

Exklusiv für Kunden von



FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.

Sortimentskatalog

seubert

feinkostmanufaktur

Seubert Feinkostmanufaktur - Höchste Qualität für Ihre Gäste



Inhaltsverzeichnis

Vorspeisen **6**

Vegetarische Vorspeisen **7**

Vegetarische Hauptspeisen **8 - 9**

Geflügel **10 - 13**

Kalb **14 - 15**

Schwein **16**

Dessert **17**

Fingerfood **18 - 19**



seubert

feinkostmanufaktur

Seubert Feinkost - immer ein Festtagessen

Über uns

Der Name verrät es bereits. Hinter dem Feinkost-Unternehmen steht eine ganze Familie: die Seuberts. Wir – Unternehmensgründer Walter Seubert und Sohn Marcus Seubert – sind von Haus aus professionelle Köche. Wenn wir uns an den Firmenherd stellen, dann kochen wir seit jeher so, wie wir für Gäste kochen. Auf Festtagessen-Niveau. So entstand 1970 unser selbstkreierter Klassiker, die Hähnchenbrust Kiev.

Gutes und bewährtes Hand-Werk

Was man für solche Köstlichkeiten braucht: hochwertige Zutaten (wann immer möglich: regional und nachhaltig angebaut oder hergestellt), Rezeptideen mit Pfiff sowie Menschen, die in der Küche zuhause sind. Und die Technik? Unsere wichtigsten „Präzisionswerkzeuge“ sind der Gaumen und die Nase unserer Mitarbeiter. Und natürlich die Hände, 150 an der Zahl. Denn Kochen und Braten sind seit Beginn der Menschheitsgeschichte ein Hand-Werk. Wir arbeiten wie eine traditionelle Manufaktur – weil man Gutem und Bewährtem treu bleiben sollte.

Innovation für unsere Kunden

Ob Hotels, Restaurants, Eventgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung oder Flugzeug-Catering – mit lieblosen Gerichten kann man in Sachen Convenience nicht mehr punkten. Heutige Gäste sind anspruchsvoller geworden. Deshalb haben wir kulinarische Trends konstant im Blick und hören genau zu, wenn die Küchenchefs der Qualitätsgastronomie mit Ideen, Anregungen und Wünschen aufwarten. Das gilt nicht nur für Zutaten, Rezepte und Produkte, sondern für die gesamte Wertschöpfungskette und die damit verbundenen Services und gastronomischen Einsatzbereiche. Von neuen Verarbeitungstechniken über kundenspezifische Lösungen bis zur leichteren Handhabung für den Küchenchef – wir entwickeln unsere Dienstleistungen stetig weiter. So sind Sie kulinarisch wie wirtschaftlich immer auf dem optimalen Stand.



Erklärung zu den aufgeführten Allergenen:



Glutenhaltiges Getreide
(Roggen)



Glutenhaltiges Getreide
(Weizen)



Malzmehl und Malzmehlextrakt
(Gerste, Weizen)



Glutenhaltiges Getreide
(Gerste)



Milch



Ei



Senf



Schalenfrüchte
(Mandeln)



Sellerie



Fisch



Sulfit



Soja

Vorspeisen

5492134002

Frischkäseterrine im Räucherlachsmanterl

gefroren ❄️

mit Räucherlachswürfeln und umhüllt mit Räucherlachs
aus Lachsfilets zusammengefügt

verzehrfertig

5 x 650 g Stück

3,25 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

Terrine im gefrorenen Zustand stürzen und bei 4 - 8 °C ca. 13 Stunden auftauen lassen · anschließend wie gewünscht portionieren · am Auftagtag verbrauchen · nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei, Soja,
Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5492079006

Lachs-Crêpes-Roulade

gefroren ❄️

gefüllt mit geräucherter Lachs und Honig-Dill-Senf

ideal für Flying Buffets

Ø 5 cm

7 x ca. 400 g Stück

2,8 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

angetaut aufschneiden und aufgetaut servieren · nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nicht wieder einfrieren

Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten
und Sellerie enthalten.



5492133009

Vitello Tonnato

gefroren ❄️

zartes Kalbsfleisch im Thunfischmousse mit Rucola-Parmesanaufgabe
im Weckglas

20 x 45 g Stück

900 g Karton



Zubereitungsempfehlung:

Vitello Tonnato im Kühlraum langsam auftauen · anschließend ist das Produkt verzehrartig · nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und rasch verbrauchen

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei, Soja,
Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5492132006

Tafelspitz mit Meerrettichcrème

gefroren ❄️

Tafelspitzsülze mit frischen Gemüsebrunoise und Kräutern
garniert mit einer Meerrettichcrème

im Weckglas

20 x 60 g Stück

1,2 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

auftauen und anrichten · nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nicht erneut einfrieren

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Soja
und Schalenfrüchten enthalten.



Vegetarische Vorspeisen

549210009

Schnitte von Steinpilztiramisu

gefroren ❄️

Mousse aus Steinpilzen mit Portweingelée
auf Roggenvollkornbrot

73 x 33 mm

16 x 57 g Stück

912 g Karton

VEGETARISCH



Zubereitungsempfehlung:

auftauen und servieren · nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Kann Spuren von Soja und
Schalenfrüchten enthalten.



5492131003

Frankfurter Kräutertörtchen

gefroren ❄️

Frischkäsemousse mit frischen Frankfurter Kräutern und Kräutergelée
auf Pumpnickelboden

20 x 60 g Stück

1,2 kg Karton

VEGETARISCH



Zubereitungsempfehlung:

bei 5 °C Auftauen und servieren · am Auftag verbrauchen

Kann Spuren von Soja und
Schalenfrüchten enthalten.



5492102005

Millefeuille von Frischkäse

gefroren ❄️

mit Tomate-Basilikum

frisch-würzige Vorspeisenschnitte mit leichter Ziegenkäsesote

22 x 50 g Stück

1,1 kg Karton

VEGETARISCH



Zubereitungsempfehlung:

auftauen und servieren · nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nicht erneut einfrieren

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.



Vegetarische Hauptspeisen

5491079003

Crespelle

gefroren ❄️
nach italienischer Art
gefüllte Pfannkuchen mit Ricotta, Kräutern, Spinat und getrockneten Tomaten

40 x 200 g Stück
8 kg Karton

VEGETARISCH



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen ·
nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5492068006

Zucchini-Schiffchen

gefroren ❄️
gefüllte Zucchini mit vegetarischer Bulgur-Gemüsefüllung
und Brie-Käse zum Überbacken

40 x 240 g Stück
9,6 kg Karton

VEGETARISCH



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen ·
nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von Ei, Soja, Schalenfrüchten,
Sellerie und Senf enthalten.



5492069009

Rote Paprika

gefroren ❄️
vegetarisch gefüllte halbe rote Paprika mit Bulgur-Füllung
und Käse zum Überbacken

40 x 220 g Stück
8,8 kg Karton

VEGETARISCH



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen ·
nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nicht erneut einfrieren

Kann Spuren von Ei, Soja, Schalenfrüchten,
Sellerie und Senf enthalten.



5492097004

Spinattasche

gefroren ❄️

Blätterteigtaschen

gefüllt mit Blattspinat, Pinienkernen und Hirtenkäse

40 x 180 g Stück
7,2 kg Karton

VEGETARISCH



Zubereitungsempfehlung:

angetaut im Konvektomaten bei 200 °C ca. 18 Minuten backen · danach auf mind. 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen · nach dem Auftauen sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5492078003

Rolle von Brezen-Serviettenknödel

gefroren ❄️

roh

vielseitig einsetzbar

8 x ca. 875 g Stück
7 kg Karton

VEGETARISCH



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 90 °C mit Dampf auf eine Kerntemperatur von 85 °C garen · nach dem Garen ca. 5 Minuten ruhen lassen · nur durchgegart verzehren · nach dem Auftauen sofort verbrauchen

Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



Geflügel

5492096001

Perlhuhnbrust

gefroren ❄️
mit Steinpilzfüllung
zart

30 x 200 g Stück
6 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen ·
nur durchgegart verzehren · nach dem Auftauen sofort verbrauchen

Kann Spuren von Ei, Soja, Schalenfrüchten,
Sellerie und Senf enthalten.



5492120003

Putenmedaillon in Ei-Kräuter-Käse

gefroren ❄️
in feinem Ei-Kräutermantel
angebraten

ca. 80 g - 100 g Stück
5 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen ·
nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten,
Sellerie und Senf enthalten.



5527349007

Hähnchenbrust Piccata

gefroren ❄️
Hähnchenbrust in einer Ei-Käsehülle
mit Kräutern angebraten

50 x ca. 160 g Stück
ca. 8 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen ·
nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten,
Sellerie und Senf enthalten.



5492094005

Hähnchenbrust Italia

gefroren ❄️
gefüllt mit italienischem Schinken, Salbei und Frischkäse-Geflügelfleischfarce

40 x 180 g Stück
7,2 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen ·
nach dem Auftauen rasch verbrauchen und nicht wieder einfrieren · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei,
Soja, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5225277000

Hähnchenbrust Marengo

gefroren ❄️

Hähnchenbrust gefüllt mit Champignons, Tomatenconscassées und Kräutern

40 x 180 g Stück

7,2 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen · nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5492114008

Hähnchenbrust Florentin

gefroren ❄️

Hähnchenbrust ohne Flügelknochen mit einer würzigen Blattspinatfüllung

40 x 180 g Stück

7,2 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen · nach dem Auftauen rasch verbrauchen und nicht wieder einfrieren · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5492119003

Hähnchenbrust Caprese Deluxe

gefroren ❄️

angebratene Hähnchenbrust mit einer Auflage aus frischen Tomaten, Mozzarella und Pesto

40 x 190 g Stück

7,6 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C und 10 % Dampf auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen · nur durchgegart verzehren · nach dem Auftauen sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren

Kann Spuren von Ei, Soja, anderen Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5492099000

Hähnchenroulade Marengo

gefroren ❄️

saftige Hähnchenkeule

gefüllt mit Geflügelfleischfarce, Champignons, Tomaten und Kräutern

60 x 160 g Stück

9,6 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen · nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von Ei, Soja, Schalenfrüchten, Senf, Milch und Sellerie enthalten.



5492103008

Hähnchenroulade Mexico

gefroren ❄️

saftige Hähnchenkeule

gefüllt mit einer Farce aus Geflügelfleisch, Langkornreis, Paprikawürfeln, Kidneybohnen und Mais

40 x 200 g Stück

8 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen · nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten und Sellerie enthalten.



5492095008

Hähnchenroulade Florentin

gefroren ❄️

saftige Hähnchenkeule

gefüllt mit Geflügelfleischfarce, Spinat und Kräutern

60 x 160 g Stück

9,6 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen · nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5492118000

Maispouardenbrust

gefroren ❄️

gefüllt mit marinierten Tomaten und Scamorzakaräse
roh

30 x 210 g Stück
6,3 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen ·
nur durchgegart verzehren · nach dem Auftauen sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei, Soja,
Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5492116004

Pouardenbrust Marco Polo

gefroren ❄️

ohne Flügelknochen
mit einer würzigen Brokkolifüllung

40 x 180 g Stück
7,2 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen ·
nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei,
Soja, Milch, Sellerie und Senf enthalten.

5492115001

Pouardenbrust Florentin

gefroren ❄️

Pouardenbrust mit würziger Blattspinatfüllung

30 x 200 g Stück
6 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen ·
nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei, Soja,
Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5492112002

Negima Yakitori von der Hähnchenkeule

gefroren ❄️

saftiges Hähnchenkeulenfleisch ohne Haut
in einer Teriyaki-Marinade mit Zwiebeln
auf Spießen
40 x 180 g Stück
7,2 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren beidseitig in heißem Fett anbraten · danach im Konvektomaten bei 160 °C auf 72 °C für
2 Minuten im Kern fertig garen · nach dem Auftauen rasch verbrauchen und nicht wieder einfrieren ·
nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von Ei, Milch, Schalenfrüchten,
Sellerie und Senf enthalten.



Kalb

5492091006

Kalbfleischpflanzerl

gefroren ❄️
aus 100 % deutschem Kalbfleisch
vorgebraten

100 x ca. 80 g Stück
8 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen ·
nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten
und Sellerie enthalten.



5492092009

Kalbfleischpflanzerl

gefroren ❄️
aus 100 % deutschem Kalbfleisch
vorgebraten

50 x ca. 140 g Stück
7 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen ·
nur durchgegart verzehren · nach dem Auftauen sofort verbrauchen

Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten
und Sellerie enthalten.



5492067003

Kalbfleischrouladen mit Kräuter-Farce

gefroren ❄️

Kalbssteakhüfte gefüllt mit Geflügel-Kräuterfarce

gerollt

2 x 80 g Stück

40 x 160 g Portion

6,4 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

aufgetaut zur Hälfte mit Kalbsfond bedeckt im Kombidämpfer bei 160 °C auf 65 °C im Kern, dann 30 Minuten schmoren · nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5492138004

Party-Kalbsfrikadelle

gefroren ❄️

aus 100 % deutschem Kalbsfleisch

vorgebratene Kalbfleischpflanzerl

200 x 40 g Stück

8 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160 °C auf 72 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen · nur durchgegart verzehren · nach dem Auftauen sofort verbrauchen

Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten und Sellerie enthalten.



5492066000

Saltimbocca vom Kalb

gefroren ❄️

Kalbshüfte belegt mit Geflügel-Kräuterfarce, Salbei und italienischem Landschinken

50 x 90 g Stück

4,5 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

im Kombidämpfer bei 160 °C auf 65 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen · nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei, Soja, Senf, Schalenfrüchten und Sellerie enthalten.



Schwein

5492140007

Schweinerücken Cordon Bleu

gefroren ❄️

Bayerische Art

mit einer deftigen Obazder-Schinkenfüllung

in Weißbrot paniert

40 x 200 g Stück

8 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

aufgetaut in reichlich Öl anbraten · danach im Konvektomaten bei 160 °C auf 65 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen · nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5492093002

Schweinelendenmedaillon Sud'n Sol

gefroren ❄️

Schweinefiletmedallions

belegt mit einer Farce aus getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum

60 x 90 g Stück

5,4 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

im Kombidämpfer bei 160 °C auf 65 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen · nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



5492104001

Münchner Schweineschnitzel

gefroren ❄️

knuspriges Schweineschnitzel

mit einer Marinade aus süßem Senf und Gemüseeerettich

40 x 190 g Stück

7,6 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

aufgetaut in reichlich Öl anbraten · danach im Konvektomaten bei 160 °C auf 65 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen · nur durchgegart verzehren · nach dem Auftauen sofort verbrauchen

Kann Spuren von Soja, Milch, Schalenfrüchten und Sellerie enthalten.



5492077000

Schweinefilet im Flädlemantel

gefroren ❄️

am Stück

zartes Schweinefilet im Blattspinat gebettet

umhüllt mit Kräutercrêpes

10 x ca. 800 g Stück

8 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

im Kombidämpfer bei 160 °C und 5 % Dampf auf mind. 65 °C für 2 Minuten im Kern fertig garen · nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nur durchgegart verzehren

Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



Dessert

5492113005

Cassis-Schnitte

gefroren ❄️

fruchtiges Dessert von der schwarzen Johannisbeere

20 x 50 g Stück

1 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

nach dem Auftauen im Kühlschrank verzehrfertig - nicht wieder einfrieren und rasch verbrauchen

Kann Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten.



Fingerfood

5492137001

Praline von der Ochsenbacke

gefroren ❄️

zartes Ochsenbackenfleisch
im knusprigen Kataifimantel

24 x 25 g Stück
600 g Karton



Zubereitungsempfehlung:

rundherum in heißem Fett anfrühtieren · anschließend im Kombidämpfer bei 160 °C auf
65 °C Kerntemperatur fertig garen · am Auftagtag verbrauchen · nicht erneut einfrieren

Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten
und Senf enthalten.



5492135005

Mini-Carré von Entenbrust

gefroren ❄️

feine Entenbrustwürfel in süß-saurem Gelée mit Zitronengrasmousse-Topping
27 x 28 mm

60 x 14 g Stück
840 g Karton



Zubereitungsempfehlung:

bei 4 °C auftauen und servieren · am Auftagtag verbrauchen · nicht erneut einfrieren

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Soja
und Schalenfrüchten enthalten.



5492098007

Mini-Dreieck von Räucherlachs

gefroren ❄️

zarte Räucherlachswürfel mit cremiger Frischkäsemasse
auf Pumpernickelboden

40 x 41 mm
60 x 14 g Stück
840 g Karton



Zubereitungsempfehlung:

bei 5 °C auftauen und servieren · am Auftagtag verbrauchen · nicht erneut einfrieren

Kann Spuren von Soja und
Schalenfrüchten enthalten.



5492101002

Cube von Thunfischmousse

gefroren ❄️

feine Fingerfoodwürfel
ideal für Flying Buffet

30 x 30 mm
54 x ca. 18 g Stück
972 g Karton



Zubereitungsempfehlung:

auftauen und servieren · nach dem Auftauen sofort verbrauchen · nicht erneut einfrieren

Kann Spuren von Ei, Schalenfrüchten, Soja,
Sellerie und Senf enthalten.



5492142003

Mini-Quiche Tomate-Zwiebel

gefroren ❄️

feiner Buttermürbeteigboden mit Zwiebeln und Tomaten
roh

50 x 50 g Stück
2,5 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

gefroren im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 17 Minuten backen · nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und rasch verbrauchen

Kann Spuren von Sellerie enthalten.



5492143006

Mini-Quiche Spinat-Feta

gefroren ❄️

feiner Buttermürbeteigboden mit Spinat und Feta
roh

50 x 50 g Stück
2,5 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

gefroren im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 17 Minuten backen · nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und rasch verbrauchen

Kann Spuren von Sellerie enthalten.



5492141000

Mini-Quiche Lorraine

gefroren ❄️

feiner Buttermürbeteigboden mit geräucherter Schweinebauch und Emmentaler-Käse

50 x 50 g Stück
2,5 kg Karton



Zubereitungsempfehlung:

gefroren im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 17 Minuten backen · nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und rasch verbrauchen

Kann Spuren von Sellerie enthalten.



