebetrieben und bei To-go-Angeboten gilt es jetzt, der Kundschaft die wohlige warme Atmosphäre zu übermitteln. Genau hierfür hat **Bahlsen** das perfekte Angebot. Die Marke überzeugt mit einem frischen Design, einer neuen Philosophie sowie einer unwiderstehlichen Neuheit, die für Genussmomente in der Plätzchenzeit sorgt.



Neues Design, bekannter Geschmack

Im Winter haben Süßgebäck und Knabbe-reien Hochsaison. Genau hier nehmen die Keks-Spezialitäten von **Bahlsen** ihren festen Platz im Alltag ein – sie sind ein unverzichtbarer Begleiter zu Kaffee und heißer Schokolade.

Das zeigt sich auch im neuen Verpackungsdesign der Marke: Die Produkte rücken klar in den Vordergrund und machen sofort Lust auf knusprig-süßen Genuss. Besonders raffiniert: Bei den schokoladigen Varianten zierte ein charmant gezeichnetes **Bahlsen-„B“** aus Schokolade die Packung – ein liebevolles Detail, das den Geschmack unterstreicht. Natürlich bleibt das vertraute **Bahlsen-Blau** als Erkennungszeichen bestehen und sorgt weiterhin für schnelle Orientierung im Regal. So verbinden sich Tradition und Modernität auf stimmige Weise – wie gemacht für die festliche Jahreszeit.

Auch die beliebten Gebäckmischungen erscheinen in neuem Look – als **Favourite** und **Classic Collection**. Die hochwertigen Sorten sind eine feine Geste für Gäste und ein Ausdruck von Wertschätzung. **Bahlsen** schafft mit den leckeren Keksen kleine Glücksmomente, die perfekt zur Adventszeit passen.



Frisch auf dem Plätzchenteller: Hazelnut Cream & Choc

Passend zur gemütlichen Jahreszeit präsentiert Bahlsen sein neuestes Produkt: **Bahlsen Hazelnut Cream & Choc** – ein knuspriger Mübekeks mit cremiger Milch-Haselnussfüllung und zartem Schokoladenüberzug. Jeder Bissen ist eine Einladung, innezuhalten und den Augenblick zu genießen. Ob bei einer Tasse Tee am Nachmittag, als süße Belohnung im Restaurant oder an der Kasse – dieser Keks ist ein köstlicher Begleiter durch die Kuschelzeit.

Gerade im hektischen Alltag werden kleine Pausen oft vergessen. Doch manchmal braucht es nicht viel – ein Keks, ein kurzer Augenblick nur für sich – und schon entsteht ein Moment der Ruhe und des Genusses. Mit **Hazelnut Cream & Choc** wird aus diesem Innehalten ein besonderes Erlebnis, das die Wintertage noch schöner und vor allem noch schmackhafter macht.



Pasta auf höchstem Niveau



Giovanni Rana präsentiert ausgewählte Ravioli-Variationen, die perfekt zur gemütlichen Atmosphäre der Winter- und Weihnachtszeit passen und jede Menüauswahl elegant abrunden.



Manchmal braucht es nur ein warmes Gericht, um den Tag zu drehen. Pasta, die duftet, schmeckt und für einen Moment alles andere vergessen lässt. Die exklusive Ravioli-Produktlinie ist hierfür genau das Richtige! Die Premium-Produkte sind schnell zubereitet, entlasten Abläufe und unterstreichen gleichzeitig den festlichen Anspruch jeder Speisekarte. **Giovanni Rana** sorgt für hochwertige Pasta-Erlebnisse – für ein Fest, das Ihrer Kundschaft in Erinnerung bleibt.

Vielfalt für die Winterküche: Exklusive Ravioli-Spezialitäten von RANA



RANA Ravioli
Fondue-Käse und schwarzer Trüffel

Cremiger, geschmolzener Käse trifft auf den intensiven, erdigen Duft des schwarzen Trüffels – eine perfekte Kombination für festliche Genussmomente.

Artikel-Nr.: 17198



RANA Ravioli
Hummer und Garnelen

Delikater, edler Hummer, perfekt ergänzt durch den vollen Geschmack von Garnelen. Eine einzigartige und exklusive Füllung. Ideal, um den Festtagstisch zu krönen.

Artikel-Nr.: 17173



RANA Ravioli
Rinderbraten in Rotwein geschmort

Eine Füllung mit besonders lang gekochtem, zartem und saftigem Schmorbraten in italienischem Rotweinsud – ein wahrer Klassiker für die gemütliche Jahreszeit.

Artikel-Nr.: 17197



Ricola

Dein Herbstmoment – voller Kräuter für wohltuenden Genuss



JETZT MIT
ZERTIFIZIERTEM
RICOLA KRÄUTERMIX**

**Zertifiziert durch SGS Fresenius

Herzhafter Käsemomente



Wenn draußen der Wind weht, die Regentropfen an das Fenster prasseln oder die Welt einfach etwas zu hektisch erscheint, beginnt sie – die Kuschelzeit. Das ist nicht nur der perfekte Moment für eine warme Decke, sondern auch für kulinarische Glücksgefühle, die von innen wärmen.

Beste Rohstoffe und ausgewählte Rezepturen sind die Grundlage für abwechslungsreiche Genussmomente. Seit 1930 steht die Marke **Bayernland** für ein umfangreiches Fachsortiment an Käsesorten und Milchprodukten mit Tradition und regionaler Verbundenheit. Die gesamte Produktpalette erstreckt sich von abwechslungsreichen Schnitt- und Hartkäsespezialitäten über trendige Käsezubereitungen bis hin zu einem Basissortiment aus feinen Frischeprodukten wie Butter und Joghurt. Mediterrane Spezialitäten wie Mozzarella und feiner Frischkäse zählen zu den Bayernland-Kernkompetenzen.

Käsevielfalt für jeden Anspruch

Ob feine 1-Gramm-Perle, klassische 125-g-Kugel in Salzlake oder praktische Gourmini im 1-kg-Eimer – die **Mozzarella-Vielfalt von Bayernland** bietet für jeden Bedarf das passende Format. Ergänzt wird das Sortiment durch schnittfesten Mozzarella, gerieben oder gewürfelt, in handlichen 1- und 2-kg-Beuteln – ideal für den professionellen Einsatz.

Auch der **Bayernland Land-Frischkäse** ist speziell auf die Anforderungen von Großküchen, der weiterverarbeitenden Industrie und Käse-Bedienungstheken abgestimmt. Der streichfähige Frischkäse in Doppelrahmstufe ist wahlweise im 3-kg-Eimer oder in praktischen Tainern à 1,5 kg bzw. 3,5 kg erhältlich. Neu im Sortiment: der Land-Frischkäse mit feinen Kräutern.

Der **Bayernland Balkankäse**, ein rindenloser Weichkäse aus Kuhmilch, wird nach überliefertem Verfahren südosteuropäischer Mittelmeerregionen in Deutschland hergestellt. Erhältlich ist er als 500-g- und 1-kg-Portionsstück oder als gewürfelte Variante – jeweils in Salzlake. Der 1,6-kg-Block wird ohne Lake in Folie verpackt.

Mit jedem Bissen ein Stück Geborgenheit

Wenn draußen das Wetter ungemütlich wird, sorgt Bayernland im Inneren für echte Wohlfühlmomente. Mit traditionellen Rezepturen, hochwertigen Zutaten und echter Leidenschaft entstehen Produkte, die nicht nur schmecken, sondern Herz und Gaumen wärmen. Ob cremiger Frischkäse, zarter Mozzarella oder würziger Balkankäse – Bayernland bringt Genuss in die Kuschelzeit. Und macht sie damit noch ein kleines bisschen gemütlicher.



Kuschelzeit –
Genuss
für Herz
& Gaumen!



bayernland.de



Streichart durch die Winterzeit



In den Wintermonaten spielt der Genuss von wärmenden Gerichten und offenen Backwaren eine besondere Rolle – und genau hier überzeugt **Bebo Butterich** als streichfähige Butteralternative für Profis in Gemeinschaftsverpflegung, Kantinen und auf der Buffetauslage. Die Produkte vereinen den unvergleichlichen Geschmack von Butter mit hochwertigen pflanzlichen Margarine-Bestandteilen und sind damit sowohl beim Kochen und Backen als auch auf frischem Brot oder warmen Croissants vielseitig einsetzbar.

Bebo Butterich lässt sich besonders praktisch direkt aus dem Kühlschrank verwenden und besticht durch optimale Streichfähigkeit. Mit einem Fettgehalt von 60 % bietet diese Butteralternative die ideale Balance zwischen Geschmack und Qualität – ganz ohne künstliche Farb- und Aromastoffe. Die Butter-Spezialitäten von Bebo überzeugen zudem durch lange Haltbarkeit und einen attraktiven Preis.

Frei von Soja, halal-zertifiziert, reich an Omega-3-Fettsäuren und jederzeit kühl streichfähig, ist diese Butteralternative die clevere Wahl für alle, die auf Qualität, Vielseitigkeit und Genuss setzen. Damit erfüllt **Bebo Butterich** die Ansprüche einer gesundheitsbewussten Kundschaft und erweist sich zugleich als idealer Begleiter zu Speisen in Kranken- und Pflegeeinrichtungen.



Jetzt Muster anfragen unter:
www.royalsmilde.com/de



UNSERE KLASSIKER FÜR IHREN UMSATZ!



Am besten
schmeckt's,
wenn's allen
schmeckt.

Jetzt
ordern!



ruegenwalder.de

Mit Waffeln durch die schönste Zeit des Jahres



Seit 1925 steht **Loacker** für italienische Waffelkunst, die Menschen begeistert. Aus einer kleinen Konditorei in den Dolomiten ist ein Familienunternehmen in dritter Generation geworden, das heute in 110 Ländern vertreten ist. In Italien längst die beliebteste Waffelmarke und international Marktführer im Premium-Waffelsegment, erfreuen sich die Produkte inzwischen auch in Deutschland großer Beliebtheit.



Natürlichkeit, die man schmeckt

Für einen unverfälschten Geschmack setzt **Loacker** auf sorgfältig ausgewählte Zutaten: Haselnüsse aus eigenen Anbauprojekten in Italien, gentechnikfreie Alpenmilch und rückverfolgbare Kakaobohnen aus Partnerschaften in Ecuador und an der Elfenbeinküste. Abgerundet wird die Mischung durch Bourbon-Vanille aus fairen Kooperativen in Madagaskar. Dieser bewusste Ansatz bedeutet den konsequenten Verzicht auf künstliche Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe, sodass der Geschmack rein und natürlich bleibt.

Qualität, die überzeugt

Der weltweite Erfolg basiert auf einer Haltung, die seit jeher unverändert geblieben ist: Qualität ohne Kompromisse. Was Gründer Alfons Loacker begann, setzten seine Kinder und Enkel fort. Die Philosophie des Waffel-Experten lautet: „Wir suchen die besten Zutaten, entwickeln die besten Rezepte und stellen unsere Produkte so her, als wären sie für unsere Freunde bestimmt.“ Mit diesem Qualitätsversprechen macht **Loacker** jede Waffel zu einem besonderen Begleiter in der Winterzeit.

Für kleine Auszeiten und große Vorfreude

Die Premium-Waffel Tortina bringt dieses Versprechen perfekt auf den Punkt. Sie verbindet die typische Knusprigkeit der Waffel mit einer feinen Creme und einem Überzug aus edler Schokolade. Das handliche Format ist ideal zum Mitnehmen und eignet sich perfekt als leckerer Snack für zwischendurch. Ihr rundes Format hebt sie bewusst von klassischen Waffeln ab und eröffnet eine ganz eigene, verführerische Welt innerhalb des **Loacker** Sortiments.

Jeder Genussmoment erinnert daran, dass die kleinen Augenblicke oft die schönsten sind – besonders in der Adventszeit, wenn sie die Vorfreude auf Weihnachten auf köstliche Weise versüßen.





Süße Wärme für kalte Tage

Die Wintermonate sind wie geschaffen für Momente der Ruhe und des Genusses. Auch in der Großverpflegung und in Kantinen gilt: Jetzt haben süße Köstlichkeiten ihren großen Auftritt. Sie überzeugen nicht nur durch ihren Geschmack, sondern schenken zugleich ein wohliges Gefühl von Geborgenheit.



Winterlicher Genuss leicht gemacht

Die frischen Teige von **EIPRO** bieten hierfür die ideale Basis: authentisch im Geschmack, einfach in der Handhabung und vielseitig einsetzbar. Ob als Menüabschluss oder als süßer Snack für unterwegs – mit ansprechenden Toppings und winterlichen Aromen entstehen kleine Genussmomente, die lange in Erinnerung bleiben.

Altbewährt trifft kreativ inszeniert

Gerade in Gastronomiebetrieben sind süße, warme Leckereien jetzt besonders gefragt – ob als duftende Verführung auf dem Weihnachtsmarkt oder als liebevoll inszeniertes Dessert im Restaurant. Gäste wünschen sich Qualität, Geschmack und eine Präsentation, die überzeugt. Klassiker wie Waffeln, Pancakes und Kaiserschmarrn dürfen dabei nicht fehlen und modern interpretiert werden sie zum echten Hingucker.

Festliche Highlights ohne Ei

Auch die stetig wachsende Zielgruppe der vegan lebenden Personen darf in der Zeit rund um Weihnachten nicht vergessen werden. Die beliebten Winterklassiker lassen sich ganz einfach mit der flüssigen Ei-Alternative von **nögg** zubereiten, da sie in zahlreichen Rezepten als pflanzliche Alternative zum klassischen Ei eingesetzt werden kann. So entstehen vegane Highlights im Handumdrehen – für genussvolle Stunden in der gemütlichen Jahreszeit.

Die ideale Basis für süße Vielfalt – Die Eifix Frische Teige von EIPRO



Für das Adventsmarkt-Feeling: To-go-Waffel mit Bratapfel und Bacon-Crumble



Kuschelzeit neu interpretiert: Omas Kirschschnitten mit Zimt-Haferflocken



Mutig kombiniert, köstlich serviert: Walnuss-Pancakes mit Ziegenkäse und Ahornsirup



Darbo Onlineshop für
Dispenser und Platzierungshilfen
shop.darbo.com

d'arbo Dispenser



auch in
schwarz
erhältlich



Das Leben mit Darbo ist ein wahres Honigleckchen.

Wenn es draußen kalt und stürmisch wird, sorgen die feinen Darbo Honige drinnen für einen Wohlfühlmoment mit ganz viel Genuss. Honigliebhaber können dabei auf die jahrzehntelange Erfahrung in Auswahl, Beschaffung und Abfüllung von Honig im Hause Darbo zählen. Neben Honig bietet Darbo auch noch eine Nougatcreme und eine Vielzahl an köstlichen Fruchtaufstrichen für den Darbo Dispenser an.

Traditionelle Küche neu interpretiert



Die Wintersaison zählt zu den schönsten und festlichsten Zeiten des Jahres. Sie verströmt eine besondere Atmosphäre des Miteinanders und der Besinnlichkeit. Ein zentraler Bestandteil dieser Zeit sind traditionelle Festessen, bei denen beliebte Klassiker nicht auf den Speisekarten fehlen dürfen.

Seit vielen Jahren steht **LAWA** für hochwertige Knödel- und Mehlspeisen, die in Gastronomie, Kantinen und Großverpflegung gleichermaßen geschätzt werden. Gelingesicher, vielfältig und von gleichbleibender Qualität – ideal, um Gäste unkompliziert zu verwöhnen.

Knödel sind wahre Klassiker der Winterküche und bringen Wärme und Genuss auf den Teller. Ob herzhaftes Semmelknödel zu deftigen Fleischgerichten mit Rotkohl oder Germknödel mit Heidelbeerfüllung und heißer Vanillesoße als süße Alternative – Knödel von **LAWA** sind wahre Seelenwärmer. Sie verbinden traditionelle Rezepte

mit moderner Kücheneffizienz und sind für jeden Speiseplan geeignet. Auch Kartoffelklöße passen sowohl zu kräftigen Braten als auch zu leichten Gerichten und lassen sich abwechslungsreich kombinieren. Ob als warme Beilage, zum Tunken in Saucen oder als Highlight in winterlichen Menü-Ideen – sie sorgen für Genuss und Geschmack bei jedem Bissen.

Für alle, die es süß lieben: Die American Pancakes von **LAWA** sind klein, fluffig und im Handumdrehen servierbereit. Mit Früchten, Sirup oder saisonalen Toppings wie Zimt und Apfelkompott lassen sich vielseitige Desserts kreieren, die Wohlfühlmomente

schaffen und ein echter Hingucker auf dem Weihnachtstisch sind.

So bringen die Spezialitäten von **LAWA** nicht nur geschmackliche Vielfalt in das Sortiment, sondern verwandeln jede Mahlzeit in ein gemütliches Erlebnis. Sie machen die kalte Jahreszeit genussvoll, unkompliziert und besonders – für eine Kundschaft jeden Alters und jeden Anspruchs.

Lieblingsgerichte von LAWA für die Winterküche



Die klassische Kartoffelbeilage in ihrer beliebtesten Form: **Kartoffelklöße halb und halb** – aus rohen und gekochten Kartoffeln. Sorgfältig zubereitet und vielseitig einsetzbar, ob als Begleiter zu Braten oder als aromatisches Highlight in herzhaften Fleischvariationen.



Locker-leichte **Hefeknödel nach böhmischer Tradition** – ein Genuss zu würzigen Traditionsgerichten. Ihr zarter Geschmack und die fluffige Textur machen sie zur köstlichen Abrundung deftiger Festtagsspeisen.



Saftige **Semmelknödel** aus lockerem Hefeteig, verfeinert mit Semmelstückchen, Röstzwiebeln und aromatischen Gewürzen. Die ideale Beilage zu kräftigen Fleischgerichten mit reichlich Sauce – klassisch und unwiderstehlich.



Fluffiger **Germknödel mit fruchtiger Heidelbeerfüllung**: Ein echtes Soulfood, das kleine und große Gäste gleichermaßen begeistert.



American Pancakes faszinieren weltweit. Ob als süße Nachspeise oder verfeinert mit Früchten und Sirup – sie sind die perfekte Wahl für ein leckeres Winterdessert.



Ob süß oder herzhaft – Klöße, Knödelklassiker und fluffige Pancakes bringen in der kalten Jahreszeit wohltuende Wärme und Genuss auf den Teller. Die beliebten Winterklassiker von **LAWA** sind flexibel einsetzbar und sorgen für Abwechslung in der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie, Schulverpflegung und in Großküchen.

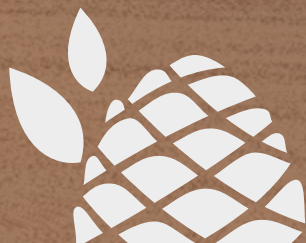
Der besondere Genussmoment



Seit über 20 Jahren gehört die Marke **Grand Dessert** von **Ehrmann** zu den Favoriten unter den Nachspeisen und überzeugt mit einer vollmundigen Dessertcrème und luftig-lockerer Sahne. Sie hat eine Produktbekanntheit von 80 % in Deutschland – kein Wunder, dass jedes vierte verkaufte Markendessert ein Grand Dessert ist. Die hochwertige Nachspeise bringt feine Cremigkeit, intensive Geschmackserlebnisse und Momente kleiner Auszeiten auf den Löffel.



Grand Dessert Mousse Pistazie mit Sahne-Topping (170 g) – ein ganz besonderer Genussmoment für alle Dessert-Fans, getreu dem Motto: „Ehrmann – Keiner macht mich mehr an.“



in der Kantine, für die Gemeinschaftsverpflegung oder als süßes Highlight beim Buffet – die Dessert-Spezialitäten von **Ehrmann** machen den Winter noch genussvoller.

Gerade zum Jahresende darf es ein Genuss-Highlight sein. **Grand Dessert** trifft mit der perfekten Kombination aus Premium-Qualität, Convenience und Genuss genau den Zeitgeist. Mit der neuen Mousse-Sorte **Pistazie** setzt die Produktlinie ab November einen festlich-eleganten Akzent. Die samtig-leichte Mousse mit feinem Sahne-Topping greift den beliebten Pistazien-Trend auf und bringt kulinarische Raffinesse auch in die kuschelige Jahreszeit. Ob als Nachtisch

Meßmer
Finest Moments

FEINSTE GENUSS-MOMENTE

Premium-Qualität für besondere Augenblicke.



-  **TEA CUP**
Vorportioniert für die Tasse
-  **EXKLUSIV**
Loser BIO-Tee
-  **VIelfalt**
10 feine Teesorten



Wohlfühlmomente auf dem Teller

Die gemütliche Zeit des Jahres hat begonnen und was passt besser in diese Saison als kulinarische Highlights, die Herz und Seele wärmen? Genau dafür steht **LEIMER**: Genussmomente, die allen schmecken, mit Produkten, die das Kochen leichter machen. Ob Suppen-Toppings, knusprige Panaden oder herzhaft Knödelgerichte – mit den Spezialitäten von **LEIMER** gelingt die Zubereitung im Handumdrehen. Diese Köstlichkeiten sind Multitalente für jede festliche Speisekarte!

Winterzeit ist Suppenzeit

Ob kräftige Brühe oder feine Cremesuppe – warme Vorspeisen sind jetzt besonders gefragt. Für Abwechslung sorgen Einlagen und Toppings wie **LEIMER** Croutons, Backerbsen, Flädle oder Mark-Klößchen.

Panaden mit Geling-Garantie

Ein knuspriges Schnitzel gelingt mit **LEIMER** immer. Doch auch Gemüse und Fisch erhalten eine köstliche Hülle. Ob klassisch mit **Semmelbröseln**, kross mit **Panko Paniermehl** oder vollmundig mit **Dinkel- und Vollkornbröseln** – für jeden Geschmack ist das Passende dabei. Besonders raffiniert: die malzigen Dinkel-Roggen-Brösel.



Viele weitere köstliche Rezeptideen finden Sie unter:
www.leimer.de/rezepte-und-tipps/rezepte.html



Tradition aus Bayern

Das Traunsteiner Familienunternehmen **LEIMER** steht mit seiner über 100-jährigen Expertise für Genuss und Qualität rund um Semmelbrösel, Croutons, Knödelbrot und Suppeneinlagen. Mit modernster Produktionstechnik und rund 180 Mitarbeitenden werden täglich 300 Tonnen frisches Weißbrot gebacken und verarbeitet – ganz nach der Philosophie „Qualität durch Frische“.

Die **LEIMER** Produkte sind einfach in der Anwendung und lassen sich schnell und unkompliziert verarbeiten. Hergestellt aus hochwertigen Rohstoffen überzeugen sie durch Verlässlichkeit und besten Geschmack.

Das Geheimnis perfekter Knödel

Zum Jahresende dürfen diese Klassiker nicht fehlen: herzhaft Knödelgerichte. Die perfekte Basis dafür ist das neue **LEIMER Knödelbrot**, hergestellt aus frisch gebackenen, fast krustenfreien Weißbroten. Durch seine zarte, lockere Struktur werden selbst gemachte Knödel aller Art besonders luftig und leicht. Auch Hackfleischgerichte oder Füllungen lassen sich damit wunderbar auflockern. Ein echter Alleskönner!



Speckknödel-Pflanzlerl

Der Klassiker der Südtiroler Küche, ausgebacken als knusprig-deftige Pflanzlerl, schmeckt wunderbar herzhaft in einer kräftigen Brühe, zum Salat oder zu Fleischgerichten. **LEIMER** serviert sie typisch bayrisch mit Sauerkraut.

Zutaten (für 4 Personen)

- 250 g **LEIMER Knödelbrot**
- 250 ml lauwarme Milch
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 500 g Speckwürfel
- 20 g Butter
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitung

Knödelbrot mit lauwarmen Milch übergießen, leicht durchmischen und zehn Minuten ziehen lassen. Zwiebel fein würfeln. Speckwürfel in eine Pfanne geben, Fett auslassen und knusprig anbraten. Zwiebelwürfel und Butter zugeben und glasig andünsten. Speck- und Zwiebelwürfel mit den Eiern zum Knödelbrot geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles durchkneten und nochmals zehn Minuten ziehen lassen. Butterschmalz erhitzen. Aus der Knödelmasse mit nassen Händen ca. 15 kleine Knödel formen, plattdrücken (ca. 1 cm dick) und im heißen Fett bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.



So einfach kann Festtagsküche sein

Wenn die Tage kürzer werden und der Duft von winterlichen Köstlichkeiten durch die Küchen zieht, ist es Zeit für herzhaften Genuss, der nicht nur schmeckt, sondern auch praktisch ist. Die Traditionsmarke **hansa** der **UNIQFOOD GmbH** bringt mit ihren neuen Aufläufen im Gastronorm-System GN 1/2 Format frischen Wind in die festliche Zeit – und das mit vielen Vorteilen.

Flexibilität trifft Komfort

Ob im Konvektomaten oder im klassischen Ofen – dank des handlichen Formats sind die neuen **hansa** Aufläufe universell einsetzbar. Die kompaktere Größe ermöglicht eine bedarfsgerechte Portionierung: Ein einzelnes Stück passt perfekt in das GN 1/2 Blech, zwei Stücke füllen ein GN 1/1 – ideal für Buffets, Caterings oder das À-la-carte-Geschäft.



Makkaroniaufauf al forno

Direkt servierbereit

Die Aufläufe kommen direkt in der mitgelieferten GN 1/2 Schale, was nicht nur das Umfüllen vor der Zubereitung oder der Auslage am Buffet überflüssig macht, sondern auch den Spülaufwand reduziert. So bleibt mehr Zeit für das Wesentliche: die Zubereitung und Präsentation.

Praktisch und umweltfreundlich

Mit einem Gesamtgewicht von nur sieben Kilogramm pro Karton (4 x 1,75 kg) sind die neuen Verpackungseinheiten deutlich leichter und platzsparender. Das erleichtert die Lagerung und den Transport – dies ist besonders in der hektischen Wintersaison ein echter Vorteil.

Die Verpackung besteht zu 50 % aus recyceltem Material – ein guter Beitrag zur Ressourcenschonung, der zeigt, dass Genuss und Verantwortung wunderbar zusammenpassen.



Die neuen **hansa** Aufläufe im kleineren Format sind die perfekte Wahl für alle, die zur festlichen Saison auf Qualität, Effizienz und Umweltbewusstsein setzen. Ob für ein gemütliches Dinner in der kalten Jahreszeit, das Weihnachtsbuffet oder den Silvesterabend. Mit den Köstlichkeiten von **hansa** wird jeder Anlass zum Genussmoment.



Penne-Bolognese-Auflauf

Rama

PERFEKT ZUM BRATEN NAHEZU SPRITZFREI!



Einfach scannen und
Kokos-Hähnchen genießen!

Küchenfertige Kartoffel-Vielfalt

Wahre Klassiker brauchen keine Saison – aber im Winter schmecken sie am besten. Kartoffeln gehören seit jeher zur deutschen Esskultur – gerade in der festlichen Jahreszeit sind sie ein unverzichtbarer Begleiter. Für mehr Vielfalt, Zeitersparnis und Entlastung im Küchenalltag bietet **Popp Foodservice** kühlfrische, küchenfertige Kartoffelspezialitäten – perfekt für die Anforderungen moderner Großküchen, die ihren Gästen authentische Wintergerichte servieren möchten.



Zeit sparen, Wärme servieren

Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung sind effiziente Prozesse entscheidend. Die manuelle Verarbeitung großer Mengen Kartoffeln ist zeitintensiv und kaum praktikabel. Convenience-Produkte von **Popp** sind hier eine effektive Lösung: Sie vereinfachen Abläufe, sparen Arbeitszeit und -kraft, ermöglichen eine bessere Planbarkeit und reduzieren den Aufwand bei Lagerung und Einkauf. Gleichzeitig sorgt die standardisierte Qualität für konstant guten Geschmack – genau das Richtige, wenn im Winter etwas Wärmendes auf den Teller kommen soll.

Kartoffelqualität für kuschelige Momente

Popp Foodservice ist Spezialist für hochwertige, zubereitungsfertige Kartoffelprodukte, die geschmacklich kaum von hausgemachten Varianten zu unterscheiden sind. Die Produkte sind vorgegart, kühlpflichtig und lassen sich schnell und unkompliziert zubereiten – ideal für Großküchen, die Gemeinschaftsverpflegung und den Care-Bereich. Besonders wenn es zur Winterzeit behaglich wird, dürfen die hochwertigen Kartoffel-Speisen von **Popp** nicht fehlen.

Natürlich regional

Bei der Produktentwicklung achtet **Popp Foodservice** auf aktuelle Ernährungstrends und Verbraucherwünsche. Verarbeitet werden ausschließlich hochwertige Kartoffeln aus streng kontrolliertem, bevorzugt regionalem Anbau. Ein schonendes Dampfgarverfahren erhält Geschmack, Konsistenz und Nährstoffe. Die Produkte sind frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen, künstlichen Farbstoffen und Antioxidationsmitteln.

Mit einer Restlaufzeit von bis zu 35 Tagen (Kloßteig: 28 Tage) bieten die kühlfrischen Kartoffelprodukte eine zuverlässige Lösung für den professionellen Küchenalltag – und das nicht nur in der festlichen Weihnachts- und Neujahrszeit. Ganz im Sinne des Firmengründers Walter Popp:

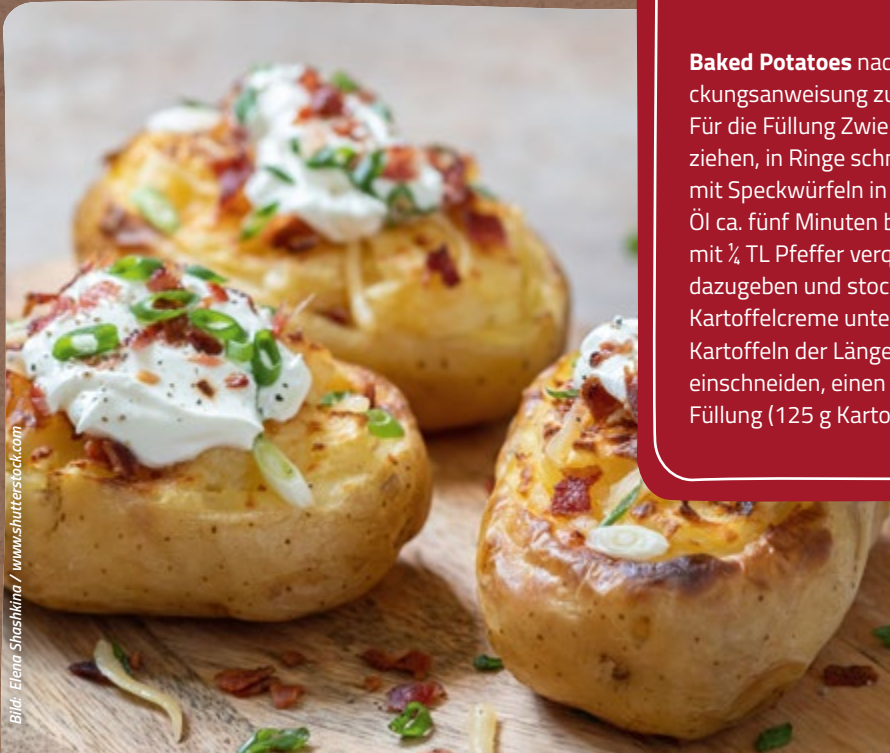
„Wir machen Einfaches besonders gut.“

Herzhafte Kartoffelspezialitäten für die Winterküche

Das aktuelle Sortiment umfasst sieben kühlfrische Kartoffelprodukte, darunter:

- **Kartoffelscheiben** – vielseitig einsetzbar, z. B. für knusprige Bratkartoffeln oder als Basis für winterliche Ofen- und Pfannengerichte mit Gemüse und Gewürzen.
- **Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln** – herzhaft abgeschmeckt ein Klassiker, der an kalten Tagen für Gemütlichkeit sorgt.
- **Baked Potato** – besonders beliebt als Hauptgericht mit Toppings wie Sour Cream, Kräuterquark oder Popp Kartoffelcreme. Für köstliche Winterrezepte, die schmecken.

Alle Produkte sind vorgegart und schmecken wie frisch zubereitet – mit minimalem Aufwand und maximaler Effizienz. Die gemütliche Jahreszeit kann kommen!



Baked Potatoes

mit Zwiebelkuchen-Füllung

Zutaten (für 2 Portionen)

- 1 Packung **Popp Baked Potatoes**
- 500 g **Popp Kartoffelcreme**
- 2 große Zwiebeln
- 60 g Speckwürfel
- 2 EL Rapsöl
- 2 Eier
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Baked Potatoes nach Packungsanweisung zubereiten. Für die Füllung Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und mit Speckwürfeln in erhitztem Öl ca. fünf Minuten braten. Eier mit $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer verquirlen, dazugeben und stocken lassen. Kartoffelcreme untermischen. Kartoffeln der Länge nach einschneiden, einen Teil der Füllung (125 g Kartoffelcreme

je Kartoffel) in die Mitte geben und mit der restlichen Füllung servieren. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 15 Minuten – zuzüglich der Zubereitung der **Baked Potatoes**.

Tipp: Garnieren Sie die **Baked Potatoes** mit gebratenen Putenbruststreifen. Ihre Kundschaft wird es lieben!

Heiß aufgetischt

Wintergerichte aus Ofen, Topf & Pfanne

Gerichte aus Ofen, Topf oder Pfanne sind im Winter weit mehr als nur Sattmacher: Sie verbinden Wirtschaftlichkeit mit Genuss, Effizienz mit Kreativität. Wer jetzt heiß auf-tischt, serviert nicht nur echte Hingucker – sondern ein Stück winterliche Geborgenheit! Mit kräftigen Aromen, saisonalen Zutaten und traditionellen Zubereitungsarten.

Von geschmort bis knusprig

- **Genuss vom Blech:** Saftig geschmorte Braten, buntes Blechgemüse mit winterlichen Kräutern oder goldbraun überbackene Gratins sorgen für effiziente Zubereitung in großen Mengen.
- **Geschmort & gekocht:** Kräftige Eintöpfe, zartes Ragout oder cremige Suppen – das Kochen im großen Topf ist eine der

ältesten und zugleich wirtschaftlichsten Formen der Speisenzubereitung.

- **Scharf angebraten:** Rösti mit knuspriger Kruste oder Pfannengerichte wie Geschnitzeltes sorgen für Geschmackserlebnisse mit intensiver Röstaromatik. Auch Süßspeisen wie ein luftig-zarter Kaiserschmarrn sorgen für saisonale Abwechslung auf der Karte.



Gerade zur Weihnachts- und Winterzeit stehen Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie vor besonderen Herausforderungen: Die Gäste freuen sich auf besondere Menüs, die dem Anlass gerecht werden. Ebenso ist diese Jahreszeit für viele Betriebe von hoher Auslastung geprägt: Es müssen Teams koordiniert, Abläufe strukturiert und unterschiedliche Ernährungswünsche berücksichtigt werden. In dieser anspruchsvollen Phase zählt jede Idee, die den Spagat zwischen Effizienz und kulinarischer Kreativität erleichtert.

Besondere Beilagen für besondere Anlässe

Winterliche Gnocchi vom Blech

Zutaten (für 4 Personen)

- 200 g kleine Kräuterseitlinge
- 200 g Champignons
- ½ Hokkaidokürbis (ca. 500 g)
- 400 g Rosenkohl
- 4 Stiele Thymian (ca. 4 g)
- 5 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 400 g Gnocchi (gekühlt)
- 50 g Gouda (gerieben)
- 300 g Schlagsahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 Beet lila Kresse

Zubereitung

Das Gemüse putzen. Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, Champignons und Rosenkohl halbieren. Beim Kürbis das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Kürbis und Rosenkohl mit 3 EL Öl, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem Backblech verteilen. Im Backofen 15 Minuten vorgaren (E-Herd 200 °C, Umluft 175 °C). Die Pilze und Gnocchi mit 2 EL Öl, Salz und

Pfeffer vermengen und zum Gemüse geben. Anschließend weitere zehn Minuten garen. Sahne und Brühe verrühren und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Das Gemüse und die Gnocchi mit der Sahne-Brühe übergießen, den geriebenen Käse darüberstreuen und etwa 15 Minuten überbacken. Mit geschnittener Kresse bestreuen und servieren.



Beilagen von **BÜRGER** wie das farbenfrohe **Schupfnudel-Trio** bieten nicht nur optische Highlights, sondern auch flexible Einsatzmöglichkeiten. Ob als raffinierte Begleitung zu Braten, als Basis für vegetarische Pfannengerichte oder als Blickfang auf dem Buffet – die Kombination verschiedener Sorten sorgt für Vielfalt und lässt sich schnell vorbereiten. Auch **Spinatspätzle** sind gefragt, wenn es um originelle Impulse auf dem Teller geht: Sie setzen geschmacklich wie visuell Akzente und passen zu klassischen wie modernen Festtagsgerichten. Wer auf pflanzliche Alternativen setzt, findet in **veganen Semmelknödeln mit Kichererbsen** eine zeitgemäße Lösung, die sowohl Genuss als auch Flexibilität bietet. Die Knödel überzeugen mit einer lockeren Textur, einer orientalischen Note und harmonisieren mit verschiedensten Saucen – ideal, um unterschiedliche Vorlieben einfach zu bedienen. Nicht zuletzt punktet das **Kartoffelgratin** als unkomplizierter Wohlfühlklassiker, der sich schnell portionieren und anrichten lässt – und der Kundschaft vertrauten Geschmack in moderner Form bietet.

Mit diesen Genussbegleitern können Profiküchen festliche Menüs wirtschaftlich, variantenreich und stressfrei umsetzen – und gleichzeitig den Gästen das schenken, was in der festlichen Zeit des Jahres am wichtigsten ist: kulinarische Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben.



Saucen für winterliche Menüs

Ob zur festlichen Weihnachtszeit oder das ganze Jahr über – die Saucen der Marke **Lukull** von **Unilever** sind ein verlässlicher Partner in der Profiküche. Sie verfeinern Fleisch, Fisch, Gemüse und pflanzenbasierte Gerichte – vom Frühstück bis zum Abendessen, in Klassikern ebenso wie in modernen Kreationen. Gerade in der kalten Jahreszeit schätzen Gäste vertraute Aromen und wohltuendes Comfort Food. Gleichzeitig bieten die Saucen Stabilität und Verlässlichkeit, die Großküchen bei Personal-mangel und Zeitdruck besonders brauchen. So werden die Saucen zur perfekten Basis, um saisonale Zutaten wirkungsvoll in Szene zu setzen.

Längst auch ein Klassiker

Die **Lukull Sauce Hollandaise** verfeinert Gerichte, ohne sie zu überdecken: klassisch zu Lachs oder Brokkoli, festlich zu Fleischgerichten und ebenso passend für moderne Kreationen wie Bowls oder Pinsa. Dank ihrer besonderen Stabilität eignet sie sich hervorragend zum Aufschäumen, Überbacken, Gratinieren oder für kreative Ableitungen – eine Sauce, unzählige Möglichkeiten.

Frischer Kräutergenuss für Festtagsgerichte

Die **Lukull Sauce Béarnaise** überzeugt mit ihrer feinen Kräuternote aus Kerbel und Estragon und bringt harmonischen Geschmack in jedes Gericht. Cremig, kochstabil

und vielseitig – ob klassisch zu Fleisch, als raffinierte Ergänzung zu Gemüse oder modern als Topping für Burger.

Entdecken Sie die Lukull Musterbox mit Premium-Saucen für die Profiküche

Diese Box bringt die Lukull Produktwelt direkt in Ihre Küche. Perfekt für kreative Winter-Menüs und eine effiziente Küchenplanung. Testen Sie die Saucen-Spezialitäten und überzeugen Sie sich selbst!



Jetzt gratis Musterbox anfordern unter:

<https://www.unileverfoodsolutions.de/unsere-marken/lukull/lukull-musterbox.html>



Rosa gebratene Rinderhuft mit Jungzwiebel und Rotweinsauce



BASIS TOP. ALLES TOP.

ALLE GUTEN GERICHTE HABEN EINS GEMEINSAM: EINE GUTE BASIS.

Das betrifft einzelne Zutaten ebenso wie vorbereitete Komponenten. Gerade letztere müssen optimal auf die Bedürfnisse des jeweiligen Küchentyps abgestimmt sein. Die vielfältigen Saucen von Knorr Professional wurden speziell für die jeweiligen Küchenprozesse in den unterschiedlichen Profi-Küchen entwickelt. Nur so kann ein natürlicher, intensiver Geschmack bei gleichbleibender Qualität gewährleistet werden. Schließlich hat jede Küche ihre eigenen Herausforderungen, vom Mise en place bis zum Finetuning.

Das Knorr Professional Saucen-Sortiment bietet daher passgenaue Lösungen für jede Art, zu kochen. Um schnell und unkompliziert die optimal abgestimmte Sauce für jeden Küchenprozess zu finden, ist der klar strukturierte Saucen Guide sehr hilfreich. Dank übersichtlicher Darstellung der unterschiedlichen Saucen-Konzepte und Nennung der spezifischen Produktvorteile erkennt jeder Koch sofort, was am besten für welche Anwendung in seine Küche passt. Und einiges an frischen Inspirationen gibt es gleich dazu.



Finde für deine Gäste hier die passenden Gerichte!



Hier findest du alles über Knorr Professional Saucen!



Unilever
Food
Solutions



Impressum

Herausgeber:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Verleger:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Druckerei:

news-media e.K.
Brassertstraße 122, 45768 Marl

Redaktionsleitung:

Lena Strozyk (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Anzeigenteil:

Sonja Massafra (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Auf unsere Natur.

Cool bleiben war nie so lecker!

Echter **italienischer Eisgenuss** nach **Original-Rezept**
von Firmengründer Bruno Lucchetta.
Erhältlich in **über 80 leckeren Sorten** – auch vegan.
Hergestellt **aus hochwertigen Zutaten** wie regionaler
Weidevollmilch, Bourbon-Vanille oder edlem Kakao.

**Genieße den Winter mit unseren
leckeren Winterkreationen!** - - - ➔

Mit Felsquellwasser® gebraut.

ABSOLUTE FRESHHEIT

HOL DIR DEN GESCHMACK



GEROLSTEINER®

