

SANDER
Gourmet



Vom Feinsten

Fingerfood, Dips, Salate, Antipasti, Wurst & Co.

ERGÄNZUNGS-SORTIMENT

GÜLTIG ab **01.04.2024**
bis **31.03.2025**

**FRISCHE
MANUFAKTUR**

SEIT 1974

OHNE AUFWAND

sofort anrichten

Ob als abwechslungsreiche Beilage, raffinierte Vorspeise oder herzhafter Snack – bereichern Sie Ihr Speisenangebot mit unserem abwechslungsreichen und vielfältigen Ergänzungs-Sortiment.



UNSERE PREISE IMMER IM BLICK

Um die aktuellsten Preise zu erfahren, besuchen Sie jederzeit unseren Webshop oder wenden Sie sich gerne an Ihren persönlichen Ansprechpartner.

Weitere Informationen dazu finden Sie unter: www.sander-gourmet.com/preise

PRODUKT-ICONS

- Glutenfrei nach Rezeptur
- Laktosefrei nach Rezeptur
- Vegan
- Vegetarisch
- Leichte Vollkost
- Enthält Alkohol
- Tiefkühlprodukt
- Wochenpreis

ZUBEREITUNGSHINWEISE

- Dampf
- Heißluft
- Kombinierte Hitze
- Wasserbad/Topf
- Pfanne
- Kalt servieren
- Tiefgekühlt regenerieren
- Kalt-/Tellerportionierung/
Bankettregeneration
- Mikrowelle

GUT ZU WISSEN

VE: Verkaufseinheit
GGA: geschützte
geografische Angabe

Alle Icons im Blick:













Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.


















VORSPEISEN & FINGERFOOD

HERZHAFTES FINGERFOOD



















Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
26400059 FRÜHLINGSROLLE mit Gemüse und Glasnudeln.	 	88 × ca. 30 g	1 × 2640 g   
26400058 SAMOSA Teigtaschen mit Gemüse, Kartoffeln und Glasnudeln.	 	160 × ca. 16 g	1 × 2560 g   

SPIESSE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
26400049 HÄHNCHENSPIESS-YAKITORI mit Sojasauce, gegart.	 	100 × ca. 30 g	1 × 3000 g   
26400050 HÄHNCHENSPIESS-YAKITORI mit Ananas, gegart.	 	100 × ca. 30 g	1 × 3000 g   
26400051 HÄHNCHENSPIESS-YAKITORI mit Chilisauce, gegart.	 	100 × ca. 30 g	1 × 3000 g   



DIPS & AUFSTRICHE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
  28400511 DELIGHT „KRÄUTER“ mit Frischkäsezubereitung, Sauerrahm, Joghurt und frischen Kräutern, verfeinert mit Meerrettich.		1000 g	1 × 1000 g
  28400512 DELIGHT „PEPERONI“ mit Frischkäsezubereitung, Sauerrahm, Joghurt, Jalapeños, roter Paprika, Chili und Schnittlauch.		1000 g	1 × 1000 g
  28400516 DELIGHT „TOMATE“ mit Frischkäsezubereitung, Joghurt, getrockneten Tomaten und Basilikum.		1000 g	1 × 1000 g
  28400147 DELIGHTSPREAD „CHICKEN-CURRY“ mit Hühnerbrust, Pfirsichen, Ananas und Karotten, in würziger Currycreme.		1000 g	1 × 1000 g
  28400423 DELISPREAD „INDIAN CURRY“ mit Frischkäse, Salatcreme, Mangochutney, Curry und Chili.		500 g	1 × 500 g
  28400030 KRÄUTERFRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG mit Frischkäse, Sauerrahm, Meerrettich und Kräutern.		1000 g	1 × 1000 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
28400032 RUCOLAFRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG mit Frischkäse, Rucola und Sauerrahm.		1000 g	1 × 1000 g	
28400146 TOMATEN-BASILIKUM-FRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG mit Frischkäse, Tomaten und Basilikum.		1000 g	1 × 1000 g	
28400144 PEPPADEWFRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG mit Frischkäse, Peppadewstückchen und Chilis.		1000 g	1 × 1000 g	
28400031 PÂTE DI TONNO mit Thunfisch, Tomatencreme, Gewürzgurken und Zwiebeln.		1000 g	1 × 1000 g	
28400142 LACHSFRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG mit Frischkäse, Meerrettich, Räucherlachs, Sauerrahm und Dill.		1000 g	1 × 1000 g	
28400379 OBATZTER GGA aus Brie, Frischkäse, Butter und Paprika.		1000 g	1 × 1000 g	
28400140 RADIESERL-FRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG mit Frischkäse, frischen Radieschen, Schnittlauch und Meerrettich.		1000 g	1 × 1000 g	



28400423



FLEISCHGERICHT

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
22900073 GEFÜLLTE PAPRIKA Paprikahälfte mit einer Füllung aus Gemüse, Getreide, Schweine- und Rindfleisch, pikant gewürzt und mit Mozzarella bestreut.		50 × ca. 200 g	1 × 10000 g









VEGETARISCHE SPEZIALITÄT



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
23700291 PALATSCHINKEN mit einer Gemüsefüllung aus Brokkoli, Karotten, Erbsen, Zucchini, Lauch und Sellerie.		40 × 90 g	1 × 3600 g



PÂTISSERIE SÜSSPEISEN

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
22400024 KAISERSCHMARRN mit Rosinen, goldbraun luftig gebacken.	 	5 × 1000 g	1 × 5000 g
22400025 FEINE PFANNKUCHEN goldbraun gebacken, ø 18 cm.	 	35 × 100 g	1 × 3500 g
23700245 PALATSCHINKEN mit Nuss-Nougat-Füllung.	 	60 × 80 g	1 × 4800 g




















GARNITUREN

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
28800090 SCHOKOSTÄBCHEN XXL hell/dunkel, 15 x 4,5 cm, 220 Stück.		700 g	1 × 700 g
28800088 GITTERSCHOKOLADENPLATTEN 24 x 15 cm, 10 Stück.		407 g	1 × 407 g

















FEINKOSTSALATE

FEINKOSTKREATIONEN AUS DEM MEER

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
 28450115 SAHNEHERINGSTOPF Heringshappen mit Zwiebeln und Äpfeln, in Sahnesauce.		1000 g	1 × 1000 g
  28400525 GAMBAS „COCO-GINGER“ Riesengarnelen in gelber Kokosmarinade mit Koriander, Knoblauch und Ingwer.		1000 g	1 × 1000 g
   28400425 KRABBENCOCKTAIL Garnelen mit Pfirsichen, Mandarinen und Champignons, in fruchtiger Cocktailsauce mit Cognac.		1000 g	1 × 1000 g
   28400426 KRABBENSALAT Eismeer Garnelen mit Dill, in feiner Cocktailsauce mit Cognac.		1000 g	1 × 1000 g
  28400427 MEERESFRÜCHTECOCKTAIL Meeresfrüchtemischung mit schwarzen Oliven, in einer Knoblauch-Vinaigrette.		1000 g	1 × 1000 g
  28450116 THUNFISCHSALAT mit Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Mais und Erbsen, in würzigem Dressing.		1000 g	1 × 1000 g



KARTOFFEL & KRAUTSALATE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
28400011 MÜNCHNER KARTOFFELSALAT würzig, mild-säuerlich, mit frischen Zwiebeln, in Essig-Öl-Dressing.		5000 g	1 × 5000 g 
28400012 GRASBRUNNER KARTOFFELSALAT würzig, säuerlich, mit Weinessig und Schnittlauch, in Essig-Öl-Dressing.		1500 g	1 × 1500 g 
28400013 GRASBRUNNER KARTOFFELSALAT würzig, säuerlich, mit Weinessig und Schnittlauch, in Essig-Öl-Dressing.		5000 g	1 × 5000 g 
28400199 KARTOFFEL-GURKEN-SALAT würzig, säuerlich, mit frischen Salatgurken, in Essig-Öl-Dressing.		5000 g	1 × 5000 g 
28400002 BAYERISCHER KRAUTSALAT mit Weißkraut, mit gebratenem Speck und Kümmel, in Essig-Öl-Dressing.		5000 g	1 × 5000 g 
28400007 KRAUTSALAT „HOLSTEINER ART“ mit Weißkraut, pikant gewürzt, mit frischer grüner Paprika, in Essig-Öl-Dressing.		1300 g	1 × 1300 g 
28400008 KRAUTSALAT „HOLSTEINER ART“ mit Weißkraut, pikant gewürzt, mit frischer grüner Paprika, in Essig-Öl-Dressing.		5000 g	1 × 5000 g 



28450116















GEMÜSESALATE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<p>28400805</p> <p>COLE SLAW</p> <p>mit Weißkraut und Karotten, in würzigem Meerrettich-Sauerrahm-Dressing.</p>		1000 g	1 × 1000 g
<p>28400808</p> <p>FARMERSALAT</p> <p>mit Karotten, Sellerie und Lauch, in Sauerrahmdressing.</p>		1000 g	1 × 1000 g
<p>28400346</p> <p>KAROTTENSALAT</p> <p>mit Schnittlauch, in Essig-Öl-Dressing.</p>		1300 g	1 × 1300 g
<p>28400825</p> <p>BLAUKRAUT-APFEL-SALAT</p> <p>Blaukrautstreifen mit Apfelwürfeln, in Essig-Öl-Dressing.</p>		1000 g	1 × 1000 g
<p>28450098</p> <p>GURKENSALAT IN DILLRAHM</p> <p>Salatgurkenscheiben, in Sauerrahmdressing mit Dill.</p>		1000 g	1 × 1000 g
<p>28450093</p> <p>BOHNENSALAT</p> <p>mit Zwiebeln, in Essig-Öl-Dressing.</p>		1000 g	1 × 1000 g
<p>28450101</p> <p>WALDORFSALAT</p> <p>mit Sellerie, Ananas, Mandarinen, Haselnüssen und Äpfeln, in würziger Salatcreme.</p>		1000 g	1 × 1000 g



28450093















NUDELSALATE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
28450110 PENNE „RUCOLA“ mit Penne und roter Paprika, in würzigem Rucola-Sahne-Dressing.		1000 g	1 × 1000 g 
28450094 BUNTER NUDELSALAT mit Hörnchennudeln, Paprika, Zucchini, Lauch und Gewürzgurken, in Essig-Öl-Dressing.		900 g	1 × 900 g  
28450108 NUDELSALAT „BELLA CIAO“ mit Penne, getrockneten Tomaten, Zucchini und Mais, in würzigem Tomatensugo.		1000 g	1 × 1000 g  
28450095 NUDELSALAT NACH MEDITERRANER ART mit gegrillter Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten, in Essig-Öl-Dressing.		900 g	1 × 900 g  
28450107 GLASNUDELSALAT mit Glasnudeln, Staudensellerie, Paprika, Karotten, Cashewnüssen und Koriander, in Vinaigrette nach asiatischer Art.		1000 g	1 × 1000 g  



28450108

FEINKOSTSALATE AUS KÄSE, WURST & GEFLÜGEL

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<p>28400019</p> <p>MÜNCHNER WURSTSALAT</p> <p>mit Regensburger, Gewürzgurken und Zwiebeln, in Essig-Öl-Dressing.</p>			5000 g 1 × 5000 g
<p>28400821</p> <p>WURSTSALAT „SCHWEIZER ART“</p> <p>mit Lyoner, Emmentaler Käse, Zwiebeln, in Schnittlauch-Vinaigrette.</p>			900 g 1 × 900 g
<p>28400015</p> <p>HIRTENSALAT</p> <p>mit Hirtenkäse, Salatgurken, Paprika, Zwiebeln und schwarzen Oliven, in Knoblauch-Vinaigrette.</p>			1300 g 1 × 1300 g
<p>28450103</p> <p>GEFLÜGELSALAT „BOMBAY“</p> <p>mit Hühnerbrust, Ananas und Paprika, in Mango-Curry-Creme.</p>			1000 g 1 × 1000 g
<p>28450104</p> <p>GEFLÜGELSALAT „HAWAII“</p> <p>mit Hühnerbrust, Champignons und Ananas, in fruchtiger Cocktailsauce mit Cognac.</p>			1000 g 1 × 1000 g
<p>28450105</p> <p>GEFLÜGELSALAT À LA TOSKANA</p> <p>mit Hühnerbrust, getrockneten Tomaten, Paprika und Oliven, in Essig-Öl-Dressing.</p>			1000 g 1 × 1000 g
<p>28450106</p> <p>EIERSALAT</p> <p>mit Schnittlauch, in würziger Salatcreme.</p>			1000 g 1 × 1000 g



28400015

BLATTSALAT & FRISCHSALATMISCHUNGEN











Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
28450006 JUNGER RUCOLA <i>gewaschen und grob entstielt.</i>		250 g	1 × 250 g
28400632 FRISCHSALATMISCHUNG „ALPHA“ <i>Eisbergsalat, Endiviensalat, Weißkraut, Frisée, Radicchio und Karotten.</i>		1000 g	1 × 1000 g
28450213 FRISCHSALATMISCHUNG „BRAVO“ <i>Eisbergsalat, Radicchio, Frisée und Eichblattsalat.</i>		1000 g	1 × 1000 g
28400633 FRISCHSALATMISCHUNG „DONALD“ <i>Eisbergsalat, Romanasalat, Radicchio, Karotten und Lollo rosso.</i>		1000 g	1 × 1000 g
28400163 FRISCHSALATMISCHUNG „FITNESS“ <i>Eisbergsalat, gelbe und rote Paprika und Frisée.</i>		1000 g	1 × 1000 g
28450211 FRISCHSALATMISCHUNG „GRANDIOS“ <i>Lollo bionda, Lollo rosso, Radicchio und Romana.</i>		750 g	1 × 750 g



ROHKOST & GEMÜSE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
   28400174 PAPRIKA-MIX, STREIFEN rote, grüne und gelbe Paprika gemischt, in feine Streifen geschnitten, 5 mm.		2000 g	1 × 2000 g
   28400175 PAPRIKA-MIX, WÜRFEL rote, grüne und gelbe Paprika gemischt, in Würfel geschnitten, 10 mm.		2000 g	1 × 2000 g
    28450016 KAROTTEN-STREIFEN gewaschen, geputzt und in feine Streifen geschnitten, 2 mm.		2000 g	1 × 2000 g
   28450052 SCHNITTLAUCH gewaschen und in feine Röhren geschnitten.		250 g	1 × 250 g

GEMÜSEMISCHUNGEN



























Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
   28400634 WOK-GEMÜSEMISCHUNG „CHINA“ Weißkrauttrauten, Lauch, Karottenstifte, rote und gelbe Paprikarauben und Chinakohl.		2000 g	1 × 2000 g
   28400438 WOK-GEMÜSEMISCHUNG „ASIA“ Karotten, Chinakohl, Pak Choi, rote und gelbe Paprika, kleine Maiskölbchen, Zucchini, Zuckerschoten, Lauch und Bambussprossen.		2000 g	1 × 2000 g
   28400437 GEMÜSEMISCHUNG „BRUNOISE“ Karotten, Sellerie und gelbe Rüben, in kleinen Würfeln.		2500 g	1 × 2500 g
   28400191 GEMÜSEMISCHUNG „RATATOUILLE“ große Stücke von Zucchini, Auberginen, roter und gelber Paprika.		2500 g	1 × 2500 g



ANTIPASTI MIXSCHALEN

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE
28450235 ANTIPASTI-MIX „GEFÜLLT“ Vitapep, Peppersweet, Peperoni und Oliven mit Frischkäse gefüllt, in Rapsöl und Knoblauch.		1400 g 800 g	1 × 1400 g
28450181 ANTIPASTI-MIX „DI VERDURE“ gegrilltes Gemüse aus Paprika, Champignons, Zucchini und getrockneten Tomaten, in Rapsöl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g
28450236 ANTIPASTI-MIX „GEGRILLT“ gegrillte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, in Öl.		1400 g 800 g	1 × 1400 g
28450237 ANTIPASTISPIESSE À LA TOSKANA Spieße mit Peppadew, grünen Oliven, Artischocken und getrockneten Tomaten, in Rapsöl.		1400 g 700 g	1 × 1400 g
28450157 MAMMUT-OLIVEN MIX Grüne und geschwärzte Oliven ohne Stein, mariniert in reinem Öl.		1400 g 900 g	1 × 1400 g

SORTENREINE ANTIPASTI

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE
   28400354 GEGRILLTE AUBERGINEN mit Gemüsepaprika, in Kräuter-Knoblauch-Öl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g
   28400551 GEGRILLTE ZUCCHINI mit Gemüsepaprika, in Kräuter-Knoblauch-Öl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g
   28450162 BALSAMICOWIEBELN braune Zwiebeln, in würziger, saurer Marinade aus Balsamico und Kräutern.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g
   28450169 BABY-ARTISCHOCKENHERZEN mit roten Paprikawürfeln, in Rapsöl.		1500 g 1000 g	1 × 1500 g
   28400706 GEGRILLTE PAPRIKA rote und gelbe Paprikahälften, in Kräuter-Knoblauch-Öl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g
  28450156 PEPPADEW rote Peppadew-Kirschpaprika mit Frischkäsecreme gefüllt, in Rapsöl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g
  28450137 PEPERONI, GRÜN mit Frischkäsecreme gefüllt, in Rapsöl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE
28450185 MINI-PAPRIKA „VITAPEP“ orange Mini-Paprika, mit Frischkäsecreme gefüllt, in Rapsöl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g  
28400705 GEGRILLTE CHAMPIGNONS mit Kräutern, in Rapsöl mit einer leichten Knoblauchnote.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g   
28400355 GETROCKNETE TOMATEN in Kräuter-Knoblauch-Öl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g   



28400706














KÄSE, WURST & EI KÄSEAUFSCHNITT





Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
   22500003 BUTTERKÄSE 45% Fett i. Tr., 50 x 20 g.		1000 g	1 x 1000 g
   22500005 GOUDA 48% Fett i. Tr., 50 x 20 g.		1000 g	1 x 1000 g
   22500006 EMMENTALER 45% Fett i. Tr., 50 x 20 g.		1000 g	1 x 1000 g

FRISCHWURST & FLEISCHKÄSE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
  24200327 MORTADELLA MIT PISTAZIEN Kaliber 90, geschindelt.		500 g	1 x 500 g
  24200380 JAGDWURST Kaliber 90, geschnitten.		500 g	1 x 500 g
   24200334 SAFTBIERSCHINKEN Kaliber 90, geschnitten.		500 g	1 x 500 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
24200967 GEFLÜGELLEBERWURST mit Sonnenblumenöl.		5 x 20 x 25 g	1 x 2500 g  
24200964 DELIKATESSE LEBERWURST fein.		5 x 20 x 25 g	1 x 2500 g  
24200339 LEBERKÄSE FEIN 1/2 Stück.		1600 g	1 x 1600 g  
24200495 PIZZAFLEISCHKÄSE mit Paprika und Champignons, 10 x 10 cm.		2000 g	1 x 2000 g 
24200488 PUTENBRUST gegart, rund.		500 g	1 x 500 g  

































SALAMI

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
24200490 SALAMI Kaliber 95, geschnitten.		500 g	1 x 500 g  
24200750 GEFLÜGEL-PIZZASALAMI Kaliber 90, aus Truthahn, geschnitten.		500 g	1 x 500 g  



24200495

WÜRSTE & BRATWÜRSTE


















Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
  24200293 METTWURSTENDEN NACH WESTFÄLISCHER ART im Schweinedarm, Stück ca. 100 g.	 	1000 g	1 × 1000 g
  24200493 RIESENBOCKWURST im Schweinedarm, Stück ca. 100 g.	 	1000 g	1 × 1000 g
   24200491 WIENER WÜRSTCHEN „MINI“ im Schafsaitleing, Stück ca. 20 g.	 	1000 g	1 × 1000 g
   24200371 WIENER WÜRSTCHEN im Schafsaitleing, Stück ca. 50 g.	 	1000 g	1 × 1000 g
   24200753 GEFLÜGEL-WIENER-WÜRSTCHEN im Schafsaitleing, Stück ca. 50 g.	 	1000 g	1 × 1000 g
  24200365 RINDSWURST im Schafsaitleing, Stück ca. 100 g.		1000 g	1 × 1000 g
  24200363 RINDSWURST im Schweinedarm, Stück ca. 100 g.		1000 g	1 × 1000 g
  24200364 RINDSWURST im Schweinedarm, Stück ca. 120 g.		1200 g	1 × 1200 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
27500021 FRÜHSTÜCKSWÜRSTCHEN nach Art einer Schweinsbratwurst, gebrüht.		1000 g	1 × 1000 g  
24200489 ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN GGA gebrüht, Stück ca. 21 g.		1000 g	1 × 1000 g  
24200346 BRATWURST GROB MIT MAJORAN Stück ca. 120 g.		1200 g	1 × 1200 g  
24200359 WEISSWURST „MINI“ NACH MÜNCHNER ART Stück ca. 25 g.		1000 g	1 × 1000 g  
24200444 PARTY-FRIKADELLE Stück ca. 25 g.	   	6 × 1000 g	1 × 6000 g  



24200444


SCHINKEN & CO.

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
 24200307 SCHINKENSPECK roh, geschnitten.		500 g	1 × 500 g
 24200306 SCHWARZWÄLDER SCHINKEN GGA geschnitten.		500 g	1 × 500 g
 26400033 SERRANOSCHINKEN geschnitten, mit Zwischenlagen.		500 g	1 × 500 g
 24200784 CRISPY BACON geschnitten, wellig gebraten.		1000 g	1 × 1000 g
 25400013 BACON roh, geschnitten.		1000 g	1 × 1000 g
 24200377 HINTERSCHINKEN Kaliber 110, geschnitten, rund.		500 g	1 × 500 g
 24200309 TRADITIONSSCHINKEN 17 x 6 cm, geschnitten.		500 g	1 × 500 g
 24200496 KASSLERLACHS gekocht, ohne Knochen.	 	2 × 1800 g	1 × 3600 g







26400033

STREICHWURST

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
24200376 DELI-LEBERWURST FEIN IM GOLDDARM Kaliber 60.		1000 g	1 × 1000 g



E I

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
22400071 RÜHREI	   	8 × 1000 g	1 × 8000 g



22400071



Sander Gourmet GmbH

Industriepark 12 · D-56291 Wiebelsheim

Tel. +49 6766 9303 333

Mail kontakt@sander-gourmet.com · Web www.sander-gourmet.com