

SANDER
Gourmet

Saisonales
Angebot



Kohl

Deftige Winterküche

GÜLTIG ab 01.11.2023 bis 29.02.2024

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

SO VIELFÄLTIG SCHMECKT der Kohl



PREISAUSKÜNFTE

Ab Angebotsstart finden Sie die Preise in unserem Webshop.
Für weitere Infos oder einen Webshopzugang können Sie sich jederzeit
an Ihren **persönlichen Ansprechpartner** wenden.

SIE SIND NOCH KEIN KUNDE?

Dann kontaktieren Sie uns unter **info@expert-partnership.de** oder **+49 6766 9303 333**



PRODUKT-ICONS

- Neuheit aus der Frische-Manufaktur
- Glutenfrei nach Rezeptur
- Laktosefrei nach Rezeptur
- Vegan
- Vegetarisch
- Enthält Alkohol
- Tiefkühlprodukt

ZUBEREITUNGSHINWEISE

- Dampf
- Wasserbad / Topf
- Kalt servieren
- Tiefgekühlt regenerieren
- Kalt- und Tellerportionierung/
Bankettregeneration
- Mikrowelle

GUT ZU WISSEN

VE: Verkaufseinheit

Tellergericht entdecken

Alle Icons im Blick:



ANGEBOTSZEITRAUM

Laufzeit: 01. November 2023 bis 29. Februar 2024. Verfügbarkeit der Artikel solange der Vorrat reicht.
Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.



BLUMENKOHLCREME MIT KRÄUTERSPIEGEL | 39964126

herzhafte Blumenkohlcreme auf einem Boden aus Mandeln,
Pinienkernen, Chiasamen und Haselnüssen, mit Petersilienspiegel.

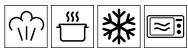
Einwaage 120 x 25 g | VE 1 x 3000 g



ROTKOHLSPUPPE MIT WALNUSS | 39956912

abgerundet mit Portwein, Zimt und Ingwer.

Einwaage 20 x 200 g | VE 1 x 4000 g



ROTKOHLSPUPPE MIT WALNUSS | 39956913

abgerundet mit Portwein, Zimt und Ingwer.

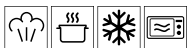
Einwaage 3000 g | VE 1 x 3000 g



ROSENKOHLCREMESUPPE | 39956910

mit Bacon, abgerundet mit Schmelzkäse.

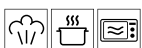
Einwaage 20 x 200 g | VE 1 x 4000 g



ROSENKOHLCREMESUPPE | 39956911

mit Bacon, abgerundet mit Schmelzkäse.

Einwaage 3000 g | VE 1 x 3000 g





GRÜNKOHL-HAFER-SUPPE | 39956878

mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken,
verfeinert mit Chili und Knoblauch.

Einwaage **3000 g** | VE 1 x 3000 g



WEISSKOHLEINTOPF | 39956909

mit Rauchfleisch und Kartoffeln, abgerundet mit Meerrettich.

Einwaage **3000 g** | VE 1 x 3000 g



GRÜNKOHLEINTOPF | 39956853

mit Krakauer, Kassler und Kartoffel-,
Kürbis- und Karottenwürfeln.

Einwaage **3000 g** | VE 1 x 3000 g



KLASSISCHES GRÜNKOHLGEMÜSE | 39929021

mit Speck und Zwiebeln.

Einwaage **3000 g** | VE 1 x 3000 g



VEGANES GRÜNKOHLGEMÜSE | 39929824

mit Kartoffeln und bunten Karotten.

Einwaage **3000 g** | VE 1 x 3000 g





**DEFTIGES
GRÜNKOHLGEMÜSE | 39929022**

mit Kartoffeln, Zwiebeln und Mettwurstscheiben.

Einwaage **3000 g** | VE 1 × 3000 g



**HIRSCHROULADE
IN PREISELBEERSAUCE | 39916162**

gefüllt mit Sellerie, Zwiebeln, Karotten und Bacon.

Einwaage **3000 g** (Fleischeinwaage: vorgegart 24 × 90 g)

VE 1 × 3000 g



HIRSCHGULASCH AUS DER KEULE | 39916174

mit Pfifferlingen, in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren.

Einwaage **250 g** (Fleischeinwaage: vorgegart 110 g)

VE 24 × 250 g



HIRSCHGULASCH AUS DER KEULE | 39916175

mit Pfifferlingen, in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren.

Einwaage **3000 g** (Fleischeinwaage: vorgegart 1200 g)

VE 1 × 3000 g



SCHUPFNUDEL-SPITZKOHL-PFANNE | 39927437

mit Karotten, Paprika, Brech- und Wachsbrechbohnen, verfeinert mit gehobelten Mandeln und Haselnüssen.

Einwaage **2000 g** | VE 1 × 2000 g





GRÜNKOHLPESTO | 39943852

mit Olivenöl, Hartkäse, Mandeln und Knoblauch.

Einwaage 1000 g | VE 1 x 1000 g



KRÄUTER-ZITRONEN-DIP | 39959281

mit Schnittlauch und Petersilie, verfeinert mit Senf.

Einwaage 1500 g | VE 1 x 1500 g



Neu!



COLE SLAW VOM ROTKOHHL | 39972731

mit Karotten und Haselnüssen,
abgerundet mit Meerrettich-Note.

Einwaage 1500 g | VE 1 x 1500 g



FEIGENROTKOHL | 39629008

mit Ahornsirup.

Einwaage 2000 g | VE 1 x 2000 g

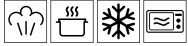




ROSENKOHL | 39629097

verfeinert mit Speck und Zwiebeln,
abgeschmeckt mit Muskat.

Einwaage **2000 g** | VE **2000 g**

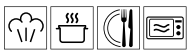


ROSENKOHL | 39929569

verfeinert mit Speck und Zwiebeln,
abgeschmeckt mit Muskat.

Einwaage **2000 g** | VE **2000 g**

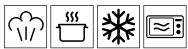
extra vorgegart



WIRSING MIT BIRNE UND BACON | 39629190

in Rahm.

Einwaage **20 x 200 g** | VE **1 x 4000 g**



Neu!



WIRSING MIT BIRNE UND BACON | 39629189

in Rahm.

Einwaage **2000 g** | VE **2000 g**



UNWIDERSTEHLICH im Geschmack



ROTKOHLSUPPE MIT WALNUSS, DAZU KRÄUTER-ZITRONEN-DIP UND SAUERTEIGBROT.

Rotkohlsuppe mit Walnuss abgerundet mit Portwein, Zimt und Ingwer.	200 g	39956912
Sauerteigbrot geröstet.	60 g	Anrichtevorschlag
Feigenrotkohl mit Ahornsirup.	15 g	39629008
Kräuter-Zitronen-Dip mit Schnittlauch und Petersilie, verfeinert mit Senf.	15 g	39959281
Dekoration Walnüsse, Erbsenkresse und Rohrzucker.		Anrichtevorschlag
Gericht gesamt	290 g	


SO UNVERGLEICHLICH schmeckt der Winter



 **WEISSKOHLEINTOPF VERFEINERT MIT BIO ERBSEN UND VICHY-KAROTTEN,
DAZU SAUERTEIGBROT UND SOUR CREAM.**

Weißkohleintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeln, abgerundet mit Meerrettich.	350 g	39956909
Sauerteigbrot	60 g	Anrichtevorschlag
BIO Erbsen* leicht geölt und gesalzen.	20 g	37100020
Vichy-Karotten* knackig vorgegart.	20 g	32900080
Sour Cream mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.	15 g	37200083
Dekoration Lauchzwiebeln und Shiso-Kresse.		Anrichtevorschlag

Gericht gesamt **465 g**

 * Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

SO EINFACH

kann lecker sein



SCHUPFNUDEL-SPITZKOHL-PFANNE, DAZU COLE SLAW VOM ROTKOHL.

Schupfnudel-Spitzkohl-Pfanne mit Karotten, Paprika, Brech- und Wachsbrechbohnen, verfeinert mit gehobelten Mandeln und Haselnüssen.	250 g	39927437
Cole Slaw vom Rotkohl mit Karotten und Haselnüssen, abgerundet mit Meerrettich-Note.	80 g	39972731
Bacon	40 g	Anrichtevorschlag
Reibekäse	40 g	Anrichtevorschlag
Kräuter-Zitronen-Dip mit Schnittlauch und Petersilie, verfeinert mit Senf.	25 g	39959281
BIO Erbsen* leicht geölt und gesalzen.	15 g	37100020

Gericht gesamt

450 g



* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.



QUALITÄT & LEIDENSCHAFT

Von Köchen für Köche

Unsere Produkte bilden die Grundlagen für Ihre Kreationen und kulinarischen Anforderungen:

- ✓ Richten Sie die einzelnen Komponenten ganz nach Ihren Vorstellungen an
- ✓ Verfeinern Sie Ihre Gerichte einfach nach Wunsch, z. B. mit dem passenden Topping
- ✓ Garnieren Sie Speisen und heben Sie Ihre individuelle Note hervor



www.expert-partnership.de
info@expert-partnership.de
+49 6766 9303 333

Service-Bund GmbH & Co. KG
Friedhofsallee 126
23554 Lübeck
www.servicebund.de

Sander Gourmet GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim
www.sander-gourmet.com