

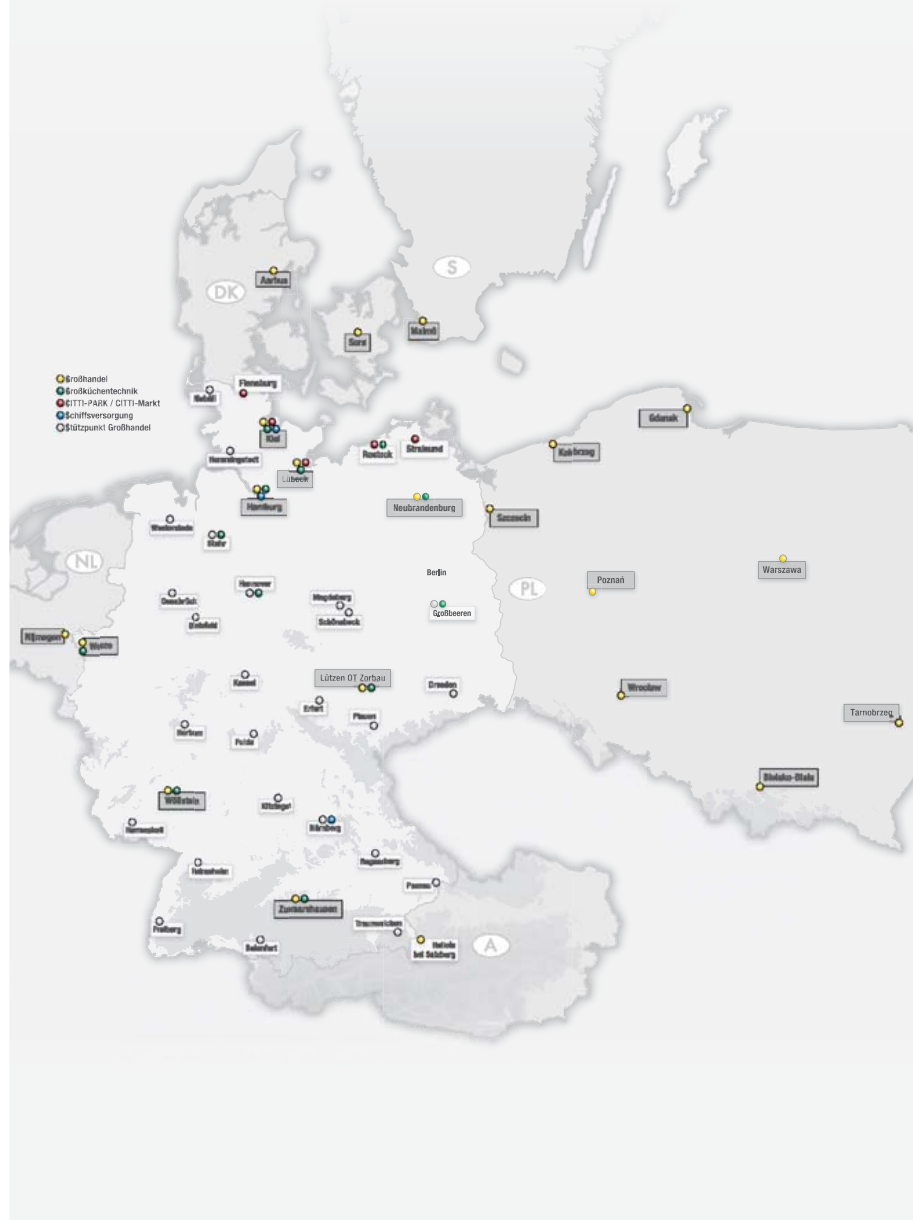
# KATALOG

## OBST & GEMÜSE



## Unser Unternehmen – mehr als die Summe der Teile

- 16 Großhandels-Niederlassungen
- 25 Stützpunkte
- Ca. 25.000 Artikel aus allen Temperaturbereichen
- Über 1.300 Lieferfahrzeuge, über 90 Servicewagen
- IFS Logistik-Zertifizierung
- Großküchentechnik: Planung, Einrichtung & Service
- Software für Großküchen
- Einkaufszentren und -märkte
- Internationale Schiffsversorgung und Export



Obst & Gemüse

Ausführliche Produktinformationen erhalten Sie auf:  
[www.prodakt.de](http://www.prodakt.de)

Artikelinformationen zu Nährwerten, Zusatzstoffen und Allergenen etc. finden Sie im Internet auf [www.prodakt.de](http://www.prodakt.de). Gerne steht Ihnen auch unser Kundenservice zur Verfügung.

Herausgeber: CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG, Mühlendamm 1, 24113 Kiel



## Inhalt

2	Unser Serviceportal <a href="http://www.chefsculinar.de">www.chefsculinar.de</a>
4	Unsere Eigenmarken
6	Nachhaltigkeit
8	Logistik
10	Früchte und Beeren
44	Früchte geschnitten
54	Gemüse
102	Gemüse geschnitten
124	Pilze
132	Kräuter, Kressen und Sprossen
154	Nüsse und Trockenfrüchte
160	Zubehör
171	Saisonkalender und Stichwortverzeichnis

# www.chefsculinar.de

## das Portal mit dem gewissen Extra

Rezeptservice, branchenaktuelle Infos, Fachtexte, Eventkalender, Blätterkataloge, Produkte und vieles mehr: Unser Portal [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de) zeigt Kunden nicht nur das normale Portfolio einer Unternehmens-Webseite, sondern überrascht auch mit einigen Extras.



### Genusswelt – ein Rezeptservice von Profis für Profis

Schauen Sie unseren Profiköchen Daniel Kämmer, René Ludwig und Christoph Koscielniak über die Schulter: Deren neue Rezept-Ideen machen sich bestimmt prima auf Ihrer Speisekarte. Viele zusätzliche Infos wie Produktionsanleitungen, dazugehörige Grundrezepte, Wareneinsätze, Anrichtetipps und Weinempfehlungen geben wichtige Unterstützung für den wirtschaftlichen Einsatz. Praxishilfen wie die Einkaufsliste oder die Möglichkeit zum Artikeltausch erleichtern den betrieblichen Alltag.

### Weiterbildung – professionelle Seminare für Ihre Branche

Die CHEFS CULINAR Akademie unterstützt Ihren beruflichen Erfolg mit zahlreichen Seminaren zu unterschiedlichen Themen. Die Seminare finden an Standorten in ganz Deutschland statt, wir bieten auch Inhouse-Schulungen an. Es wird wertvolles Wissen rund um Hotellerie, Gastronomie sowie Gemeinschaftsverpflegung mit den angrenzenden Bereichen Hauswirtschaft und Pflege vermittelt. Mithilfe unserer fachlich bestens geschulten Referenten werden Sie beruflich noch erfolgreicher!



### Branchenaktuelle Infos und Fachtexte – Expertenwissen zum Nachlesen

Ob relevante Gesetzesänderungen im Lebensmittelbereich oder Arbeitsrecht, ob Hygiene oder Wirtschaftlichkeit, ob Management oder Kommunikation, ob Klinik- oder Schulverpflegung – wir bringen Sie auf den neuesten Stand. Auch über Trends und andere wichtige Themen, die die Branche bewegen, informieren wir Sie jede Woche.



### Software & Consulting – wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite

Ob Consulting für die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung oder Softwarelösungen für Küchenprofis – wir bieten Ihnen das Plus an Service. Ein Team aus erfahrenen Experten steht Ihnen beratend zur Seite und entwickelt gemeinsam mit Ihnen auf Ihren Betrieb zugeschnittene Lösungskonzepte. Unsere firmeneigene Software JO-MOsoft begleitet Verantwortliche aus Verpflegungsbetrieben durch ihren Arbeitsalltag, egal ob es um Speisenplanung, Warenbestellungen oder Kostenkontrolle geht. Unser iPad®-Kassensystem CULINARO bereichert und erleichtert zudem den Service in der Gastronomie.

### Großküchentechnik – wir haben das richtige Equipment für Ihre Großküche

In Sachen Planung und Umsetzung einer Großküche kennen wir uns bestens aus: An bundesweit 12 Standorten betreuen über 250 Mitarbeiter Projekte für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung im In- und Ausland. Egal, ob Landgasthof, Luxus-Hotel oder Betriebs-Gastronomie – unsere kompetenten Großküchen- und Objekteinrichter setzen Ihre Wünsche und Ideen in die Realität um.



### CHEFS CULINAR Großhandel – ein Überblick über unser Kerngeschäft

Ob Fleisch, Fisch, Obst & Gemüse, Molkereiprodukte, Wein & Spirituosen, Gastronomiebedarf & Großküchenzubehör oder Reinigung & Hygiene – in allen Bereichen unserer Produktvielfalt stellen wir regelmäßig Neuheiten oder aktuelle Saisonartikel vor. Auch besondere Verkaufsaktionen finden Sie hier. Zudem gibt's umfangreiche Infos über unsere Eigenmarken sowie alle Kataloge und Flyer zum Download.

## Surfen Sie mal vorbei!

Wir leben Foodservice – das soll sich auch auf unserer Webseite widerspiegeln. Alle Infos zu unserem Großhandelsgeschäft und unsere Dienstleistungsangebote wollen wir deshalb in einem gemeinsamen Portal bündeln. Besuchen Sie [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de), denn hier finden Sie alles, was Sie suchen. Melden Sie sich außerdem für unseren Newsletter an – damit Sie keine Neuigkeiten mehr verpassen:

<https://www.chefsculinar.de/newsletteranmeldung>



## Ihre Wünsche. Alle Möglichkeiten.

Mit unseren Eigenmarken STAR CULINAR, BASE CULINAR, BASE CLEAN und BASE ELEMENTS bieten wir Ihnen in zwei Preissegmenten Top-Qualität für alle gastronomischen Ansprüche. Durch neue Produkte und Verbesserungen der Rezepturen entwickeln wir unsere Eigenmarken-Sortimente ständig weiter und passen sie frühzeitig an die sich wandelnden Bedürfnisse von Hotellerie und Gastronomie sowie der Sozial- und Gemeinschaftsverpflegung an.

### **Ihre Vorteile durch die Eigenmarken von CHEFS CULINAR:**

- Optimierte Wertschöpfung durch attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- Bessere Angebotsübersicht durch bedarfsorientierte Sortimente
- Hohe Verfügbarkeit durch CHEFS CULINAR-Eigenmarkenmanagement
- Zeitgewinn durch einfache, gebündelte Bestellvorgänge
- Qualitäts- und Liefersicherheit durch CHEFS CULINAR-Kompetenz

A stylized, handwritten signature in black ink that reads "Chef Culinar". The signature is written in a cursive, flowing style with a prominent flourish at the end.

## Unsere Eigenmarken-Sortimente:

Das Beste.  
Genuss pur.

**StarCulinar**<sup>®</sup>

Reinigung  
und Hygiene.  
Schnell und  
sicher.

**BASE**  
**CULINAR**<sup>®</sup>

Ihre Wünsche.  
Alle Möglichkeiten.

**BASE**  
**CLEAN**<sup>®</sup>

Die Basis.  
Jeden Tag.

**BASE**  
**ELEMENTS**<sup>®</sup>

Moderne  
Tischkultur.  
Elegant bis  
zweckmäßig.



# Nachhaltigkeit

## Unsere Verantwortung

Nachhaltiges Wirtschaften ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Nicht nur, weil es von uns erwartet wird, sondern weil wir diesen Anspruch an uns selbst stellen. Gemeinsam mit unseren Lieferpartnern sind wir uns bewusst, dass wir in der Verantwortung stehen.

Neben grundsätzlichen Bemühungen wie zum Beispiel möglichst wenig Abfall zu produzieren, arbeiten wir mit unseren Lieferanten fortlaufend an spezifischen Verbesserungen der nachhaltigen Landwirtschaft und Betriebsführung.

## CO<sub>2</sub>-Reduktion

Viele unserer Lieferanten beschäftigen sich bereits seit vielen Jahren mit dem Thema und versuchen beispielsweise einen möglichst geringen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zu hinterlassen und den Energieverbrauch zu reduzieren. Die Verwendung von Energieschirmen spielt dabei eine große Rolle, aber auch die Anwendung von LED-Beleuchtung. Darüber hinaus erzeugen einige Landwirte Ökostrom selbst und können CO<sub>2</sub>-neutral produzieren.

## Umweltfreundliche Verpackungsmaterialien

Auch die Verwendung von Schalen aus recyceltem Kunststoff findet immer mehr Zuspruch. Obendrein arbeiten wir an alternativen Verpackungen.

## Ökologische Landwirtschaft

Nachhaltigkeit bedeutet für uns und unsere Partner aber noch viel mehr als „nur“ die Reduzierung des Energieverbrauchs und des Verpackungsmülls. So wird hauptsächlich mit biologischen Pflanzenschutzmitteln gearbeitet. Chemischer Pflanzenschutz wird nur reaktiv eingesetzt, wobei Mitarbeiter darin geschult werden, Krankheiten frühzeitig zu erkennen, um Ausbrüche zu begrenzen. Die Wiederverwendung von Substrat und Wasser und der Einsatz von Bienen bei der Pflanzenbestäubung sind weitere gute Beispiele dafür, wie unsere Erzeuger Nachhaltigkeit realisieren. Auch eine faire Entlohnung, das Schaffen einer guten Arbeitsumgebung und Raum für persönliche Entwicklung gehören zu einer nachhaltigen Organisation.

## PlanetProof

Ein anderes Beispiel ist PlanetProof. PlanetProof ist ein Umweltgütesiegel für nachhaltiges Gemüse, Obst, Pflanzen, Bäume und Blumenzwiebeln. Durch die Einhaltung der PlanetProof-Qualitätsanforderungen tragen Landwirte zu einer besseren Luft- und Wasserqualität bei und sorgen für fruchtbarere Böden. Die Betriebe werden zweimal jährlich von einer unabhängigen Zertifizierungsstelle kontrolliert. Die PlanetProof-Kriterien werden jedes Jahr überprüft und bei Bedarf angepasst. Ziel ist es, das Gleichgewicht zwischen Hof und Umwelt zu optimieren und negative Auswirkungen auf den Planeten zu reduzieren.

**Wir unterstützen den Weg zu einem sauberen und gesunden Planeten!**

# Zwischen Feld und Tisch

Frisches Obst und Gemüse vom Feld direkt auf den Tisch – das geht nur, wenn man sein eigener Bauer ist. Im Normalfall ist aber immer etwas dazwischen: Zeit und Weg zum Beispiel, was wiederum Transport, Lagerung, Temperierung und Koordination erfordert. Am besten ist, wenn unser Kunde nichts von alledem merkt – und die Erdbeere so schmeckt, als wäre sie eben erst gepflückt. Deshalb haben wir alle Schritte optimiert und aufeinander abgestimmt – damit das empfindliche Obst und Gemüse nicht nur schnell, frisch und in höchster Qualität zu Ihnen kommt, sondern auch die Nachhaltigkeit des gesamten Prozesses gewährleistet ist.



## Vom Erzeuger ...

Ob regional, national oder international – der Weg führt direkt in unsere Niederlassungen. Bis zu fünfmal pro Woche beliefern uns ausgesuchte Exporteure und Importeure mit den frischesten Produkten aus den Erzeugerländern. Aus der Region wird sogar täglich angeliefert. Wir setzen auf Regionalität, wo es geht und immer auf Nachhaltigkeit. Doch egal, ob Kiwi aus Übersee oder Kohl aus Dithmarschen – schon beim Erzeuger wird die Qualität regelmäßig geprüft.



## ... direkt zu uns ...

In jeder unserer Niederlassungen gibt es spezielle Obst- und Gemüselager, die nach den neuesten Standards konzipiert sind. Kompetentes und geschultes Fachpersonal nimmt die Ware in Empfang und prüft sie täglich auf Frische, Qualität und Vollständigkeit. Bereits der Bereich der Warenannahme ist gekühlt, so dass es bei den Produkten nicht zu einer Unterbrechung der Kühlkette kommt. Im Frischelager gibt es vier verschiedene, auf das Sortiment zugeschnittene Temperaturbereiche, gesteuert mit modernster Kühltechnik. Die Aufteilung in mehrere Regalbereiche von der Pick-Zone bis zur Reserve-Zone garantiert reibungslose Abläufe.



Durch eine professionelle Kommissionierung sichern wir einen behutsamen und sorgfältigen Umgang mit den hochsensiblen Produkten. Speziell geschulte Mitarbeiter, sogenannte Picker, wählen die Waren aus und stellen sie über hochmoderne Flurförderfahrzeuge auf Rollbehältern oder Europaletten in Kühlzonen des Verladebereichs zur Abholung bereit.



## ... und weiter zu Ihnen.

Nahtlos geht es weiter auf die Straße. In unseren hochmodernen Kühlfahrzeugen funktioniert die Kühlung wie im Frischlager. Je nach Anforderung können bis zu vier unterschiedlich gekühlte Kammern genutzt werden, damit jedes Stück Obst oder Gemüse auch unterwegs die richtige Temperatur hat. So kann unser geschultes Fachpersonal die Ware in bester Qualität beim Kunden anliefern.



## Wir sorgen für Qualität und Sicherheit!

Die ständige Kommunikation mit unseren Produzenten sowie die Kontrolle ihrer Produkte und deren Produktion ist für uns gelebte Praxis. Gesteuert wird unser Qualitätsmanagement von der zentralen Abteilung in Kiel. Darüber hinaus ist in jeder unserer Niederlassungen ein dezentrales Qualitätsmanagement vor Ort. Grundsätzlich müssen alle unsere Frischlieferanten und Produzenten nach den neuesten Standards zertifiziert sein. Alle diese Schritte gewährleisten bestes Obst und Gemüse auf Ihrem Tisch – fast wie direkt vom Feld.



# Früchte und Beeren





Äpfel	_____	12
Beeren	_____	16
Birnen	_____	18
Rhabarber	_____	20
Exoten	_____	21
Ananas	_____	29
Bananen	_____	30
Kiwis	_____	32
Melonen	_____	33
Steinfrüchte	_____	36
Trauben	_____	38
Zitrusfrüchte	_____	40

### ! Stück- und Gewichtsangaben

Bei den Stück- und Gewichtsangaben handelt es sich um ungefähre Angaben, die je nach Saison variieren können.

# Äpfel



## Boskoop

Klassischer, rotgrüner Kochapfel. Säuerlicher, aromatischer Geschmack, der den Apfel zu einem Klassiker bei Salaten, Gebäck und Speisen macht. Der Boskoop ist ein Herbstapfel.

**Boskoop, lose, großfallend, ca. 70 Stück**

Herkunft: Deutschland  
Saison: Oktober - Mai

**12 kg Kt**



1476 0723



## Braeburn

Speiseapfel mit ziegelroter, teils bräunlicher Deckfarbe. Hellgelbes bis cremefarbenes Fruchtfleisch. Süß und saftig, leicht erfrischend. Der Braeburn ist ein Winter- und Sommerapfel.

**Braeburn, gelegt, ca. 115 Stück, Karton**

Herkunft: Übersee  
Saison: März - August

**18 kg Kt**



1476 0747

**Braeburn, lose, mittelfallend, ca. 80 Stück**

Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: Oktober - Mai

**12-13 kg Kt**



1476 0761

**Braeburn, gelegt, großfallend, ca. 70 Stück**

Herkunft: Deutschland  
Saison: November - Mai

**12 kg Kt**



1476 0792

**Braeburn, gelegt, großfallend, ca. 30 Stück**

Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: November - Mai

**7 kg Kt**



1476 0822



## Elstar

Rotgelber Speiseapfel. Fest und saftig mit einem angenehmen süß-säuerlichen Geschmack und Aroma. Elternsorten sind Golden Delicious und Ingrid Marie. Einer der besten Speiseäpfel, aber auch zum Kochen gut geeignet. Der Elstar ist ein Herbstapfel.

**Elstar, lose, mittelfallend, ca. 80 Stück**

Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: August - April

**12-13 kg Kt**



1476 0921

**Elstar, gelegt, großfallend, ca. 35 Stück**

Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: August - April

**7 kg Kt**



1476 0969



## Golden Delicious

Speiseapfel mit gelber/goldgelber Deckfarbe, z. T. rötlichem, goldenem Hauch. Grüngelbes bis cremefarbenes Fruchtfleisch. Fest und sehr saftig. Je nach Färbung und Erntezeitpunkt süß-aromatisch und feinsäurig. Der Golden Delicious ist ein Winter- und Sommerapfel.

**Golden Delicious, gelegt, großfallend, ca. 40 Stück**

Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: Oktober - August

**7 kg Kt**



**Golden Delicious, lose, mittelfallend, ca. 85 Stück**

Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: Oktober - August

**12-13 kg Kt**



## Granny Smith

Der Granny Smith gehört zu den eher säuerlichen Äpfeln, er enthält eine hohe Menge an Fruchtsäuren. Er ist sehr saftig, mit einer hohen Adstringenz und hat eine knackige Schale. Das Aroma des Granny Smith erinnert ein wenig an rote Beeren und hat eine leichte Zitrusnote.

**Granny Smith, lose, mittelfallend, ca. 80 Stück**

Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: Oktober - April

**12-13 kg Ki**



**Granny Smith, gelegt, großfallend, ca. 36 Stück**

Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: Oktober - April

**6,5 kg Kt**





## Jonagold

Rotgelber Speiseapfel. Köstlicher, süß-säuerlicher, würziger Geschmack. Angenehmer Biss, aber auch zum Kochen gut geeignet. Es gibt noch weitere Sorten wie beispielsweise Jonagored, Rubinstar, Marnica, Jomured und viele andere. Der Jonagold ist ein Winterapfel.

**Jonagold, lose, mittelfallend, ca. 75 Stück**

Herkunft: Deutschland und Niederlande  
Saison: Oktober - Juli

**12 kg Kt**  
1476 1386

**Jonagold, gelegt, großfallend, ca. 35 Stück**

Herkunft: Deutschland und Niederlande  
Saison: Oktober - Juli

**7 kg Kt**  
1476 1409

**Jonagored, lose, mittelfallend, ca. 85 Stück**

Herkunft: Deutschland und Niederlande  
Saison: Oktober - Juli

**12 kg Kt**  
1476 1423



## Kanzi

Speiseapfel mit roter Deckfarbe. Glatte Schale. Festes, knackiges und saftiges Fruchtfleisch mit einem ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnis. Kreuzung aus Royal Gala und Braeburn. Der Kanzi ist ein Winterapfel.

**Kanzi, gelegt, großfallend, ca. 60 Stück**

Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee  
Saison: Oktober - April

**12-13 kg Kt**  
1532 0568



## Pink Lady

Pink Lady ist eine rosarote Apfelmischung, die ursprünglich aus Australien kommt. Der Apfel schmeckt sehr frisch, leicht säuerlich und gleichzeitig entschieden süß – Grund ist der relativ hohe Zuckergehalt. Der Pink Lady ist gut lagerfähig und neigt nicht dazu, mehlig zu werden.

**Pink Lady, gelegt, großfallend, ca. 60 Stück**

Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee  
Saison: Juni - September

**12,5 kg Kt**  
1476 1454

**Pink Lady, gelegt, großfallend, ca. 32 Stück**

Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee  
Saison: November - Mai

**6,5 kg Kt**  
1488 6317



## Royal Gala

Der Royal Gala zählt zu den beliebtesten Herbstäpfeln. Er schmeckt sehr süß und aromatisch, weshalb er zum sogenannten Dessertobst gezählt wird. Er hat einen höheren Gehalt an Vitamin C als viele andere Sorten. Somit versorgt er besonders das Immunsystem mit neuer Energie.

**Royal Gala, gelegt,  
ca. 115 Stück,  
Karton**

Herkunft: Übersee  
Saison: März - Juni

**18 kg Kt**  
1476 0990

**Royal Gala, lose,  
mittelfallend,  
ca. 80 Stück**

Herkunft: Deutschland und  
Südeuropa  
Saison: September - März

**12-13 kg Kt**  
1476 1010

**Royal Gala, gelegt,  
großfallend,  
ca. 32 Stück**

Herkunft: Deutschland und  
Südeuropa  
Saison: September - März

**7 kg Kt**  
1476 1058



## Red Chief

Der Red Chief hat seinen Ursprung im Staat Iowa (USA) und gehört zur Apfelsorte Red Delicious. Die Früchte sind mittelgroß, länglich und rippenförmig. Unter seiner dunkelroten Schale verbirgt sich ein hellgelbes, aromatisches Fruchtfleisch. Der Red Chief eignet sich wunderbar für Obstsalate, Desserts und Kuchen.

**Red Chief, roter  
Weihnachtsapfel,  
ca. 92 Stück**

Herkunft: Deutschland, Italien  
und Frankreich  
Saison: Oktober - Dezember

**13 kg Kt**  
1476 1478



## Individueller Logoapfel

Bei den Motiväpfeln handelt es sich um rote Äpfel. Sie werden gern für besondere Anlässe mit einem Motiv gelasert.

**Motivapfel,  
gelasert,  
großfallend,  
ca. 30 Stück**

Herkunft: Deutschland  
Saison: ganzjährig  
(Bitte erfragen Sie den Bestell-  
vorlauf bei Ihrem Fachberater)

**7 kg Kt**  
1501 2371

# Beeren

## Beeren-Mix

125 g, (Himbeeren,  
Heidelbeeren,  
Brombeeren,  
Johannisbeeren)

Herkunft: Niederlande und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

12 Sh Ki  
1557 7856



## Brombeere

Brombeeren sind echte Klassiker in der Küche. Sie haben einen niedrigen Energiegehalt und auch wenige Kohlenhydrate. In 100 g von den kleinen Früchtchen sitzen gerade mal 44 kcal. Außerdem enthalten sie reichlich Vitamine und Mineralstoffe wie Eisen, Kalzium und Magnesium. Übrigens: Brombeeren haben den höchsten Beta-Karotin-Gehalt unter den roh essbaren Beerenfrüchten!

Brombeeren,  
125 g

Herkunft: Europa und Übersee  
Saison: ganzjährig

12 Sh Kt  
1476 1737

Brombeeren,  
250 g

Herkunft: Deutschland  
Saison: Juli - September

8 Sh Kt  
1476 1751



## Cranberry

Cranberry – so gesund dank Antioxidantien. Kleine Beere, große Kraft: Cranberries sind in aller Munde. Und das zu Recht, denn die roten Powerpakete, US-Verwandte der Preiselbeere, schützen vor Krankheiten. Außerdem ist die Cranberry leicht und ganz schön lecker!

Cranberries,  
340 g

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

24 Sh Kt  
1483 5810



## Erdbeere

Erdbeeren gibt's deutschlandweit von April bis Juli, manchmal auch noch im August. Dann lohnt sich das Zugreifen besonders, denn die Früchte schmecken aromatisch und süß. Importierte Erdbeeren kommen z. B. aus Italien, Spanien oder Übersee. Sie sind nicht nur unwiderstehlich lecker, sondern auch kalorienarm und gesund: 100 g Erdbeeren haben nur 32 kcal und satte 62 g Vitamin C – das ist mehr als Orangen oder Zitronen liefern!

Erdbeeren,  
250 g

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: November - Februar

8 Sh Kt  
1476 1911

Erdbeeren,  
500 g

Herkunft: Südeuropa  
Saison: Februar - April

10 Sh Kt  
1476 1935

Erdbeeren,  
500 g

Herkunft: Deutschland  
Saison: April - Juli

10 Sh Kt  
1476 1959

Erdbeeren,  
500 g

Herkunft: Niederlande  
Saison: April - November

8/10 Sh Ki  
1688 8302

Erdbeeren, weiß,  
100 g

Herkunft: Deutschland und  
Niederlande  
Saison: nach Verfügbarkeit

12 Sh Ki  
1641 3535



## Heidelbeere

Die Heidelbeere ist gut für die Gesundheit und hält das Immunsystem auf Trab! Heidelbeeren enthalten viel Vitamin E, das die Zellen elastisch hält und einen zu hohen Blutdruck senken kann. Die Gerbstoffe in Heidelbeeren wirken entzündungshemmend und sind gut für das Gehirn.

<b>Heidelbeeren, 125 g</b>	Herkunft: Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>12 Sh Kt</b> 1476 1768
<b>Heidelbeeren, 250 g</b>	Herkunft: Deutschland und Niederlande Saison: Juli - September	<b>8 Sh Kt</b> 1476 1782
<b>Heidelbeeren, 500 g</b>	Herkunft: Deutschland Saison: Juli - August	<b>10 Sh Kt</b> 1476 1799



## Himbeere

Himbeeren sind nicht nur süß und aromatisch – in ihnen steckt der Ballaststoff Pektin, der eine gesunde Verdauung fördert. Außerdem enthalten sie Anthocyane. Diese sekundären Pflanzenstoffe sollen sogar vor Krebs schützen.

<b>Himbeeren, 125 g</b>	Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee Saison: Juni - August aus Deutschland, ansonsten ganzjährig	<b>12 Sh Kt</b> 1476 1812
<b>Himbeeren, 250 g</b>	Herkunft: Deutschland und Südeuropa Saison: Juni - September	<b>8 Sh Kt</b> 1476 1836



## Schwarze Johannisbeere

Die schwarze Johannisbeere wirkt antibakteriell und entzündungshemmend und trägt so zur Erhaltung unserer Gesundheit bei. Das Beerenobst enthält dreimal so viel Vitamin C wie eine Zitrone. 100 Gramm Beeren decken unseren täglichen Bedarf an diesem Vitamin überreichlich ab.

<b>Johannisbeeren, schwarz, 250 g</b>	Herkunft: Deutschland Saison: Juni - September	<b>8 Sh Kt</b> 1476 1904
---	---	-----------------------------



## Rote Johannisbeere

Einige Früchte des heimischen Gartens sind besonders gesund. So auch die Johannisbeeren. Das Vitamin C entfaltet zahlreiche positive Effekte auf die Gesundheit, wobei im Zusammenspiel mit den ebenfalls in Johannisbeeren enthaltenen Phenolsäuren und Flavonoiden auch der Ablagerung von Cholesterin an den Arterienwänden vorgebeugt und so das Risiko von Bluthochdruck und Herzinfarkten reduziert werden kann.

<b>Johannisbeeren, rot, 125 g</b>	Herkunft: Deutschland, Niederlande und Übersee Saison: Juni - August aus Deutschland, ansonsten ganzjährig	<b>12 Sh Kt</b> 1476 1850
<b>Johannisbeeren, rot, 500 g</b>	Herkunft: Deutschland Saison: Juni - August	<b>10 Sh Kt</b> 1476 1874

# Birnen



## Abate Fetel

Die Birnensorte Abate Fetel sticht vor allem durch ihre Größe hervor. Sie ist fest im Fruchtfleisch, süß und saftig. Die vitaminreiche Frucht mit den Vitaminen C, E und A und Folsäure ist nicht nur frisch ein Genuss, sondern auch als Dörrobst.

**Abate Fetel, gelegt, großfallend, ca. 18 Stück**

Herkunft: Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**4 kg Kt**



## Alexander Lucas

Alexander Lucas ist eine wohlschmeckende Herbstbirne. Ihr Fruchtfleisch ist süß bis leicht säuerlich. Sie ist nach der Ernte bei kühler Temperatur lange lagerfähig.

**Alexander Lucas, gelegt, ca. 75 Stück**

Herkunft: Deutschland und Niederlande  
Saison: September - November

**12 kg Ki**



## Bon-Chrétien

Die Bon-Chrétien, eher bekannt unter dem Namen Williams Christ, ist eine mittelgroße, glockenförmige Birnensorte mit glatter, leicht bucklig-höckeriger oder beuliger Oberfläche. Sie hat oft einen schief angesetzten Stiel. Ihr gelblich-weißes Fruchtfleisch ist saftig und weich, es weist den feinen, kräftigen, schmelzenden und typisch parfümierten Williamsgeschmack auf.

**Bon-Chrétien, gelegt, ca. 96 Stück**

Herkunft: Übersee  
Saison: März - Juli

**12,5 kg Kt**



## Carmen

Die Birnensorte Carmen ist an der länglichen Form und der typisch roten Färbung erkennbar, die einen Teil der Schale überzieht. Sie hat festes, süßes Fleisch und eignet sich hervorragend zum Frischverzehr.

**Carmen, gelegt, ca. 20 Stück**

Herkunft: Südeuropa und Übersee  
Saison: August - September

**4 kg Kt**





## Conference

Die Birne Conference ist die zuverlässigste Birne im klassischen Birnensortiment. An ihrem Reifehöhepunkt ist sie schmelzend und süß mit einer feinen Säure. Werden sie unreif geerntet, kann man sie bei 5-8 °C 6-8 Tage nachreifen lassen und sie werden schmelzend.

**Conference, lose,  
kleinfallend,  
ca. 84 Stück**

Herkunft: Deutschland und  
Niederlande  
Saison: ganzjährig

**12 kg Kt**  
  
 1476 2536



## Forelle

Die Forelle ist ein Eyecatcher im Obstsortiment. Die großen, rot umsäumten Punkte auf der Schale erinnern an die Zeichnung auf der Forellenhaut. Ihr Fruchtfleisch ist fest und wenig saftig, aber dafür süß und buttrig in der Konsistenz.

**Forelle, gelegt,  
ca. 35 Stück**

Herkunft: Übersee  
Saison: April - Juni

**6-12,5 kg Kt**  
  
 1517 1955



## Packhams

Packhams ist eine mittelgroße Birnensorte mit typischer knolliger, bauchiger Form und beulig-höckeriger Oberfläche. Das cremefarbene bis gelbliche weiche und saftige Fruchtfleisch hat einen schmelzenden, mäßig süßen, Williams-ähnlichen Geschmack.

**Packhams, gelegt,  
ca. 90 Stück**

Herkunft: Übersee  
Saison: März - Juli

**12,5 kg Kt**  
  
 1476 2604



## Santa Maria

Die Santa Maria präsentiert sich zart und saftig mit ausgeprägtem Duft und süßem Geschmack. Wegen der entwässernden Wirkung des erwähnenswerten Mineralstoffs Kalium enthält sie, wie alle Birnen, einen relativ hohen Gehalt an dem Wachstumsvitamin B2 und Folsäure.

**Santa Maria,  
gelegt, ca. 20 Stück**

Herkunft: Südeuropa  
Saison: Juli - November

**4 kg Kt**  
  
 1476 2598



## Rhabarber

Der Rhabarber ist aus der Frühlingsküche nicht mehr wegzudenken. Besonders Kuchen, Desserts und fruchtiges Kompott werden mit den „sauen Stängchen“ zu einer beliebten Köstlichkeit! Da der Rhabarber aufgrund seines fruchtigen Aromas gern für Süßspeisen, Kuchen und Konfitüren verwendet wird, sieht man ihn generell als Obst an. Botanisch ist er jedoch ein Gemüse, da nicht der Fruchtstand, sondern die Stängel gegessen werden.

Rhabarber

Herkunft: Deutschland und  
Niederlande  
Saison: April - Juni

5-10 kg Ki



14758249

# Exoten



## Avocado

Die Avocado gehört zur Familie der Lorbeergewächse. Auch wenn die Avocado bei der Verwendung wie Gemüse behandelt wird, gehört sie zum Obst. Avocados sind ein fester Bestandteil in der Zutatenliste von Guacamole. Aber auch in Wraps und Salaten machen Avocados eine gute Figur. Besonders gut harmonisiert sie zu Garnelen, Tomaten und Lachs.

Avocados,  
Ready to eat

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

18 St Kt



## Cherimoya

Die Cherimoya ist roh, pur oder mit Zitronensaft zu genießen. Ihr Fruchtfleisch ist aromatisch süß, weich und zart. Der Geschmack erinnert an Ananas, Zimt oder auch an Erdbeeren, Himbeeren oder Papaya. Ihr Gehalt an Kalium, Kalzium, Phosphor, Kupfer, Magnesium und Vitamin C machen den Zuckerapfel, wie man sie auch nennt, zu einer besonders gesunden Frucht.

Cherimoyas

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: September - Juni

10 St Ki



## Feige

Feigen sind köstliche, süße Früchte mit einer Schale, deren Farbe von grün bis blauviolett reicht. Die Oberfläche hat einen matten Schimmer von Fruchtzucker, der von innen durch die Schale gedrungen ist und eine konservierende Wirkung hat. Im Inneren der Frucht gibt es viele kleine Kerne, die essbar sind. Die Farbe des Fruchtfleisches variiert von hellrot bis dunkelrot. Frische Feigen werden roh oder in Desserts verwendet oder zu Käse gereicht. Getrocknete Feigen eignen sich für Konfekt und Gebäck oder gekocht und flambiert zu Desserts.

Feigen

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

20-24 St Kt



## Granadilla

Die Granadilla ist eine runde oder ovale Frucht, deren Größe mit einer großen Pflaume vergleichbar ist. Je nach Reife variiert die Farbe der harten Schale von grün über gelb bis orange. Ähnlich der Passionsfrucht wird die Granadilla halbiert und die schwarzen, von grauem Fruchtfleisch umhüllten Kerne herausgeschabt und in Obstsalaten oder zu Käse, Geflügel oder Schweinefleisch gereicht. Für gewöhnlich wird jedoch das Fruchtfleisch mit den Kernen direkt aus der Frucht ausgelöffelt und verzehrt.

Granadillas

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

18 St Kt





## Granatapfel

Granatäpfel haben eine dicke fleischige, rotgelbe Schale, welche die kleinen saftigen, granatähnlichen Kerne, die das Fruchtfleisch bilden, schützt. Sie haben einen scharfen und gleichzeitig süßen und knackigen Geschmack. In grünen Salaten und zu Desserts sind sie sehr dekorativ, eignen sich aber auch als Farbtupfer auf dem Frühstückstisch. Der Saft kann zu Sirup verarbeitet werden und eignet sich als Zutat für Eis.

Granatäpfel

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

10 St Kt



1475 9277



## Guave

Die Guave hat ein kräftiges Aroma. Sie wird frisch in Obstsalaten verwendet sowie als Saft, Püree, Marmelade, Gelee, Dessert und als Zutat in Kuchen, Eis und Joghurt. Fruchtstücke und Saft passen gut zu Drinks, Punsch und allen Arten von Fruchtgetränken. Mit Zucker, Zitronensaft und Sahne kommt der Geschmack noch intensiver zur Geltung

Guaven

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

3 kg Kt



1582 1843



## Kakaoschote

Kakaofrüchte haben eine ovale Form mit einer ledrigen gelben bis roten Schale. Sie können bis zu 30 cm groß und 500 g schwer werden. Eine Frucht beherbergt zwischen 30 und 50 Kakaobohnen, die in Reihen angeordnet im weißen und weichen Fruchtfleisch liegen. Die Kakaofrucht kann auch roh gegessen werden. Der Geschmack von rohem Kakao ist bitter mit einer leichten Schokonote. Der bittere Geschmack wird durch die Weiterverarbeitung und das Mischen mit Milch und Honig immer dezenter – das Schokoladenaroma tritt mehr und mehr hervor.

Kakaoschoten

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

3 kg Kt



1443 1029



## Kaki & Sharonfrucht

Kaki und Sharon sind grundsätzlich die gleiche Art von Früchten. Die Unterschiede befinden sich im Detail, die Sharonfrucht ist eine veredelte Form der Kaki. Sie hat festeres Fruchtfleisch und keine Kerne. Beide Früchte haben einen besonders hohen Wert an Beta-Carotin. Es dient unter anderem der Erhaltung der Sehkraft und der normalen Funktion des Immunsystems.

Kakis

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: Oktober - Juni

14-18 St Kt



1475 9307

Sharonfrüchte

Herkunft: Übersee  
Saison: Oktober - März

18-30 St Kt



1475 9321



## Kaktusfeige

Die Kaktusfeige ist eine ovale Frucht, die Schale besitzt eine grüne, gelbe, orange, rote oder violette Farbe. Im Inneren der Frucht verbirgt sich grünes, weißes, gelbes, oranges oder rotes Fruchtfleisch mit dunklen Kernen. Die Kerne sind essbar. Kaktusfeigen haben einen süß-säuerlichen, aber relativ milden Geschmack. Sie werden meistens frisch verzehrt oder als Beigabe in Obstsalaten und Eis.

**Kaktusfeigen**

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

**18-20 St Ki**



1518 2104



## Karambole (Sternfrucht)

In Scheiben geschnitten ähnelt die Frucht einem Stern. Die dünne blanke Haut der unreifen Sternfrucht ist grün und verändert als reife Frucht ihre Farbe in ein warmes Gelb. Das Fruchtfleisch ist gelb, knackig und saftig. Der Geschmack ist vorrangig säuerlich. Die Sternfrucht ist nicht nur dekorativ, sondern eignet sich auch für Marmeladen, Kompott, Mus und Gelees. Sie passt außerdem zu Fisch und Meeresfrüchten.

**Karambolen**

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

**12-24 St Kt**



1475 9284



## Kiwano

Die Kiwano hat einen milden, süß-säuerlichen Geschmack nach Melone, Gurke und Banane. Frische Kiwanos passen gut zu Ananas, Bananen, Äpfeln und Nüssen. Wenn man die Frucht der Länge nach halbiert und das Fruchtfleisch entfernt, lassen sich die beiden Schalen der Kiwano als Gefäß nutzen. Sie eignen sich beispielsweise als Schale für Mousses, Cremes oder andere Süßspeisen. Die Frucht lässt sich mit Likör und Vanille vermischen und kann anschließend als Fruchtsoße über das Dessert gegeben werden. Durch die geleeartige Konsistenz der Kiwano kann das Fruchtfleisch auch in anderen grünen Salaten und Drinks verwendet werden.

**Kiwanos**

Herkunft: Übersee  
Saison: August - Februar

**8 St Ki**



1518 2074



## Kumquat

Die Früchte haben eine sehr süße Schale, deren Segmente den teilweise säuerlichen Saft enthalten. Die Kerne sind essbar. Kumquats werden oft für Drinks verwendet. Dabei wird die Frucht auf 2/3 ihrer Länge eingeschnitten und als eine Art Klammer auf den Rand des Cocktailglases gesteckt. Die Frucht kann auch in kleine Scheiben geschnitten werden, die anschließend auf dem Getränk schwimmen. Die Kerne der Kumquats werden vor ihrer Verwendung entfernt. Ist der Geschmack zu sauer, können die Scheiben in einer Zuckerlösung gelagert oder gekocht werden.

**Kumquats**

Herkunft: Übersee  
Saison: Juli - Mai

**2 kg Ki**



1475 9338



## Limquat

Die Limquat ist eine Kreuzung zwischen Limette und Kumquat, das macht auch ihren säuerlichen Geschmack aus. Sie kann mit Schale verzehrt werden. Ein großes Plus ist ihr Gehalt an Vitamin C und verhältnismäßig viel Kalium und Kupfer.

Limquats

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

2 kg Kt



1475 9352



## Litschi (Liebesfrüchte)

Litschis haben einen süßen, frischen, leicht säuerlichen Geschmack. Ähnlich wie Rambutan dienen sie oft als Dekoration für Drinks, Cocktails und dergleichen. Litschis harmonisieren wunderbar mit anderen Früchten und passen gut zu Käse, Reis, Fisch, Geflügel sowie zu Obstsalaten und grünen Salaten. In orientalischen Gerichten werden Litschis oft verwendet, um den kräftigen Geschmack auszugleichen. Für scharfe Reisgerichte eignen sie sich deshalb ausgezeichnet.

Litschis

Herkunft: Übersee  
Saison: November - Januar

2 kg Ki



1475 9468



## Mango

Die Mango hat als reife Frucht einen süß-säuerlichen Geschmack. Die Farbe variiert sortenabhängig von grün bis rot, wobei die Farbe nichts über den Reifegrad aussagt. Mangos können auf unterschiedliche Art und Weise verwendet werden. Sie finden u. a. in Obstsalaten, Smoothies, Marmelade, Chutney und asiatischen Gerichten Verwendung. Außerdem wird Fleisch durch Hinzugabe von Mangosaft zart.

Mangos, Flugware

Herkunft: Übersee und  
Südeuropa  
Saison: ganzjährig

6-12 St Kt



1526 1601

Mangos,  
Ready to eat

Herkunft: Übersee und  
Südeuropa  
Saison: ganzjährig

6-9 St Kt



1475 9482



## Mangostane

Die Mangostane schmeckt süß-säuerlich und hat einen leicht würzigen Nachgeschmack. Geschmacklich ähnelt sie auch Ananas, Erdbeeren, Weintrauben, Aprikosen, Pfirsichen und Orangen. Sie wird frisch und leicht gekühlt verzehrt. Die Mangostane kann vielseitig verwendet werden, jedoch ist zu beachten, dass der Fruchtgeschmack durch Erhitzen verschwindet. Die Frucht passt gut zu Kuchen und Desserts. Die Mangostane kann zu allen Fleischgerichten und scharfen Soßen verwendet werden, die sich geschmacklich durch die Fruchtstücke abstimmen lassen.

Mangostanen

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

2 kg Kt



1529 2674

## Maracuja & Passionsfrucht

Maracuja und Passionsfrucht werden oft miteinander verwechselt – sie haben aber markante Unterschiede. Maracujas haben eine glatte Schale und eine helle gelbgrüne Färbung. Die Passionsfrucht ist dunkelrot bis violett gefärbt, je reifer sie ist, desto runzlicher ist ihre Schale. Maracujas sind leicht säuerlich und weniger süß wie Passionsfrüchte. Beide Früchte haben viele Vitamine und einen hohen Gehalt an Kalzium und Magnesium. Man kann sie pur aus den Schalen löffeln oder zu Desserts mit verarbeiten.



**Maracujas**

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

16-20 St Kt  
1475 9543

**Passionsfrüchte**

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

2 kg Kt  
1475 9611



## Nashi-Birne

Ursprünglich stammt die Nashi-Birne aus Japan, Korea und China. Das saftige Fruchtfleisch der Nashi-Birne schmeckt aromatisch nach Birne, die Konsistenz ist dabei apfeltypisch knackig. Auch die vitaminreiche Schale kann mitgegessen werden. Die Nashi eignet sich hervorragend für den Frischverzehr sowie als aromatisches i-Tüpfelchen in Obstsalaten oder auf Käseplatten.

**Nashi-Birnen**

Herkunft: Übersee  
Saison: Mai - Januar

20 St Kt  
1482 5057



## Papaya

Die Papaya ist zuerst grün, bevor sie als reife Frucht die gelbe Farbe annimmt. Die Farbe des Fruchtfleisches variiert von gelb über orange bis lachsfarben. Eine reife Papaya hat eine sehr weiche Konsistenz und einen milden und leicht süßlichen Geschmack. Sie wird roh in Salaten verwendet oder mit Limetten- oder Zitronensaft beträufelt, um den Geschmack der Frucht hervorzuheben.

**Papayas,  
Riesenpapayas**

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

3 St Kt  
1481 3665

**Papayas,  
Ready to eat**

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

8-10 St Kt  
1475 9550



## Pepino

Die 10-20 cm lange Frucht hat eine gelbe Schale mit lilafarbener Maserung. Der Geschmack erinnert an eine Mischung aus Birne und Melone, weshalb die Pepino auch gerne Birnenmelone genannt wird. Auf dem Teller verleiht sie vor allem Salaten das gewisse Etwas. Ohne Schale wird sie auch gern mit einem Spritzer Limettensaft verzehrt. Aber auch zu Krabben oder rohem Schinken passt ihr Aroma prima.

Pepinos

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

8 St Kt



1482 5040



## Physalis (Kapstachelbeere)

Physalis sind orange Beeren, die von einer braunen papierähnlichen, nicht essbaren Hülle umgeben sind. Die Beeren enthalten viele kleine weiche Kerne, die für ein leicht knackiges Geschmackserlebnis sorgen. Physalis haben einen süß-säuerlichen Geschmack – ähnlich der Ananas, Stachelbeere und Passionsfrucht. Die Beeren werden häufig als Dekoration auf Kuchen und Käseplatten verwendet oder als Cocktailbeeren zu Drinks. Aufgrund ihres säuerlichen Aromas passen sie auch zu Obstsalaten oder grünen Salaten.

Physalis, 100 g

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

12 Pk Kt



1475 9659

Physalis, lose

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

1,5 kg Kt



1475 9673



## Pitahaya (Drachenfrucht)

Pitahayas erinnern an einen gelben bzw. pinken Zapfen oder eine kleine kaktusähnliche Ananas. Das weiße oder violette Fruchtfleisch ist weich, leicht geleeartig, saftig und enthält viele kleine schwarze Kerne, die mitgegessen werden können. Pitahayas haben einen neutralen bis leicht süßlichen und säuerlichen Geschmack mit einem speziellen Aroma. Sie werden frisch verzehrt.

Pitahayas, gelb

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

6-10 St Kt



1475 9697

Pitahayas, rot

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

6-10 St Kt



1475 9710



## Quitte

Ihr Geschmack ist frisch, leicht süß-säuerlich. Den besten Geschmack erzielt man durch Kochen, Dämpfen oder Backen. Dadurch erhält die Frucht ein exotisches Aroma mit einem perfekt abgestimmten Verhältnis zwischen süß und sauer. Quittenmarmelade soll der Ursprung sämtlicher Marmeladen und Konfitüren gewesen sein. Die Frucht hat einen hohen Pektingehalt, durch den das Produkt von alleine geliert.

Quitten

Herkunft: Deutschland und  
Südeuropa  
Saison: September -  
November

7-10 St Kt



1481 3702



## Rambutan

Hinter diesem kleinen drolligen Gebilde verbirgt sich eine köstliche Frucht, ähnlich der Litschi, jedoch mit einem noch höheren Saftgehalt. Die Rambutan hat die Größe einer Pflaume, an deren Schale weiche Haare sitzen. Das Fruchtfleisch ist weiß und leicht durchsichtig. Ihr Geschmack ist süß-säuerlich frisch. Gekühlt findet sie zu Dekorationszwecken bei Obst- und Käseplatten Verwendung, außerdem bei Desserts wie Vanilleeis und in scharfen Gerichten. Sie kann zu Marmelade, Konfitüre und Kompott verarbeitet werden und dient als Dekoration in Drinks.

Rambutans

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

2 kg Kt



1475 9741



## Salak

Die Salak hat eine glänzende rotbraune Schale, die aus überlappenden kleinen Schuppen besteht. Die Frucht, die auch Schlangenfurcht genannt wird, sieht hart und rau aus, die Schale ist jedoch dünn und kann leicht geschält werden. Die Salak enthält gelbweißes bis rosa Fruchtfleisch. Der große Kern ist ungenießbar. Der Geschmack des Fruchtfleisches hat eine knusprige, apfelartige Textur, ist saftig und hat einen süß-sauren Geschmack.

Salaks

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

2 kg Ki



1587 9639



## Chayote

Die Chayote ist eine Tropenfrucht in Birnenform. Sie wird bis zu 20 cm groß und hat einen weichen bis harten Kern. Auffällig ist vor allem ihre hell- bis dunkelgrüne faltige Schale. Der Geschmack der Chayote erinnert an Zucchini, Gurke und Birne. Sie schmeckt sowohl roh als auch gekocht. Besonders häufig wird sie als i-Tüpfelchen in Salaten oder als Gemüsebeilage verwendet.

Chayoten

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

8 kg Ki



1475 9185



## Jackfrucht

Nicht umsonst wird die Jackfrucht auch als „Gemüsefleisch“ bezeichnet. Das Fruchtfleisch hat unreif eine ähnliche Konsistenz wie Hähnchenfleisch und bereichert damit als Fleischersatz die Veggie-Küche – zum Beispiel in einem fruchtig scharfen Curry oder Wokgericht. Reifes Fruchtfleisch schmeckt saftig-süß nach Banane und Feige und findet somit als köstliches Sorbet, vitaminreicher Smoothie oder exotische Marmelade seinen Weg auf die Teller der Feinschmecker.

Jackfrüchte

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

9-12 kg Kt



1645 1162



## Maniok

Aus der getrockneten Maniokwurzel wird Tapioka hergestellt. Die rohe Maniokwurzel enthält toxische Blausäureglykoside, daher muss sie vorher entgiftet werden. Dazu wird sie zerkleinert und mehrmals gewässert. Um die noch enthaltenen Gifte vollständig zu entfernen, muss die Knolle geröstet werden. Durch diesen Prozess entsteht Maniokmehl und Tapiokastärke. Tapiokastärke ist nahezu geschmacksneutral. Es kann zum Andicken von Suppen, Saucen und Desserts dienen. Außerdem wird Tapioka in Amerika für Fladenbrote gebraucht, in Asien für Chips, Cakes, verschiedene Teige und ebenfalls als Bindemittel.

Manioks

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

18 kg Kt



1518 7604



## Tamarillo (Baumtomate)

Die Tamarillo ist eine eigroße Frucht, die dem Gemüse sehr nahesteht. Exotische Gerichte bekommen mit Tamarillos einen süßeren und exotischeren Geschmack als mit gewöhnlichen Tomaten. Das Fruchtfleisch hat einen frischen, süß-säuerlichen Geschmack, der besonders guten, sonnenge-reiften Tomaten mit Zuckersatz ähnelt. Die bittere Schale sollte jedoch nicht gegessen werden. Als Frucht eignet sich die Tamarillo zu Käse und verschiedenen Wurstsorten. Vollkommen reife, süße Früchte werden für Gelees, Marmeladen und Desserts verwendet und eignen sich als Beigabe zu Eis.

Tamarillos

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

24 St Kt



1482 5019



## Zuckerrohr

Zuckerrohr ist eine bis zu 4 m hoch wachsende Pflanze. Die einzelnen Halme erreichen einen Durchmesser von etwa 5 cm. Im Inneren sind die Halme faserig, aber saftig. Der Rohrzucker-gehalt liegt zwischen 7 und 20 %.

Zuckerrohr

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

3-5 kg Kt



1545 0999



## Okraschote

Die Okra ist eine der ältesten Gemüsepflanzen und ähnelt geschmacklich grünen Bohnen. Ursprünglich stammt sie aus Afrika. Okra wird im Eintopfgericht Gumbo verwendet. Speziell zu Hammel- oder Lammgerichten wird das Gemüse außerdem in der Mittelmeerküche gereicht.

Okra Lady Fingers,  
Schoten

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

2 kg Kt



1475 8416



## Taro Roots

Der Taro wird auch Wasserbrotwurzel genannt. Die Wurzeln sind reich an Provitamin A und Vitamin C. Der Taro ist roh ungenießbar. Taro-Wurzeln lassen sich wie Kartoffeln zubereiten. In Salzwasser gekocht eignen sie sich anschließend auch zum Rösten, Frittieren oder Backen.

Taro Roots

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

18 kg Ki



1475 9376

## Ananas (sweet)

Die Ananas ist nach der Banane eine der beliebtesten Südfrüchte. Ihr besonderer Geschmack lässt sich mit vielen Speisen kombinieren. Außerdem liefert die Ananas zahlreiche Vitalstoffe mit herausragender Wirkung. Die Ananas gilt beispielsweise als gute Vitamin-C-Quelle, die bereits mit einer einzigen Portion den offiziellen Vitamin-C-Tagesbedarf decken kann. Auch einige Spurenelemente wie z. B. Mangan und Kupfer sind in der Ananas in relevanten Mengen enthalten. Sehr bekannt ist sie jedoch für ihr verdauungsförderndes Enzym namens Bromelain. Das natürliche Vanillin, was auch in Ananas vorkommt, ist ein nebenwirkungsfreier Stimmungsaufheller. Die enzymreiche Ananas hat generell einen sehr positiven Einfluss auf unsere Gesundheit.

**Ananas Sweet, 8er,**  
1,2 kg

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

**8 St Kt**



**Ananas Sweet, 6er,**  
1,8 kg

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

**6 St Kt**



**Ananas Crownless,**  
Kaliber 8, 1,2 kg

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

**11 St Kt**



**Ananas, Mini,**  
300 g

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

**9-12 St Kt**





# Reifungsprozess der Banane

Bananen gehören zu den beliebtesten Früchten weltweit und werden von Kindern und Erwachsenen gleichermaßen gern gegessen.

Es gibt viele Bananensorten, aber für den Export aus Latein- und Mittelamerika hat sich die Sorte Cavendish als die robusteste erwiesen. Daher wird auch nur diese hier in Europa angeboten. Nachdem die Bananen geerntet sind, erwartet sie eine lange Reise, bevor sie in deutschen Küchen oder Kantinen angeboten werden. Nach der Ernte werden die Bananen zu einer Packstation transportiert, in der sie gewaschen und sortiert werden. Anschließend werden sie in Kartons gelegt, auf Paletten gestapelt und vorsichtig zum Schiff befördert, auf dem sie im gekühlten CA-Container über den Seeweg nach Europa gelangen. So kann der Reifungsprozess während der Überfahrt verzögert werden. Die Reise dauert ungefähr drei Wochen. Nach Ankunft in einer europäischen Hafenstadt werden die Bananen per Lkws in die Reifereien transportiert und erst hier beginnt der eigentliche Reifungsprozess. Bei ihrer Ankunft sind die Bananen noch immer giftgrün. In einer Reife-

kammer bekommen die Bananen mithilfe von Wärme und Ethylen den gewünschten Reifegrad. Ethylen ist ein in der Natur vorkommender Stoff, der in Pflanzen und Früchten enthalten ist. Er bewirkt, dass zum Beispiel Blütenknospen aufspringen, Pflanzen ihre Blätter verlieren oder Früchte reifen. Bananen reifen auf diese Art und Weise innerhalb von vier bis sechs Tagen. Es ist nicht möglich, nach Einsetzen des Reifungsprozesses diesen weiter hinauszuzögern. Daher ist es eine Kunst, genau die gewünschte Farbe zu treffen. Bananen sind kälteempfindlich und sollten nicht unter 13 °C gelagert werden, da sich ihre Schale ansonsten grau verfärbt. Durch die Mineralstoffe Magnesium und Kalium mindern Bananen Stress, stärken die Nerven und unterstützen die Muskeln bei der Arbeit. Die in den Bananen enthaltene Aminosäure Tryptophan, die der Körper in das Glückshormon Serotonin umwandelt, hebt außerdem die Stimmung.



**Bananen,  
halbreif,  
ca. 90 Stück**      Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig      **18 kg Kt**  
1475 8911

**Bananen,  
grün, ca. 90 Stück**      Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig      **18 kg Kt**  
1486 4094

**Bananen,  
Junior,  
ca. 100 Stück**      Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig      **12,7 kg Kt**  
1475 8935

**Bananen,  
Kochbananen,  
ca. 90 Stück**      Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig      **22 kg Kt**  
1475 8980

**Bananen,  
Goldbananen-  
stauden**      Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig      **ca. 9-10 kg St**  
1543 5415



## Kiwi

Das Fruchtfleisch der Kiwi ist limettengrün, weich und je nach Reife der Frucht sehr saftig. Kiwis haben einen süß-säuerlichen Geschmack mit einem speziellen Aroma. Dieses wird als Mischung aus Erdbeere, Melone, Banane, Stachelbeere und Weintraube beschrieben. Reife Kiwis geben leichtem Druck nach. Überreife Früchte sind weich und können eine verschrumpelte Schale haben. Kiwis sollten vor allem frisch verzehrt werden. In Obstsalaten sind Kiwis und Erdbeeren wie füreinander geschaffen, passen aber auch mit vielen anderen Früchten wie Melonen, Bananen, Himbeeren und Kirschen gut zusammen. Die Schale gelber Kiwis ist glatter. Das Fruchtfleisch ist goldgelb und der Zuckergehalt doppelt so hoch wie in grünen Kiwis.

Kiwis, grün, lose	Herkunft: Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>120 St Kt</b>  1475 8577
Kiwis, grün, lose, Neuseeland	Herkunft: Übersee Saison: Juli - Oktober	<b>92 St Kt</b>  1574 0205
Kiwis, grün, gelegt	Herkunft: Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>33 St Kt</b>  1475 8584
Kiwis, grün, 1 kg	Herkunft: Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>10 Sh Ki</b>  1672 8189
Kiwis, Gold	Herkunft: Südeuropa und Übersee Saison: Juli - Oktober	<b>52 St Kt</b>  1526 1182

# Melonen

## Wassermelone

Die Wassermelone ist eine große grüne Melone mit einem Durchmesser von 25-40 cm, in den Tropen sogar noch größer. Sie kann vollkommen dunkelgrün, grün gestreift oder hellgrün sein. Im Inneren befindet sich das rote oder gelbe Fruchtfleisch mit seinem süßen, milden Geschmack. Die kernarme Wassermelone eignet sich am besten zum Frühstück, als Zwischenmahlzeit oder als Durstlöcher. Sie passt zu Salaten und Obstsalaten, gibt jedoch viel Flüssigkeit ab. Die Schale der Melone ist nicht essbar. Die Kerne können zusammen mit dem Fruchtfleisch verzehrt oder vorher entfernt werden.

**Wassermelonen,  
rot, 4-5 Stück**

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

**16-20 kg Kt**  
1475 7877

**Wassermelonen,  
gelb, 4-5 Stück**

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

**16-20 kg Kt**  
1494 8831



## Honigmelone

Die Honigmelone ist hierzulande die bekannteste Melonensorte. Sie ist eine längliche gelbe Melone und hat eine glatte Schale. Für gewöhnlich erreicht sie eine Länge von ca. 20 cm. Honigmelonen können noch viel größer werden, allerdings werden die größten von ihnen nur selten aus den Anbaugebieten exportiert. Das Fruchtfleisch ist hell, fast weiß, kann aber auch hellgrün sein. Der Geschmack der Melonen ist süßlich-mild. Honigmelone passt gut als Vorspeise zu geräucherter Schinken oder Fisch. Sie eignet sich auch für Obstsalate, als Zugabe zu Eis oder anderen Desserts (oft zusammen mit Himbeeren) oder eventuell mariniert. Schale und Kerne sind nicht essbar.

**Honigmelonen**

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

**8-10 St Kt**  
1475 7822

# Melonensorten

Melonen werden in zwei Gruppen eingeteilt: in Zuckermelonen (Cantaloupe, Honig, Galia, Netz, Piel de Sapo) und Wassermelonen. In Wassermelonen sitzen die Kerne verteilt im Fruchtfleisch, während sich in Zuckermelonen alle Kerne in der Mitte befinden. Beiden Gruppen gemein ist ihr hoher Wassergehalt, der Melonen an heißen Tagen zu einem köstlichen Durstlöcher macht.



## Galiamelone

Netzmelonen gibt es in vielen Farben und Formen. Die Galiamelone ist eine Zuchtform der Netzmelone. Sie ist eine gelbbraune (manchmal leicht grünliche), kugelförmige Melone mit einem schönen Netzgeflecht auf der Oberfläche. Das Fruchtfleisch ist gelbgrün oder hellgelb und schmeckt süß. Für gewöhnlich hat sie einen Durchmesser von 12-15 cm. Die Galiamelone passt gut als Vorspeise zu geräuchertem Schinken oder Fisch. Sie eignet sich auch für Obstsalate, als Zugabe zu Eis oder anderen Desserts oder eventuell mariniert. Schale und Kerne sind nicht essbar.

Galiamelonen

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

5 St Kt





## Cantaloupemelone

Die Cantaloupemelone ist eine runde Melone mit dichtem Netzmuster oder länglichen grünen Streifen. Ihre Größe beträgt für gewöhnlich 12-15 cm. Die Farbe des Fruchtfleisches variiert von hellapricot bis dunkelorange. Die Charentaismelone ist eine Zuchtform der Cantaloupemelone. Beide haben einen süßlich-würzigen Geschmack. Die Cantaloupe- und Charentaismelonen sind die Melonen mit dem kräftigsten Geschmack und gelten unter Melonenliebhabern als die besten Sorten. Sie eignen sich für Obstsalate, als Zugabe zu Eis (oft zusammen mit Himbeeren) oder anderen Desserts. Schale und Kerne sind nicht essbar.

**Cantaloupemelonen**

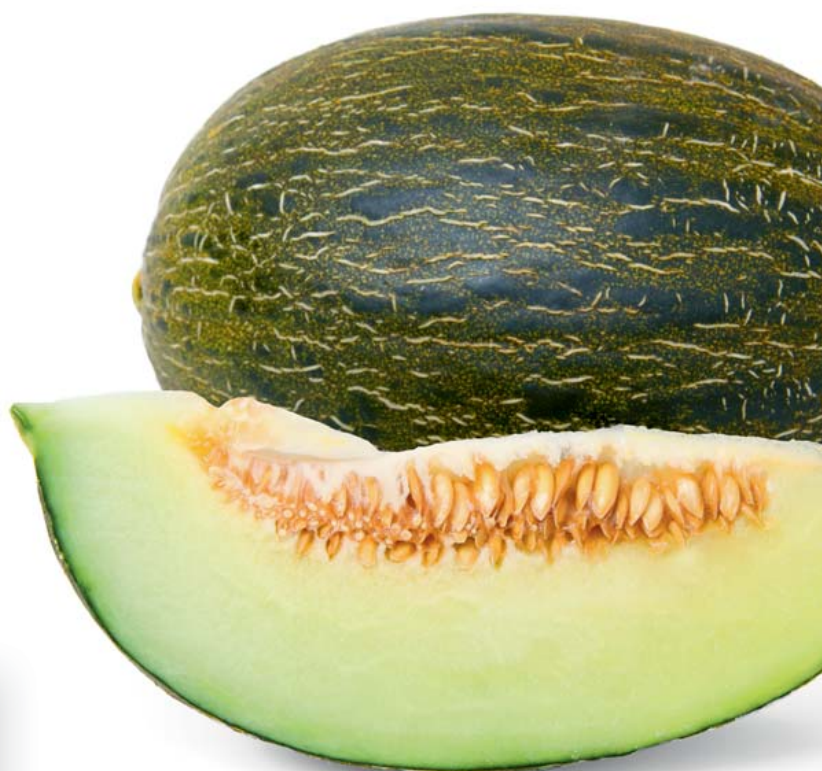
Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

**5 St Kt**



## Futuromelone (Piel de Sapo)

Sie ist auch unter dem Namen „Piel de Sapo“ (Haut der Kröte) bekannt – die Spanier spielen damit auf ihr geflecktes, grünes Äußeres an. Diese Melone ist die Schwester der Honigmelone. Sie ist eine längliche, mindestens 20 cm lange Melone mit grün gesprenkelter, genoppter Schale und hellgelbem, fast weißem Fruchtfleisch. Ihr Geschmack ähnelt dem der Honigmelone, ist jedoch kräftiger. In Südeuropa ist diese Melone (mindestens) genauso beliebt wie die Honigmelone. Mit nur 40 kcal je 100 Gramm sind sie kalorienärmer als Honig- und Netzmelonen. Schale und Kerne sind nicht essbar.



**Futuromelonen**

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

**8-10 St Kt**



# Steinfrüchte



## Kirsche

Kirschen sind nicht nur sehr lecker, sondern können auch noch mit anderen Talenten aufwarten. Sauerkirschen haben nur 52 kcal auf 100 g, enthalten Vitamine A, B1, B2, C und E, Kalium und Folsäure. Letzteres spielt für die Zellteilung und Blutbildung eine große Rolle. Kirschen nascht man am besten frisch vom Stengel.

Kirschen,  
26 mm +

Herkunft: Deutschland  
Saison: Juni - August

5 kg Kt



1476 2765

Kirschen,  
26 mm +

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: Mai - Juli

5 kg Kt



1660 9525



## Aprikose

Die Aprikose – auch Marille genannt – schmeckt nicht nur gut, sie ist auch noch sehr gesund. Die süßen Früchte lassen sich in der Küche vielfältig einsetzen und verfeinern so manches Gericht.

Aprikosen

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: Mai - Juli

2,4-5 kg Kt



1476 1713



## Nektarine

Die Nektarine ist eine Mutation des Pfirsichs. Sie unterscheidet sich vom Pfirsich durch ihre glatte, anstatt pelzige Haut. Die Nektarine besitzt weniger Wasser, hat aber mehr Zucker als der Pfirsich.

Nektarinen,  
gelbfleischig, kleine  
Platte, 22-24 Stück

Herkunft: Südeuropa  
Saison: Mai - August

3-3,5 kg Ki



1475 7907

Nektarinen,  
gelbfleischig, große  
Platte, 48-52 Stück

Herkunft: Südeuropa  
Saison: Mai - August

6,5-7 kg Ki



1475 7921



## Platerina

Platerinas sind eine besondere Art der Nektarine. Sie unterscheiden sich durch ihre flache Form und ihren noch süßeren und aromatischeren Geschmack.

Platerinas,  
Plattnektarinen

Herkunft: Südeuropa  
Saison: Juni - August

2,5-5 kg Ki



1559 4839



## Pfirsich

Der Pfirsich stammt ursprünglich aus China und gehört zum Steinobst. Er ist eng mit Aprikose, Nektarine und Mandel verwandt und wie diese Arten ein Rosengewächs. Pfirsiche schmecken nicht nur hervorragend, sie sind auch sehr gesund! Denn die Früchte enthalten wichtige Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine. Wertvoll sind die vielen, auch im Fruchtfleisch enthaltenen Carotine. Sie stärken das Immunsystem ebenso wie Herz und Kreislauf.

**Pfirsiche, gelbfleischig, kleine Platte, 22-24 Stück**

Herkunft: Südeuropa  
Saison: Mai - August

**3-3,5 kg Kt**



**Pfirsiche, gelbfleischig, große Platte, 48-52 Stück**

Herkunft: Südeuropa  
Saison: Mai - August

**6,5-7 kg Kt**



## Paraguayo

Der Plattpfirsich wird auch „Wildpfirsich“ oder Paraguayo genannt. Sie sind aromatischer als ihre runden Verwandten und besitzen einen geringeren Säuregehalt.

**Paraguayos/ Plattpfirsiche, ca. 60 Stück**

Herkunft: Südeuropa  
Saison: Juni - August

**2,5-5 kg Kt**



## Pflaume

Kaum ein anderes Steinobst ist so vielseitig wie die Pflaume. Die vier bekanntesten Sorten sind:

**Pflaumen:** Egal, ob blau, rot oder gelb, das Fruchtfleisch ist schwer vom Stein zu lösen.

**Zwetschgen:** Tiefblau mit einer länglichen Form, die spitz zu den Enden verläuft. Ihr Fruchtfleisch ist süßer und leichter vom Kern zu lösen. Egal, ob man Pflaumen oder Zwetschgen isst, gesund sind beide. Beide Früchte verfügen trotz aller Unterschiede über einen hohen Vitamin-B-Gehalt und sind stoffwechsel- und verdauungsfördernd.

**Renekloden:** Die kugelförmigen Renekloden gehören zu den Edelpflaumen. Ihre Farbe geht von grün über gelb bis hin zu rotgrün.

**Mirabellen:** Die kirschgroßen Mirabellen haben eine glatte gelbe Haut und ein süßes Fruchtfleisch. Wegen der geringen Säure sind Mirabellen sehr gut verträglich.

**Pflaumen, blau, A**

Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**5 kg Kt**



**Pflaumen, gelb, A**

Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee  
Saison: Juli - Oktober

**5 kg Kt**



**Pflaumen, rot, AA**

Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee  
Saison: Juli - Oktober

**5 kg Kt**



**Mirabellen, Pflaumen**

Herkunft: Deutschland und Frankreich  
Saison: Juli - August

**5-10 kg Kt**



**Renekloden, Pflaumen**

Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: Juli - August

**5 kg Kt**



**Zwetschgen, Pflaumen**

Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: Juli - September

**10 kg Kt**





# Tafeltrauben

Schon die Römer wussten den Geschmack der Trauben zu schätzen. Heute machen sich die prallen Früchte prima zu süßen und herzhaften Speisen. Neben purem Genuss eignen sich Weintrauben auch hervorragend für Desserts, Torten und Gelees. Keine Käseplatte kommt ohne sie aus.

Weintrauben sind die Fruchtstände der Weinrebe – wissenschaftlich *Vitis vinifera*. Sie gehören zur Familie der Weinrebengewächse.

Durch den weltweiten Anbau von Weintrauben ist es heute möglich, die köstliche Frucht das ganze Jahr über zu erhalten. Von Juni bis Januar kommen die Trauben aus Südeuropa, den Rest der Zeit aus Chile oder Südafrika. Hauptsaison ist September und Oktober. Dann schmecken die Trauben aus Italien besonders gut. Tafeltrauben regen die Darm- und Nierentätigkeit an. Sie sind wirksam gegen Harnsäureablagerungen, Gicht und Arteriosklerose.

**Trauben,  
blau**

Herkunft: Südeuropa  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

**5-7 kg Kt**



**Trauben,  
hell**

Herkunft: Südeuropa  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

**5-7 kg Kt**



**Trauben,  
blau, kernlos**

Herkunft: Südeuropa  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

**4,5 kg Kt**



**Trauben,  
hell, kernlos**

Herkunft: Südeuropa  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

**4,5 kg Kt**



**Trauben,  
blau, kernlos,  
500 g**

Herkunft: Südeuropa  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

**10 Pk Kt**



**Trauben,  
hell, kernlos,  
500 g**

Herkunft: Südeuropa  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

**10 Pk Kt**



# Zitrusfrüchte

Ursprünglich stammen sie aus dem tropischen und subtropischen Südosten Asiens. Zitruspflanzen wachsen nur in warmen Regionen und somit rund um das Mittelmeer sowie in Übersee. Als Nahrungsmittel sind Zitrusfrüchte vor allem für den hohen Anteil an Vitamin C und Mineralstoffen bekannt. Zu den bekanntesten Vertretern gehören die Zitronen, Orangen und Clementinen, die vor allem aus der Weihnachtszeit nicht wegzudenken sind.



## Clementine & Mandarine

Der perfekte Snack für zwischendurch. Aber auch im Obstsalat oder auf Kuchen ist die leuchtende Frucht ein Gaumenschmaus. Sie sind klein bis mittelgroß, flach oder bauchig. Die glänzende orangene Schale geht bei der Clementine etwas schwerer vom Fruchtfleisch ab als bei der Mandarine. Das meist kernlose Fruchtfleisch ist sehr saftig, zudem dank eines ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnisses süß und aromatisch.

<b>Clementinen, 120er, mittelfallend</b>	Herkunft: Südeuropa Saison: Oktober - Januar	<b>10-12 kg Kt</b>  1476 2659
<b>Clementinen, 82er, großfallend</b>	Herkunft: Südeuropa Saison: Oktober - Januar	<b>10-12 kg Kt</b>  1476 2666
<b>Clementinen, Blattclementinen, 120er, mittelfallend</b>	Herkunft: Südeuropa Saison: November - Januar	<b>11 kg Kt</b>  1488 6348
<b>Mandarinen, 120er, mittelfallend</b>	Herkunft: Südeuropa Saison: Januar - April	<b>10-12 kg Kt</b>  1681 3328
<b>Mandarinen, 82er, großfallend</b>	Herkunft: Südeuropa Saison: Januar - April	<b>10-12 kg Kt</b>  1681 3335

## Blutorange

Blutorangen haben ihren spektakulären Namen aufgrund ihrer roten Farbe bekommen. Eigentlich könnten sie auch „rote Orangen“ genannt werden. Bei ausreichend kalten Nachttemperaturen bildet sich im Fleisch der Blutorange die rote Farbe. Bei einigen Sorten bildet sie sich auch in der Schale. Die Intensität der roten Farbe kann stark variieren. Der Geschmack kräftig gefärbter Blutorangen erinnert leicht an Himbeeren und Kirschen. Mit ihren Antioxidantien haben sie eine positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System.

Blutorangen

Herkunft: Südeuropa  
Saison: Januar - März

7 kg Kt



1475 18034



## Orange

Die Orange ist auch bekannt unter dem Namen Apfelsine. Sie stammt ursprünglich aus Südostasien oder China und ist aus einer Kreuzung von Mandarine und Pampelmuse entstanden. Orangen sind heute eine der weit verbreitetsten Früchte auf der Erde. Von November bis Mai sind die Hauptverkaufsmomente europäischer Orangen. Von Juni bis Oktober liefert die südliche Erdhälfte die frische, vitaminreiche Frucht, die in Deutschland auch Apfelsine bezeichnet wird. Sie ist je nach Sorte kernhaltig bis kernarm. Ihr Fruchtfleisch ist in mehrere Segmente unterteilt und schmeckt süß-säuerlich, fruchtig und sehr aromatisch.



Saftorangen,  
kleine Früchte

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

15 kg Kt



1475 18027

Saftorangen, lose

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

15 kg Kt



1704 4363

Orangen, 54er,  
große Früchte

Herkunft: Südeuropa  
Saison: November - Mai

15 kg Kt



1475 17969

Orangen, 56er,  
große Früchte

Herkunft: Übersee  
Saison: Juni - Oktober

15 kg Kt



1475 17983

Orangen, 80er,  
mittelgroße Früchte

Herkunft: Südeuropa  
Saison: November - Mai

15 kg Kt



1475 17990

Orangen, 88er,  
mittelgroße Früchte

Herkunft: Übersee  
Saison: Juni - Oktober

15 kg Kt



1475 18003



## Grapefruit

Die Grapefruit ist eine runde, etwas flache Zitrusfrucht mit einem Durchmesser von 8-15 cm. Es gibt mehrere Grapefruitsorten. Die weiße Grapefruit hat eine gelbe Schale und ein sehr helles, weiß-gelbliches Fruchtfleisch. Die rote Grapefruit hat eine gelbe Schale, die manchmal rote „Wangen“ haben kann. Das Fruchtfleisch ist rosa oder rot. Die Frucht wird sehr häufig zum Frischverzehr auf dem Frühstückstisch angeboten. Am einfachsten gelangt man an das Innere der Frucht, indem man diese halbiert und anschließend das Fruchtfleisch auslöffelt. Die weiße Haut der Segmente ist zäh und wird nicht mitgegessen. Die Frucht kann auch frisch gepresst und als Saft pur oder zusammen mit anderen Fruchtsäften getrunken werden.

**Grapefruits,  
Star Ruby,  
ca. 300 g**

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

**45-55 St Kt**



## Pomelo

Die Pomelo ist die größte Zitrusfrucht, die es gibt. Die meisten Pomeles, die in unsere Breitengrade importiert werden, haben einen Durchmesser von 12-20 cm, wobei 60 cm durchaus erreicht werden können. Die 1-3 cm dicke Schale der reifen Frucht kann sowohl gelb als auch grün sein. Das Fruchtfleisch ist hellgelb oder rot. Die Schale der Pomelo lässt sich zu Sukkade kandieren. Ansonsten wird nur das Fruchtfleisch gegessen, dessen zähe weiße Haut von den einzelnen Segmenten entfernt wird. Der Geschmack ist, ähnlich der Grapefruit, süß-säuerlich und bitter, jedoch in einer viel mildereren Form.

**Pomelos,  
ca. 480 g**

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: Juli - April

**9-11 St Kt**



## Zitrone

Zitronen sind so sauer, dass nur die wenigsten sie als Frucht verzehren. Die Farbe reifer Zitronen variiert von blassgelb über warmgelb bis grün bei einigen italienischen Sorten. Der Saft ist zu Fischgerichten und Meeresfrüchten ein absolutes Muss, schmeckt köstlich als Limonade und dient als Geschmacksverstärker für fast alle Gerichte. Für Desserts und Gebäck wird sowohl Zitronensaft als auch geriebene Zitronenschale verwendet. Generell findet die Frucht fast überall Verwendung und sorgt in sämtlichen Gerichten für den richtigen Geschmack.

<b>Zitronen, 120er</b>	Herkunft: Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>120 St Ki</b> 1475 8515
<b>Zitronen, 500 g (4 Stück)</b>	Herkunft: Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>30 Bt Kt</b> 1531 3270
<b>Zitronen</b>	Herkunft: Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>40 St Ki</b> 1475 8539



## Limette

Ähnlich wie Zitronen sind Limetten recht säuerlich und nicht als ganze Früchte genießbar. Anstelle dessen eignen sie sich wie Zitronen für Fischgerichte, Meeresfrüchte, in Drinks, Dressings u. v. a. m. Limetten sind nur 3-6 cm groß und haben trotz Reife eine grüne Schale. Im Vergleich zu Zitronen sind Limetten weicher, runder und aromatischer.

<b>Limetten</b>	Herkunft: Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>48-60 St Kt</b> 1475 9369
-----------------	--	---------------------------------

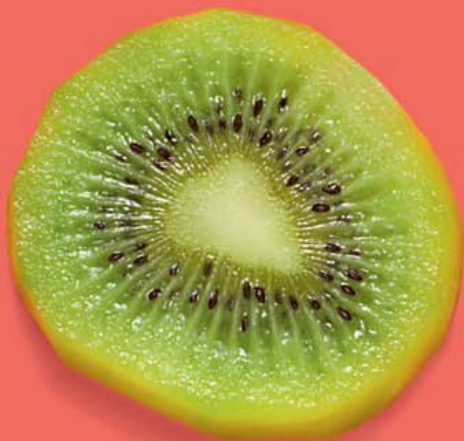
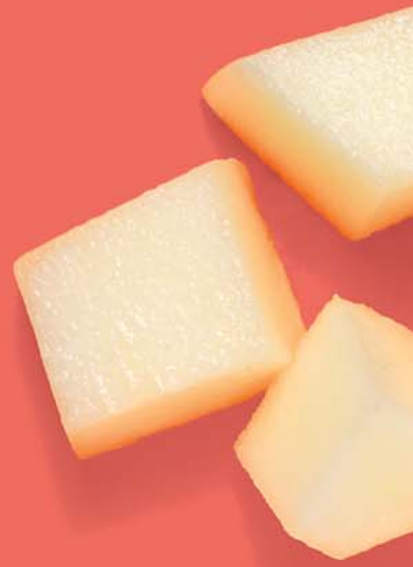


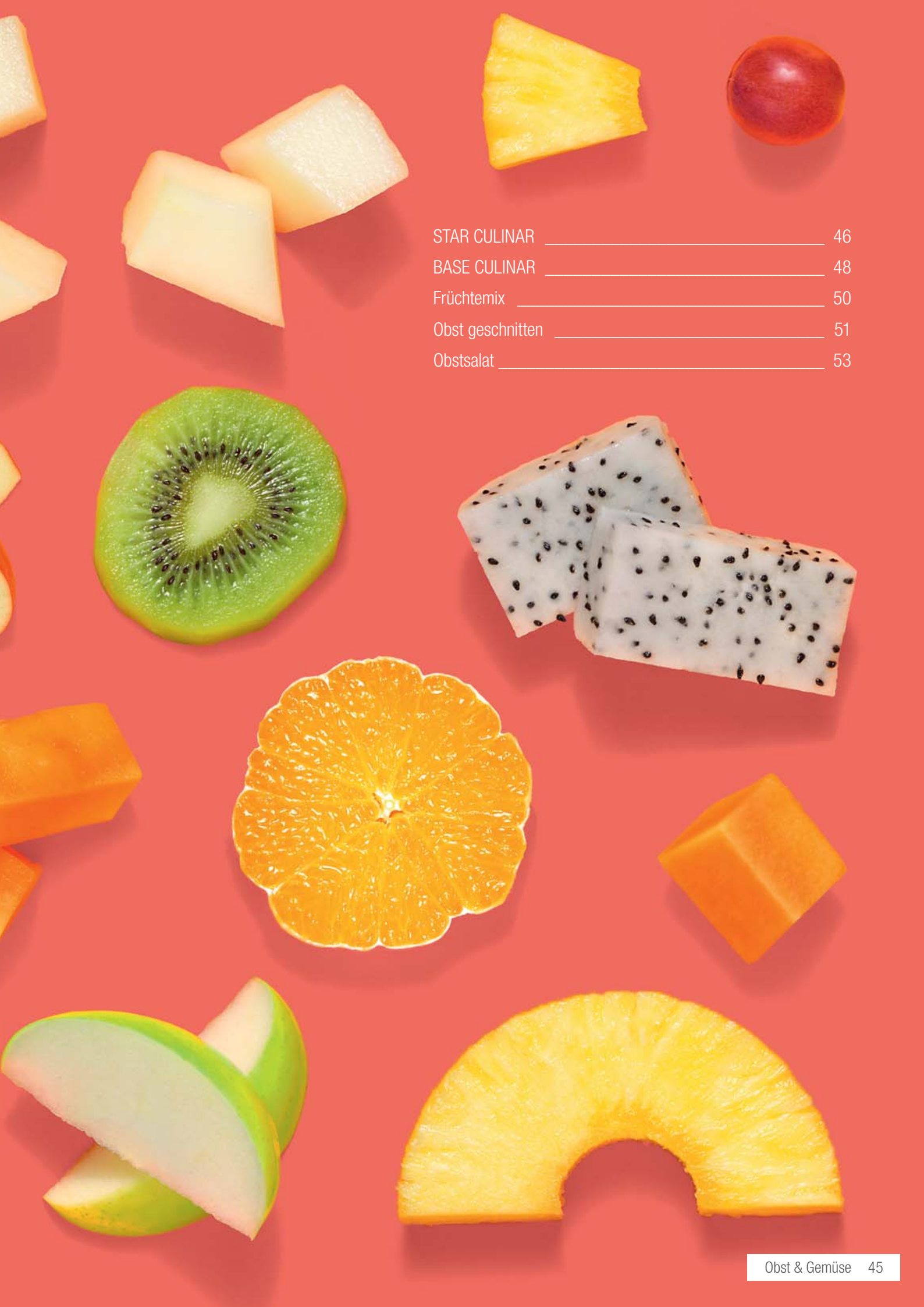
## Limette Fingerlimes

Die kleinen platzenden Kügelchen der Fingerlimes werden auch Limettenkaviar genannt und verursachen eine mild-säuerliche Geschmacksexplosion im Mund. Ihr Geschmack ist ähnlich der Limette mit einer zarten Salznote.

<b>Limetten Fingerlimes, 100 g</b>	Herkunft: Übersee Saison: ganzjährig	<b>10 Pk Kt</b> 1692 1177
<b>Limetten Fingerlimes</b>	Herkunft: Übersee Saison: ganzjährig	<b>1 kg Kt</b> 1671 2447

# Früchte geschnitten





STAR CULINAR	46
BASE CULINAR	48
Früchtemix	50
Obst geschnitten	51
Obstsalat	53



# STAR CULINAR



**Obstsalat „Calypso“**

STAR CULINAR  
Obstsalat  
„Calypso“  
5 kg (ATG 3,3 kg)

verzehrfertig, Mischung aus:  
roter Apfel, Wassermelone,  
Ananas, grüner Apfel, Papaya,  
Mango, Cantaloupe-melone,  
Honigmelone, blauen Trau-  
ben, Orangen,  
Saison: ganzjährig

1 Ei  
 1479 7149



**Obstsalat „Mauritius“**

STAR CULINAR  
Obstsalat  
„Mauritius“  
5 kg (ATG 3,5 kg)

verzehrfertig, Mischung aus:  
Wassermelone, Honigmelone,  
grüner Apfel, Cantaloupe-  
melone, Ananas,  
Saison: ganzjährig

1 Ei  
 1479 7163



**Obstsalat „Tropical“**

STAR CULINAR  
Obstsalat  
„Tropical“  
5 kg (ATG 3,5 kg)

verzehrfertig, Mischung aus:  
Ananas, Orangen, Cantalou-  
pemelone, Honigmelone, Kiwi,  
Saison: ganzjährig

1 Ei  
 1479 7156



## Ananas

STAR CULINAR  
Ananas  
2,5 kg

verzehrfertig, in halbe Scheiben geschnitten, ohne Fond, ohne Konservierungsstoffe, Saison: ganzjährig

1 Sh  
1479 7194

STAR CULINAR  
Ananas  
2,5 kg

verzehrfertig, in Würfel geschnitten, ohne Fond, ohne Konservierungsstoffe, Saison: ganzjährig

1 Sh  
1479 7187



## Orangen

STAR CULINAR  
Orangen  
2,5 kg

verzehrfertig, in Scheiben geschnitten, ohne Fond, ohne Konservierungsstoffe, Saison: ganzjährig

1 Sh  
1479 7279

STAR CULINAR  
Orangen  
2,5 kg

verzehrfertig, Segmente im Premiumschnitt, ohne Fond, ohne Konservierungsstoffe, Saison: ganzjährig

1 Sh  
1479 7255



## Galiamelone

STAR CULINAR  
Galiamelone  
2,5 kg

verzehrfertig, in Würfel geschnitten, ohne Fond, ohne Konservierungsstoffe, Saison: ganzjährig

1 Sh  
1479 7224



## Honigmelone

STAR CULINAR  
Honigmelone  
2,5 kg

verzehrfertig, in Würfel geschnitten, ohne Fond, ohne Konservierungsstoffe, Saison: ganzjährig

1 Sh  
1479 7200



## Cantaloupemelone

STAR CULINAR  
Cantaloupemelone  
2,5 kg

verzehrfertig, in Würfel geschnitten, ohne Fond, ohne Konservierungsstoffe, Saison: ganzjährig

1 Sh  
1479 7217



## Melonen-Mix

STAR CULINAR  
Melonen-Mix  
2,5 kg

verzehrfertig, in Würfel geschnitten, Honig- und Cantaloupemelone, ohne Fond, ohne Konservierungsstoffe, Saison: ganzjährig

1 Sh  
1479 7231



## Mango

STAR CULINAR  
Mango  
2,5 kg

verzehrfertig, in Würfel geschnitten, ohne Fond, ohne Konservierungsstoffe, Saison: ganzjährig

1 Sh  
1479 7293



## Papaya

STAR CULINAR  
Papaya  
2,5 kg

verzehrfertig, in Würfel geschnitten, ohne Fond, ohne Konservierungsstoffe, Saison: ganzjährig

1 Sh  
1479 7309



# BASE CULINAR



## Obstsalat „Basic“

BASE CULINAR  
Obstsalat „Basic“  
7,5 kg  
(ATG 4,95 kg)

verzehrfertig, in Würfel  
geschnitten, Mischung aus:  
Wassermelone, roten und  
grünen Äpfeln, Honigmelone,  
Ananas, Cantaloupe-melone,  
Mango, saisonale Rezeptur-  
anpassung möglich,  
Saison: ganzjährig



## Obstsalat „Klitzeklein“ ohne Schale

BASE CULINAR  
Obstsalat  
„Klitzeklein“  
5 kg (ATG 3,5 kg)

verzehrfertig, in kleine Würfel  
geschnitten, Mischung aus:  
Wassermelone, Orangen,  
roten und grünen Äpfeln,  
Honigmelone,  
Saison: ganzjährig



## Obstsalat „Klitzeklein“

BASE CULINAR  
Obstsalat  
„Klitzeklein“  
5 kg (ATG 3,5 kg)

verzehrfertig, in kleine Würfel  
geschnitten, Mischung aus:  
Wassermelone, Orangen,  
roten und grünen Äpfeln,  
Honigmelone, hellen Trauben,  
Saison: ganzjährig



## Obstsalat „Manhattan“

BASE CULINAR  
Obstsalat  
„Manhattan“  
5 kg (ATG 3,3 kg)

verzehrfertig, Mischung aus:  
grüner Apfel, Cantaloupe-  
melone, Ananas, Mango,  
Wassermelone,  
Saison: ganzjährig





## Ananas

BASE CULINAR  
Ananas  
5 kg (ATG 3,3 kg)

verzehrfertig, in halbe  
Scheiben geschnitten,  
Saison: ganzjährig

1 Ei  
1479 7026

BASE CULINAR  
Ananas  
5 kg (ATG 3,5 kg)

verzehrfertig, in Würfel  
geschnitten,  
Saison: ganzjährig

1 Ei  
1479 7019



## Orangen

BASE CULINAR  
Orangen  
5 kg (ATG 3,5 kg)

verzehrfertig, in Scheiben  
geschnitten,  
Saison: ganzjährig

1 Ei  
1479 7101

BASE CULINAR  
Orangen  
5 kg (ATG 3,5 kg)

verzehrfertig, in Segmente  
geschnitten,  
Saison: ganzjährig

1 Ei  
1479 7118



## Cantaloupemelone

BASE CULINAR  
Cantaloupemelone  
5 kg (ATG 3,5 kg)

verzehrfertig, in Würfel  
geschnitten,  
Saison: ganzjährig

1 Ei  
1479 7064



## Galiamelone

BASE CULINAR  
Galiamelone  
5 kg (ATG 3,5 kg)

verzehrfertig, in Würfel  
geschnitten,  
Saison: ganzjährig

1 Ei  
1479 7071



## Honigmelone

BASE CULINAR  
Honigmelone  
5 kg (ATG 3,5 kg)

verzehrfertig, in Würfel  
geschnitten,  
Saison: ganzjährig

1 Ei  
1479 7057



## Melonen-Mix

BASE CULINAR  
Wassermelone  
5 kg (ATG 3,5 kg)

verzehrfertig, in Würfel  
geschnitten,  
Saison: ganzjährig

1 Ei  
1479 7088

BASE CULINAR  
Melonen-Mix  
5 kg (ATG 3,5 kg)

verzehrfertig, Mischung  
aus: Cantaloupe- und  
Honigmelonenwürfel,  
Saison: ganzjährig

1 Ei  
1479 7095

## Wassermelone



# Obst geschnitten



## Früchtemix

Früchtemix, 5er  
1,4 kg

ohne Fond, ohne Konservierungsstoffe, bestehend aus: Wassermelone, Ananas, dunklen Trauben, Cantaloupe-melone, Honigmelone, Saison: ganzjährig

1 Sh



1638 2114



## Früchtemix

Früchtemix, 7er, mit  
Granatapfelkernen  
1,375 kg

ohne Fond, ohne Konservierungsstoffe, bestehend aus: Cantaloupe-melone, Honigmelone, Ananas, Kiwi, dunklen Trauben, hellen Trauben, Granatapfelkernen, Saison: ganzjährig

1 Sh



1638 2107



## Früchtemix

Früchtemix, 7er  
1,375 kg

ohne Fond, ohne Konservierungsstoffe, bestehend aus: Cantaloupe-melone, Honigmelone, Ananas, Kiwi, dunklen Trauben, hellen Trauben, Erdbeeren, Saison: ganzjährig

1 Sh



1638 2084



## Apfel grün

Äpfel, Spalten, grün  
1 kg (ATG 500 g)

Saison: ganzjährig



## Apfel rot

Äpfel, Spalten, rot  
1 kg (ATG 500 g)

Saison: ganzjährig



## Ananas

Ananas, Würfel  
700 g

ohne Fond, ohne  
Konservierungsstoffe,  
Saison: ganzjährig



## Grapefruit

Grapefruit,  
Scheiben  
5 kg (ATG 3,5 kg)

Saison: ganzjährig



Grapefruit,  
Scheiben  
2,5 kg

ohne Fond, ohne  
Konservierungsstoffe,  
Saison: ganzjährig



Grapefruit,  
Scheiben  
700 g

ohne Fond, ohne  
Konservierungsstoffe,  
Saison: ganzjährig



Grapefruit,  
Segmente  
700 g

ohne Fond, ohne  
Konservierungsstoffe,  
Saison: ganzjährig



## Orange

Orangen, Scheiben  
1 kg (ATG 700 g)

Saison: ganzjährig



Orangen, Scheiben  
700 g

ohne Fond, ohne  
Konservierungsstoffe,  
Saison: ganzjährig



Orangen, Segmente  
1 kg (ATG 700 g)

Saison: ganzjährig



Orangen, Segmente  
700 g

ohne Fond, ohne  
Konservierungsstoffe,  
Saison: ganzjährig





## Kiwi

Kiwi, Scheiben  
(ATG 3,5 kg)

Saison: ganzjährig

5 kg Ei



1556 9868



## Weintrauben

Weintrauben,  
blau, gezupft  
700 g

ohne Fond, ohne  
Konservierungsstoffe,  
Saison: ganzjährig

1 Ei



1560 1407



## Cantaloupemelone

Cantaloupemelone,  
Würfel  
700 g

ohne Fond, ohne  
Konservierungsstoffe,  
Saison: ganzjährig

1 Ei



1560 1193



## Galiamelone

Galiamelone,  
Würfel  
700 g

ohne Fond, ohne  
Konservierungsstoffe,  
Saison: ganzjährig

1 Ei



1560 1209



## Honigmelone

Honigmelone,  
Würfel  
700 g

ohne Fond, ohne  
Konservierungsstoffe,  
Saison: ganzjährig

1 Ei



1560 1216



## Wassermelone

Wassermelone,  
Würfel  
700 g

ohne Fond, ohne  
Konservierungsstoffe,  
Saison: ganzjährig

1 Ei



1560 1223



## Melonen-Mix

Melonen-Mix,  
Würfel  
700 g

Cantaloupe- und Honig-  
melone, ohne Fond,  
ohne Konservierungsstoffe,  
Saison: ganzjährig

1 Ei



1560 1247

### Obstsalat „Bilbao“

Obstsalat „Bilbao“  
5 kg (ATG 3,3 kg)

verzehrfertig, Mischung aus:  
grüner Apfel, Ananas,  
Wassermelone, Orangen,  
Trauben blau, Mango,  
Saison: ganzjährig

1 Ei



1612 4028



### Obstsalat „Exotic“

Obstsalat „Exotic“  
5 kg (ATG 3 kg)

verzehrfertig, Mischung aus:  
Cantaloupemelone, grüner  
Apfel, Ananas, Wasser-  
melone, Mango, Pitahaya,  
Saison: ganzjährig

1 Ei



1635 8171



### Obstsalat „Rio“

Obstsalat „Rio“  
3,5 kg

ohne Fond, ohne Konservie-  
rungsstoffe, Mischung aus:  
grüner Apfel, Honigmelone,  
Ananas, dunklen Trauben,  
Cantaloupemelone, Orangen,  
Saison: ganzjährig

1 Ei



1578 8924



# Gemüse





Blattsalate	56
Baby-Leaf Blattsalate	61
Tomaten	63
Gurken	68
Paprikaschoten	69
Radieschen und Rettich	72
Feingemüse	73
Herbst- und Wintergemüse	78
Kürbis	82
Wurzelgemüse	84
Rüben und Beten	87
Spargel	89
Mini-Gemüse	90
Kartoffeln	93
Zwiebeln	98
Knoblauch, Ingwer und Meerrettich	100
Meeresgemüse	101

# Blattsalate



## Baby-Spinat

Ist ein Spinat, der gepflückt wird, bevor er vollkommen ausgebildet ist. Er hat einen milden Geschmack. Baby-Spinat eignet sich, ähnlich wie Spinat, zum Dünsten und für warme Gerichte, ist aber auch eine gute und gesunde Alternative zu anderen Salaten.

**Baby-Spinat, 300 g**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**4-6 Pk Kt**



## Chicorée

Chicorée ist sehr lichtempfindlich und befindet sich daher auch in Supermärkten meistens abgedunkelt in der Auslage. Zum Chicorée wird häufig süßes Honigdressing gereicht. Der Chicorée findet beispielsweise auch gebraten und in warmen Gerichten Verwendung.

**Chicorée**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Belgien  
Saison: ganzjährig

**5 kg Kt**



## Chicorée, rot

Roter Chicorée wird durch eine Kreuzung der weißen Variante mit Radicchio gezüchtet. Er schmeckt sehr viel würziger und zugleich milder. Er eignet sich besonders für Rohkostgerichte, da er beim Erhitzen seine rote Farbe verliert.

**Chicorée, rot**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Belgien  
Saison: ganzjährig

**3 kg Kt**



## Eichblatt, hell, foliert

Hat dekorative, kraus gewellte Blätter, die mit etwas gutem Willen an krause Eichenblätter erinnern. Er hat einen milden, nussigen Geschmack. Schnittsalat wird als Dekoration für warme und kalte Gerichte verwendet. Er eignet sich ebenso gut in der Salatschüssel.

**Eichblatt, hell,  
foliert**

Herkunft: Deutschland  
und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**9 St Kt**





## Eichblatt, rot, foliert

Er hat einen lockeren Kopf. Die zarten, grün bis intensiv rot gefärbten Blätter des Eichblattsalats haben eine milde, haselnussartige Note. Die eichenlaubähnlichen Blätter sind der Namensgeber für diesen Salat. Der Schnittsalat wird als Dekoration für warme und kalte Gerichte verwendet. Er eignet sich ebenso gut in der Salatschüssel.

**Eichblatt, rot, foliert**

Herkunft: Deutschland  
und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**9 St Kt**



1543 8171



## Eisbergsalat, foliert

Der knackige Eisbergsalat ist auch im Winter eine gesunde Beilage. Er ist frei von Bitterstoffen und passt zu vielen anderen Salatkomponenten. Der Eisbergsalat ist sehr kalorien- und fettarm, er hat im Gegensatz zum Kopfsalat sogar mehr Vitamin C.

**Eisbergsalat, foliert**

Herkunft: Deutschland und  
Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**10 St Kt**



1476 1683



## Escarol

Die Winterendivie wird auch Escariol oder Glatte Endivie genannt. Sie hat breite, dicke, ganzrandige Blätter. Wegen ihres herben Geschmacks verträgt sich Escarol im gemischten Salat prima mit Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven und Thunfisch.

**Escarol**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Belgien  
Saison: ganzjährig

**6-9 St Kt**



1476 1706



## Feldsalat

Schmeckt mild, leicht würzig und nussig. Feldsalat kann gedünstet oder gedämpft werden. Er passt gut zu Suppen und anderen warmen Gerichten. Sein feiner, nussiger Geschmack kommt besonders in frischen grünen Salaten zum Ausdruck.

**Feldsalat**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande, Frankreich  
und Belgien  
Saison: ganzjährig

**1 kg**



1476 1744

**Feldsalat, 150 g**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande, Frankreich  
und Belgien  
Saison: ganzjährig

**6-10 Pk Ki**



1476 1775



### Lollo Bionda, foliert

Grüner, krausblättriger Salat mit mildem, würzigem Geschmack. Er findet als Dekoration und in gemischten Salaten Verwendung.

**Lollo Bionda, foliert** Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**9 St Kt**  
1525 3866



### Kopfsalat

Ist der bekannteste Salat, dessen hellgrüne Blätter knackig und saftig sind. Kopfsalat ist die Salatart, die in Dänemark traditionell, u. a. für belegte Brote verwendet wird.

**Kopfsalat** Herkunft: Deutschland, Niederlande und Belgien  
Saison: ganzjährig

**12 St Kt**  
1476 1867



### Frisée

Der Frisée ist eine Endiviensorte und wird auch krausblättrige Endivie genannt. Diese Endivie hat einen offenen Salatkopf mit gekrausten, stark eingeschnittenen Blättern. Das Herz des Salats ist gelb, die äußeren Blätter grün. Frisée, vor allem aber seine äußeren grünen Blätter, schmeckt etwas bitterer als normale Endivie. Das helle Salatherz schmeckt besonders gut in einem Salat. Mit nur 5 kcal pro 100 Gramm ist diese Endivie eine der Gemüsesorten mit den wenigsten Kalorien.

**Frisée, fein** Herkunft: Deutschland, Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**8-12 St Ki**  
1637 4317

**Frisée, grob** Herkunft: Deutschland, Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**8-12 St Kt**  
1476 1829



## Lollo Rosso, foliert

Der Lollo Rosso schmeckt kräftig und besticht durch seine feinwürzige Note. Er wird wegen seiner Farbe gern als Dekoration und in Salaten verwendet.

Lollo Rosso, foliert

Herkunft: Deutschland  
und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

9 St Ki



## Mixsalat

Der Mixsalat setzt sich meistens aus Eichblattsalat rot, Lollo Bionda und Lollo Rosso zusammen.

Mixsalat

Herkunft: Deutschland  
und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

9 St Kt



## Radicchio

Radicchio ist eine Chicoréesorte. Dieser kleine, runde Kopf mit rotvioletten Blättern und weißen Fasern wird jedoch meist roh verspeist. Radicchio enthält reichlich Inulin, dies stärkt die Abwehrkräfte und kann den Cholesterinspiegel senken.

Radicchio

Herkunft: Deutschland und  
Südeuropa  
Saison: ganzjährig

3 kg Ki



## Radicchio Treviso

Der Rosso di Treviso hat längliche weinrote Blätter. Im Vergleich zu dem normalen Radicchio schmeckt er recht bitter. Ihn gibt es als Frühernte „Precoce“ und Spätlese „Tardivo“. Die frühere Variante bildet lange, ovale Köpfe. Die Blätter haben ausgeprägte weiße Rippen. Bei dem Nachzügler sind die schmalen Blätter als lockere Rosette angelegt.

Radicchio Treviso

Herkunft: Deutschland  
und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

2 kg Ki



## Romana Salatherz

Diese sind die perfekten Miniaturen des Romanasalates. Ihr Geschmack ist süß mit einer nussigen Note. Aufgrund ihrer festen Struktur können die Salatherzen nicht nur roh, sondern auch gegrillt oder braisiert werden.

Romana  
Salatherzen, 2er

Herkunft: Deutschland  
und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

10-12 Pk Kt  
1476 2086



## Römersalat

Man kennt ihn auch unter dem Namen Romanasalat. Der Römersalat hat mehr Vitamin C als alle anderen Salate. Er ist unverzichtbar in dem klassischen Caesar Salad, wird jedoch durch seine feste Struktur auch gern zum Kochen verwendet.

Römersalat

Herkunft: Deutschland  
und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

8-10 St Kt  
1476 2109

## Rucola

Rucola geht ohne Übertreibung als Trendkraut durch. Es hat einen intensiven, leicht herben und pfeffrigen Geschmack. Es ist reich an Folsäure und B-Vitaminen. Es passt gut in Salate, aber auch in warme mediterrane Gerichte.

Rucola

Herkunft: Deutschland  
und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

1 kg Kt  
1476 2482

Rucola, 125 g

Herkunft: Deutschland  
und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

6-10 Sh Kt  
1482 2889





## Was ist Baby-Leaf?

Baby-Leaf ist die Bezeichnung für kleine, noch ganz junge Blätter verschiedener Arten von Pflanzen. Diese raffinierte Mischung besteht aus mindestens vier zarten, jung geernteten Blattsalaten.

Bei ihrer Ernte haben die Blätter für gewöhnlich eine Länge von 4-10 cm, wodurch sie sich für Salatschüsseln, Sandwiches, als Boden von Vorspeisen oder als Dekoration von Platten und Tellern besonders gut eignen. Es gibt viele Arten. Je nach Saison kommen zum Beispiel Bulls Blood, Tatsoi, Mizuna, Rucola, Roter Tatsoi, Roter Mangold oder Feldsalat zum Einsatz.

Mini-Salat  
Baby-Leaf

Herkunft: Italien, Niederlande  
und Dänemark  
Saison: ganzjährig

1 kg Kt





## Mesclun mit Kräutern

Mesclun  
mit Kräutern,  
800 g

Herkunft: Italien, Niederlande  
und Dänemark  
Saison: ganzjährig

1 Kt  
1694 5227



## Mizuna

Mizuna,  
800 g

Herkunft: Italien, Niederlande  
und Dänemark  
Saison: ganzjährig

1 Kt  
1694 6095



## Red Chard

Red Chard,  
800 g

Herkunft: Italien, Niederlande  
und Dänemark  
Saison: ganzjährig

1 Kt  
1694 6187



## Tatsoi

Tatsoi,  
800 g

Herkunft: Italien, Niederlande  
und Dänemark  
Saison: ganzjährig

1 Kt  
1694 6163



## Winterportulak

Winterportulak

Herkunft: Italien, Niederlande  
und Dänemark  
Saison: Dezember - März

1 kg Kt  
1694 1984



## Bull's Blood

Bull's Blood,  
800 g

Herkunft: Italien, Niederlande  
und Dänemark  
Saison: ganzjährig

1 Kt  
1694 6071



## Red Mustard

Red Mustard,  
800 g

Herkunft: Italien, Niederlande  
und Dänemark  
Saison: ganzjährig

1 Kt  
1694 6088



## Wasabi-Rucola

Wasabi-Rucola

Herkunft: Niederlande  
Saison: April - November

1 kg Ki  
1675 6649

# Tipps zu Tomaten

## Aufbewahren, Trocknen und Konservieren ...

### Aufbewahren

Tomaten werden bei 12-16 °C trocken aufbewahrt. Sie sollten verzehrt werden, wenn sie eine Zimmertemperatur von ca. 15-25 °C erreicht haben. Ihr Geschmack entfaltet sich dann am besten. Tomaten sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, da dies einen negativen Einfluss auf ihren Geschmack hat.

Vollreife Tomaten mit unbeschädigter Schale halten sich an einem kühlen Ort ungefähr eine Woche. Überreife Tomaten sollten aufgekocht und eingefroren werden.

### Trocknen im Backofen

Das Trocknen von Tomaten im Backofen dauert lange, führt aber zu einem durchaus köstlichen Ergebnis. Es sollte darauf geachtet werden, dass 94 % des in Tomaten enthaltenen Wassers verdunstet, so dass sich die Tomaten länger halten. Backen Sie die Tomaten, je nach Menge und Größe, 4 bis 10 Stunden bei 100-150 °C.

Anfangs ist darauf zu achten, dass die Ofentür geöffnet wird, um den Dampf abziehen zu lassen. Nach etwa 4 Stunden haben die Tomaten eine schwammige Konsistenz. Die getrockneten Tomaten werden in ein sterilisiertes Glas mit Jungfernlöl gegeben. Im Kühlschrank sind sie ca. einen Monat haltbar. Sollen Tomaten länger

haltbar gemacht werden, muss Konservierungsmittel hinzugegeben werden. Aufgrund ihres geringen Wassergehalts eignen sich Pflaumtomaten besonders gut zum Trocknen.

### Konservieren im Glas

Vor dem Einmachen von Tomaten sind diese zu halbieren oder mit einer Gabel einzustechen. Glas, Deckel und Gummiring werden 10 Minuten in kochendem Wasser sterilisiert.

Die Flüssigkeit, in der die Tomaten liegen sollen, wird erhitzt. Chutney wird bis zum Siedepunkt erhitzt. In das sterilisierte Einmachglas werden 2 EL Zitronensaft aus der Flasche hinzugegeben.

Das fertige Chutney wird in die sterilisierten Gläser gefüllt. Anschließend werden die Gläser in ein warmes Wasserbad gestellt und das Wasser bis zum Siedepunkt erhitzt. Die Gläser mit dem Deckel verschließen und 45 Minuten im Wasserbad stehen lassen. Die Gläser mindestens 12 Stunden abkühlen lassen. Mit den Daumen auf den Deckel drücken. Gibt der Deckel nach, ist dieser undicht und der Inhalt des Glases sollte innerhalb einer Woche verzehrt werden. Der Deckel sollte nur schwer hin- und herbewegt werden können.



## Tomate, rund

Die Tomate birgt wahre Wunder in sich. Sie ist appetit- anregend, ihr Inhaltsstoff Lycopin kann bei einigen Krebsarten das Risiko um 45 % vermindern. Außerdem ist die Tomate vielseitig einsetzbar.

<b>Tomaten, rund, 57/67 mm</b>	Herkunft: Niederlande und Spanien Saison: ganzjährig	<b>6 kg Kt</b> 1475 9949
<b>Tomaten, rund, 47/57 mm</b>	Herkunft: Niederlande und Spanien Saison: ganzjährig	<b>6 kg Kt</b> 1502 6897
<b>Tomaten</b>	Herkunft: Niederlande und Spanien Saison: ganzjährig	<b>1 kg Sh</b> 1478 1667



## Strauchtomate

Die Strauchtomate gibt es in verschiedenen Sorten und Farben. Sie ist vielseitig verwendbar und zählt zu den beliebtesten Tomatenarten.

<b>Strauchtomaten, rot</b>	Herkunft: Niederlande und Spanien Saison: ganzjährig	<b>5 kg Kt</b> 1476 0112
<b>Strauchtomaten, gelb</b>	Herkunft: Niederlande und Spanien Saison: April - Februar	<b>5 kg Kt</b> 1476 0143
<b>Strauchtomaten, grün</b>	Herkunft: Niederlande und Spanien Saison: April - Februar	<b>5 kg Kt</b> 1570 3477
<b>Strauchtomaten, orange</b>	Herkunft: Niederlande und Spanien Saison: April - Februar	<b>5 kg Kt</b> 1587 9806



## Cherrystrauchtomate

Die kleinen Cherrystrauchtomaten sind optimal für Gerichte, in denen der typische Tomatengeschmack im Vordergrund stehen soll. Sie schmecken sehr süß und sind ein Highlight in jedem knackigen Salat.

<b>Cherrystrauchtomaten</b>	Herkunft: Niederlande und Spanien Saison: ganzjährig	<b>3 kg Kt</b>  1476 0037
<b>Cocktailstrauchtomaten, Red Pearl</b>	Herkunft: Niederlande und Spanien Saison: ganzjährig	<b>3 kg Kt</b>  1476 0068
<b>Cherrystrauchtomaten, Amor</b>	Herkunft: Niederlande und Spanien Saison: ganzjährig	<b>3 kg Kt</b>  1481 3627



## Cherrytomate, gelb

Kleine, runde Tomaten, die als ganze Frucht unzerkaut in den Mund passen und somit ihren Saft und ihre Kraft bewahren. Sie sind aufgrund ihrer besonderen Süße die Lieblingstomate vieler Kinder. Als rote und gelbe Tomate erhältlich.

<b>Cherrytomaten, gelb, 250 g</b>	Herkunft: Niederlande und Spanien Saison: ganzjährig	<b>9 Pk Kt</b>  1475 9963
-----------------------------------	---	--



## Fleischtomate, gelegt

Sind besonders große und feste Tomaten. Aufgrund ihrer Größe und Festigkeit eignen sie sich besonders gut für Burger und Sandwiches.

**Fleischtomaten, gelegt**

Herkunft: Niederlande, Belgien und Spanien  
Saison: ganzjährig

**6-7 kg Ki**  
  
1476 0099



## Romastrauchtomate

Sie ist eine eiförmige, festfleischige Tomate mit einem kräftigen Geschmack. Die Romastrauchtomate wird gern zu Salaten, Saucen und Suppen verarbeitet.

**Romastrauchtomaten**

Herkunft: Niederlande und Spanien  
Saison: ganzjährig

**5 kg Kt**  
  
1481 3634



## Classic-Mix

Der Tomaten Classic-Mix ist ein Mix verschiedener alt-herkömmlicher Tomatensorten – Tomaten in verschiedenen Farben, Größen und Aromen. Perfekt, um verschiedene Tomaten zu probieren oder als Hingucker in Salaten.

**Classic-Mix, verschiedene alte Tomatensorten**

Herkunft: Niederlande und Spanien  
Saison: ganzjährig

**3 kg Ki**  
  
1660 6913



## Snack-Tomate

Snack-, Pflaumen-, Cherry- und Dattelcherrytomaten sind Namen, die für eine Reihe von kleinen, mundgerechten Sorten stehen. Allen gemein ist ein süßer, würziger Tomatengeschmack und ihr festes Fleisch. Die Sorten können mehr oder weniger länglich sein.

**Snack-Tomaten,  
rot**

Herkunft: Niederlande,  
Spanien und Marokko  
Saison: ganzjährig

**1,5 kg Kt**



**Snack-Tomaten,  
orange**

Herkunft: Niederlande,  
Spanien und Marokko  
Saison: ganzjährig

**1,5 kg Kt**



**Snack-Tomaten,  
gelb**

Herkunft: Niederlande,  
Spanien und Marokko  
Saison: ganzjährig

**1,5 kg Kt**



**Snack-Tomaten,  
braun**

Herkunft: Niederlande,  
Spanien und Marokko  
Saison: ganzjährig

**1,5 kg Kt**





## Ochsenherz

Coeur de Boeuf, Ochsenherztomate, Stierherztomate ...  
... sind große, gerippte Tomaten. Schneidet man die Früchte in Scheiben, erhält man ein schönes blumenähnliches Muster. Die Tomaten eignen sich deshalb gut als Dekoration auf Platten oder in einem traditionellen Tomatensalat. Ihr Geschmack ist mild.

**Ochsenherzen**

Herkunft: Niederlande und Spanien  
Saison: April - Februar

**3 kg Kt**



## Tomberry®

Die Tomberry®-Tomate wird als Beere bezeichnet, weil diese Tomate so klein ist. Ihre „Babyform“ ist allerdings gepaart mit einem Megageschmack. Das macht diese kleine Tomate zu einer perfekten Zutat in der Gastronomie. Die Tomberry® hat eine Optik, die jeden Feinschmecker anspricht und ist durch ihre „Größe“ ideal für Salate und als Garnitur. Wenn die Tomberry® warm in einem Gericht verwendet wird, ist die Geschmacksexplosion sogar noch größer.

**Tomberry®,  
rot, 125 g**

Herkunft: Niederlande und Spanien  
Saison: ganzjährig

**8 Sh Kt**



**Tomberry®,  
gelb, 125 g**

Herkunft: Niederlande und Spanien  
Saison: ganzjährig

**8 Sh Kt**



## Intense™

Bei der Intense™-Tomate geht wegen ihrer hohen Fruchtfleischdicke kein Tropfen Saft verloren. Sie ist die ideale Tomate zum Schneiden.

**Intense™**

Herkunft: Niederlande und Spanien  
Saison: Mai - März

**6 kg Kt**



## Kumato®

Vom Aussehen her erinnert die Kumato® an die herkömmliche Tomate. Nur ihre dunkelbraune bis goldgrüne Farbe unterscheidet sie voneinander. Auch wenn sie auf den ersten Blick unreif aussehen, sind sie süßer als andere Tomaten. Sie verfeinern daher vor allem Salate, Suppen und Aufläufe. Übrigens: Besonders gut kommt eine Kumato®-Sauce bei Kindern an!

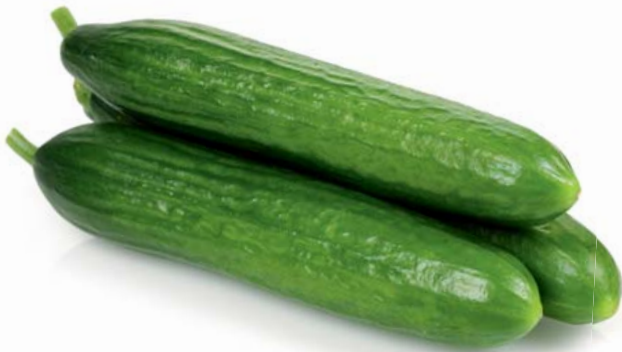
**Kumato®**

Herkunft: Niederlande und Spanien  
Saison: ganzjährig

**6 kg Kt**



# Gurken



## Gurke

Die Salatgurke (oder Schlangengurke) ist die gebräuchlichste unter den verschiedenen Gurkensorten. Gurken schmecken fruchtig und angenehm mild. Die meisten Vitamine enthält übrigens die Schale. Sie kann nach gründlichem Abwaschen mitgegessen werden. Wussten Sie, dass wir die Gurke immer unreif essen? Im reifen Zustand wäre sie gelb!

**Gurken, 35+**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Spanien  
Saison: ganzjährig



## Gurke, krumm

Die krumme Gurke hat dieselben Eigenschaften wie Ihre „gerade“ Schwester. Sie hat jedoch eine Krümmung von über 20 mm auf 10 cm Länge, daher muss sie „krumm“ genannt werden.

**Gurken, krumm**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Spanien  
Saison: ganzjährig



## Schmorgurke

Schmorgurken sind kleiner und dicker als normale Gurken. Ihre ledrige Haut kann nicht mitgegessen werden. Der Geschmack ist aromatisch und intensiv. Schmorgurken eignen sich ideal zum Füllen, Schmoren und Grillen.

**Schmorgurken**

Herkunft: Deutschland  
Saison: Mai - August



## Snack-Gurke

Sie sind der gesunde Snack für zwischendurch. Wie ihre großen Artgenossen sind Snack-Gurken kalorienarm und gesunde Durstlöscher. Sie können den Säure-Basen-Haushalt des Körpers im Gleichgewicht halten.

**Snack-Gurken**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Spanien  
Saison: ganzjährig



# Gemüsepaprika

Die Paprika gelangte mit Kolumbus von Amerika nach Europa. Damals wurde sie jedoch nur zur Zierde angepflanzt. Später dienten die würzigen Früchte ärmeren Leuten als Pfefferersatz. Um 1950 gelang es einem Ungarn erstmals Paprika ohne bzw. mit wenig Capsaicin zu züchten. Dieser Wirkstoff ist nämlich für die Schärfe der Paprika verantwortlich. Somit konnte man endlich eine milde Paprika – die Gemüsepaprika – auf den Markt bringen.



<b>Paprika-Mix, 500 g</b>	Herkunft: Deutschland, Niederlande und Spanien Saison: ganzjährig	<b>9 Ne Kt</b>  1475 8010
<b>Paprika, rot</b>	Herkunft: Deutschland, Niederlande und Spanien Saison: ganzjährig	<b>5 kg Kt</b>  1475 8041
<b>Paprika, gelb</b>	Herkunft: Deutschland, Niederlande und Spanien Saison: ganzjährig	<b>5 kg Kt</b>  1475 7938
<b>Paprika, grün</b>	Herkunft: Deutschland, Niederlande und Spanien Saison: ganzjährig	<b>5 kg Kt</b>  1475 7952
<b>Paprika, orange</b>	Herkunft: Deutschland, Niederlande und Spanien Saison: ganzjährig	<b>5 kg Kt</b>  1481 3542



## Rote Spitzpaprika

Spitzpaprika hat im Vergleich zur normalen Gemüsepaprika einen pfeffrig-pikanten, aber trotzdem angenehm süßlichen Geschmack. Spitzpaprika hat einen fast sensationell hohen Gehalt an Vitamin C und eine beachtliche Menge an Vitamin A, das für Sehkraft und für eine gesunde Haut besonders günstig ist. Das knackige Gemüse kommt fast völlig ohne Fett und kaum Kalorien aus, hat dafür aber umso mehr Ballaststoffe.



**Paprika,  
rot, spitz**

Herkunft: Niederlande und  
Spanien  
Saison: ganzjährig

**4 kg Kt**  
1475 8072

## Chili

Das Aroma der Chili ist nicht nur scharf, sondern kann fruchtig, rauchig und süßlich sein. Grundsätzlich gilt: Je kleiner die Schote, desto schärfer ist sie. Außerdem sind Chillischoten schmerzstillend, regen die Sinne an und erhöhen die Fettverbrennung. Je schärfer desto besser.



**Chilischoten,  
rot, 100 g**

Herkunft: Niederlande,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**12 Sh Kt**  
1475 8355

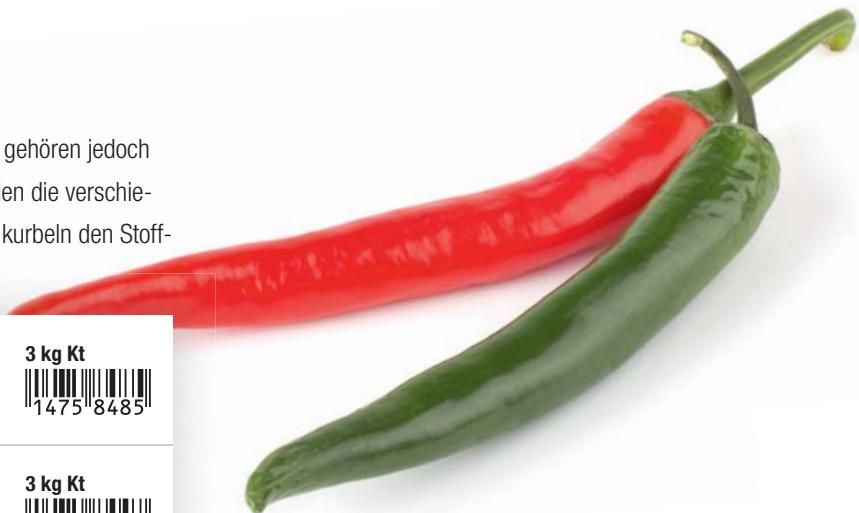
**Chilischoten,  
grün, 100 g**

Herkunft: Niederlande,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**12 Sh Kt**  
1475 8331

## Peperoni

Peperoni sind zwar mit den Chilis verwandt, gehören jedoch eher zu den Gewürzpaprika. Aus ihnen werden die verschiedensten Paprikapulver hergestellt. Peperoni kurbeln den Stoffwechsel an und beugen Diabetes vor.



**Peperonischoten,  
rot**

Herkunft: Niederlande und  
Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**3 kg Kt**  
1475 8485

**Peperonischoten,  
grün**

Herkunft: Niederlande und  
Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**3 kg Kt**  
1475 8447



## Pimientos Padrón

Pimientos de Padrón werden in der Umgebung des Ortes Padrón im spanischen Galizien angebaut. Manche der Schoten sind sehr scharf, andere wiederum vergleichsweise mild. Ohne die Pimientos ist die spanische Küche kaum vorstellbar. Sie gehört in den Salat, in Pfannengerichte oder wird mit allerlei Gemüse kombiniert.

**Pimientos Padrón,  
Schoten, 2 kg**

Herkunft: Niederlande und  
Südeuropa  
Saison: ganzjährig



## Jalapeño

Bekannt aus der Tex-Mex-Küche: Jalapeños. Sie sind 7-8 cm lang und dickfleischig. Sie sind scharf und schmecken angenehm würzig nach Paprika. Grundsätzlich passt die Schote in alle Gerichte, denen Sie ein pikantes Aroma verpassen wollen.

**Jalapeñoschoten,  
grün, 2 kg**

Herkunft: Niederlande,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig



## Red Habanero

Habaneros sind lampionförmig und haben einen sehr hohen Schärfegrad. Hinter der scharfen Fassade verbirgt sich ein wunderbar fruchtiges Aroma. Das Capsaicin in den kleinen scharfen Schoten ist besonders gut für das Herz, es verhindert Ablagerungen in den Arterien und kann dadurch das Herzinfarkt- und Schlaganfall-Risiko vermindern.

**Red Habanero,  
Schoten**

Herkunft: Niederlande,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig



## Fresno-Peperoni -Mix

Die Fresno Peperoni ist in verschiedenen Farben erhältlich, unter anderem in lila und weiß. Sie hat eine feste, glänzende Schale, einen hellgrünen Stiel und ist ca. 3-10 cm lang. Fresno Peperoni haben einen milden bis leicht scharfen Geschmack.

**Fresno-Peperoni-  
Mix, Schoten,  
100 g**

Herkunft: Niederlande  
Saison: April - August



# Radieschen und Rettich



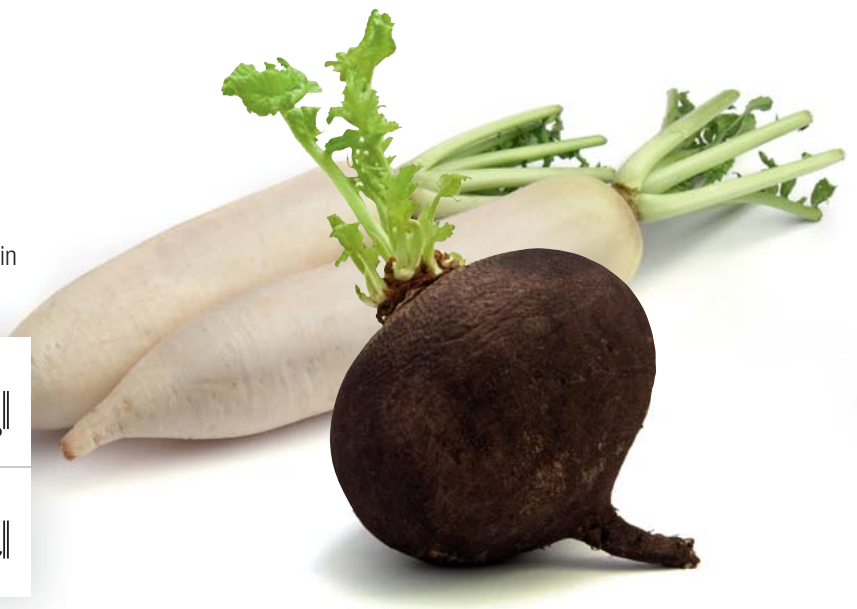
## Radieschen

Der Geschmack der Radieschen erinnert an Rettich. Kein Wunder, denn die Knollen sind mit ihm verwandt. Das Aroma der kleinen Kugeln ist jedoch feiner. Es hat eine angenehme, mitunter leicht bittere Schärfe. Diese hängt von Sorte und Größe des Radieschens ab: Je kleiner es ist, desto schärfer schmeckt es in der Regel. In Scheiben oder Stifte geschnitten, nutzt man die Radieschen als Zutat für Salate oder Rohkostplatten. Doch auch für die warme Küche sind Radieschen eine Bereicherung: Bissfest mit etwas Butter angedünstet, eignen sie sich z. B. als Beilage zu Geflügel oder Fisch. Lange, weiße Radieschen heißen Eiszapfen oder auch Blanche Transparente. Sie werden 6-10 cm lang. In Aussehen und Geschmack erinnern sie an den Rettich. Bei Eiszapfen handelt es sich um die ursprüngliche Form des Radieschens.

<b>Radieschen</b>	Herkunft: Deutschland, Niederlande und Südeuropa Saison: ganzjährig	<b>15 Bd Ki</b>  1475 8270
<b>Radieschen, ohne Grün, 1 kg</b>	Herkunft: Deutschland und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>10 kg Kt</b>  1475 8263
<b>Eiszapfen</b>	Herkunft: Deutschland Saison: Mai - Juli	<b>15 Bd Ki</b>  1476 7784

## Rettich

Die Form des Rettichs variiert von rund über länglich bis kegelförmig. Der Geschmack ist dem von Radieschen sehr ähnlich. Rettich dient roh, in dünnere oder dickere Streifen geschnitten, als Beilage für Salatbuffets oder wird gekocht in Eintöpfen und Suppen verwendet.



<b>Rettich, weiß</b>	Herkunft: Deutschland und Südeuropa Saison: ganzjährig	<b>15 St Kt</b>  1475 9406
<b>Rettich, schwarz</b>	Herkunft: Deutschland Saison: November - März	<b>10 St Kt</b>  1619 1877

# Feingemüse



## Artischocke

Das leicht bitter-herbe Haselnuss-Sellerie-Aroma der Artischocke ist für viele Feinschmecker ein absoluter Gaumenschmaus. Sehr beliebt ist die Artischocke in der französischen Küche. In der Regel werden Artischocken in Salzwasser gegart. Dabei verwendet man vom ganzen Blütenkopf nur ca. 20 %. Der üppig enthaltene Bitterstoff Cynarin verbessert die Durchblutung der Leber und unterstützt sie beim Entgiften. Artischocken enthalten relativ viel Inulin und sind das ideale Gemüse bei Diabetes.

Artischocken

Herkunft: Frankreich, Italien  
und Spanien  
Saison: ganzjährig

18-24 St Kt



## Aubergine

Die Aubergine gehört zur Familie der Nachtschattengewächse. Das macht sie zu einer Verwandten von Tomate und Kartoffel. Kaum einer vermutet, dass die Frucht aus botanischer Sicht eine Beere ist. Sie wird auch Eierfrucht oder Spanisches Ei genannt. Die Frucht lässt sich braten, schmoren, füllen, grillen oder frittieren. Mit Kräutern und Gewürzen wie Knoblauch, Pfeffer, Chili, Estragon, Oregano und Basilikum harmoniert der milde Eigengeschmack der Aubergine dabei bestens.



Auberginen

Herkunft: Niederlande und  
Südeuropa  
Saison: ganzjährig

5 kg Kt



Auberginen,  
Graffiti

Herkunft: Niederlande und  
Südeuropa  
Saison: Februar - November

5 kg Kt





## Blumenkohl

Blumenkohl ist ein weißer Kohlkopf, der aus winzig kleinen Blütenknospen besteht. Er lässt sich (in kleine Röschen gebrochen) pfannenrühren, gratinieren, dämpfen, kochen und in Suppen weiterverarbeiten. Außerdem eignet er sich roh für Salate in Form von kleinen Röschen. Blumenkohl hat einen süßen, nussigen Geschmack.

**Blumenkohl**

Herkunft: Deutschland und  
Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**6 St Kt**



1475 7617



## Romanesco

Romanesco ist eine gezüchtete Variante des Blumenkohls, die seit vielen hundert Jahren angebaut wird. Romanesco schmeckt etwas milder als Blumenkohl. Er kann ähnlich wie Brokkoli oder Blumenkohl roh gegessen, gebraten, gedämpft oder gekocht werden.

**Romanesco**

Herkunft: Deutschland und  
Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**6-8 St Ki**



1475 8300



## Bohnen

Grüne Bohnen haben einen feinen, dezenten Geschmack und lassen sich kräftig würzen. Vor dem Zubereiten sollten auf beiden Seiten die Enden abgeschnitten werden. Danach lassen sich die Bohnen kochen oder dämpfen. Die Kochzeit muss mindestens 15 Minuten betragen. Denn rohe Bohnen enthalten den giftigen Eiweißstoff Phasin. Er kann Magen- und Darmbeschwerden verursachen und wird erst durch das Erhitzen unschädlich gemacht. Als Rohkost ist die grüne Bohne daher völlig ungeeignet.

**Bohnen**

Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**4-5 kg Kt**



1475 7082



## Keniabohnen

Keniabohnen sind eine Buschbohnen-Unterart der grünen Bohne. Sie sind fast so dünn wie Stricknadeln und haben keine Samen. Keniabohnen haben keine Fäden und sind dadurch leicht zu verarbeiten. Wie es ihr Name andeutet, werden die Keniabohnen aus Afrika importiert. Sie zählen hierzulande zu den kostbarsten Bohnen.

**Keniabohnen,  
250 g**

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

**12 Sh Kt**



1491 6274



## Schneidebohnen

Schneidebohnen werden auch Stangenbohnen genannt. Es gibt sie in vielen Formen. Schneide- bzw. Stangenbohnen bestechen durch einen hohen Proteingehalt und sind optimale Eiweißlieferanten.

**Schneidebohnen**

Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**4-5 kg Ki**



## Dicke Bohnen

Dicke Bohnen werden auch Acker- oder Saubohnen genannt. Sie gehören klassisch in kräftige Eintöpfe. Aber auch frische Salate schmecken köstlich mit dicken Bohnen. Sie enthalten wertvolle Mineral- und Ballaststoffe und viel Eiweiß.

**Dicke Bohnen**

Herkunft: Deutschland  
Saison: Juni - August

**5-10 kg Ki**



## Brokkoli

Brokkoli besteht aus vielen, winzig kleinen, dunkelgrünen Blütenknospen und hat einen milden, spargelähnlichen Geschmack. Dies führte dazu, dass er früher Spargelkohl genannt wurde. Das grüne Gemüse dient überwiegend als Zutat in Aufläufen, Suppen, Eintöpfen, Soßen und Salaten. Aber auch als Gemüsebeilage zu Fleischgerichten wie Kalb, Geflügel, Schwein und Lamm ist der Brokkoli eine wahre Delikatesse.

**Brokkoli,  
500 g**

Herkunft: Deutschland und  
Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**10-12 Pk Kt**



## Zuckerschoten

Zuckerschoten – auch Kaiserschoten genannt – schmecken intensiv nach Erbse. Sie sind dabei jedoch süßer, feiner und knackiger. Die Zuckerschote enthält winzige Erbsen die gemeinsam mit der knackigen, sie schützenden Schote, gegessen werden. Zuckerschoten eignen sich sowohl zur Verwendung roh in Salaten, kurz blanchiert oder in der Pfanne gebraten.

**Zuckerschoten,  
250 g**

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

**12 Sh Kt**



**Zuckerschoten,  
lose**

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

**2 kg Ki**





## Erbse

Die Erbse stammt ursprünglich aus Kleinasien und ist seit Jahrtausenden eine wichtige Nutzpflanze. Für die menschliche Ernährung war sie früher und auch heute ein wichtiger Proteinlieferant. Erbsenproteine sind aufgrund ihrer ganz speziellen Kombination aus Aminosäuren besonders wertvoll für den Muskelaufbau. Heute wird sie vor allem als Gemüse verwendet.

**Erbsen**

Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: Mai - Juli

**4-6 kg Ki**



## Fenchel

Gemüsefenchel ist aus der mediterranen Küche nicht mehr wegzudenken und kann auf vielseitige Weise zubereitet werden. Roh oder gegart verträgt er sich mit vielen anderen Gemüsen und harmoniert besonders mit herzhaften Fleisch- und Fischgerichten. Der süßliche Geschmack von Fenchel erinnert an Anis, was auf seine ätherischen Öle zurückzuführen ist. Fenchel kann Erkältungsbeschwerden wie Husten und Schnupfen lindern.

**Fenchel**

Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**5 kg Kt**



## Kohlrabi

Kohlrabi ist eine Zuchtform des Gemüsekohls: Er entstand durch die Kreuzung von wildem Kohl und wilden weißen Rüben. Unter dem hellgrünen Äußeren des Kohlrabi verbirgt sich festes Fleisch, das vielseitig Verwendung findet, z. B. roh, gekocht, gedünstet oder als Würfel in der Pfanne gebraten. Er passt außerdem ausgezeichnet zu Salatbuffets, ob geraspelt oder in Würfeln. Er hat einen süßen, leicht kohlrartigen Geschmack.

**Kohlrabi**

Herkunft: Deutschland und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**20-25 St Ki**



## Lauchzwiebel

Der Geschmack der Frühlings- oder auch Lauchzwiebel ist im Gegensatz zur Gemeinen Speisezwiebel sehr mild. Ihre Stängel besitzen ein feines Laucharoma. Dadurch macht sie sich besonders gut in frischen, leichten Salaten und Quarks. Aber auch Dips, Saucen, Suppen, Pilz- und Fleischgerichte oder Meeresfrüchte lassen sich damit super verfeinern. Lauchzwiebeln werden auch gern in der asiatischen Küche verwendet.

**Lauchzwiebeln**

Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Ägypten  
Saison: ganzjährig

**14 Bd Kt**





## Mangold

Der Geschmack des Mangolds erinnert an Spinat, ist jedoch aromatischer und würziger. Prinzipiell kann das Gemüse wie Blattspinat verwendet werden. Beim Dünsten entwickelt der grüne Gaumenschmaus ein nussiges Aroma. Mit Knoblauch und Pinienkernen oder Sahne und Muskat verfeinert, eignet sich das Gemüse als delikate Beilage zu Fleisch und Fisch.

### Mangold

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

5 kg Kt



### Mangold, bunt

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Südeuropa  
Saison: Mai - August

5 kg Kt



## Pak Choi

Pak Choi ist eine asiatische Kohllart, die in Geschmack und Aussehen ein wenig an Mangold erinnert. Pak Choi hat einen leicht bitteren, knackigen, kohlähnlichen Geschmack. Er lässt sich sowohl roh, als auch gedämpft und pfannengerührt verwenden. Pak Choi passt hervorragend zu Wokgerichten, Suppen oder frisch im Salat.

### Pak Choi

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Übersee  
Saison: ganzjährig

3-8 kg Kt



## Zucchini

Zucchini gehören zu den Kürbisgewächsen und sind ursprünglich durch Züchtungen aus dem Gartenkürbis entstanden. Übersetzt aus dem Italienischen heißt „zucchini“ soviel wie: kleiner Kürbis. Es gibt gelbe und grüne Züchtungen, wobei verschiedene Schattierungen und auch Streifen vorkommen. Ob roh, gefüllt, gebraten, geschmort, überbacken oder als Gemüsebeilage – die Zucchini ist vielseitig verwendbar und schmeckt kalt oder warm gleichermaßen lecker. Als Antipasti ist die Gemüsefrucht seit jeher im Mittelmeerraum äußerst beliebt und hat einen festen Platz in der mediterranen Küche.



### Zucchini, grün

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

5 kg Ki



### Zucchini, gelb

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

4-5 kg Ki





# Herbst- und Wintergemüse



## Chinakohl

Chinakohl hat einen leicht senfartigen, aber sehr milden und süßen Kohlgeschmack. Hervorragend schmeckt Chinakohl als frischer Salat mit Obst und Gemüse. Man kann aber auch prima klassische Kohlgerichte damit zubereiten. Er passt außerdem zu warmen asiatischen Gerichten.

Chinakohl

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

8-10 kg Kt



## Grünkohl

Grünkohl hat einen würzigen, dabei aber auch leicht süßlichen Kohlgeschmack. Grünkohl wird klassisch als herzhafte Gemüsebeilage zu geräuchertem Fleisch, Würstchen und Kartoffeln serviert. Kultstatus erlangte curly kale (engl. Grünkohl) als Superfood wegen seiner vielen Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe.

Grünkohl

Herkunft: Deutschland  
Saison: November - Januar

4 kg Ki





## Flower Sprouts

Eine echte kleine Besonderheit! Diese Kreuzung aus Grünkohl und Rosenkohl vereint einen intensiven, feinen Kohlgeschmack mit einem wirklich entzückenden Aussehen und vielen gesunden Vitaminen.

**Kohl,  
Flower Sprouts**

Herkunft: Niederlande  
und Belgien  
Saison: Oktober - Januar

**2 kg Kt**



## Rosenkohl

Rosenkohl besteht aus kleinen, rosenförmigen Köpfen (daher der Name), die als seitliche Knospen an einem langen Strunk wachsen. Rosenkohl lässt sich unzerteilt kochen, geviertelt braten oder in Scheiben geschnitten in Salaten verwenden, dann meistens zusammen mit Orangen oder anderen Früchten. Besonders gut schmeckt zu dem bitteren Kohl ein Honigdressing oder ein anderes süßes Dressing.

**Rosenkohl**

Herkunft: Deutschland und  
Niederlande  
Saison: Oktober - Februar

**10 kg Ki**



**Rosenkohl,  
lose**

Herkunft: Deutschland und  
Niederlande  
Saison: Oktober - Februar

**5 kg Sa**



## Rotkohl

Rotkohl besteht aus großen, kräftigen Blättern, die zusammen einen großen, festen Kohlkopf bilden. Geschmacklich ist Rotkohl etwas kräftiger als Weißkohl. Der Klassiker ist Rotkohl als Beilage zu dunklem Fleisch wie Rind oder Wild sowie zu Geflügel, zubereitet mit Zwiebeln, Schmalz und Gewürzen wie Nelken, Lorbeer und Piment.

**Rotkohl**

Herkunft: Deutschland  
und Niederlande  
Saison: August - Mai

**15 kg Ki**



**Rotkohl,  
früh**

Herkunft: Deutschland  
und Niederlande  
Saison: Juni - Juli

**10-15 kg Ki**



## Spitzkohl

Spitzkohl hat einen dezent süßlich milden Geschmack nach Weißkohl und ist ihm hinsichtlich seiner Verwendungsmöglichkeiten sehr ähnlich. Er schmeckt besonders gut roh, gedämpft, pfannengerührt und blanchiert. Spitzkohl bietet sich, durch seine großen Blätter, gut zum Befüllen mit Hackfleisch, Fisch oder Gemüse an.

**Spitzkohl**

Herkunft: Deutschland und  
Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**7,5-10 kg Ki**





## Weißkohl

Weißkohl ist reich an vielen Nährstoffen und Vitaminen. Zu den beliebtesten Weißkohlgerichten gehören Kohlrouladen, Krautflammkuchen, deftige Kohlsalate, herzhafte Eintöpfe und – nicht zu vergessen – die bekannte Kohlsuppe.

<b>Weißkohl</b>	Herkunft: Deutschland und Niederlande Saison: August - Mai	<b>15 kg Ki</b> 1475 8850
<b>Weißkohl, früh</b>	Herkunft: Deutschland und Niederlande Saison: Juni - Juli	<b>10-15 kg Ki</b> 1475 8874



## Wirsing

Einzigartig macht den Wirsing seine typische Blattform und der delikate milde Geschmack: Die Blätter sind immer leicht gekräuselt und haben meistens eine satte, grüne Farbe. Wirsing ist ein echtes Allroundtalent. Er schmeckt blanchiert und kurz gegart als Gemüsebeilage zu Wild-, Rind-, Schweine- oder Lammfleisch, in Suppen und Eintöpfen und natürlich als feine Hülle für die pikanten Kohlrouladen.

<b>Wirsing</b>	Herkunft: Deutschland und Südeuropa Saison: ganzjährig	<b>7,5-10 kg Ki</b> 1475 8881
----------------	---	----------------------------------



## Mais

Obwohl er auch roh gegessen werden kann, wird Zuckermais meist gekocht oder gegrillt. Im Sommer schmecken die frischen Maiskolben am besten vom Grill – bestrichen mit aromatisch-würziger Kräuterbutter. Doch auch gekocht ist das Gemüse ein echter Gaumenschmaus. Kalt peppt Mais einen knackigen Salat nicht nur optisch auf: Die natürliche Süße harmonisiert perfekt mit einem würzigen Dressing.

<b>Mais, Kolben, 2er</b>	Herkunft: Deutschland, Frankreich und Übersee Saison: Juli - Oktober	<b>7-12 St Kt</b> 1475 7792
<b>Mais, Kolben, gekocht, 2er</b>	Herkunft: Deutschland, Frankreich und Übersee Saison: ganzjährig	<b>12 Pk Kt</b> 1512 5064



## Porree

Das Besondere am Porree ist seine geschmackliche Zweideutigkeit: Das untere Ende der Stange ist weiß und zart und hat ein scharfes, aber feines Aroma. Am anderen Ende sitzen die grünen, festen Blätter. Sie besitzen eine stärkere Schärfe und schmecken würzig-kräftig. Sein zwiebelartiges Aroma macht Porree zum perfekten Verbündeten für deftige Gerichte. Gerne serviert man ihn auch solo und gedünstet als Beilage.

<b>Porree</b>	Herkunft: Deutschland, Niederlande und Südeuropa Saison: ganzjährig	<b>10 kg Kt</b> 1475 9390
---------------	--	------------------------------



## Sellerie

Sellerie eignet sich zum Rohverzehr genauso wie gegart. Die Stangen bieten sich als Cocktailbissen oder zum Knabbern und Dippen an. Auch die runzelige Knolle hat so einiges drauf: Man kann sie in einem pikanten Salat als Rohkost verarbeiten. Dann ist sie am gesündesten.

### Sellerie, Knollen

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

5 kg Kt



### Staudensellerie

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

10-12 Bd Kt



## Steckrübe

Die Steckrübe (Kohlrübe) gehört zur Familie des Kohls. Diese dickbauchige Knolle wächst, im Gegensatz zu anderen Kohlsorten, unter der Erde. Die Steckrübe wird immer gekocht oder gedämpft. Das gelbe, gut duftende Fleisch hat dann einen milden, süßlichen und sehr aromatischen Geschmack. Die Steckrübe passt gut zu Käse und Käsegerichten, Bockwurst, Rauchwurst, Schinken und Lammfleisch. Sie ist, wie alle anderen Kohlsorten, reich an Vitamin C.

### Steckrüben

Herkunft: Deutschland und  
Großbritannien  
Saison: September - April

15 kg Sa



## Suppenbund

Suppenbunde sind saisonal unterschiedlich zusammengestellt. Es wird in der Zusammensetzung stets darauf geachtet, in Summe einen würzigen Gemüsegeschmack zu erreichen. Zu den beliebtesten Zutaten für Suppenbunde zählen Möhren, Knollensellerie, Petersilie, Petersilienwurzeln, Porree und Pastinaken. Reich an Vitaminen, Ballaststoffen und ätherischen Ölen ist Suppengemüse ein gesunder Allrounder.

### Suppenbunde

Herkunft: Deutschland  
Saison: ganzjährig

8-12 Bd Kt





# Kürbis



## Hokkaido-Kürbis

Der Hokkaido-Kürbis ist hierzulande wohl der beliebteste Vertreter seiner Art. Das liegt nicht nur an seinem orangefarbenen Fruchtfleisch, dessen Aroma an Esskastanien erinnert: Sein wohl größter Pluspunkt ist die Schale. Im Gegensatz zu vielen anderen Kürbissorten kann sie nämlich ganz einfach mitgegessen werden. Am besten macht sich der handliche Japaner in einer cremigen Suppe, doch auch als Beilage ist er nicht zu verachten. Süßen Verführungen – ob Kuchen oder Marmelade mit Vanillearoma – verleiht er eine köstliche Note.

Hokkaido-Kürbis

Herkunft: Deutschland und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

10 kg Kt



1475 9055



## Butternut-Kürbis

Wegen seiner typischen Form wird der Butternut-Kürbis auch Birnen-Kürbis genannt. Im Gegensatz zu manch anderem Verwandten bietet er viel Fruchtfleisch mit nur wenigen Kernen. Wie es sein Name vermuten lässt, verwöhnt der Butternut-Kürbis Genießer mit einem feinen, leicht süßen, buttrig-nussigen Geschmack. Daher ist er vielseitig einsetzbar: Als Beilage oder Suppe macht das cremige Fruchtfleisch eine ebenso gute Figur wie im Püree oder Kuchen. Es eignet sich zudem auch als Rohkost – z. B. klein gerieben im Salat.

Butternut-Kürbis

Herkunft: Deutschland und  
Südeuropa  
Saison: ganzjährig

10 kg Kt



1475 8973



## Muskat-Kürbis

Das hellgelbe und zarte Fruchtfleisch des Muskat-Kürbis hat ein feines Aroma, das dem des namensgebenden Gewürzes nahekommt. Dank dieser aparten Note eignet sich der schwere und gerippte Kürbis hervorragend für Suppen oder zum Einlegen. Auch Konfitüre verleiht er eine besondere Note!

Muskat-Kürbis

Herkunft: Frankreich und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

10-12 kg Ki



## Halloween-Kürbis

Dank seiner runden bis ovalen Form eignet sich der klassische Halloween-Kürbis perfekt zum Aushöhlen und Schnitzen. Es gibt ihn in verschiedenen Sorten, deren Fruchtfleisch sich auch für Suppen, Pürees oder als Beilage eignet.

Halloween-Kürbis

Herkunft: Deutschland  
Saison: September - Oktober

5-7 kg Kt



## Gelber Zentner Kürbis

Der Gelbe Zentner ist ein echtes Schwergewicht: Bis zu 50 Kilo kann der knallig gelbe Vertreter auf die Waage bringen. Sein Fruchtfleisch hat jedoch ein eher schwaches Aroma – daher darf es kräftig mit Ingwer, Chili & Co. nachgewürzt werden. Zudem eignet es sich perfekt zum süß-sauren Einlegen.

Gelber Zentner,  
Kürbis

Herkunft: Deutschland  
Saison: September - Oktober

1 kg



## Zierkürbis

Achtung! Einige Zierkürbisse sind durchaus als giftig zu bezeichnen. Sie enthalten den Giftstoff Cucurbitacin und sollten nicht verspeist werden! Unsere Zierkürbisse sind nur zur Zierde!

Zierkürbis

Herkunft: Deutschland  
Saison: August - September

1 Ki





# Wurzelgemüse

Wurzel- und Knollengemüse gehören zu einer gesunden Kost, die voller Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe steckt und für die Verdauung wichtig ist.



## Möhre

Die Möhre ist nach der Kartoffel das meist gegessene Gemüse. Möhren sind herrlich vielseitig und deshalb in der Küche so beliebt: Sie schmecken roh, in der Suppe oder als gegartes Gemüse. Sogar Saft wird daraus gepresst – und auch als Kuchen oder Konfitüre sind sie ein Gedicht. Bekannt sind Möhren für ihren hohen Anteil an Betacarotin – daher kommt schließlich ihre leuchtende Farbe. Sie punkten aber auch mit viel Vitamin C, Kalium, Kalzium, Magnesium und Eisen.

Möhren, dick	Herkunft: Deutschland und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>10 kg Sa</b> 1475 9109
Möhren, lose	Herkunft: Deutschland und Südeuropa Saison: ganzjährig	<b>9-12 kg Ki</b> 1485 2503
Möhren, 3 kg	Herkunft: Deutschland, Niederlande und Südeuropa Saison: ganzjährig	<b>1 Bt</b> 1475 9130
Bundmöhren	Herkunft: Deutschland und Südeuropa Saison: ganzjährig	<b>15 Bd Ki</b> 1475 9178



## Gelbe Möhre

Diese blassen Vertreter waren bis zum 19. Jahrhundert weiter verbreitet als die orangen Möhren. Sie schmecken weniger süß und passen gut in Eintöpfe oder herzhaften Kuchen.

Möhren, gelb

Herkunft: Deutschland und Niederlande  
Saison: ganzjährig

5 kg Sa



## Snack-Möhre

Die Snack-Möhre schmeckt besonders süß, hat eine zarte Konsistenz, ist aber trotzdem knackig im Biss. Sie ist ein Gemüse der „guten alten Zeit“ und zeichnet sich aus, dass sie klein und kompakt bleibt.

Snack-Möhren,  
200 g

Herkunft: Deutschland und Dänemark  
Saison: ganzjährig

12 Pk Ki



## Möhre Beta Sweet

Diese recht junge Sorte, die an einer texanischen Universität gezüchtet wurde, ist eine Kreuzung aus einer schwarzen Urkarotte und einer „normalen“ orangefarbenen Karotte. Sie hat ca. 40 % mehr Betacarotin als andere Möhren und ist süßer.

Möhren,  
Beta Sweet

Herkunft: Deutschland und Niederlande  
Saison: ganzjährig

5 kg Ki



## Möhren-Mix

Eine Kombination verschiedenfarbiger Möhren. Dank der attraktiven Farbpalette eine Augenweide bei jeder Mahlzeit.

Möhren-Mix,  
verschiedene  
Möhrensorten

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig

5 kg Kt





## Möhre White Satin

Eine cremefarbene Möhre mit einem tollen Biss. Dank des vollen Geschmacks eignet sich diese Möhre besonders gut für Pürees oder gebundene Suppen.

Möhren,  
White Satin

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig

5 kg Kt



1544 9962



## Pastinake

Pastinaken haben eine gewisse Ähnlichkeit mit der Petersilienwurzel, sind aber größer und gröber. Geschmacklich sind sie leicht süßlich, würzig und nussig. Je kleiner, desto besser. Die großen Wurzeln können beim Kochen faserig und holzig werden.

Pastinaken,  
weiße Wurzeln

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

5 kg Kt



1475 8218



## Petersilienwurzel

Petersilienwurzeln sind leicht mit Pastinaken zu verwechseln, sind aber nicht so süß im Geschmack. Am oberen Ende sind Petersilienwurzeln nach außen gewölbt, während die Pastinaken nach innen gewölbt sind. Petersilienwurzeln werden oft genutzt, um Suppen den richtigen Geschmack und das richtige Volumen zu geben. Sie können auch gebacken, gebraten und frittiert sowie gedämpft, glasiert und mariniert werden. Die ätherischen Öle der Petersilienwurzel beruhigen schnell einen gereizten Magen.

Petersilienwurzeln

Herkunft: Deutschland  
Saison: ganzjährig

8-10 Bd Ki



1475 8232



## Schwarzwurzel

Schwarzwurzeln sind schwarzbraune lange Wurzeln, die im Inneren weiß sind. Trotz ihres Zweitnamens „Winterspargel“ erinnert die Schwarzwurzel geschmacklich nur entfernt an Spargel: Ihr Aroma ist intensiver, ziemlich würzig und leicht nussartig. Schwarzwurzeln werden nicht roh verzehrt, können aber gebraten oder gekocht werden.

Schwarzwurzeln,  
500 g

Herkunft: Deutschland und  
Niederlande  
Saison: Oktober - März

9-10 Sh Kt



1528 1289

# Rüben und Beten



## Topinambur

Der Geschmack des Topinamburs ist sehr speziell. Roh schmeckt Topinambur recht nussig, zubereitet ist der Geschmack süßlich und etwas bitter. Topinambur kann roh geraspelt in Salaten verwendet werden oder gekocht als Alternative zu Kartoffeln. Seinen Zweitnamen „Diabetiker-Kartoffel“ trägt der Topinambur, weil die Knollen etwa 16 % Inulin enthalten und deswegen für Diabetiker besonders geeignet ist.

Topinambur

Herkunft: Übersee  
Saison: Oktober - Mai

5 kg Ki



## Mairübchen

Mairübchen, auch Navette genannt, sind kleine, saftige Wurzeln mit einem knackigen, milden Kohlgeschmack. Ihre Form variiert von rund über flach bis länglich. Mairüben werden roh geraspelt oder in dünne Scheiben geschnitten, bei Salatbuffets angeboten oder als Rohkostsalat verwendet. Sie können auch gebraten, sautiert, gedünstet, gedämpft, gegrillt, zusammen mit anderem Wurzelgemüse gebacken oder püriert werden. Mairüben haben einen leicht scharfen Geschmack, der beim Erhitzen an Intensität verliert.

Mairübchen,  
3er

Herkunft: Deutschland  
Saison: Mai

10 Bd Kt



Navetten

Herkunft: Deutschland  
Saison: Mai

5 kg Sa



## Rote, Gelbe und Weiße Bete

Das Gemüse ist eine Kulturform der Gemeinen Rübe. Neben der Gelben Bete gibt es Rote Bete mit dunkelroter bis violetter Färbung und farblose Weiße Bete. Gelbe und Weiße Bete unterscheiden sich geschmacklich nur ein bisschen von der Roten Bete: Sie schmecken etwas milder und süßer. Die Knollen können ganz geröstet, gebacken oder gegart werden. Mit etwas Meersalz bestreut, schmecken sie nicht nur prima, sondern sind auch super gesund. Gewürfelte Bete mit Olivenöl und Zitronensaft schmeckt auch bestens als Sauce zu Lachsgerichten. Zudem lassen sich die Scheiben als Ersatz für Möhren in Möhrenkuchen, Möhrenbrot und sogar Muffins verwenden.

<b>Bete, gelb</b>	Herkunft: Deutschland und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>5 kg Kt</b> 1490 2048
<b>Bete, weiß</b>	Herkunft: Deutschland und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>5 kg Kt</b> 1631 1886
<b>Bete, rot</b>	Herkunft: Deutschland und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>5 kg Ki</b> 1475 9420
<b>Bete, Mix</b>	Herkunft: Deutschland und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>5 kg Kt</b> 1675 6557
<b>Bete, rot-weiß, Chioggia</b>	Herkunft: Deutschland und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>5 kg Ki</b> 1490 2055
<b>Bete, rot, vorgegart, 500 g</b>	Herkunft: Deutschland, Frankreich und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>14 Pk Kt</b> 1475 9444

# Spargel

## Grüner Spargel

Grüner Spargel wächst, anders als weißer Spargel, oberhalb der Erde. Der Trieb der Spargelpflanze darf Sonnenlicht tanken und betreibt Fotosynthese – er wird grün. Im Gegensatz zum weißen Spargel muss grüner Spargel nur im unteren Drittel geschält werden. Er hat eine kurze Garzeit und schmeckt viel würziger als weißer Spargel.



<b>Spargel, grün, lose</b>	Herkunft: Deutschland Saison: Mai - Juni	<b>5 kg Kt</b> 1541 3048
<b>Spargel, grün, 500 g</b>	Herkunft: Deutschland Saison: April - Juni	<b>8-16 Bd Kt</b> 1541 3055
<b>Spargel, grün, 450 g</b>	Herkunft: Übersee Saison: ganzjährig	<b>11 Bd Kt</b> 1475 8638

## Weißer Spargel

Weißer Spargel hat so eine helle Farbe, weil er vor der Sonne geschützt in Erdwällen unter dem Boden wächst. Sobald sich die Erde leicht anhebt, wird der Trieb der krautig wachsenden Pflanze gestochen – noch bevor er mit dem Sonnenlicht in Berührung kommt. Die weißen Stangen müssen geschält werden und schmecken zart und mild.



<b>Spargel, weiß, ungeschält, 16-20 mm</b>	Herkunft: Deutschland Saison: März - Juni	<b>5 kg Kt</b> 1541 2935
<b>Spargel, weiß, ungeschält, 20-23 mm</b>	Herkunft: Deutschland Saison: März - Juni	<b>5 kg Kt</b> 1541 2942
<b>Spargel, weiß, ungeschält, 23-26 mm</b>	Herkunft: Deutschland Saison: März - Juni	<b>5 kg Kt</b> 1541 2959

## Violetter Spargel

Violetter Spargel ist weißer Spargel, bei dem sich die Spitzen durch kurze Sonnenbestrahlung violett gefärbt haben. Violetter Spargel schmeckt etwas kräftiger und würziger als weißer Spargel.

<b>Spargel, weiß/violett, ungeschält, 16-20 mm</b>	Herkunft: Deutschland Saison: März - Juni	<b>5 kg Kt</b> 1541 2997
<b>Spargel, weiß/violett, ungeschält, 20-23 mm</b>	Herkunft: Deutschland Saison: März - Juni	<b>5 kg Kt</b> 1541 3000
<b>Spargel, weiß/violett, ungeschält, 23-26 mm</b>	Herkunft: Deutschland Saison: März - Juni	<b>5 kg Kt</b> 1541 3017



# Mini-Gemüse



**Mini-Artischocke**

Artischocken,  
Mini

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

24 St Kt  
1525 0377



**Mini-Aubergine**

Auberginen,  
Mini, 200 g

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

6 Pk Kt  
1694 0864



**Mini-Rote Bete**

Bete, rot, Mini,  
200 g

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

6 Pk Kt  
1694 0703



**Mini-Fenchel**

Fenchel,  
Mini, 200 g

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

6 Pk Kt  
1694 0741



**Mini-Kohlrabi**

Kohlrabis, Mini,  
200 g

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

6 Pk Kt  
1694 0895



**Mini-Möhre**

Möhren,  
Mini, mit Grün,  
200 g

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

6 Pk Kt  
1688 2942



### Mini-Möhren-Mix

Möhren-Mix,  
Mini, Rainbow,  
200 g

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Übersee  
Saison: ganzjährig

6 Sh Kt  
1544 1775



### Mini-Maiskolben

Maiskolben,  
Mini, 125 g

Herkunft: Deutschland,  
Frankreich und Übersee  
Saison: ganzjährig

12 Sh Kt  
1512 8911



### Mini-Mairübe

Mairüben, Mini,  
200 g

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

6 Pk Kt  
1692 8664



### Micro Red Paksoi

Micro Red Paksoi,  
25 g

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig

4 Pk Ki  
1694 7436



### Mini-Pak Choi

Pak Choi,  
Mini, 300 g

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Übersee  
Saison: ganzjährig

6 Pk Kt  
1471 8700



### Mini-Paprika-Mix

Paprika-Mix,  
Mini

Herkunft: Niederlande  
und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

1 kg Kt  
1694 0840



### Mini-Kürbis Gelber Patisson

Kürbis, Patisson,  
gelb, Mini, 200 g

Herkunft: Übersee  
Saison: Februar - Oktober

6 Sh Kt



1483 5971



### Mini-Kürbis Grüner Patisson

Kürbis, Patisson,  
grün, Mini, 200 g

Herkunft: Übersee  
Saison: Februar - Oktober

6 Sh Kt



1483 5964



### Mini-Zucchini

Zucchini,  
Mini, 200 g

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

6 Sh Kt



1483 5872



### Mini-Zwiebel-Mix

Zwiebel-Mix,  
Mini, 250 g

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig

10 Pk Ki



1694 7450

# Kartoffeln





### mehlig, normal

Speisekartoffeln,  
mehlig, normal,  
10 kg

Herkunft: Deutschland  
Saison: September - April

1 Sa  
1475 9758

### festkochend, normal

Speisekartoffeln,  
festkochend,  
normal, 10 kg

Herkunft: Deutschland  
Saison: September - April

1 Sa  
1475 9680

Speisekartoffeln,  
festkochend,  
normal, 25 kg

Herkunft: Deutschland  
Saison: September - April

1 Sa  
1475 9703



### festkochend, Übergröße

Speisekartoffeln,  
festkochend,  
Übergröße, 10 kg

Herkunft: Deutschland  
Saison: September - April

1 Sa  
1501 6430

Speisekartoffeln,  
festkochend,  
Übergröße, 25 kg

Herkunft: Deutschland  
Saison: September - April

1 Sa  
1475 9734





## Amandine

Amandine ist eine französische Kartoffel aus der Bretagne, wo sie 1994 gezüchtet wurde. Sie ist eine mittelgroße, festkochende Kartoffel mit hellgelbem Fleisch und einem außergewöhnlichen Geschmack.

Speisekartoffeln,  
Amandine

Herkunft: Frankreich  
Saison: Oktober - Juni

5 kg Kt



## Franceline

Rote Schale, gelber Kern: Das ist die französische Sorte Franceline oder auch Rote Charlotte. Die eigentlich längliche Kartoffel bildet manchmal auch herzförmige Formen aus. Besonders als Scheibchen geschnitten ist die Franceline hübsch anzusehen. Die festkochende Kartoffelsorte macht sich gebacken oder als geröstete Beilage gut.

Speisekartoffeln,  
Franceline

Herkunft: Frankreich  
Saison: August - März

5 kg Kt



## La Ratte

Auch wenn ihr Name eher abschreckend wirkt, so überzeugt diese festkochende Kartoffelsorte doch mit einem herrlich nussigen Geschmack. Gerade wegen ihres vorzüglichen Aromas ist die Hörnchenkartoffel mit gelbem Fleisch auch in der Spitzengastronomie beliebt – trotz ihres recht unspektakulären Aussehens. Sie schmeckt hervorragend in Gratins, als Brat- und Pellkartoffel oder in Salaten.

Speisekartoffeln, La  
Ratte, 1 kg

Herkunft: Frankreich  
Saison: ganzjährig

8-12 Bt Kt



## Galatina

Die Galatina Sieglinde, wie sie auch genannt wird, ist eine reine Frühkartoffel. Sie wird mit sehr dünner bis keiner Haut geerntet und ist meistens mit roter Erde aus ihrer Heimat Apulien behaftet. Die Galatina ist eine festkochende Sorte mit hellgelbem Fleisch.

Speisekartoffeln,  
Frühkartoffeln,  
Galatina

Herkunft: Italien  
Saison: Februar - Mai

25 kg Sa





## Frühkartoffeln Übergröße

Speisekartoffeln,  
Frühkartoffeln,  
Übergröße

Herkunft: Deutschland  
Saison: Mai - August

10 kg Sa



Speisekartoffeln,  
Frühkartoffeln,  
Übergröße

Herkunft: Deutschland und  
Südeuropa  
Saison: Februar - August

25 kg Sa



## Drillinge

Speisekartoffeln,  
Drillinge,  
ungewaschen

Herkunft: Deutschland  
Saison: September - April

10 kg Sa



Speisekartoffeln,  
Drillinge,  
gewaschen

Herkunft: Frankreich  
Saison: ganzjährig

10 kg Sa



## Back- und Grill-Kartoffeln

Speisekartoffeln,  
Back & Grill,  
ca. 280-350 g

Herkunft: Niederlande,  
Frankreich und Spanien  
Saison: ganzjährig

15 kg Kt



Speisekartoffeln,  
Back & Grill,  
ca. 350 g

Herkunft: Niederlande,  
Frankreich und Spanien  
Saison: ganzjährig

15 kg Kt



Speisekartoffeln,  
Griller,  
ca. 300-450 g

Herkunft: Deutschland und  
Niederlande  
Saison: ganzjährig

25 kg Sa





## Rote Kartoffeln Roseval

Die Roseval-Kartoffel zeichnet eine glänzende hellrote Schale und gelbes Fleisch aus, das oft mit rosa Punkten gesprenkelt ist. Ihr vornehmes Äußeres spiegelt sich im sanften, sahnigen Geschmack wieder. Mit dieser festkochenden Sorte können Sie allerlei anstellen: Ob im Ofen, im Kochtopf oder auf dem Grill – die Roseval überzeugt immer! Auch püriert oder frittiert schmeckt sie super. Da sie nicht geschält werden muss, setzt die rote Schale stets einen tollen optischen Akzent.

Speisekartoffeln,  
Roseval, rot

Herkunft: Deutschland und  
Südeuropa  
Saison: September - Mai

10 kg Kt  
  
 1481 3788



## Magenta Love

Ursprünglich stammt die Sorte mit dem verheißungsvollen Namen aus Peru, inzwischen gibt es sie aber auch bei uns in Europa. Ihr rosarotes Fruchtfleisch ist eine wahre Augenweide auf dem Teller. Doch auch ihr Geschmack macht etwas her: Die süße, nussige und doch leicht bittere Sorte eignet sich hervorragend für Salate und Chips, macht aber auch als Bratkartoffel eine gute Figur. Wie der Name schon sagt: Dieses Allround-Talent muss man einfach lieben!

Speisekartoffeln,  
Magenta Love

Herkunft: Frankreich  
Saison: Oktober - Juni

5 kg Kt  
  
 1675 6595



## Bataten

Die Süßkartoffel, auch Batate genannt, ist nicht mit unserer herkömmlichen Kartoffel verwandt. Entgegen vieler Vermutungen gehört die süße Feldfrucht zu den Windengewächsen, die Kartoffel dagegen zu den Nachtschattengewächsen. Die Knollen werden ähnlich wie Kartoffeln in gewaschenem und gegebenenfalls geschältem Zustand gekocht, gebacken, frittiert, überbacken oder gebraten. Sie sind köstliche Begleiter zu würzigen Saucen oder kurz gebratenem Fleisch.

Speisekartoffeln,  
Bataten

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

6 kg Kt  
  
 1476 0051



## Lila Süßkartoffeln

Rotfleischige Süßkartoffeln haben ein intensives Aroma und ideale Kocheigenschaften. Die lila Süßkartoffel qualifiziert sich mit ihrem süßen Geschmack als Farbgeber in vielen Gerichten. Klassisch werden Süßkartoffeln zu Pommes weiterverarbeitet. Aber auch gefüllt ist die süße Knolle ein Gaumenschmaus. Als Faustregel gilt, dass herkömmliche Kartoffeln jederzeit ganz einfach durch Süßkartoffeln ersetzt werden können. Als Folienkartoffel wird der altbekannte Klassiker durch die intensive lila Farbe unvergesslich.

Speisekartoffeln,  
Süßkartoffeln, lila,  
Größe L

Herkunft: Südeuropa und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

6 kg Ki  
  
 1660 6890

# Zwiebeln

## Gemüsezwiebeln

Gemüsezwiebeln sind große Zwiebeln und schmecken vergleichsweise mild. Unter ihrer hellbraunen, trockenen Schale zeigt sie weißes und saftiges Fleisch.



**Gemüsezwiebeln** Herkunft: Spanien  
Saison: Juni - März **25 kg Sa**  
1476 0327

**Gemüsezwiebeln, 10 kg** Herkunft: Spanien  
Saison: Juni - März **1 Sa**  
1476 0303

**Gemüsezwiebeln** Herkunft: Übersee  
Saison: April - Juni **25 kg Sa**  
1526 7641



## Rote Zwiebeln

Rote Zwiebeln sind nicht nur außen lackrot, die Farbe säumt auch ihre einzelnen Schichten. Rote Zwiebeln werden wegen ihres hübschen Aussehens oft zum Dekorieren verwendet; sie runden Speisen dezenter ab.

**Zwiebeln, rot, 1 kg** Herkunft: Deutschland, Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig **10 kg Sa**  
1476 0389

## Drillinge

Die Mutter aller Zwiebeln ist auch als Haushaltszwiebel oder Drillinge bekannt. Ihr ätherisches Öl Allicin sorgt übrigens für die tränenden Augen bei der Verarbeitung.



**Drillinge, Zwiebeln, 1 kg** Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig **20 Bt Kt**  
1476 0198



## Schalotten

Die auch als Edelizebel bekannte Knolle wird gerne in der gehobenen Küche wegen ihres feinen Aromas eingesetzt. Sie ist nicht nur kleiner und ovaler als die Küchenzwiebel, ihr leicht rötliches Fleisch schmeckt auch dezenter und süßlich-würzig.

**Schalotten**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**5 kg Bt**



## Bananenschalotten

Bananenschalotten haben einen aromatisch-herzhaften Geschmack, dabei aber einen feinen Duft. Die Bananenschalotte hat eine längliche Form und lässt sich dadurch in gleichmäßigere Ringe schneiden.

**Bananenschalotten**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**5 kg Bt**



## Weißer Zwiebeln

Die weiße Zwiebel hat einen milderen und feineren Geschmack als die normale Zwiebel. Sie werden vor allem in der mediterranen Küche verwendet. Die weiße Zwiebel eignet sich aufgrund ihres milden Geschmacks besonders für helle Saucen, zum Grillen oder Schmoren und in Salaten.

**Zwiebeln, weiß**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**10 kg Sa**



## Süße Zwiebeln

Im Vergleich zu anderen Zwiebeln hat die süße Zwiebel einen süßen, milden Geschmack. Da sie kaum ätherische Öle hat, die normalerweise Tränen verursachen, gehört das Weinen bei der Verarbeitung der Vergangenheit an. Die Zwiebel ist knackig wie ein Apfel mit einem angenehmen Zwiebelgeschmack, enthält Zucker und ist sehr bekömmlich.

**Zwiebeln, süß**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**5-10 kg Ki**





## Knoblauch

Knoblauch ist eine der ältesten Kulturpflanzen. Das Aroma des Knoblauchs ist unverwechselbar und hat eine leichte bis starke Schärfe. Sparsam verwendet, unterstreicht das Gewürz das Eigenaroma vieler Zutaten.

<b>Knoblauch, Strang, 1 kg</b>	Herkunft: Übersee und Südeuropa Saison: ganzjährig	<b>1 St</b> 1475 7525
<b>Knoblauch</b>	Herkunft: Übersee und Südeuropa Saison: ganzjährig	<b>5 kg Bt</b> 1475 7556
<b>Knoblauch, frisch</b>	Herkunft: Übersee und Südeuropa Saison: ganzjährig	<b>2-5 kg Kt</b> 1475 7570
<b>Zwiebelknoblauch, 250 g</b>	Herkunft: Übersee und Südeuropa Saison: ganzjährig	<b>8 Pk Kt</b> 1613 8896
<b>Knoblauch, geschält, 1 kg</b>	Herkunft: Übersee und Südeuropa Saison: ganzjährig	<b>6-12 Sh Kt</b> 1475 7587



## Ingwer

Bei Ingwer denken viele an fernöstliche Speisen; er ist aber auch sehr gesund. Die Wunderwurzel hat gesunde ätherische Öle und viel Vitamin C. Sie ist antibakteriell und antiemetisch, d. h. sie schützt vor Erbrechen. Je nach Sorte ist der Ingwer zitronig bis beißend scharf.

<b>Ingwer</b>	Herkunft: Übersee Saison: ganzjährig	<b>12,5-13 kg Kt</b> 1475 7471
---------------	---	-----------------------------------



## Meerrettich

Meerrettich hat einen sehr scharfen Geschmack. Als klassische Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten ist Meerrettich in geschlagener Sahne aus der deutschen Küche nicht mehr wegzudenken. Frisch geriebener Meerrettich gibt Suppen und Saucen eine ganz besondere Note.

<b>Meerrettich</b>	Herkunft: Deutschland, Österreich und Ungarn Saison: ganzjährig	<b>5 St Kt</b> 1475 7884
--------------------	--	-----------------------------

# Meeressgemüse



## Kombu Royal (Zuckeralgen)

Kombu Royal hat einen weichen und süßen Geschmack. Sie liefert besonders viel Jod und Kalium und hilft bei Cholesterin. Außerdem kontrolliert sie den Bluthochdruck.

**Kombu Royal  
(Zuckeralgen),  
250 g**

Herkunft: Deutschland und  
Niederlande  
Saison: ganzjährig

**2 Pk Ki**  
1686 3675



## Meeressalat

Meeressalat hat eine weiche Struktur und einen frischen Geschmack, der an Sauerampfer erinnert. Roh schmeckt er toll, wenn er mit einem Schuss Zitronensaft in einem frischen Salat serviert wird. Gekocht verträgt Meeressalat sich sehr gut mit Spinat und vielen Kohlsorten.

**Meeressalat,  
250 g**

Herkunft: Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**2 Pk Ki**  
1660 6968



## Kriechsprossalgen

Kriechsprossalgen zeichnen sich durch ihren salzigen Geschmack aus. Sie sind sehr saftig und haben eine einzigartige perlenartige Struktur.

**Kriechsprossalgen,  
grün, 250 g**

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

**2 Pk Ki**  
1660 6975



## Meerbananen (Karkalla)

Das Meeressgemüse verdankt seinen Namen seiner bananenartigen Form. Sein würziges, intensives Aroma passt gut zu Salaten, Meeresfrüchten und Wokgerichten.

**Meerbananen,  
150 g**

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

**2 Pk Ki**  
1660 6944



## Meerfenchel

Dieses Meeressgemüse wächst entlang von Stränden an felsigen Stellen und Deichen bis ans Schwarze Meer. Roh hat der Meerfenchel einen kräftigen Anisgeschmack, blanchiert schmeckt er ein bisschen wie Spargel. Meerfenchel schmeckt gut in Kombination mit Fisch und Krustentieren.

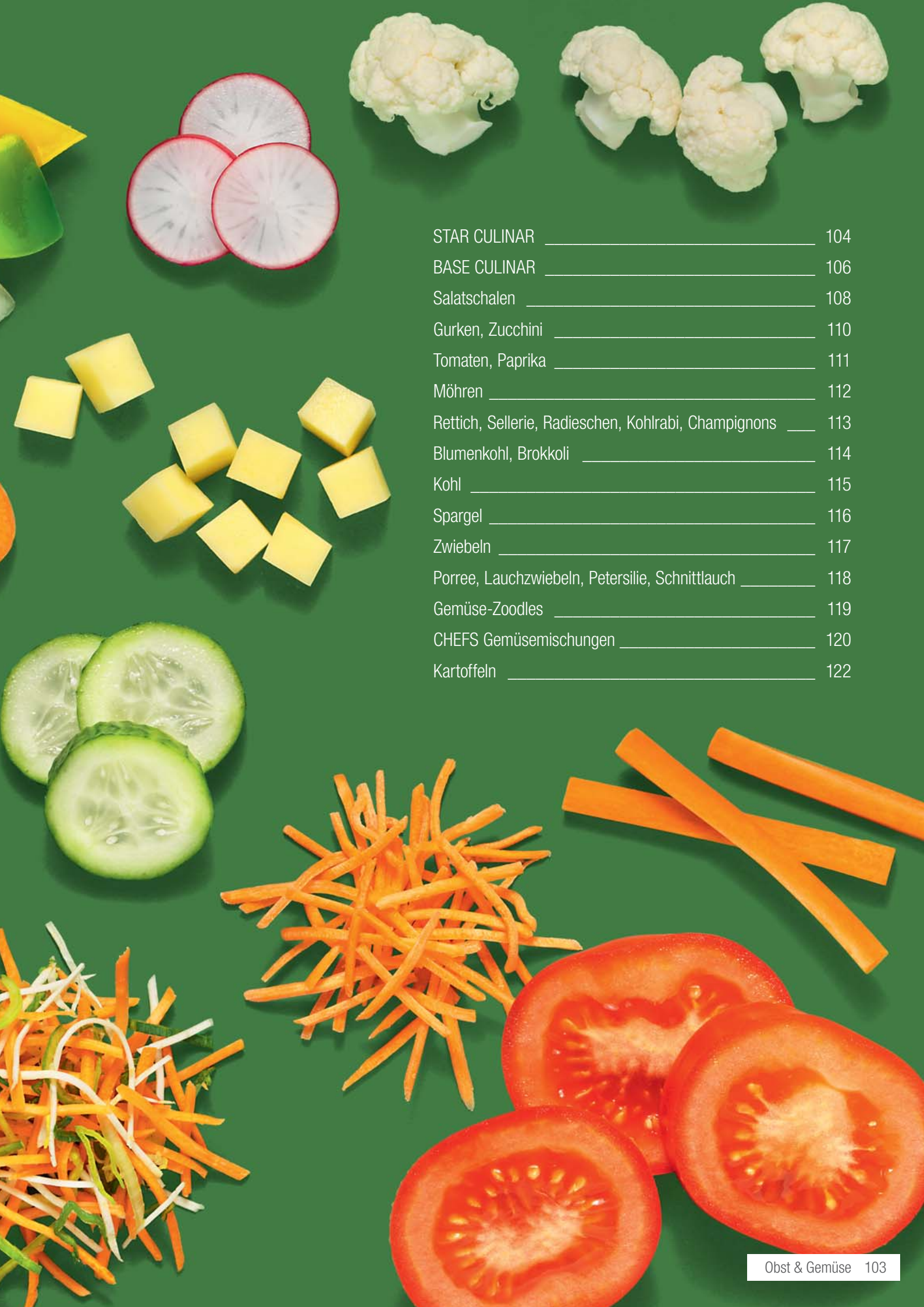
**Meerfenchel,  
40 g**

Herkunft: Südeuropa  
Saison: Mai - November

**4 Pk Ki**  
1660 6982

# Gemüse geschnitten





STAR CULINAR _____	104
BASE CULINAR _____	106
Salatschalen _____	108
Gurken, Zucchini _____	110
Tomaten, Paprika _____	111
Möhren _____	112
Rettich, Sellerie, Radieschen, Kohlrabi, Champignons _____	113
Blumenkohl, Brokkoli _____	114
Kohl _____	115
Spargel _____	116
Zwiebeln _____	117
Porree, Lauchzwiebeln, Petersilie, Schnittlauch _____	118
Gemüse-Zoodles _____	119
CHEFS Gemüse-mischungen _____	120
Kartoffeln _____	122



# STAR CULINAR





## Baby-Spinat

STAR CULINAR  
**Baby-Spinat**  
250 g

verzehrfertige ganze Blätter,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**6 Bt Ki**  
  
1625 7023



## Edel-Mix

Mischung aus 25 mm breiten Lollo Rosso-, Batavia- und Friséestreifen, Feldsalatsetten und ganzen Blättern Rucola.

STAR CULINAR  
**Edel-Mix**  
400 g

verzehrfertig, ohne  
Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**6 Bt Ki**  
  
1479 6890



## Excellent-Mix

Mischung aus ganzen Blättern von rotem Mangold, Batavia und Rucola.

STAR CULINAR  
**Excellent-Mix**  
400 g

verzehrfertig, ohne  
Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**6 Bt Ki**  
  
1479 6913



## Gourmet-Mix

Mischung aus 25 mm breiten Frisée- und Radicchiostreifen und Feldsalatsetten.

STAR CULINAR  
**Gourmet-Mix**  
500 g

verzehrfertig, ohne  
Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**6 Bt Ki**  
  
1479 6906

## Wildkräutersalat

Mischung aus 55 % Wildkräutern (junger Grünkohl, wilde Rauke, Gartenkresse), ganzen Blättern Mizuna, roter Mangold, Lollo Rosso, Eichblatt grün und rot, grüner Crispy-Kopfsalat und roter Romana.

STAR CULINAR  
**Wildkräutersalat**  
300 g

verzehrfertig, ohne  
Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**6 Bt Ki**  
  
1666 4500





### Basis-Mix

Mischung aus 9 mm breiten Eisberg-, Lollo Rosso- und Bataviastreifen.

BASE CULINAR  
Basis-Mix  
500 g

verzehrfertig, ohne  
Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

6 Bt Ki  
1625 7030



### Blattsalat-Mix

Mischung aus 25 mm breiten Endivien-, Frisée- und Radicchiostreifen.

BASE CULINAR  
Blattsalat-Mix  
750 g

verzehrfertig, ohne  
Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

5 Bt Ki  
1479 6821



### Chefs-Mix

Mischung aus 35 mm breiten Endivien-, Frisée-, Radicchio-, Lollo Rosso- und Biondastreifen und ganzen Rucolablättern.

BASE CULINAR  
Chefs-Mix  
500 g

verzehrfertig, ohne  
Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

6 Bt Ki  
1566 9056



### Bunter-Mix

Mischung aus 25 mm breiten Frisée- und Lollo Rossostreifen, 2,5 mm Karottenstreifen und Maiskörnern.

BASE CULINAR  
Bunter-Mix  
750 g

verzehrfertig, ohne  
Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

6 Bt Ki  
1479 6845



### Eisberg-Mix

Mischung aus 35 mm breiten Eisberg-, Lollo Rosso-, Frisée- und Radicchiostreifen.

BASE CULINAR  
Eisberg-Mix  
1 kg

verzehrfertig, ohne  
Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

4 Bt Ki  
1479 6869



### Eisbergsalat

BASE CULINAR  
Eisbergsalat  
1 kg

verzehrfertig, 6 mm breite  
Streifen, ohne  
Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

5 Bt Ki



### Feldsalat

BASE CULINAR  
Feldsalat  
300 g

verzehrfertige Feldsalat-  
rosetten, ohne Konservie-  
rungsstoffe  
Saison: ganzjährig

6 Bt Ki



### Lollo Bionda

BASE CULINAR  
Lollo Bionda  
250 g

verzehrfertige ganze Blätter,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

6 Bt Ki



### Lollo Rosso

BASE CULINAR  
Lollo Rosso  
250 g

verzehrfertige ganze Blätter,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

6 Bt Ki



### Romanasalat

BASE CULINAR  
Romanasalat  
750 g

verzehrfertig, 35 mm breite  
Streifen, ohne  
Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

6 Bt Ki



### Rucola

BASE CULINAR  
Rucola  
250 g

verzehrfertige Blätter oder  
Blattsegmente, ohne  
Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

8 Bt Ki



# Salatschalen



## Salatschale Schinken-Käse

Mischung aus 30 mm Weißkrautstreifen, Kirschtomaten ganz, 30 mm Endivien-, Frisée-, Karotten-, Lollo Bionda-, Lollo Rosso- und Radicchiostreifen, Joghurt-Dressing, Kochschinkenwürfel und gestifteltem Schnittkäse.

Salatschale  
Schinken-Käse,  
270 g

verzehrfertig,  
Saison: ganzjährig

12 Sh Ki



## Salatschale Thunfisch mit Mais & Kidneybohnen

Mischung aus 30 mm Weißkrautstreifen, Kirschtomaten ganz, 30 mm Endivien-, Frisée-, Karotten-, Lollo Bionda-, Lollo Rosso- und Radicchiostreifen, Italian-Dressing, Gemüsemais, Kidneybohnen und Thunfisch.

Salatschale  
Thunfisch mit Mais &  
Kidneybohnen, 270 g

verzehrfertig,  
Saison: ganzjährig

12 Sh Ki



## Salatschale Getrocknete Tomate-Mozzarella

Mischung aus 30 mm Weißkraut-, Endivien-, Frisée-, Lollo Bionda-, Lollo Rosso-, Karotten- und Radicchiostreifen, Balsamico-Dressing, Mozzarella und halbtrockneten Tomaten.

Salatschale  
Getrocknete  
Tomate-Mozzarella,  
250 g

verzehrfertig,  
Saison: ganzjährig

12 Sh Ki



## Salatschale Patros-Linse

Mischung aus 30 mm Weißkrautstreifen, Kirschtomaten ganz, 30 mm Endivien-, Frisée-, Karotten-, Lollo Bionda-, Lollo Rosso- und Radicchiostreifen, Balsamico-Dressing, Linsen und Käse in Salzlake gereift.

Salatschale  
Patros-Linse,  
270 g

verzehrfertig,  
Saison: ganzjährig

12 Sh Ki



## Salatschale Rügenwalder Mühlensfrikadellen-Mais

Mischung aus 30 mm Weißkraut-, Endivien-, Frisée-, Lollo Bionda-, Lollo Rosso-, Karotten- und Radicchiostreifen, Joghurt-Dressing und Gemüsemais. Vegetarisches Erzeugnis nach Art einer Frikadelle auf Basis von Sojaprotein.

Salatschale  
Rügenwalder  
Mühlensfrikadellen-  
Mais, 260 g

verzehrfertig,  
Saison: ganzjährig

12 Sh Ki





### Gurken, Scheiben

**Gurken, mit Schale,  
Scheiben 3-5 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**



**Gurken, mit Schale,  
Scheiben 3-5 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**



### Zucchini, Scheiben

**Zucchini, Scheiben  
4-5 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**



**Zucchini, Scheiben  
4-5 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**



### Zucchini, Raspel/Stifte

**Zucchini,  
Raspel/Stifte  
2-3 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**



**Zucchini,  
Raspel/Stifte  
2-3 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**



**Zucchini, Stifte  
5 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**



**Zucchini, Stifte  
5 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**





## Tomaten, Ecken

Tomaten,  
Ecken

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

1 kg Bt



Tomaten,  
Ecken

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

2 kg Bt



## Tomaten, Scheiben

Tomaten,  
Scheiben 5-6 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

1 kg Bt



Tomaten,  
Scheiben 5-6 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

2 kg Sh



## Paprika-Mix, Würfel

Paprika-Mix,  
Würfel 10 x 10 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

1 kg Bt



Paprika-Mix,  
Würfel 10 x 10 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

2,5 kg Bt



Paprika-Mix,  
Würfel 15-20 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

1 kg Bt



Paprika-Mix,  
Würfel 15-20 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

2,5 kg Bt



Paprika-Mix,  
Würfel 30 x 30 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

1 kg Bt



Paprika-Mix,  
Würfel 30 x 30 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

2,5 kg Bt



## Paprika-Mix, Streifen

Paprika-Mix,  
Streifen 4-5 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

1 kg Bt



Paprika-Mix,  
Streifen 4-5 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

2,5 kg Bt



## Paprika rot, Streifen

Paprika rot,  
Streifen  
4-5 mm breit

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

1 kg Bt



Paprika rot,  
Streifen  
4-5 mm breit

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

2,5 kg Bt





## Möhren, Raspel/Stifte

**Möhren,  
Raspel/Stifte**  
1,6-2 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 5809

**Möhren,  
Raspel/Stifte**  
1,6-2 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**  
1574 6665

**Möhren,  
Raspel/Stifte**  
2-3 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 5632

**Möhren,  
Raspel/Stifte**  
2-3 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**  
1521 7301



## Möhren, Scheiben

**Möhren,  
Scheiben**  
4-5 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 5625

**Möhren,  
Scheiben**  
4-5 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**  
1687 5623



## Möhren, Sticks

**Möhren,  
Sticks**  
8-10 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 5830

**Möhren,  
Sticks**  
8-10 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**  
1587 1121



## Möhren, Würfel

**Möhren,  
Würfel**  
5 x 5 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 5816

**Möhren,  
Würfel**  
5 x 5 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**  
1687 5647

**Möhren,  
Würfel**  
10 x 10 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 5649

**Möhren,  
Würfel**  
10 x 10 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**  
1574 6672



## Möhren, ganz

**Möhren,  
ganz, geschält**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 5663

**Möhren,  
ganz, geschält**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**  
1526 1069



### Rettich, Raspel/Stifte

**Rettich, Raspel/  
Stifte 2-3 mm**      Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig      **1 kg Bt**  
1562 6066

**Rettich, Raspel/  
Stifte 2-3 mm**      Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig      **2,5 kg Bt**  
1436 6888



### Sellerie, Würfel

**Sellerie,  
Würfel 10 x 10 mm**      Herkunft: aus EG-Gemüse  
Saison: ganzjährig      **1 kg Bt**  
1562 6110

**Sellerie,  
Würfel 10 x 10 mm**      Herkunft: aus EG-Gemüse  
Saison: ganzjährig      **2,5 kg Bt**  
1687 5654



### Radieschen, Raspel/Stifte

**Radieschen,  
Raspel/Stifte  
2-3 mm**      Herkunft: aus EG-Gemüse  
Saison: ganzjährig      **1 kg Bt**  
1562 6011

**Radieschen,  
Raspel/Stifte  
2-3 mm**      Herkunft: aus EG-Gemüse  
Saison: ganzjährig      **2,5 kg Bt**  
1470 3805



### Radieschen, Scheiben

**Radieschen,  
Scheiben 2-3 mm**      Herkunft: aus EG-Gemüse  
Saison: ganzjährig      **1 kg Bt**  
1562 5991

**Radieschen,  
Scheiben 2-3 mm**      Herkunft: aus EG-Gemüse  
Saison: ganzjährig      **2,5 kg Bt**  
1687 5609



### Kohlrabi, Raspel/Stifte

**Kohlrabi,  
Raspel/Stifte  
2-3 mm**      Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig      **1 kg Bt**  
1562 5465

**Kohlrabi,  
Raspel/Stifte  
2-3 mm**      Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig      **2,5 kg Bt**  
1687 5616



### Champignons, Viertel

**Champignons,  
Viertel**      Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig      **1 kg Bt**  
1562 5403

**Champignons,  
Viertel**      Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig      **2 kg Bt**  
1382 4952



## Blumenkohl, Röschen

**Blumenkohl,  
Röschen 20-50 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**



**Blumenkohl,  
Röschen 20-50 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**



**Blumenkohl,  
Röschen 50-70 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**



**Blumenkohl,  
Röschen 50-70 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**



## Brokkoli, Röschen

**Brokkoli,  
Röschen  
20-50 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**



**Brokkoli,  
Röschen  
20-50 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**



**Brokkoli,  
Röschen  
50-70 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**



**Brokkoli,  
Röschen  
50-70 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**





## Rotkohl, Streifen/Raspel

**Rotkohl,  
Streifen/Raspel**  
1-2 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 6073

**Rotkohl,  
Streifen/Raspel**  
1-2 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**  
1473 7336



## Chinakohl, Streifen

**Chinakohl,  
Streifen 20-30 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 5427

**Chinakohl,  
Streifen 20-30 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2 kg Bt**  
1687 5586



## Spitzkohl, Streifen

**Spitzkohl,  
Streifen 6-10 mm  
breit**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 6127

**Spitzkohl,  
Streifen 6-10 mm  
breit**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**  
1687 5661



## Weißkohl, Streifen/Raspel

**Weißkohl,  
Streifen/Raspel**  
1-2 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 6196

**Weißkohl,  
Streifen/Raspel**  
1-2 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**  
1687 5685



## Wirsingkohl, Streifen

**Wirsingkohl,  
Streifen 5-7 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 6219

**Wirsingkohl,  
Streifen 5-7 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2 kg Bt**  
1690 7140

# Geschälter Spargel

## Spargel, geschält

**Spargel weiß,  
geschält  
aus 16-20 mm**

ohne Konservierungsstoffe  
Herkunft: Deutschland  
Saison: April - Juni

**5 kg Ki**



1541 2904

**Spargel weiß,  
geschält  
aus 20-23 mm**

ohne Konservierungsstoffe  
Herkunft: Deutschland  
Saison: April - Juni

**5 kg Ki**



1541 2911

**Spargel weiß,  
geschält  
aus 23-26 mm**

ohne Konservierungsstoffe  
Herkunft: Deutschland  
Saison: April - Juni

**5 kg Ki**



1541 2928

**Spargel  
weiß/violett,  
geschält  
aus 16-20 mm**

ohne Konservierungsstoffe  
Herkunft: Deutschland  
Saison: April - Juni

**5 kg Ki**



1541 2966

**Spargel  
weiß/violett,  
geschält  
aus 20-23 mm**

ohne Konservierungsstoffe  
Herkunft: Deutschland  
Saison: April - Juni

**5 kg Ki**



1541 2973

**Spargel  
weiß/violett,  
geschält  
aus 23-26 mm**

ohne Konservierungsstoffe  
Herkunft: Deutschland  
Saison: April - Juni

**5 kg Ki**



1541 2980

**Spargel  
Bruch/Spitzen,  
geschält**

ohne Konservierungsstoffe  
Herkunft: Deutschland  
Saison: April - Juni

**5 kg Ki**



1541 3024



### Zwiebeln, gelb, ganz

**Zwiebeln, gelb, ganz, geschält** Herkunft: aus EG-Gemüse, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig **1 kg Bt**  
 1562 6295

**Zwiebeln, gelb, ganz, geschält** Herkunft: aus EG-Gemüse, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig **2,5 kg Bt**  
 1578 8399

### Zwiebeln, gelb, Würfel

**Zwiebeln, gelb, Würfel 5 x 5 mm** Herkunft: aus EG-Gemüse, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig **1 kg Bt**  
 1562 6332

**Zwiebeln, gelb, Würfel 5 x 5 mm** Herkunft: aus EG-Gemüse, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig **2,5 kg Bt**  
 1521 8322

**Zwiebeln, gelb, Würfel 10 x 10 mm** Herkunft: aus EG-Gemüse, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig **1 kg Bt**  
 1562 6318

**Zwiebeln, gelb, Würfel 10 x 10 mm** Herkunft: aus EG-Gemüse, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig **2,5 kg Bt**  
 1456 2136



### Zwiebeln, gelb, Ringe

**Zwiebeln, gelb, Ringe 2-3 mm** Herkunft: aus EG-Gemüse, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig **1 kg Bt**  
 1562 6301

**Zwiebeln, gelb, Ringe 2-3 mm** Herkunft: aus EG-Gemüse, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig **2,5 kg Bt**  
 1521 8247



### Zwiebeln, rot, Ringe

**Zwiebeln, rot, Ringe 2-3 mm** Herkunft: aus EG-Gemüse, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig **1 kg Bt**  
 1562 6271

**Zwiebeln, rot, Ringe 2-3 mm** Herkunft: aus EG-Gemüse, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig **2,5 kg Bt**  
 1587 1190



### Zwiebeln, rot, Würfel

**Zwiebeln, rot, Würfel 5 x 5 mm** Herkunft: aus EG-Gemüse, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig **1 kg Bt**  
 1562 6288

**Zwiebeln, rot, Würfel 5 x 5 mm** Herkunft: aus EG-Gemüse, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig **2,5 kg Bt**  
 1456 2129



### Porree, Ringe

**Porree,  
Ringe 3-4 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 5984

**Porree,  
Ringe 3-4 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**  
1436 7137



### Lauchzwiebeln, Streifen

**Lauchzwiebeln,  
Streifen 3-5 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**  
1562 5472

**Lauchzwiebeln,  
Streifen 3-5 mm**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**  
1574 6658



### Petersilie, geschnitten

**Petersilie,  
geschnitten,  
fein, 125 g**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 Sh**  
1562 5946



### Schnittlauch, Röllchen

**Schnittlauch,  
Röllchen,  
125 g**

Herkunft: aus EG-Gemüse,  
ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 Sh**  
1562 6103

# Gemüse-Zoodles

## Zoodles, Spaghetti

Möhren-Zoodles,  
Spaghetti 2 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse  
Saison: ganzjährig

1 kg Bt



1682 0869

Rote-Bete-Zoodles,  
Spaghetti 2 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse  
Saison: ganzjährig

1 kg Bt



1682 0883

Zucchini-Zoodles,  
Spaghetti 2-4 mm

Herkunft: aus EG-Gemüse  
Saison: ganzjährig

1 kg Bt



1682 0876



# CHEFS Gemüse-mischungen



## CHEFS Cole Slaw

Mischung aus Möhren (Raspeln 2-3 mm) und Weißkohl (Raspeln 2-3 mm).

**CHEFS**  
Cole Slaw

ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**



**CHEFS**  
Cole Slaw

ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**



## CHEFS Kaisergemüse

Mischung aus Karotten orange und gelb (Scheiben 2-3 mm), Zucchini (halbe Scheiben 2-3 mm), Blumenkohl (kleine Röschen 20-50 mm) und Brokkoli (kleine Röschen 20-50 mm).

**CHEFS**  
Kaisergemüse

ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**1 kg Bt**



**CHEFS**  
Kaisergemüse

ohne Konservierungsstoffe  
Saison: ganzjährig

**2,5 kg Bt**





### CHEFS Esterhazy

Mischung aus Karotten, Porree und Sellerie in 2-3 mm Raspel/Streifen.

CHEFS Esterhazy	Saison: ganzjährig	1 kg Bt 1668 7431
CHEFS Esterhazy	Saison: ganzjährig	2,5 kg Bt 1668 2485



### CHEFS Ratatouille

Mischung aus Zucchini, Zwiebel, Paprika rot, grün, gelb in 30 x 30 mm Würfeln.

CHEFS Ratatouille	ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	1 kg Bt 1668 7424
CHEFS Ratatouille	ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	2,5 kg Bt 1668 2416



### CHEFS Suppengemüse

Mischung aus Karotten, Sellerie und Porree in 10 x 10 mm Würfeln.

CHEFS Suppengemüse	Saison: ganzjährig	1 kg Bt 1668 7417
CHEFS Suppengemüse	Saison: ganzjährig	2,5 kg Bt 1668 2287



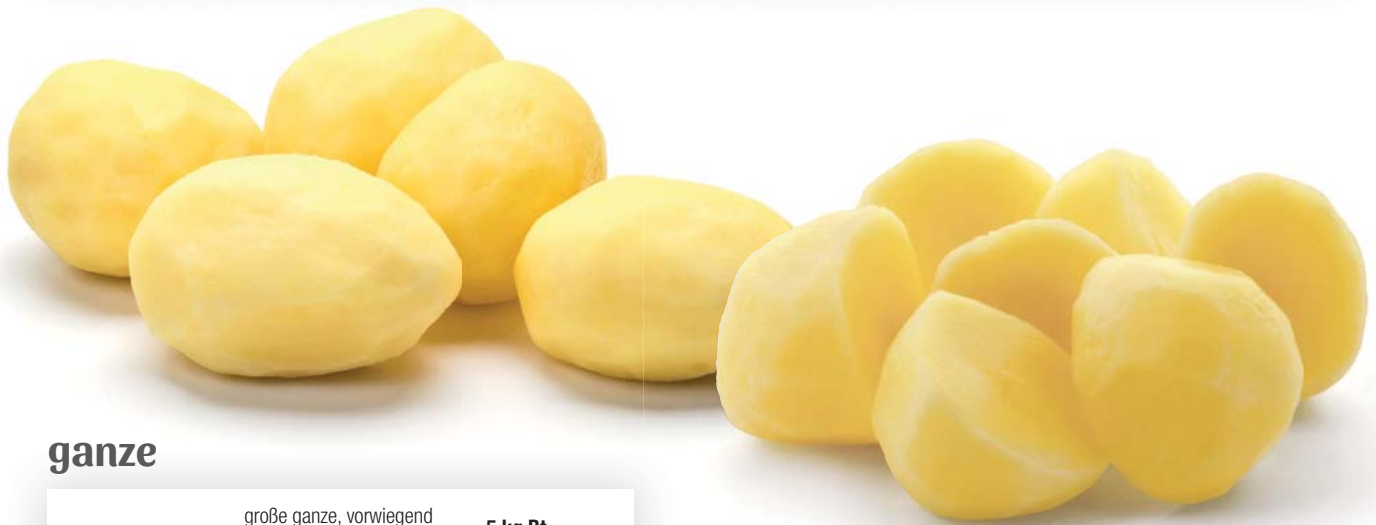
### Ofengemüse Roasted Roots

Mischung aus Möhren gelb und orange (Sticks 10 mm), Rote Bete (Sticks 10 mm), Zwiebeln rot (Würfel 30 x 40 mm), Süßkartoffeln (Sticks 10 mm) und Pastinaken (Sticks 10 mm).

Ofengemüse Roasted Roots	ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	1 kg Bt 1588 6996
Ofengemüse Roasted Roots	ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	2,5 kg Bt 1601 3797



# Geschälte Kartoffeln



## ganze

<b>große ganze, Kartoffeln geschält</b>	große ganze, vorwiegend festkochend, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	<b>5 kg Bt</b> 16 13 1781
<b>mittlere ganze, Kartoffeln geschält</b>	mittlere ganze, vorwiegend festkochend, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	<b>5 kg Bt</b> 16 13 1811
<b>kleine ganze, Kartoffeln geschält</b>	kleine ganze, vorwiegend festkochend, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	<b>5 kg Bt</b> 16 13 1828

## ganze, vorgegart

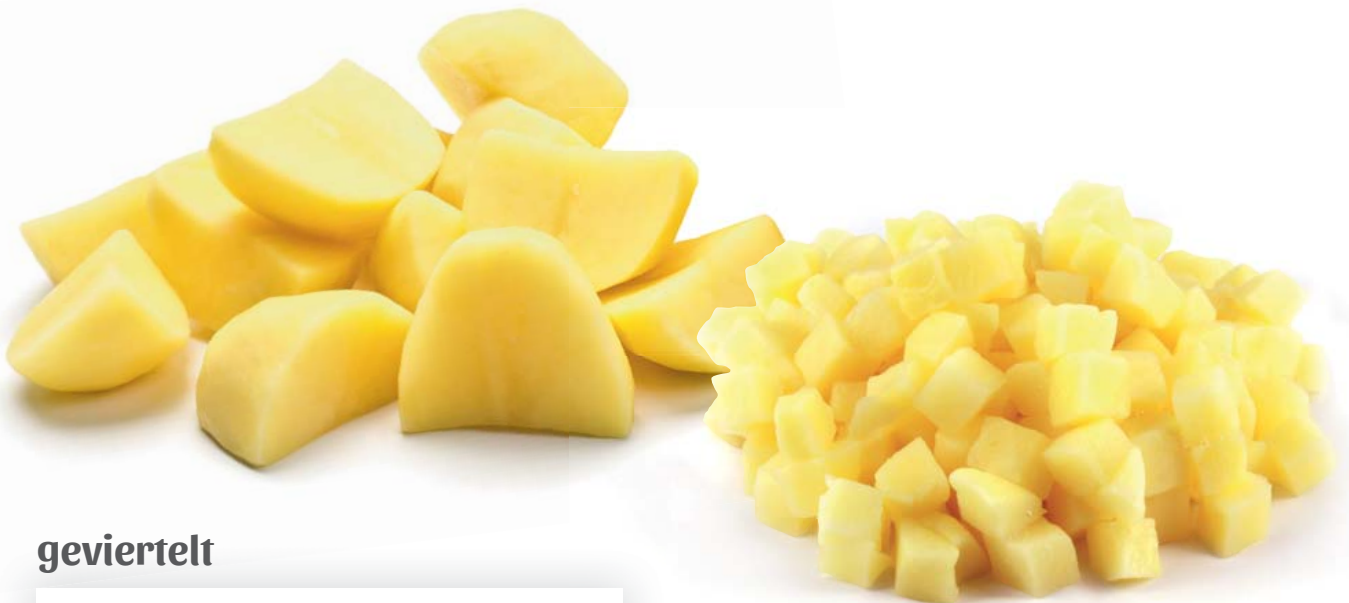
<b>Kartoffeln frisch geschält</b>	vorgegart, ganze 30-40 mm Saison: ganzjährig	<b>4 kg Bt</b> 16 38 7904
-----------------------------------	---	------------------------------

## halbiert

<b>Kartoffeln geschält</b>	halbiert, vorwiegend festkochend, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	<b>5 kg Bt</b> 16 13 1712
<b>Kartoffeln geschält</b>	halbiert, vorwiegend festkochend, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	<b>10 kg Bt</b> 16 13 1736

## halbiert, vorgegart

<b>Kartoffeln frisch geschält</b>	vorgegart, halbiert, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	<b>4 kg Bt</b> 16 38 7935
-----------------------------------	--	------------------------------



### geviertelt

<b>Kartoffeln geschält</b>	geviertelt, vorwiegend festkochend, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	<b>5 kg Bt</b> 1613 1750
<b>Kartoffeln geschält</b>	geviertelt, vorwiegend festkochend, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	<b>10 kg Bt</b> 1613 1767

### Würfel

<b>Kartoffeln geschält</b>	Würfel, vorwiegend festkochend, 1 x 1 cm, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	<b>5 kg Bt</b> 1613 1859
----------------------------	---	-----------------------------

### geviertelt, vorgegart

<b>Kartoffeln frisch geschält</b>	vorgegart, geviertelt, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	<b>4 kg Bt</b> 1638 7942
-----------------------------------	--	-----------------------------

### Würfel, vorgegart

<b>Kartoffeln frisch geschält</b>	vorgegart, Würfel, 10 x 10 mm, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	<b>4 kg Bt</b> 1638 7973
-----------------------------------	--	-----------------------------



### Scheiben

<b>Kartoffeln geschält</b>	Scheiben 4-5 mm, vorwiegend festkochend, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	<b>5 kg Bt</b> 1664 8326
----------------------------	--	-----------------------------

### Scheiben, vorgegart

<b>Kartoffeln frisch geschält</b>	vorgegart, Scheiben 5-7 mm, ohne Konservierungsstoffe Saison: ganzjährig	<b>4 kg Bt</b> 1638 7928
-----------------------------------	---	-----------------------------

### Wedges, vorgegart

<b>Kartoffeln frisch geschält</b>	vorgegart, Wedges mit Schale Saison: ganzjährig	<b>4 kg Bt</b> 1683 1797
-----------------------------------	--	-----------------------------

# Pilze





Zuchtpilze	_____	126
Waldpilze	_____	130
Trüffel	_____	131

# Zuchtpilze

## Champignon, weiß

Der Weiße Champignon ist in Deutschland der am häufigsten verwendete Pilz. Er besteht aus einem weißen schirmförmigen Hut, unter dem sich rosa oder hellbraune Lamellen befinden. Der Champignon hat einen sehr milden Pilzgeschmack. Er kann roh in Salaten oder zubereitet in Suppen, Eintöpfen und Soßen verwendet werden. Außerdem eignet er sich als Füllung in Gehacktem, geröstet als Zutat für eine warme Leberpastete u. v. a. m.

<b>Champignons, weiß, mittel</b>	Herkunft: Polen, Deutschland und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>3 kg Ki</b> 1476 1492
<b>Champignons, weiß, klein</b>	Herkunft: Polen, Deutschland und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>3 kg Ki</b> 1484 6519
<b>Champignons, weiß, 250 g</b>	Herkunft: Polen, Deutschland und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>6 Pk Kt</b> 1611 9215
<b>Champignons, weiß, Riesen</b>	Herkunft: Polen, Deutschland und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>2 kg Kt</b> 1476 1447



## Champignon, rosé

Der Rosé-Champignon ähnelt, abgesehen von seiner Farbe, dem Weißen Champignon. Er besteht aus einem hellbraunen schirmförmigen Hut, unter dem sich hellbraune Lamellen befinden. Obwohl er einen etwas kräftigeren Geschmack hat als der Weiße Champignon, gilt er als relativ mild. Der Rosé-Champignon kann roh in Salaten oder zubereitet in Suppen, Eintöpfen und Soßen verwendet werden. Außerdem eignet er sich als Füllung in Gehacktem, geröstet als Zutat für eine warme Leberpastete u. v. a. m.

<b>Champignons, rosé, mittel</b>	Herkunft: Polen, Deutschland und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>3 kg Kt</b> 1476 1461
<b>Champignons, rosé, klein</b>	Herkunft: Polen, Deutschland und Niederlande Saison: ganzjährig	<b>3 kg Kt</b> 1666 7570



## Austernpilz

Der Austernseitling ist ein großer Pilz, der eine Höhe bis zu 15 cm erreichen kann. Er wächst meist in dichten Büscheln. Der Hut kann etwas empfindlich sein. Der Pilz hat einen milden, champignonähnlichen Geschmack. Der untere Teil des Stiels ist zäh und wird abgeschnitten. Der Austernseitling entwickelt sich auch nach der Ernte weiter. Die Verwendungsmöglichkeiten sind mit denen der Champignons identisch.

### Austernpilze

Herkunft: Polen, Deutschland  
und Niederlande  
Saison: ganzjährig



## Kräuterseitling

Der Kräuterseitling hat einen braunen Hut mit einem Durchmesser von 3-5 cm, der auf einem kräftigen weißen Stiel sitzt. Der Pilz ist leicht porös. Er ist aus der Familie der Seitlingsverwandten, ist aber fleischhaltiger. Dadurch schrumpft er kaum; trotz Grillen, Sautieren oder Pfannenrösten. Der Pilz sollte in Scheiben geschnitten werden, so dass er eine größere Fläche zum Braten hat. Der Kräuterseitling hat einen leicht nussigen Geschmack und kann auch roh verzehrt werden.

### Kräuterseitlinge, fein

Herkunft: Deutschland  
Saison: ganzjährig



### Kräuterseitlinge, grob

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig



## Shiitake

Der Shiitake ist ein chinesischer Pilz. Er wird in Asien viel verwendet und ist mittlerweile auch im restlichen Teil der Welt bekannter geworden. Für gewöhnlich ist der Shiitake ein dunkelbrauner Pilz, kann aber auch heller gefärbt sein. Sein Hut hat einen Durchmesser von 3-4 cm. Die Lamellen unter dem Hut sind hell, das Fleisch ist weiß und fest. Der Shiitake wird meistens für Eintöpfe verwendet, oft allerdings ohne Stiel, da dieser etwas zäh sein kann. Da sich der kräftigste Geschmack im Stiel befindet, eignet er sich gut als Fond. Der Shiitake passt hervorragend zu Fleisch, Fisch, Geflügel und Suppen.

### Shiitake

Herkunft: Polen, Deutschland,  
Niederlande, Südeuropa  
und Übersee  
Saison: ganzjährig



## Portobello

Der Portobello (Bella Gomba) ist ein großer, erwachsener brauner Champignon. Er hat einen großen braunen Hut, unter dem sich Lamellen befinden. Verwendung findet der Pilz vorrangig wegen seines großen Hutes. Sein Stiel ist kurz und weiß. Der Trockenmassegehalt ist höher als in kleinen Champignons. Dadurch ist er geschmacksintensiver und gibt beim Braten weniger Flüssigkeit ab. Er kann aufgeschnitten und als gewöhnlicher Champignon verwendet werden. Typischer ist allerdings, ihn als ganzen, ausgehöhlten Pilz farciert, gegrillt oder im Ofen gebacken zu essen.

### Portobello

Herkunft: Polen, Deutschland  
und Niederlande  
Saison: ganzjährig





## Buchenspilz

Der Buchenspilz ist ein kleiner, fester Pilz mit einem milden, nussigen Geschmack. Der Stiel ist weiß, der Hut meistens hellbraun, hin und wieder auch weiß. Der Buchenspilz ist 2-5 cm groß. Sowohl Stiel als auch Hut werden verwendet. Der Buchenspilz wird als ganzer Pilz gebraten oder einge- macht, um das beste Resultat zu erzielen. Er passt gut zu Suppen, Gedünstetem und Soßen oder als Zutat zu Wild, Fisch und Meeresfrüchten.

**Buchenspilze,  
braun, 150 g**

Herkunft: Polen, Deutschland  
und Niederlande  
Saison: ganzjährig

**10 Pk Kt**  
1633 2126

**Buchenspilze,  
weiß, 150 g**

Herkunft: Polen, Deutschland  
und Niederlande  
Saison: ganzjährig

**10 Pk Kt**  
1633 2133



## Enoki

Der Enoki hat einen langen, dünnen Stiel mit einem kleinen, stecknadelförmigen Hut. Er wird sehr viel verwendet und ist in Japan und China der vielleicht beliebteste Pilz. Enoki-Pilze aus dem Gewächshaus sind sehr hell, fast weich. In der asiatischen Natur ist ihre Farbe eher hellbraun und sie haben kürzere Stiele. Die Pilze werden frisch in Salaten gegessen oder pfannengerührt in Wokgerichten und Suppen.

**Enoki, 100 g**

Herkunft: Europa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**10-12 Pk Kt**  
1516 8023



## Pom Pom

Er wird auch Affenkopfpilz oder Löwenmähne genannt. Der Pom Pom Pilz ist ein wahrer Geheimtipp. In Würfel oder Scheiben geschnitten und in Butter angebraten erinnert er an Hühnerfleisch. Angeblich senkt er zu hohes Cholesterin und stärkt das Immunsystem.

**Pom Pom, 500 g**

Herkunft: Polen, Deutschland  
und Niederlande  
Saison: ganzjährig

**2 Pk Ki**  
1630 9012



## Limonenseitling

Sie sind mit dem Austernpilz verwandt und tragen ihren Namen wegen ihrer intensiven Färbung. Das Aroma des Limonenseitlings ist fruchtig und leicht säuerlich. Roh oder mit einem Spritzer Zitrone in mediterranen Gerichten ist er eine Delikatesse.

**Limonenseitlinge**

Herkunft: Polen, Deutschland  
und Niederlande  
Saison: ganzjährig

**1 kg Kt**  
1587 9752

# Pilze Saison-Mix



Saison-Mix,  
(Buchenpilze, weiß,  
Kräuterseitlinge,  
Austernpilze,  
gelb und grau,  
Golden Enoki),  
500 g

Herkunft: Polen, Deutschland  
und Niederlande  
Saison: ganzjährig

2 Pk Ki



# Waldpilze



## Pfifferling

Der gelbe Eierschwamm, wie der Pfifferling auch genannt wird, kann in der Küche vielfältig eingesetzt werden: Er schmeckt blanchiert, gebraten oder eingelegt immer lecker! Sein Aroma ist pfeffrig-würzig, sein Duft erinnert ein bisschen an Aprikosen.

## Küchen- oder pfannenfertig?

Was ist Ihnen lieber? Wir bieten beides an, denn für Sie hat das einige Vorteile:

- Die Pilze sind küchenfertig ganz geputzt oder pfannenfertig geviertelt oder geachtelt.
- Sie haben keine Verluste durch angerissene Pilze, Bruch oder Kleinteile.
- Die schnelle und schonende Verarbeitung garantiert Qualität und Geschmack.
- Sie sparen viel Zeit bei der Zubereitung.

**Pfifferlinge,  
1 kg**

Herkunft: Osteuropa und  
Übersee  
Saison: Mai - November



**Pfifferlinge,  
Gourmet,  
1 kg**

Herkunft: Osteuropa und  
Übersee  
Saison: Mai - November



**Pfifferlinge,  
geputzt, küchen-  
fertig, 1 kg**

Herkunft: Osteuropa und  
Übersee  
Saison: Mai - November



**Pfifferlinge,  
geputzt, pfannen-  
fertig, 1 kg**

Herkunft: Osteuropa und  
Übersee  
Saison: Mai - November



## Steinpilz

Der Hut ist braun und kann etwas fettig wirken. Das Fleisch ist weiß und der Geschmack mild und nussig. Der Pilz unterscheidet sich von vielen anderen Sorten, da er statt der Lamellen auf der Unterseite vom Hut winzig kleine Röhren hat. Der Hut kann einen Durchmesser von bis zu 15 cm erreichen, wird aber für gewöhnlich viel früher geerntet, bevor er diese Größe erreicht. Der Steinpilz kann roh verzehrt bzw. geröstet oder gedünstet werden.

**Steinpilze,  
1 kg**

Herkunft: Osteuropa  
und Übersee  
Saison: September -  
November



# Trüffel

## Trüffel

Pilz-Liebhaber, Gourmets, Köche – alle stehen auf die faustdicken, hässlichen Knollen. Trüffel kommen in der Natur nämlich recht selten vor und sind schwer zu finden. Sie bieten aber ein unvergleichlich würziges Geschmackserlebnis.

Die Fruchtkörper der unterirdischen Pilze bevorzugen zum Gedeihen die Wurzeln von Eiche, Kastanie und Buche. Trüffel werden heutzutage immer mehr von dressierten Hunden mit ihren feinen Nasen aufgespürt. Es gibt auch Schweine, die Trüffel aufstöbern. Allerdings lieben sie sie so sehr, dass sie die Köstlichkeit gleich auffressen wollen.

Vor der Verwendung sollten die Trüffel mit einer weichen Bürste sorgfältig von Erdresten befreit werden. Dann werden sie gehobelt, am besten mit einem speziellen Trüffelhobel. Damit kann man die Dicke der Späne nach Wunsch einstellen. Anschließend steht dem Genuss nichts mehr im Weg: Schon ein paar Trüffelscheiben auf einem Pasta- oder Reisgericht, aber auch auf gebratenem Fleisch entfalten ein unwiderstehliches Aroma. Weiße Trüffel passen prima zu Spiegel- oder Rührei, zu Risotto, Polenta und Tartar. Schwarze Trüffel lassen sich gut mit Geflügel, Cremesuppen auf Sellerie- und Kartoffelbasis oder Schmorbraten kombinieren.

**Trüffel,  
Sommer**

Herkunft: Südeuropa  
Saison: April - August



**Trüffel,  
Herbst**

Herkunft: Südeuropa  
Saison: September -  
November



**Trüffel,  
Winter**

Herkunft: Südeuropa  
Saison: November - März



# Kräuter, Kressen und Sprossen





Blüten	134
Blätter	135
Kräuter-Bestseller	136
Kräuter	138
Kräutermischungen	144
Kresse	146
Kresse-Mix	149
Shiso Leaves	151
Sprossen	152

# Blüten



## Essbare Blüten, gemischt

Eine bunte Mischung aus essbaren Blüten in den verschiedensten Formen und Farben. Die unterschiedlichen Blüten eignen sich fantastisch zum Garnieren einer Schale mit Häppchen oder eines bunten Salats. Hier heißt es: kreativ werden!

Blüten, essbar,  
gemischt

Herkunft: Niederlande,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

8 Sh Ki



1475 9161

## Rosenblüten, rot

Bereits in mittelalterlichen Kräuterbüchern wurde die Rose als Zutat erwähnt. In der modernen Küche kommt sie wieder in den Trend. Für Desserts zur Dekoration, als Rosensirup oder auch als Tee.

Rosenblüten, rot,  
100 g

Herkunft: Niederlande,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

8 Sh Kt



1524 7056

# Blätter

## Blue Pepe Leaves

Blue Pepe Leaves stechen mit ihrem blauen Rand direkt ins Auge. Die kleinen Blättchen haben einen stark pfeffrigen Geschmack. Blue Pepe Leaves werden roh konsumiert. Sie finden Verwendung in Salaten und Sandwiches sowie als Garnierung in Suppen. Zudem können sie als Gewürz in Gerichten eingesetzt werden.



**Blue Pepe  
Nasturtium Leaves,  
100 g**

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig

4 Pk Ki



## Pelar Leaves

Die Pelar Leaves haben einen einzigartigen Geschmack. Der äußere gelbe Rand schmeckt nach Zitrone. Die Innenseite schmeckt süß – eine echte Geschmackssensation!

Pelar Leaves sollten roh verzehrt werden. Sie können leicht mit Olivenöl besprenkelt werden und machen sich prima in Salaten oder als Beigabe zu Meeresfrüchten. Aufgrund ihres süß-sauren Geschmacks können die Blätter auch in einem Dessert verarbeitet werden.



**Pelar Leaves,  
15 g**

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig

4 Pk Ki



## Popcorn Shoots Leaves

Popcorn Shoots sind eigentlich sehr junge Maispflänzchen – und das schmeckt man auch. Ein intensiver, süßer Maisgeschmack trifft hier auf eine knackige Konsistenz.



**Popcorn  
Shoots Leaves,  
30 g**

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig

4 Pk Ki





# Kräuter-Bestseller



## Dill

Dill hat einen frischen, aromatischen Geruch, der sich im Essen entfaltet. Er wird frisch verwendet oder als Dekoration auf belegten Broten sowie zu Frühkartoffeln und gebeiztem Lachs. Dill hat wertvolle Inhaltsstoffe. Hierzu gehören unter anderem: Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate und Rohfaser. Auch Mineralien sind zu finden, hierzu gehören: Kalzium, Kalium und Natrium.

**Dill,  
Bund, 200 g**

Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 Bd**  
1476 0297

**Dill,  
lose**

Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 kg Kt**  
1503 1587



## Schnittlauch

Schnittlauch gehört zur Familie der Zwiebelgewächse und erinnert geschmacklich an Zwiebeln. Der Geschmack von Schnittlauch ist milder als der gewöhnlicher Zwiebeln. Schnittlauch wird immer roh verwendet. Er wird gehackt über belegte Brote gestreut oder in Sandwiches, Eiergerichten und Räucherfisch verwendet. Wenn er im Frühling aus der Erde sprießt, brauchen wir ihn am allernötigsten, denn er vertreibt die Frühjahrsmüdigkeit, reinigt das Blut und liefert uns Vitamin C.

**Schnittlauch,  
Bund, 100 g**

Herkunft: Deutschland und  
Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 Bd**  
1476 1249

**Schnittlauch,  
im Topf, 300 g**

Herkunft: Deutschland  
Saison: ganzjährig

**6 St Kt**  
1509 8382



## Glatte Petersilie

Glatte Petersilie gehört in den nordischen Ländern zu den meist angebauten Küchenkräutern. Geruch und Geschmack sind kräftig-aromatisch. Die breitblättrige Petersilie hat glatte gezackte Blätter, die in einer unendlichen Vielzahl von Gerichten Verwendung finden. Sie eignet sich besonders gut für Salate, Pesto und Marinaden. Sowohl die Blätter als auch die Stängel werden genutzt.

**Petersilie glatt,  
Bund, 250 g**

Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 Bd**  
1476 1034

**Petersilie glatt,  
lose**

Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 kg Kt**  
1476 1096



## Krause Petersilie

Die Krause Petersilie hat kleine gewellte, krause Blätter. Dass die Petersilie auch eine Heilpflanze ist, ist den meisten nicht bekannt. Einerseits wirkt sie durch ihren hohen Vitamin-C-Gehalt belebend und hilft gegen Frühjahrsmüdigkeit – andererseits regt sie aber auch den gesamten Verdauungsvorgang an und wirkt harntreibend und förderlich auf Niere und Blase.

**Petersilie kraus,  
Bund, 250 g**

Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 Bd**  
1476 1003

**Petersilie kraus,  
lose**

Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 kg Kt**  
1476 1065

# Kräuter



## Bärlauch

Bärlauch gehört zur Familie der Zwiebelgewächse und ist das neue Weiß in jeder Küche. Geschmacklich erinnert Bärlauch an eine Mischung aus Knoblauch und Porree, ist jedoch nicht so pfeffrig wie Porree und milder als Knoblauch, hat aber einen säuerlichen, grasartigen Nachgeschmack. Klein gehackt passt Bärlauch zu frischem Ziegenkäse, Räucherkäse, Joghurt oder leichter Crème fraîche, kann mit warmen Frühkartoffeln verrührt werden oder wird frisch gehackt als Zutat mit Butter zu Fisch wie z. B. Hornfisch gereicht. Man kann einige Blätter in feine Streifen schneiden und zusammen mit Butter oder gutem Olivenöl schwenken und anschließend zu warmen Frühkartoffeln oder gekochtem weißem Spargel servieren. Anstelle von Zwiebeln kann im Hackbraten auch Bärlauch verwendet werden.

**Bärlauch,**  
100 g

Herkunft: Deutschland,  
Osteuropa und Übersee  
Saison: Mai - Juli

**10 Bd Kt**  
1495 0926



## Basilikum

Grünes Basilikum gehört zu den am meisten verwendeten, frischen Küchenkräutern. Sein Geschmack ist leicht würzig und pfefferähnlich. Es wird in Tomaten- und Nudelgerichten verwendet sowie als Pesto mit Knoblauch und Pinienkernen, in grünen Salaten sowie im Tomatensalat zusammen mit Mozzarella. Durch Erhitzen wird das Kraut schwarz und bitter. Aus diesem Grund wird Basilikum erst ganz zum Schluss in warme Gerichte gegeben. Es ist ein schönes, aber zartes Gewürzkraut, das Zugluft nicht ausgesetzt werden darf.

**Basilikum,**  
100 g

Herkunft: Deutschland  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 Sh**  
1531 3119

**Basilikum,**  
im Topf, 300 g

Herkunft: Deutschland  
Saison: ganzjährig

**6 St Kt**  
1493 2656

**Basilikum,**  
lose

Herkunft: Deutschland  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 kg Kt**  
1476 0266



## Thai-Basilikum

Thai-Basilikum hat spitze Blätter und schmeckt stark nach Anis. Es findet hauptsächlich in Thai-Gerichten Verwendung.

**Thai-Basilikum,**  
100 g

Herkunft: Deutschland  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

**4 Sh Kt**  
1682 8100

**Thai-Basilikum,**  
lose

Herkunft: Thailand  
Saison: ganzjährig

**1 kg Kt**  
1584 2749



## Beifuß

Beifuß ist ein recht unauffälliges Kraut, das an vielen Wegrändern und auf Brachflächen zu finden ist. Trotz seiner Unscheinbarkeit ist der Beifuß bei uns als Gewürz für zahlreiche Gerichte recht beliebt. Vielen dürfte das Kraut bei der Zubereitung der Weihnachtsgans bekannt sein. Seine vielfältigen Inhaltsstoffe können vor allem fette Speisen bekömmlicher machen.

**Beifuß,  
100 g**

Herkunft: Deutschland  
Saison: ganzjährig

**1 Sh**



## Estragon

Die Blätter sind sehr aromatisch und haben einen lakritz-ähnlichen Anisgeschmack. Zu den guten Eigenschaften des Estragons gehört, dass er in Speisen den Geschmack anderer Zutaten unterstreicht. Würzen Sie Brathähnchen mit einigen frischen Estragonblättern, geben Sie etwas klein gehackten Estragon in den Tomatensalat oder ziehen Sie einen Estragonzweig zusammen mit Fleischstückchen auf einen Grillspieß. Estragon kann klein gehackt und in Kräutersalz oder Kräuterbutter gegeben werden, eventuell zusammen mit Basilikum und Knoblauch. Estragonzweige finden außerdem in Estragonessig für Salatdressings und Soßen Verwendung.

**Estragon,  
100 g**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande, Südeuropa  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 Sh**



**Estragon,  
im Topf, 300 g**

Herkunft: Deutschland  
Saison: ganzjährig

**6 St Kt**



## Bohnenkraut

Bohnenkraut hat einen starken pfefferähnlichen Geschmack und kann an Minze und Thymian erinnern. Die jungen Blätter und Triebe können in Kohlgerichten verwendet werden, um den Kohlgeruch zu dämpfen. Das Sommer-Bohnenkraut eignet sich auch als Gewürz zum Einmachen, in Salaten oder in Fisch- und Lammgerichten. Es sollte sparsam dosiert werden, da der Geschmack andernfalls zu dominant werden könnte. Sommer-Bohnenkraut wird auch Gartenbohnenkraut, Pfefferkraut oder Wurstkraut genannt.

**Bohnenkraut,  
100 g**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 Sh**



## Kerbel

Kerbel ist roh und frisch am besten, wird aber aufgrund seines schönen Anisgeschmacks und seiner dekorativen Laubblätter auch in Omeletts, französischer Remoulade, Kräuterbutter und Vinaigrette verwendet. Kerbel ist mit Estragon Bestandteil der Sauce Béarnaise. Kerbel kann Hummus hinzugefügt werden. Sein Geschmack ist raffinierter als Petersilie. Mit gekochtem, gesundem Getreide vermengen und in griechischen Joghurt geben. In warme Gerichte wird er zuletzt hinzugegeben, da sein Geschmack durch Erhitzen schwächer wird.

**Kerbel,  
100 g**

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande, Südeuropa  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 Sh**



**Kerbel,  
im Topf, 300 g**

Herkunft: Deutschland  
Saison: ganzjährig

**6 St Kt**





## Koriander

Koriander hat einen aromatischen, leicht bitteren Gewürzgeschmack. Er wird in asiatischen und mittelöstlichen Gerichten verwendet sowie als grüne Prise auf belegten Broten, in Eiergerichten, zu Reis, Brot, Gemüsegerichten und Suppen. Frischer Koriander passt gut zu Knoblauch, Chili, Ingwer, Frühlingszwiebeln und frischen Tomaten.

<b>Koriander, 100 g</b>	Herkunft: Deutschland, Niederlande, Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>1 Sh</b>  1531 3164
<b>Koriander, im Topf, 300 g</b>	Herkunft: Deutschland Saison: ganzjährig	<b>6 St Kt</b>  1509 8429
<b>Koriander, lose</b>	Herkunft: Deutschland, Niederlande, Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>1 kg Kt</b>  1585 3653



## Lavendel

Blätter und Blüten des Lavendels verleihen Braten, Suppen und Saucen ein unwiderstehliches Aroma. Lavendel ist übrigens ein Bestandteil der bekannten Würzmischung „Kräuter der Provence“. Auch Eis oder andere Süßspeisen, beispielsweise Pannacotta, Mousse au Chocolat, Torten und Plätzchen, werden mit Lavendel gewürzt. Zum Dekorieren von feinen Gerichten sind die zartlila bis violettfarbenen Blüten ein echter Hit. Frischer Lavendel kann ein paar Tage kühl und dunkel in einem Frischhaltebeutel gelagert werden. Zur späteren Verwendung kann er auch eingefroren werden.

<b>Lavendel, im Topf, 300 g</b>	Herkunft: Deutschland und Südeuropa Saison: Juni - August	<b>1 St</b>  1597 4501
-------------------------------------	---	------------------------------



## Liebstöckel

Liebstöckel schmeckt nach Sellerie, Porree, Petersilienwurzel und Thymian und kann einzig als Suppengrün dienen. Liebstöckel wird deshalb auch Maggikraut oder Suppenkraut genannt. Nach dem Kochen bleibt der kräftige Geschmack des Liebstöckels erhalten. Das Kraut kann auch an Marinaden und Gedünstetes gegeben werden.

<b>Liebstöckel, 100 g</b>	Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>4 Sh Kt</b>  1661 0071
<b>Liebstöckel, im Topf, 300 g</b>	Herkunft: Deutschland Saison: ganzjährig	<b>1 St</b>  1509 8504



## Lorbeerblätter

Lorbeerblätter geben Fleisch und Fisch, Suppen, Pasteten und langsam köchelnden Gerichten den richtigen Geschmack. Die Blätter werden unzerteilt in das Gericht gelegt und beim Servieren wieder entfernt, da sie im Mund recht unangenehm sind. Außerdem können Lorbeerblätter in kochendem Wasser für Reis, Bohnen und dergleichen verwendet werden. Aufgrund ihres kräftigen Geschmacks sollte anfangs nur ein Blatt auf vier Portionen gewählt werden. Lorbeerblätter können frisch als auch getrocknet verwendet werden.

<b>Lorbeerblätter, Bund, 300 g</b>	Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>1 Bd</b>  1518 4152
--	---	------------------------------



## Majoran

Majoran gehört zur gleichen Gattung wie Oregano. Die beiden Küchenkräuter sind aufgrund ihres fast übereinstimmenden Geschmacks und ihrer identischen Verwendung in Gerichten leicht zu verwechseln. Majoran hat einen süßen und leicht würzigen Geschmack. Er eignet sich gut als Gewürz für Tomatensoßen und wird in den klassischen italienischen Gerichten wie Pizza und Pasta verwendet. Mit Majoran können Suppen, Fleisch- und Gemüsegerichte gewürzt werden.

<b>Majoran, 100 g</b>	Herkunft: Deutschland, Niederlande, Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>1 Sh</b>  1531 3171
<b>Majoran, im Topf, 300 g</b>	Herkunft: Deutschland Saison: ganzjährig	<b>1 St</b>  1509 8467



## Oregano

Oregano ist ein enger Verwandter des Majorans. Er schmeckt leicht bitter und gleicht dem Geschmack des Thymians. Oregano ist kräftiger im Geschmack als Majoran, kann aber für die gleichen Gerichte verwendet werden, z. B. für Tomatensoßen der italienischen Klassiker Pizza und Pasta. Oregano passt ebenfalls zu griechischen und türkischen Gerichten. Außerdem zu kräftigen Gemüsesuppen und Eintöpfen sowie im Brot.

<b>Oregano, 100 g</b>	Herkunft: Deutschland, Niederlande und Übersee Saison: ganzjährig	<b>1 Sh</b>  1554 2199
<b>Oregano, im Topf, 300 g</b>	Herkunft: Deutschland Saison: ganzjährig	<b>6 St Kt</b>  1509 8481



## Minze

Minze ist als Hauptzutat des Minzgelees bekannt und eignet sich gut zu Lammfleisch. Außerdem ist Minze als Zutat in Tees verbreitet sowie im Mojito-Cocktail, in den Minzeblätter gegeben werden.

<b>Minze, 100 g</b>	Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>1 Sh</b>  1524 1238
<b>Minze, im Topf, 300 g</b>	Herkunft: Deutschland Saison: ganzjährig	<b>6 St Kt</b>  1509 8474
<b>Minze, lose</b>	Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>1 kg Kt</b>  1476 0884



## Rosmarin

Rosmarin hat einen kräftigen, leicht bitteren Geschmack, der an Thymian und Lavendel erinnert. Er passt zu Lamm- und Schweinefleisch, Wild, Geflügel und Tomatengerichten. Klein gehackte, frische Rosmarinblätter können im Brot verbacken werden oder eignen sich für Salatdressings und Kräuterbutter.

<b>Rosmarin, 100 g</b>	Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>1 Sh</b>  1531 3199
<b>Rosmarin, im Topf, 300 g</b>	Herkunft: Deutschland Saison: ganzjährig	<b>1 St</b>  1509 8399
<b>Rosmarin, lose</b>	Herkunft: Deutschland, Südeuropa und Übersee Saison: ganzjährig	<b>1 kg Kt</b>  1503 1686



## Salbei

Salbei hat einen kräftigen, würzigen, durchdringenden Geschmack. Er passt frisch zu fettem Essen wie Würstchen und Schweinebraten, als Füllung in Hähnchen, zu Sülze, Blutwurst und Aal. Besonders gesund ist der Salbei, weil er kein Cholesterin enthält. Er ist reich an Vitamin C, Vitamin B3 und Mineralstoffen. Die Bestandteile an ätherischen Ölen, die sogenannten Terpene, wirken antibakteriell und antiviral.

Salbei,  
100 g

Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

1 Sh



1531 3201

Salbei,  
im Topf, 300 g

Herkunft: Deutschland  
Saison: ganzjährig

6 St Kt



1509 8450



## Sauerampfer

Wiesen-Sauerampfer ist ein Blattgemüse mit einem zitronenartigen Geschmack. Sauerampfer kann roh oder gekocht gegessen werden. In die Frankfurter Grüne Soße gehört er auf jeden Fall hinein, außerdem passt er sehr gut in Cremesuppen oder vegetarische Saucen. Kräuterbutter, Dips, Salate oder Quark lassen sich mit Sauerampfer prima verfeinern. Sauerampfer stärkt die Sehkraft, das Herz und die Nieren.

Sauerampfer,  
100 g

Herkunft: Deutschland,  
Niederlande, Südeuropa  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

4 Sh Kt



1666 4593

## Thymian

Thymian enthält ätherische Öle wie Thymol sowie Gerb- und Bitterstoffe. Dies macht ihn für seine gesunde und heilende Wirkung bekannt: Seine antibakteriellen, antibiotischen und schleimlösenden Eigenschaften werden bevorzugt bei Husten, Schnupfen und Heiserkeit eingesetzt. Thymian hat einen aromatischen, würzigen Geschmack. Er eignet sich auch zum Marinieren von Fleisch, z. B. zusammen mit Petersilie, Knoblauch und Lorbeerblättern. Passt gut zu mediterranen Gerichten. Thymian kann gekocht und gleich zu Beginn der Zubereitungsphase in das Gericht gegeben werden. Beim Würzen mit Thymian ist zu beachten, dass dieser durch Erwärmen im Geschmack intensiver wird.

Thymian,  
100 g

Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

1 Sh



1531 3218

Thymian,  
im Topf, 300 g

Herkunft: Deutschland  
Saison: ganzjährig

1 St



1509 8443

Thymian,  
lose

Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

1 kg Kt



1634 6338



## Zitronenthymian

Zitronenthymian ist mit dem gewöhnlichen Thymian eng verwandt. Er hat einen kräftigen Geruch und schmeckt nach Zitrone. Zitronenthymian eignet sich gut für viele Gerichte wie z. B. gelbe Erbsen, Brathähnchen oder ofengebackenes Wurzelgemüse.

**Zitronenthymian,**  
100 g

Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 Sh**  
1554 2182



## Waldmeister

Oft findet man Waldmeister in Verbindung mit Zucker, da man so den optimalen Geschmack erhält. Waldmeistersirup lässt sich leicht herstellen und ist deshalb sehr beliebt. Waldmeister ist auch eine Zutat in der berühmten Maibowle. Er ist jedoch auch durchblutungsfördernd, entkrampfend und hat beruhigende Eigenschaften. Außerdem vertreiben Sträußchen im Kleiderschrank gefräßige Motten.

**Waldmeister,**  
im Topf, 300 g

Herkunft: Deutschland  
und Südeuropa  
Saison: ganzjährig

**1 St**  
1639 2922



## Zitronenmelisse

Zitronenmelisse riecht herrlich frisch nach Zitrone. Wird in Fruchtgetränken und Kräutertees verwendet. Gehackte Blätter passen gut zu Soßen und Dressings für Fisch und helles Fleisch wie Kalbfleisch und Geflügel. Wirkt außerdem dekorativ in Desserts und Salaten oder Eiswürfeln und ist zudem beliebt in Sommergetränken.

**Zitronenmelisse,**  
100 g

Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 Sh**  
1531 3225

**Zitronenmelisse,**  
im Topf, 300 g

Herkunft: Deutschland  
Saison: ganzjährig

**6 St Kt**  
1536 3039



## Zitronengras

Zitronengras verleiht Speisen ein frisches und exotisches Zitrusaroma. Es passt wunderbar zu asiatischen Gerichten und außerdem zu Fisch, Meeresfrüchten und Curry-Gerichten. Es verfeinert aber auch Fleisch, Salate oder Suppen. Das Süßgras aus Südostasien ist nicht nur köstlich und lässt sich vielseitig in der Küche verwenden, sondern kann ebenso als Heilkraut eingesetzt werden. Wegen seiner ätherischen Öle, Bitterstoffe sowie dem Citral und Myrcen, kann man es gegen Rheuma, Immunschwäche und Fieberkrankheiten gut einsetzen.

**Zitronengras,**  
100 g

Herkunft: Südeuropa  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

**1 Sh**  
1554 2175

# Kräutermischungen

Unsere Extraportion Geschmack für die Küche.  
Mit unseren Kräutermischungen können Sie vielfältige  
Gerichte zaubern und verfeinern.





### Grüne Sauce Kräutermischung

Grüne Sauce,  
125 g

Sauerampfer, Borretsch,  
Petersilie kraus, Schnittlauch,  
Kerbel, Zitronenmelisse, Dill,  
Pimpinelle (Ersatzkraut für  
Kerbel/Estragon), Estragon  
(Ersatzkraut für Pimpinelle/  
Kerbel)  
Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

4 Sh Kt



### Italienische Kräutermischung

Italienische  
Kräutermischung,  
100 g

Salbei, Thymian, Rosmarin,  
Oregano  
Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

4 Sh Kt



### Kräuter der Provence

Kräuter der  
Provence,  
100 g

Rosmarin, Thymian, Oregano,  
Bohnenkraut, Salbei, Lorbeer,  
Lavendel (in den Sommer-  
monaten)  
Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

4 Sh Kt



### Salatkräutermischung

Kräutermischung  
für Salate,  
100 g

Petersilie glatt, Schnittlauch,  
Borretsch, Estragon, Dill  
Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

4 Sh Kt



### Thailändische Kräutermischung

Thailändische  
Kräutermischung,  
100 g

Thai-Basilikum, Zitronengras,  
Limettenblätter, Koriander,  
Chilischote  
Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

4 Sh Kt



### Kräutermischung Toskana

Kräutermischung  
Toskana,  
100 g

Majoran, Rosmarin, Thymian  
Herkunft: Deutschland,  
Südeuropa und Übersee  
Saison: ganzjährig

4 Sh Kt



# Kresse

Kresse gibt vielen Rezepten den entscheidenden Frischekick. Mit Kresse schmeckt alles noch einmal so gut. Sie peppt Speisen aber nicht nur geschmacklich auf, sondern gibt ihnen auch eine ordentliche Portion Gesundheit mit auf den Weg.



## Kresse

Einfache Kresse schmeckt leicht scharf nach Senf, da sie Senföl enthält. Man benutzt das Kraut oft zum Würzen, dabei schneidet man es mit einer Schere direkt auf die Speise. Es lässt sich in Kartoffelsalat, Aufstrich, Kartoffelsuppe oder pfannengerührtem Gemüse servieren. Klein geschnitten schmeckt das Kraut auch auf dem Butterbrot.

**Kresse,**  
100 g

Herkunft: Deutschland  
und Niederlande  
Saison: ganzjährig

**10 Pk Kt**



1476 0471



## Brunnenkresse

Brunnenkresse ist ein klassisches Kraut für die Frühjahrskur, da sie den Stoffwechsel und die Entgiftung anregt. Sie schmeckt scharf-würzig und leicht bitter. Am besten schmeckt Brunnenkresse frisch auf Butterbrot, aber auch zu Salaten, Eierspeisen und in grünen Smoothies.

**Brunnenkresse,**  
100 g

Herkunft: Belgien  
Saison: ganzjährig

**10 Bd Ki**



1555 7315



## Affilla®

Affilla® Cress zeichnet sich durch ihre besonders auffällige und dekorative Form aus. Sie gehört zur Familie der Gartenerbse. Dadurch ist sie in Gerichten der ausgezeichnete Erbsenersatz. Der süße Geschmack des Produkts harmoniert unter anderem gut mit bitteren, frisch säuerlichen Gerichten. Die Affilla® Cress lässt sich in kalten und warmen Speisen oder in Salaten einsetzen, in denen der Erbsengeschmack besonders gut zum Ausdruck kommt.

Affilla®,  
16 Schalen

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig



## Daikon®

Daikon® Cress ist weltberühmt in Japan. Der verwendete Name ist „Kaiware“ und es wird dort aus dem einheimischen Radieschensamen aufgezogen. Sie gehört zur gleichen Familie wie das bekanntere runde rote Radieschen. Der scharfe Rettichgeschmack macht die Daikon® Cress zu einem beliebten Würzmittel. Sie lässt sich gut mit rohem Fisch wie Thunfisch, Lachs, Makrele und Hering kombinieren. In einem gemischten Salat ist die Daikon® Cress das i-Tüpfelchen.

Daikon®,  
16 Schalen

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig



## Honny®

Honny® Cress hat einen intensiven, süßen Geschmack, der angenehm im Mund verbleibt. Vor allem in Desserts und in der Patisserie bietet diese kalorienfreie Zutat unzählige Möglichkeiten. Ferner ist sie dank ihres süßen Geschmacks der perfekte Gegenspieler für bittere und saure Zutaten. Honny® Cress harmoniert ausgezeichnet mit weißem Schimmelkäse, sauren Früchten oder Joghurtdesserts.

Honny®,  
16 Schalen

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig



## Persinette®/Petersilie

Petersilie ist ein dekoratives Gewürzkraut für Suppen, Fleisch, Fisch und Geflügel. Durch die Verwendung kurz vor dem Servieren wird verhindert, dass das Gericht einen bitteren Geschmack erhält. Die Kresse unterscheidet sich aufgrund der feineren Struktur der jungen Pflanze von der herkömmlichen Petersilie durch einen feineren Geschmack mit einem angenehmen Mundgefühl.

Persinette®/  
Petersilie,  
50 g

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig





## Rote Bete/Scarlet

Scarlet Cress ist eine besonders dekorative Kresse mit dem milden Geschmack Roter Bete. Das erdverbundene Aroma der Kresse harmoniert gut mit den süßen Aromen von Desserts. Eine Kombination mit Fisch oder Fleisch betont das Rote-Bete-Aroma. Der kräftige Farbakzent macht die Scarlet Cress auch für Salate attraktiv.

**Rote Bete/Scarlet,**  
16 Schalen

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig



## Shiso Purple

Der Geschmack von Shiso Purple erinnert leicht an Kümmel, allerdings mit einer ganz eigenen Note. Ihr Geschmack kommt besonders in Kombination mit rohem Fisch, Waldpilzen, Käse oder Bouillon gut zur Geltung. Die in der Shiso Purple enthaltenen Flavonoide, die roten Farbstoffe, spielen bei der Konservierung in der asiatischen Küche eine besondere Rolle.

**Shiso rot,**  
16 Schalen

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig



## Vene

Vene Cress verfügt über ein sehr dekoratives Aussehen und einen überraschenden Geschmack. Das kleine grüne Blatt mit feinen roten Adern ergänzt die attraktive Aufmachung der Speisen auf dem Teller. Der leicht säuerliche Geschmack bietet gute Möglichkeiten für die vielseitige Verwendung dieser Kresse. Insbesondere bei fettreichen Gerichten wie Fisch (Makrele), Kalbsbries und Leber, aber auch in einem grünen Salat ist Vene Cress eine attraktive Zutat.

**Vene,**  
16 Schalen

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig



## Dulce-Mix

Die Kressesorten aus dem Dulce-Mix kommen aus allen Himmelsrichtungen – aus China über Indien und Süd- bis Nordamerika. Die Geschmacksrichtungen sind sehr unterschiedlich und die Kressesorten sind in verschiedenen Bereichen einsetzbar. Dank der Verbindung der Geschmacksnoten von süß bis frisch eignet sich der Dulce-Mix gleichermaßen für Cocktails und Desserts wie für Fisch oder Salate. Tipp: Wenn Sie die Produkte individuell verwenden, kommt jede Geschmacksnote voll zum Ausdruck.

**Dulce-Mix,  
16 Schalen**

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig



## Sakura-Mix

Der Sakura-Mix, eine Mischung für Kenner, die aus mehreren erkennbaren und prägnanten Geschmacksnoten besteht. Die im Sakura-Mix enthaltenen Kressesorten bieten Ihnen viele Möglichkeiten zur Verfeinerung Ihrer Gerichte. Borage Cress passt ausgezeichnet zu Fisch. Der Geschmack der Tahoon® Cress kommt am besten in einer Kombination mit Kalb, Lamm oder Huhn zur Geltung. Rock Chives® hat einen intensiven Knoblauchgeschmack, jedoch ohne den unangenehmen Knoblaucheffect. Sakura® Cress und Daikon® Cress sind Varianten mit einem scharfen Rettichgeschmack. Sie können in Kombination, aber auch einzeln zu rohem Fisch oder in Fleischgerichten verwendet werden. Die Mustard Cress lässt sich mit ihrer pikanten Senfnote sehr vielseitig verwenden.

**Sakura-Mix,  
18 Schalen**

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig



## Shiso-Kresse-Mix

Der Shiso-Kresse-Mix ist ideal für Restaurants, die jedem Gericht einen eigenen Charakter verleihen möchten. Die Mischung besteht aus den Sorten Shiso Purple, Shiso Green, Daikon® Cress und Mustard Cress. Diese Kressesorten passen, jeweils auf ihre eigene Weise, hervorragend zu Fisch und eignen sich beispielsweise auch als Garnierung von Salaten.



**Shiso-Kresse-Mix,**  
16 Schalen

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig

1 Kt



## WhatzNew-Mix

Der WhatzNew-Mix ist eine ganz besondere Mischung der neuesten Kressesorten. Die Zusammensetzung ändert sich, sobald wieder eine neue Kressesorte eingeführt wird.



**WhatzNew-Mix,**  
16 Schalen

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig

1 Kt





## Shiso Leaves Green

Shiso Leaves Green wird in Japan „Oba“ genannt und man kann sich dort kein (rohes) Fischgericht ohne ein paar dieser Blätter denken. Es passt hervorragend zu Salaten, es kann gekocht genossen werden und hat zudem noch ein sehr ansprechendes Äußeres. Der Hauptgrund es zu verwenden, abgesehen von seinem ausgezeichnetem Geschmack, besteht in dem Glauben, dass die Blätter stimulierend wirken auf die inneren Organe und einen Schutz darstellen gegen leichte Lebensmittelvergiftungen.

Shiso Leaves  
Green, 50 g

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig

12 Sh Kt  
1499 0229



## Shiso Leaves Purple

Shiso Leaves Purple wird häufig in Tempura getaucht und frittiert. Eine andere Variante ist das Frittieren ohne Teig zur Verwendung als Dekoration. Shiso Leaves können auch mit Wild, Pilzen oder verschiedenen Fischarten verwendet werden. Das Blatt hat ein kräftiges, würziges Aroma und einen Geschmack nach Kümmel. Vor allem im Herbst eignen sich die Blätter zur Verfeinerung von Wildgerichten.

Shiso Leaves  
Purple, 50 g

Herkunft: Niederlande  
Saison: ganzjährig

12 Sh Kt  
1499 0236



# Sprossen

Als Sprossen werden die essbaren Jungpflanzen verschiedener Gemüse- und Getreidesorten bezeichnet. Die meisten Sprossen können roh gegessen werden, sie gelten als vitaminreich und liefern zudem Ballaststoffe und Proteine.



## Alfalfasprosse

Alfalfa bedeutet „gute Nahrung“ und ist die arabische Bezeichnung der Luzerne. Sie stehen in dem Ruf besonders reich an Vitamin C zu sein, doch enthalten sie darüber hinaus Vitamin D und zahlreiche weitere wichtige Mineralstoffe. Alfalfa verwendet man gut als Topping oder auch in Quark oder Pfannengerichten.

Alfalfasprossen,  
100 g

Herkunft: Niederlande und  
Deutschland  
Saison: ganzjährig

8 Sh Kt



## Erbsenspargelsprosse

Die Verwendungsmöglichkeiten von Erbsenspargelsprossen sind vielseitig und setzen dem individuellen Geschmack keine Grenzen. Nicht nur geschmacklich und optisch machen Erbsenspargelsprossen was her, der Körper profitiert von ihren Inhaltsstoffen. Sie enthalten nämlich alle acht der für den Körper essenziellen Aminosäuren (Isoleucin, Leucin, Lysin, Methionin, Phenylalanin, Threonin, Tryptophan und Valin), die Vitamine B1, B2, B6 und Niacin sowie die Mineralstoffe Zink und Eisen bzw. Schwefel. Und obendrein fallen sie kalorienmäßig kaum ins Gewicht.



Erbsenspargel-  
sprossen, 100 g

Herkunft: Niederlande und  
Deutschland  
Saison: ganzjährig

4 Sh Kt



## Mungosprosse

Die Mungosprossen sind die Klassiker in der asiatischen Küche. Sie haben einen frischen, süßlichen Geschmack, schmecken aber bei fortschreitendem Reifegrad herber. Aufgrund des hohen Vitamin-E-Gehalts wird Mungosprossen ein Anti-Aging-Effekt zugeschrieben. Man sagt ihnen nach, dass sie, ähnlich wie Sojabohnen, bestimmte Krebsarten verhindern können.

Mungosprossen

Herkunft: Niederlande und  
Deutschland  
Saison: ganzjährig

10 kg Ki



1512 3213



## Radieschensprosse

Radieschensprossen schmecken leicht nach Radieschen und lassen sich wie andere Sprossen zubereiten.

Radieschen-  
sprossen, 100 g

Herkunft: Niederlande und  
Deutschland  
Saison: ganzjährig

8 Sh Kt



1475 9864

Radieschen-  
sprossen, 500 g

Herkunft: Niederlande und  
Deutschland  
Saison: ganzjährig

1 Bt



1475 9857

## Rote Bete Sprosse

Rote Bete Sprossen sind würzig, leicht erdig und etwas rauchig – die dekorativen Sprossen sind feines Finish auf Kartoffelsuppe, Salat und Fischfilet. Mit viel Folsäure und Magnesium machen sie gute Laune und päppeln die Nerven auf!

Rote Bete  
Sprossen, 50 g

Herkunft: Niederlande und  
Deutschland  
Saison: ganzjährig

8 Sh Ki



1475 9901



# Nüsse und Trockenfrüchte





Nüsse \_\_\_\_\_ 156

Trockenfrüchte \_\_\_\_\_ 159

# Nüsse

## Erdnuss

Klassisch isst man die Erdnuss eigentlich roh. In den USA wird sie auch oft zu Erdnussbutter verarbeitet. Sie schmeckt aber auch in Wokgerichten sehr lecker – dabei nimmt sie einen besonders milden Geschmack an. Die Erdnuss lässt sich zudem auch gekocht genießen.

**Erdnüsse,  
ganz mit Schale,  
1 kg**

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

**10 kg Kt**



1713 7874

## Haselnuss

Haselnüsse haben einen kräftig nussigen Geschmack und sind sehr aromatisch. Sie liefern viele ungesättigte Fettsäuren, Vitamin B1, Biotin, Folsäure und Vitamin E. Haselnüsse sind eine beliebte Zutat beim Backen. Gehackt oder als Ganzes verleihen sie Gebäck ein besonderes Aroma und mehr Biss. Außerdem sind sie Bestandteil von Nougat und vielen leckeren süßen Brotaufstrichen. Genauso gut schmecken sie in Salaten oder als Snack für zwischendurch.

**Haselnüsse,  
ganz mit Schale,  
1 kg**

Herkunft: Frankreich  
Saison: ganzjährig

**5 kg Bt**



1528 6093

## Kokosnuss

Frisches Kokosnussfleisch schmeckt nicht nur pur als Knabberlei – gerieben oder gewürfelt bereichert es jeden Obstsalat, Puddings oder Cremes. Auch Kuchen, Torten und Eis werden mit der Kokosnuss zum Genuss. Sogar herzhaftere Speisen ergänzt die kugelige Steinfrucht perfekt. Wer es exotisch mag, paniert Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Kokosraspeln. Als Zutat in exotischen Gemüse-Reis-Pfannen sind sie ebenfalls ein Gedicht. Zu einem aromatischen Curry gehört Kokosmilch unbedingt dazu, eine Kürbiskernsuppe wird damit besonders cremig. Kokoswasser kann die Basis für einen leckeren Cocktail oder eine exotische Sauce sein.



**Kokosnüsse**

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

**40-50 St Kt**



1515 6471

**Kokosnüsse,  
jung, geschält**

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

**6-9 St Kt**



1610 0848



## Maronen

Esskastanien sind pur – geröstet oder gekocht – ein Genuss. Zu Schweizer Käse und Wein schmecken sie besonders gut. Die gesunden Nüsse lassen sich auch prima trocknen und zu Mehl verarbeiten, aus dem man köstliches Brot herstellen kann. Auch herzhaft zubereitet, z. B. als Suppe, schmecken Maronen ausgesprochen gut. Als Beilage passen sie hervorragend zu Geflügel und Wild.

<b>Maronen, gekocht, 400 g</b>	Herkunft: Frankreich Saison: Oktober - Dezember	<b>12 Pk Kt</b>  1527 3529
------------------------------------	--	----------------------------------

<b>Maronen, lose, 1 kg</b>	Herkunft: Südeuropa Saison: Oktober - Dezember	<b>5 kg Sa</b>  1522 9991
--------------------------------	---	---------------------------------

## Mischnüsse

Der Beutel Mischnüsse besteht aus den drei beliebtesten Sorten und enthält Walnüsse (40 %), Haselnüsse (30 %) und Krachmandeln (30 %).

**Mischnüsse,  
400 g**

Herkunft: Frankreich  
und Übersee  
Saison: ganzjährig

**25 Bt Kt**  
  
1522 9342



## Walnuss

Walnüsse eignen sich prima für die Zubereitung von Eis, Kuchen und Torten, entweder als Zutat oder als Dekoration. Sie passen auch zu Salaten, Geflügel- und Wildgerichten. Walnüsse werden darüber hinaus zu Walnussöl verarbeitet und schmecken sehr gut in Verbindung mit Wein oder Most.

<b>Walnüsse, ganz mit Schale, Kaliber 32+, 1 kg</b>	Herkunft: Übersee Saison: ganzjährig	<b>10 Bt Kt</b>  1522 9144
---	---	----------------------------------

<b>Walnüsse, ganz mit Schale, Kaliber 32/34</b>	Herkunft: Frankreich Saison: ganzjährig	<b>10 kg Sa</b>  1528 5195
---	--	----------------------------------



# Trockenfrüchte



## Dattel

Aufgrund ihrer Nähr- und Mineralstoffe eignen sich Datteln hervorragend als Snack für zwischendurch. Sie schmecken aber auch in Obstsalaten oder in orientalischen Gerichten. Interessant und exotisch schmeckt z. B. ein Zimt-Couscous mit honigsüßen Datteln. Auch ein grüner Salat mit Ziegenkäse und Datteln ist Genuss pur.

Datteln,  
getrocknet,  
entsteint, 1 kg

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

12 kg Kt



Datteln,  
getrocknet,  
entsteint

Herkunft: Übersee  
Saison: ganzjährig

5 kg Kt



## Feige

Getrocknete Feigen eignen sich nicht nur als gesunder Snack für zwischendurch, sie sind als süße und ballaststoffreiche Zutat nahezu perfekt für Fruchtbrot und Kuchen. Getrocknete Feigen passen auch gut zu Müsli, Eiscreme und sogar bei Fleisch- und Linsengerichten.

Feigen, getrocknet

Herkunft: Südeuropa  
Saison: ganzjährig

2,5 kg Kt



# Zubehör





Porzellan-Schalen _____	162
Weck-Gläser, Buffetständer _____	163
Salatschleuder, Schneidbretter, Küchenmesser _____	164
Eckenteiler _____	165
Umweltfreundliches Einweggeschirr _____	166





### Salatschale „Event“

**SCHÖNWALD**  
Germany

QUALITÄT  
MADE IN  
GERMANY

0,8 l, eckig, hoch

17,8 x 17,8 cm, diagonal  
20,4 cm, H 7,2 cm

6 St Kt



2,3 l, eckig, hoch

24 x 24 cm, diagonal  
27,2 cm, H 9,6 cm

6 St Kt



4,4 l, eckig, hoch

31 x 31 cm, diagonal  
34,5 cm, H 12 cm

1 St



### Blattschale „Bianco“

0,3 l

Porzellan, weiß,  
26 x 14 x 4 cm

2 St Kt



0,43 l

Porzellan, weiß,  
31 x 16 x 6 cm

2 St Kt





## Weck-Glas mit Deckel

<b>Tulpen-Form</b> 1/2, 580 ml	H 85 mm, Ø 100 mm	<b>6 St Kt</b> 1430 5658
<b>Mini-Sturz-Form</b> 80 ml	H 55 mm, Ø 60 mm	<b>12 St Kt</b> 1318 8405
<b>Mini-Sturz-Form</b> 140 ml	H 69 mm, Ø 60 mm	<b>12 St Kt</b> 1318 8566
<b>Mini-Sturz-Form</b> 160 ml	H 80 mm, Ø 60 mm	<b>12 St Kt</b> 1318 8573



## Buffet-Ständer „King“

schwere standsichere Qualität

- Ø 15 cm
- mit Antirutschflächen
- Fuß dient als Löffelablage
- stapelbar
- Zinkdruckguss, hartverchromt

H 21 cm	<b>1 St</b> 1476 4431	H 14 cm	<b>1 St</b> 1510 0955
---------	--------------------------	---------	--------------------------



## Salatschleuder

- aus lebensmittelechtem Polypropylen
- Mechanik aus Edelstahl und Polyamid
- innerer Korb entnehmbar
- grün
- Wasser läuft über einen Schlauch ab



Salatschleuder, 20 l	H 45 cm, Ø 43 cm	1 St 1510 0344
-------------------------	------------------	-------------------

Haltegestell für Salatschleuder	Edelstahl 18/10	1 St 1510 0351
------------------------------------	-----------------	-------------------



## „Euroboard“



Grün – Gemüse

- eine Seite glatt, eine Seite mit Saffrille
- beidseitig verwendbar

Schneidplatte 1/1 GN	530 x 325 x 20 mm	1 St 1129 4788
-------------------------	-------------------	-------------------

Schneidbrett	600 x 400 x 30 mm	1 St 1240 4179
--------------	-------------------	-------------------

## „Premier Plus HACCP“



Grün – Gemüse

Officemesser	9 cm Klingenlänge	1 St 1132 7820
--------------	-------------------	-------------------

Kochmesser	21 cm Klingenlänge	1 St 1132 7806
------------	--------------------	-------------------





## Eckenteiler

teilt verschiedene Obst- und Gemüsesorten in 4 oder 8 Teile

Eckenteiler

Klingen zur Reinigung leicht  
entnehmbar, Korpus  
spülmaschinengeeignet

1 St



**Dynamic**  
PROFESSIONAL



# DENK GRÜN

## Natürliche Materialvielfalt

Möchten Sie Ihr gesamtes Konzept als nachhaltig präsentieren – von den Zutaten bis hin zur Verpackung? Dann dürften die nachfolgenden Seiten ein Impulsgeber für Sie sein. Jedem Produkt ein umweltfreundliches, elegantes und praktisches Image zu geben, sollte ein nachhaltiges Ziel sein.

Dabei sind alle verwendeten Materialien entweder Reststoffe der Agrarwirtschaft oder sie basieren auf schnell nachwachsenden Rohstoffen pflanzlichen Ursprungs. Auf diese Weise schonen wir nachhaltig fossile Ressourcen. Wertvolle Reststoffe, die ansonsten ungenutzt entsorgt und verloren gehen würden, finden so ihre Weiterverwertung.

Alle verwendeten Rohstoffe sind zu 100 % biologisch abbaubar und über ihren Lebenszyklus betrachtet CO<sub>2</sub>-neutral. Unabhängig davon, ob die Produkte letztlich durch Vergärung, Kompostierung oder Verbrennung entsorgt werden.

Produkt/Material	Ressourcen-effizient	Nachwachsend	Kompostierbar	Verantwortungsbewusste Beschaffung
Bagasse/Fasern	✓	✓	✓	–
PLA-Kunststoff	–	✓	✓	–
Ecocho® - Biokunststoff	–	✓	–	–
rPET	✓	–	–	–
PLA- oder PBS-beschichtetes Papier	–	✓	✓	–
FSC-Karton	–	✓	–	✓

Die verschiedenen Materialien dienen vielfältigen Befürfnissen. Sie unterscheiden sich im Hinblick auf ihre Umweltauswirkungen. Diese Übersicht hilft Ihnen, das richtige Material für Ihren Einsatzbereich oder Verwendungszweck zu wählen.





Fotos: Duni

## Bagasse



Kompostierbare Bagasse ist ein gutes Beispiel für Upcycling. Sie wird aus einem Abfallprodukt der Zuckerproduktion, den ausgepressten Zuckerrohrstängeln, hergestellt. Bagasse ist unter den Bedingungen einer kontrollierten Kompostierung leicht biologisch abbaubar. Bei der Kompostierung zersetzt sie sich innerhalb weniger Wochen und wird zu Erde.

- Für die industrielle Kompostierung geeignet
- Kann je nach örtlichen Vorschriften zusammen mit Lebensmittelabfällen entsorgt werden
- Vorhandene Zertifizierung: EN13432



Bagasse Teller, weiß, 50 Stück	160 x 160 mm	<b>20 Pk Kt</b> 1679 4610
Bagasse Amuse-bouche, weiß, 40 Stück	9 x 5 x 3 cm, 30 ml, „Folio“	<b>12 Pk Kt</b> 1676 1605
Bagasse Amuse-bouche, weiß, 35 Stück	17 x 10 x 4 cm, 140 ml, „Piatto“	<b>11 Pk Kt</b> 1676 1612



## Zelltuch-Servietten „ecoecho®“

1/4 Falz, hellbraun, umweltfreundliche Servietten

24 x 24 cm	2-lagig, 300 Stück	<b>8 Pk Kt</b> 1623 4468
33 x 33 cm	3-lagig, 250 Stück	<b>4 Pk Kt</b> 1623 4512

# Palmblatt und Frischfaser

Aus Laub entsteht Humus, von Humus ernährt sich eine junge Pflanze... und schon beginnt der Kreislauf von Neuem. Auch den Blättern, die mehrmals jährlich von der Betelnusspalme abfallen, ergeht es so. Doch bevor diese zu Humus werden, werden diese aufgesammelt und zu Einweggeschirr verarbeitet. Die Betelnusspalme wird in Mischkultur angebaut, dadurch werden die Bäume geschont. Da für die Produkte tatsächlich nur abgedorrte Blattscheiden verwendet werden können (grüne Blätter würden aufgrund ihres hohen Feuchtigkeitsgehalts schimmeln), ist ein Raubbau ausgeschlossen. Weil jedes Palmblatt seine eigene, elegante Maserung aufweist, handelt es sich bei jedem daraus hergestellten Produkt um ein Unikat.

Einzigartig sind auch die übrigen Qualitäten: Palmblattprodukte sind vielseitig einsetzbar, backofenfest, lebensmittelecht und weisen Fett und Wasser ab – und zwar ohne zusätzliche Beschichtung, ohne Zusatzstoffe – Natur pur eben.

Die Produktion in Indien erfolgt unter geprüften, fairen Bedingungen und erfüllt hohe soziale Standards (zertifiziert nach SA 8000). Die Palmblattprodukte sind außerdem nach EN 13432 und seit 2015 nach Nordic Ecolabeling Nr. 5047 009 zertifiziert.





### Einweggeschirr aus Palmblatt

Teller aus Palmblatt	25 Stück, Ø 240 mm	4 Pk Kt 1596 7541
Teller aus Palmblatt	25 Stück, 170 x 170 mm	4 Pk Kt 1643 2178
Schale aus Palmblatt	25 Stück, Ø 180 mm	4 Pk Kt 1596 7558



### Einweggeschirr aus Frischfaser

Pappteller aus Frischfaser	kompostierbar, 250 Stück, 13 x 20 cm	6 Pk Kt 1673 2100
Imbisteller aus Frischfaser	kompostierbar, 100 Stück, Ø 18 cm	10 Pk Kt 1673 2001
Imbisteller aus Frischfaser	kompostierbar, 100 Stück, Ø 23 cm	5 Pk Kt 1673 1851





## Bambus

Einwegbesteck aus Bambus ist die perfekte Alternative zu Holz oder umweltschädlichen, nicht kompostierbaren Kunststoffen. Bambus ist ein sehr zellstoffreicher, besonders schnell nachwachsender und genügsamer Rohstoff. Darüber hinaus bietet Bambus viele Vorteile für seine Umgebung: Er schützt durch sein dichtes Wurzelwerk den Boden vor Erosionen, gibt dem Erdreich wertvolle Nährstoffe zurück, produziert ca. 35 % mehr Sauerstoff als Bäume und kann im Gegenzug große Mengen an CO<sub>2</sub> absorbieren. Auch die Verarbeitungs- und Recyclingprozesse von Bambusprodukten sind wesentlich wasser- und energiesparender als bei Holz oder Kunststoff. Und zu guter Letzt: Bambus ist in kürzester Zeit zu 100 % biologisch abbaubar!



**Bambus-Fingerfood-Spieße** 500 Stück, ca. 120 mm lang



**Bambus-Fingerfood-Spieße** 500 Stück, ca. 180 mm lang



**Bambus-Spieße** 1.000 Stück, ca. 200 mm lang, Ø ca. 3 mm



# Saisonkalender & Stichwortverzeichnis



**Legende**

-  starkes regionales Angebot
-  starkes Angebot
-  steigendes/fallendes Angebot
-  geringeres Angebot

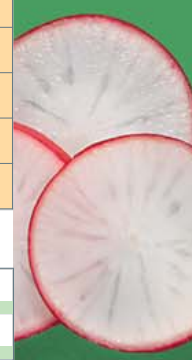
Obst	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Äpfel												
Aprikosen												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Heidelbeeren												
Himbeeren												
Johannisbeeren												
Kirschen/süß												
Kirschen/sauer												
Mirabellen												
Pfirsiche/Nektarinen												
Pflaumen/Zwetschgen												
Quitten												
Rhabarber												
Stachelbeeren												
Wassermelonen												
Weintrauben												
Walnüsse												
Haselnüsse												
Esskastanien												

**Obst (Import)**

Ananas												
Apfelsinen												
Avocados												
Bananen												
Clementinen												
Grapefruits												
Kiwis												
Zitronen												

**Blattsalate**

Bataviasalat												
Eichblattsalat												
Eisbergsalat												
Endiviensalat												
Feldsalat/Rapunzel												
Kopfsalat												
Lollo Rosso/Lollo Bionda												
Radicchio												



**Gemüse**

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Auberginen												
Blumenkohl												
Bohnen												
Brokkoli												
Champignons												
Chicorée												
Chinakohl												
Erbsen												
Fenchel												
Grünkohl												
Kartoffeln												
Kohlrabi												
Kürbis												
Mangold												
Meerrettich												
Möhren												
Paprika												
Pastinaken												
Porree/Lauch												
Radieschen												
Rettich												
Rosenkohl												
Rote Bete												
Rotkohl												
Salatgurken												
Schwarzwurzeln												
Sellerie												
Sellerieknollen												
Spargel												
Spinat												
Steckrüben												
Teltower Rübchen												
Tomaten												
Topinambur												
Weiß-, Spitzkohl												
Wirsing												
Zuckermais												
Zucchini												
Zwiebeln												



## A

Alfalfaspresse .....	152
Ananas (sweet) .....	29
Ananas, geschnitten .....	47, 49, 51
Äpfel .....	12-15
Äpfel, geschnitten .....	51
Aprikose .....	36
Artischocke .....	73
Aubergine .....	73
Austernpilz .....	127
Avocado .....	21

## B

Baby-Spinat .....	56
Baby-Spinat, geschnitten .....	105
Banane .....	31
Bärlauch .....	138
Basilikum .....	138
Bataten .....	97
Beifuß .....	139
Bete, rot/gelb/weiß .....	88
Birnen .....	18-19
Blattsalate .....	56-60
Blue Pepe Leaves .....	135
Blumenkohl .....	74
Blumenkohl, Röschen .....	114
Blüten .....	134
Blutorange .....	41
Bohnen .....	74
Bohnenkraut .....	139
Brokkoli .....	75
Brokkoli, Röschen .....	114
Brombeere .....	16
Buchenpilz .....	128
Buffet-Ständer .....	163
Butternut-Kürbis .....	82

## C

Cantaloupemelone .....	35
Cantaloupemelone, geschnitten .....	47, 49, 52
Champignon .....	126
Champignon, geschnitten .....	113
Chayote .....	27
Cherimoya .....	21
Cherrytomate .....	65
Chicorée .....	56
Chili .....	70
Chinakohl .....	78
Chinakohl, geschnitten .....	115
Clementine .....	40
Cranberry .....	16

## D

Dattel .....	159
Dicke Bohnen .....	75
Dill .....	137

## E

Eckenteiler .....	165
Eichblatt .....	56-57

Einweggeschirr .....	166-170
Eisbergsalat .....	57
Eisbergsalat, geschnitten .....	107
Enoki .....	128
Erbse .....	76
Erbsenspargelsprosse .....	152
Erdbeere .....	16
Erdnuss .....	156
Escarol .....	57
Estragon .....	139

## F

Feige .....	21
Feige, getrocknet .....	159
Feldsalat .....	57
Feldsalat, geschnitten .....	107
Fenchel .....	76
Flower Sprouts .....	79
Frisée .....	58
Früchtemix, geschnitten .....	50
Futuromelone (Piel de Sapo) .....	35

## G

Galiamelone .....	34
Galiamelone, geschnitten .....	47, 49, 52
Gelber Zentner Kürbis .....	83
Gemüse-Zoodles .....	119
Gemüsemischungen .....	120-121
Granadilla .....	21
Granatapfel .....	22
Grapefruit .....	42
Grapefruit, geschnitten .....	51
Grüner Spargel .....	89
Grünkohl .....	78
Guave .....	22
Gurke .....	68
Gurke, geschnitten .....	110

## H

Haselnuss .....	156
Heidelbeere .....	17
Himbeere .....	17
Hokkaido-Kürbis .....	82
Honigmelone .....	33
Honigmelone, geschnitten .....	47, 49, 52

## I

Ingwer .....	100
--------------	-----

## J

Jackfrucht .....	27
Jalapeño .....	71
Johannisbeere .....	17

## K

Kakaoschote .....	22
Kaki .....	22
Kaktusfeige .....	23
Karambole (Sternfrucht) .....	23
Kartoffeln .....	94-97

Kartoffeln, geschält .....	122-123
Keniabohnen .....	74
Kerbel .....	139
Kirsche .....	36
Kiwano .....	23
Kiwi .....	32
Kiwi, geschnitten .....	52
Knoblauch .....	100
Kohlrabi .....	76
Kohlrabi, geschnitten .....	113
Kokosnuss .....	157
Kombu Royal (Zuckeralgae) .....	101
Kopfsalat .....	58
Koriander .....	140
Kräutermischungen .....	144-145
Kräuterseitling .....	127
Kresse .....	146-151
Kriechspargel .....	101
Kumquat .....	23
Küchenmesser .....	164
Kürbis .....	82-83

**L**

Lauchzwiebel .....	76
Lauchzwiebel, geschnitten .....	118
Lavendel .....	140
Liebstock .....	140
Limette .....	43
Limette Fingerlimes .....	43
Limonenseitling .....	128
Limquat .....	24
Litschi .....	24
Lollo Bionda .....	58
Lollo Bionda, geschnitten .....	107
Lollo Rosso .....	59
Lollo Rosso, geschnitten .....	107
Lorbeerblätter .....	140

**M**

Mairübchen .....	87
Mais .....	80
Majoran .....	141
Mandarine .....	40
Mango .....	24
Mango, geschnitten .....	47
Mangold .....	77
Mangostane .....	24
Maniok .....	28
Maracuja .....	25
Maronen .....	158
Meerbananen (Karkalla) .....	101
Meeresgemüse .....	101
Meeressalat .....	101
Meerfenchel .....	101
Meerrettich .....	100
Melonen-Mix, geschnitten .....	47, 49, 52
Mesclun mit Kräutern .....	62
Mini-Gemüse .....	90-92
Minze .....	141
Mixsalat .....	59

Mizuna .....	62
Möhren .....	84-86
Möhren, geschnitten .....	112
Mungosprosse .....	153
Muskat-Kürbis .....	83

**N**

Nashi-Birne .....	25
Nektarine .....	36
Nüsse .....	156-158

**O**

Obstsalat .....	46, 48, 53
Okraschote .....	28
Orangen .....	41
Orangen, geschnitten .....	47, 49, 51
Oregano .....	141

**P**

Pak Choi .....	77
Papaya .....	25
Papaya, geschnitten .....	47
Paprika .....	69
Paprika, geschnitten .....	111
Paraguay .....	37
Passionsfrucht .....	25
Pastinake .....	86
Pelar Leaves .....	135
Peperoni .....	70, 71
Pepino .....	26
Petersilie .....	137
Petersilie, geschnitten .....	118
Petersilienwurzel .....	86
Pfifferling .....	130
Pfirsich .....	37
Pflaume .....	37
Physalis (Kapstachelbeere) .....	26
Pimientos Padrón .....	71
Pitahaya (Drachenfrucht) .....	26
Platerina .....	36
Pom Pom .....	128
Pomelo .....	42
Popcorn Shoots Leaves .....	135
Porree .....	80
Porree, geschnitten .....	118
Portobello .....	127

**Q**

Quitte .....	26
--------------	----

**R**

Radicchio .....	59
Radieschen .....	72
Radieschen, geschnitten .....	113
Radieschensprosse .....	153
Rambutan .....	27
Red Chard .....	62
Red Habanero .....	71
Red Mustard .....	62
Rettich .....	72

Rettich, geschnitten .....	113
Rhabarber .....	20
Romana Salatherz .....	60
Romanasalat, geschnitten .....	107
Romanesco .....	74
Römersalat .....	60
Rosenblüten .....	134
Rosenkohl .....	79
Rosmarin .....	141
Rotkohl .....	79
Rotkohl, geschnitten .....	115
Rüben .....	87
Rucola .....	60
Rucola, geschnitten .....	107

## S

Salak .....	27
Salat-Mix, geschnitten .....	105-106
Salatschalen .....	108-109
Salatschleuder .....	164
Salbei .....	142
Sauerampfer .....	142
Schalen, Porzellan .....	162
Schalotten .....	99
Schmorgurke .....	68
Schneidebohnen .....	75
Schneidebretter .....	164
Schnittlauch .....	137
Schnittlauch, geschnitten .....	118
Schwarzwurzel .....	86
Sellerie .....	81
Sellerie, geschnitten .....	113
Sharonfrucht .....	22
Shiitake .....	127
Shiso .....	148, 150, 151
Snack-Gurke .....	68
Snack-Tomate .....	66
Snack-Möhre .....	85
Spargel .....	89
Spargel, geschält .....	116
Spitzkohl .....	79
Spitzkohl, geschnitten .....	115
Spitzpaprika .....	70
Sprossen .....	152-153
Steckrübe .....	81
Steinfrüchte .....	36-37
Steinpilz .....	130
Strauchtomate .....	64, 65
Suppenbund .....	81
Süßkartoffeln .....	97

## T

Tafeltrauben .....	39
Tamarillo (Baumtomate) .....	28
Taro Roots .....	28
Tatsoi .....	62
Thai-Basilikum .....	138
Thymian .....	142
Tomaten .....	63-67
Tomaten, geschnitten .....	111

Topinambur .....	87
Trockenfrüchte .....	159
Trüffel .....	131

## W

Waldmeister .....	143
Waldpilze .....	130
Walnuss .....	158
Wasabi-Rucola .....	62
Wassermelone .....	33
Wassermelone, geschnitten .....	49, 52
Weck-Gläser .....	163
Weintrauben .....	52
Weißkohl .....	80
Weißkohl, geschnitten .....	115
Winterportulak .....	62
Wirsingkohl .....	80
Wirsingkohl, geschnitten .....	115
Wurzelgemüse .....	84-86

## Z

Zitrone .....	43
Zitronengras .....	143
Zitronenmelisse .....	143
Zitronenthymian .....	143
Zitrusfrüchte .....	40-43
Zucchini .....	77
Zucchini, geschnitten .....	110
Zuckerrohr .....	28
Zuckerschoten .....	75
Zwiebeln .....	98-99
Zwiebeln, geschnitten .....	117

Besuchen Sie auch unsere Internetseite  
[www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)

Fachberatung, Fachkataloge und vieles mehr!



Wir leben Foodservice

# Wir leben Foodservice

## **CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG**

Bunsenstraße 5  
**24145 Kiel**  
Tel.: +49 (0) 431 7108-4444  
Fax: +49 (0) 431 7108-1230

## **CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG**

Herrenholz 1  
**23556 Lübeck**  
Tel.: +49 (0) 451 8903-0  
Fax: +49 (0) 451 8903-2780

## **CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG**

Winsbergring 25  
**22525 Hamburg**  
Tel.: +49 (0) 40 85190-6262  
Fax: +49 (0) 40 85190-2950

## **CHEFS CULINAR Nord-Ost GmbH & Co. KG**

Ernst-Abbe-Straße 2  
**17033 Neubrandenburg**  
Tel.: +49 (0) 395 5589-0  
Fax: +49 (0) 395 5589-1500

## **CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG**

Holtumsweg 26  
**47652 Weeze**  
Tel.: +49 (0) 2837 80-100  
Fax: +49 (0) 2837 80-332

## **CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG**

In der Rohrgewann 15  
**55597 Wöllstein**  
Tel.: +49 (0) 6703 304-100  
Fax: +49 (0) 6703 304-160

## **CHEFS CULINAR Ost GmbH & Co. KG**

Patterken 2  
**06686 Lützen OT Zorbau**  
Tel.: +49 (0) 34441 95-5  
Fax: +49 (0) 34441 95-6000

## **CHEFS CULINAR Süd GmbH & Co. KG**

Im Zusamtal 1  
**86441 Zusmarshausen**  
Tel.: +49 (0) 8291 851-0  
Fax: +49 (0) 8291 851-1000

## **CHEFS CULINAR GmbH**

Innsbrucker Bundesstraße 79 B  
**A 5020 Salzburg**  
Tel.: +43 (0) 662 827533-0  
Fax: +43 (0) 662 827533-1900

## **CHEFS CULINAR NEDERLAND C.V.**

Bijsterhuizen 1126  
**NL 6546 AS Nijmegen**  
Tel.: +31 (0) 24 71198-01  
Fax: +31 (0) 24 71198-02

## **Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG**

Winsbergring 25  
**22525 Hamburg**  
Tel.: +49 (0) 40 31800-0  
Fax: +49 (0) 40 31800-1800

## **Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG**

Maklerstraße 11-14  
**24159 Kiel**  
Tel.: +49 (0) 431 3017-0  
Fax: +49 (0) 431 3017-220



[www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)