

SANDER
Gourmet



Saisonales
Angebot



Pfifferlinge

Das Gold des Waldes

GÜLTIG ab ca. 06/2023 bis 10/2023

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

UNSERE HIGHLIGHTS

mit Pfifferling & Co



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**



Um Ihnen stets den besten Marktpreis für die saisonalen Produkte anbieten zu können, kalkulieren wir unser Pfifferlingsangebot jede Woche neu.

PRODUKT-ICONS

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

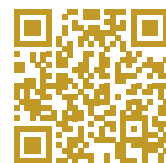
ZUBEREITUNGSHINWEISE

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

GUT ZU WISSEN

- VE: Verkaufseinheit
- Tellergericht entdecken

Alle Icons im Blick:



ANGEBOTSZEITRAUM

Laufzeit: ca. Juni bis Oktober 2023 (wetterabhängig). Verfügbarkeit der Artikel solange der Vorrat reicht.
Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

* Unsere BIO-Produkte werden hergestellt nach den Richtlinien der EG-ÖKO-Verordnung „Code-Nr. DE-ÖKO-003“.

**BITTE
BEACHTEN!**

AKTUELLE MARKTSITUATION BEI PFIFFERLINGEN

Die nach wie vor angespannte Situation in den östlichen Bezugsregionen kann auch die Warenverfügbarkeit von frischen Pfifferlingen beeinflussen. Die Produkte sind deswegen nur unter Vorbehalt der jeweils aktuellen Marktlage erhältlich. Die Verfügbarkeit der Frischware kann sich im Saisonverlauf laufend verändern.

Aktuelle Informationen zur Verfügbarkeit erhalten Sie über Ihren Ansprechpartner.



FRISCHE PFIFFERLINGE | 22900033

kleinfallend, ø max. 3 cm,
sortiert, im Holzkörbchen.

Einwaage **1000 g**

VE **1 × 1000 g**

Zubereitung je nach Verwendung.



FRISCHE PFIFFERLINGE | 22900221

mittelfallend, ø > 3 cm,
sortiert, im Holzkörbchen.

Einwaage **1000 g**

VE **1 × 1000 g**

Zubereitung je nach Verwendung.

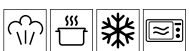


STEINPILZCREMESUPPE | 39956938

verfeinert mit Sahne.

Einwaage **20 × 200 g**

VE **1 × 4000 g**



STEINPILZCREMESUPPE | 39956937

verfeinert mit Sahne.

Einwaage **3000 g**

VE **1 × 3000 g**





WALDPILZCONSOMMÉ | 39956702

geklärt.

Einwaage **200 g**

VE **25 × 200 g**



KARTOFFELEINTOPF MIT PFIFFERLINGEN | 39956901

und Schinkenwürfeln, abgerundet mit Trüffel.

Einwaage **3000 g**

VE **1 × 3000 g**



PUTENGULASCH IN WALDPILZ-SHIITAKE-SAUCE | 39920261

mit Champignons, Austernpilzen, Shiitakes
und Stockschwämmchen.

Einwaage **3000 g** (Fleisch vorgegart 1200 g)

VE **1 × 3000 g**

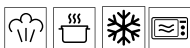


VEGETARISCHES PULLED CHICKEN | 39959248

aus vegetarischem Fleischersatz auf Erbsenproteinbasis,
mit leichtem Raucharoma.

Einwaage **16 × 300 g**

VE **1 × 4800 g**



Produkt nach dem Erhitzen durchmischen.



PIFFERLINGE À LA CRÈME | 39929046

in herzhafter Rahmsauce mit Zwiebeln.

Einwaage **250 g**

VE **48 × 250 g**



PIFFERLINGE À LA CRÈME | 39929047

in herzhafter Rahmsauce mit Zwiebeln.

Einwaage **3000 g**

VE **1 × 3000 g**



PILZ-BÄRLAUCH-CAPPELLETTI | 39927477

gefüllte Teigtaschen mit Spargel, Tomaten und Erbsen,
in Hollandaise-Butter.

Einwaage **16 × 300 g**

VE **1 × 4800 g**



WALDPILZSTRUDEL | 39932020

gefüllte Blätterteigtasche mit Kräuterseitlingen,
Austernpilzen, Shiitakes und Stockschwämmchen
sowie buntem Gemüse und Maronen.

Einwaage **2 × (12 × 160 g)**

VE **1 × 3840 g**





PIFFERLINGSTORTILLA | 39959278

mit Frühlingslauch und Spinat, abgeschmeckt
mit Chilipulver und Cayennepfeffer,
ø ca. 10 cm.

Einwaage 20 x 250 g

VE 1 x 5000 g



Neu!



ROTE-BETE-APFEL-TÖRTCHEN | 39629184

mit Hirtenkäse-Pesto-Topping,
ø ca. 6 cm.

Einwaage 20 x 80 g

VE 1 x 1600 g



Neu!



KARTOFFEL-PIFFERLING-GRATIN | 39929925

mit Gouda und Mozzarella überbacken, vorgegart,
ø ca. 8 cm.

Einwaage 2 x (14 x 200 g)

VE 1 x 5600 g



ROTE-BETE-RELISH | 37200092

verfeinert mit Thymian.

Einwaage 1500 g

VE 1 x 1500 g



COLE SLAW VOM ROTKOHHL | 39972731

mit Karotten und Haselnüssen,
abgerundet mit Meerrettich.

Einwaage 1500 g

VE 1 x 1500 g



UNSERE EMPFEHLUNGEN AUS DEM STANDARDSORTIMENT

KLEINE KALBSROULADEN | 31500045

gefüllt mit Steinpilzen und Pesto,
in leichtem Pfefferrahm.

Einwaage **3000 g** (Fleisch vorgegart 24 × 64 g)

VE 1 × 3000 g

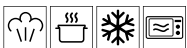


MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET | 31100100

in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.

Einwaage **20 × 250 g** (Fleisch vorgegart 3 × 40 g)

VE 1 × 5000 g



CHAMPIGNONLASAGNE | 35700039

mit Spinat, Ziegenfrischkäse und cremiger Béchamelsauce,
8 × 11 cm.

Einwaage **20 × 350 g**

VE 1 × 7000 g



STEINPILZ-KARTOFFEL-TÖRTCHEN | 35700048

mit Mozzarella und Gouda gratiniert,
ø ca. 6 cm.

Einwaage **20 × 80 g**

VE 1 × 1600 g



BUNTE GERICHTE

mit Pfiff



PFIFFERLINGSSTULLE MIT VEGETARISCHEM PULLED CHICKEN, DAZU FRISCHER HERBSTSALAT AN BALSAMICO-DRESSING.

Pifferlinge à la Crème in herzhafter Rahmsauce mit Zwiebeln.	125 g	39929046
Geröstetes Brot	120 g	Anrichtevorschlag
Vegetarisches Pulled Chicken aus vegetarischem Fleischersatz auf Erbsenproteinbasis, mit leichtem Raucharoma.	100 g	39959248
Frischer Herbstsalat mit Feldsalat, Frisée, Cherrytomaten, Radieschen und Sonnenblumenkernen.	100 g	Anrichtevorschlag
Balsamico-Dressing mit Traubensaft, dunklem Balsamicoessig und Olivenöl.	20 g	37200105
Gericht gesamt	465 g	

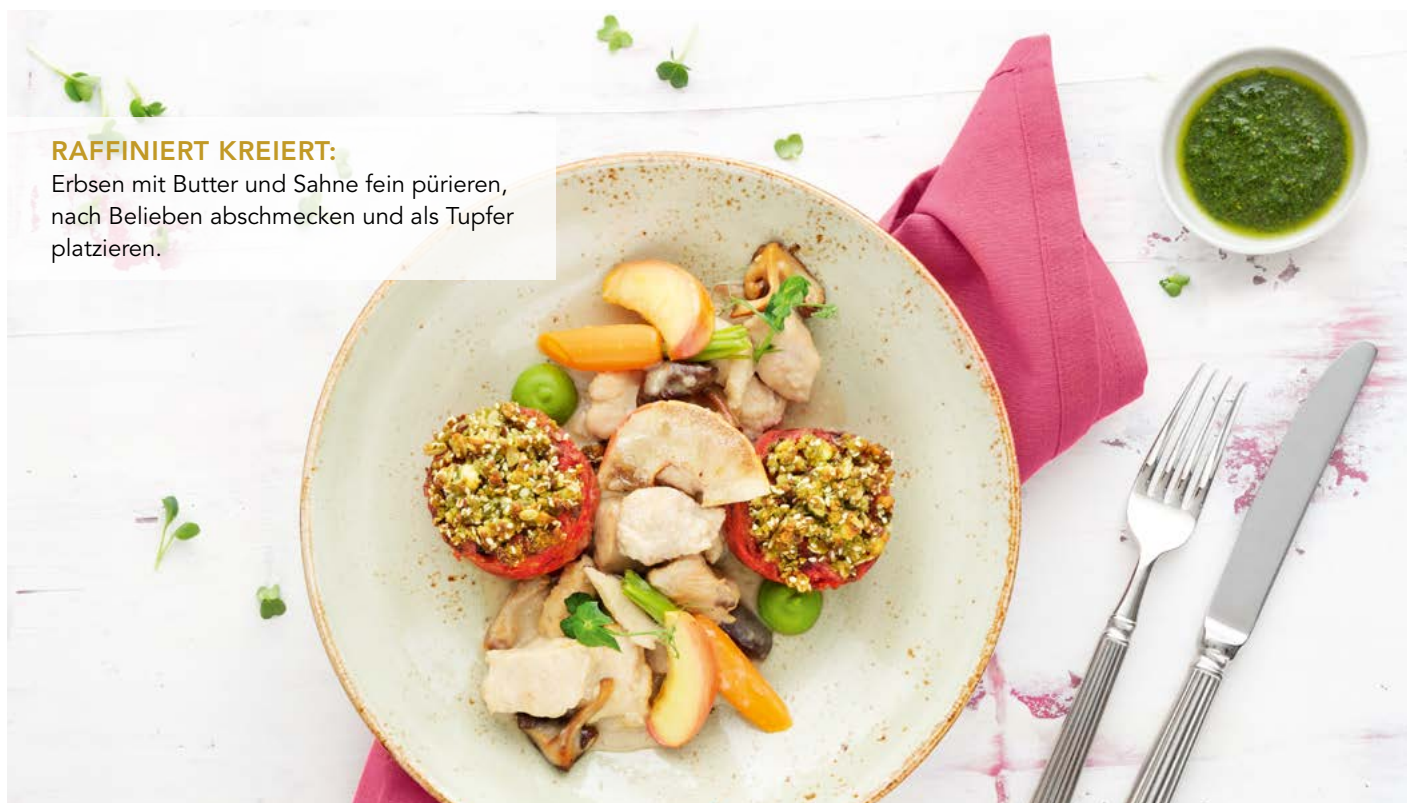


PILZ-BÄRLAUCH-CAPPELETTI MIT BÄRLAUCHPESTO, DAZU GETROCKNETE TOMATEN UND GRÜNE SPARGELSPITZEN.

Pilz-Bärlauch-Cappelletti gefüllte Teigtaschen mit Spargel, Tomaten und Erbsen, in Hollandaise-Butter.	300 g	39927477
Basilikumpesto mit Olivenöl, frischem Basilikum, Pinienkernen und Hartkäse.	40 g	34300124
Getrocknete Tomaten	30 g	Anrichtevorschlag
Grüne Spargelspitzen	25 g	Anrichtevorschlag
Parmesanchips	15 g	Anrichtevorschlag
Gericht gesamt	410 g	

HERZHAF, WÜRZIG

und einfach lecker




RAFFINIERT KREIERT:

Erbsen mit Butter und Sahne fein pürieren, nach Belieben abschmecken und als Tupper platzieren.

PUTENGULASCH IN WALDPILZ-SHIITAKE-SAUCE MIT ROTE-BETE-APFEL-TÖRTCHEN, DAZU BASILIKUMPESTO UND BIO ERBSEN NATUR.

Putengulasch in Waldpilz-Shiitake-Sauce mit Champignons, Austernpilzen, Shiitakes und Stockschwämmchen.	300 g	3200067
Rote-Bete-Apfel-Törtchen mit Hirtenkäse-Pesto-Topping.	160 g	39629184
Basilikumpesto mit Olivenöl, frischem Basilikum, Pinienkernen und Hartkäse.	30 g	34300124
BIO Erbsen* leicht geölt und gesalzen.	10 g	37100020
Dekoration Apfelspalten und Erbsenkresse.		Anrichtevorschlag

Gericht gesamt 500 g

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

UNWIDERSTEHLICH im Geschmack



RAFFINIERT KREIERT:


Erbsen und Karotten mit Butter und Sahne fein pürieren, nach Belieben abschmecken und als Tupper platzieren.



 **PIFFERLINGSTORTILLA MIT FRISCHEN PIFFERLINGEN IN BIO WEISSER BASISSAUCE, DAZU ROTE-BETE-RELISH UND BIO ERBSEN NATUR.**

Pfifferlingstortilla mit Frühlingslauch und Spinat, abgeschmeckt mit Chilipulver und Cayennepfeffer.	250 g	39959278
Frische Pfifferlinge mittelfallend.	100 g	22900221
Rote-Bete-Relish verfeinert mit Thymian.	50 g	37200092
BIO weiße Basissauce* mit sichtbaren Zwiebelstückchen.	30 g	37100023
BIO Erbsen* leicht geölt und gesalzen.	15 g	37100020
Dekoration Karotten, Shisho-Kresse und Dill.		Anrichtevorschlag

Gericht gesamt **445 g**

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

EIN PILZBUFFET VOLL

Köstlichkeiten

VORSPEISEN & SUPPE

Waldpilzstrudel	mit Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Shiitakes und Stockschwämmchen.
Grillgemüse	mit Honig-Ziegenfrischkäse.
Rote-Bete-Hummus mit Taboulé	abgerundet mit frischen Kräutern.
Cole Slaw vom Rotkohl	mit Karotten und Haselnüssen, abgerundet mit Meerrettich.
Frischsalatmischung »Bravo«	Eisbergsalat, Endiviensalat, Radicchio, Frisée und Eichblattsalat.
Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette	mit Petersilie und Schnittlauch, abgerundet mit Meerrettich.
Waldpilzconsommé	geklärt.

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Putengulasch in Waldpilz-Shiitake-Sauce	mit Champignons, Austernpilzen, Shiitakes und Stockschwämmchen.
Kalbsbraten	in klassisch gekochter Sauce, in Scheiben geschnitten.
Hähnchengeschnetzeltes	in Champignonrahmsauce.
Waldpilzragout	mit Pfifferlingen, Champignons, Austernpilzen, Shiitakes, Stockschwämmchen und Wurzelgemüsewürfeln.
Frische Pfifferlinge à la Crème	in herzhafter Rahmsauce mit Zwiebeln.
BIO Penne	weiße Rohrnudeln, al dente gekocht.
Deftige Mini-Klöße	mit Bacon und Schmelzzwiebeln, abgerundet mit Senfbutter.
Kartoffel-Pfifferling-Gratin	mit Gouda und Mozzarella überbacken.
Rote-Bete-Apfel-Törtchen	mit Hirtenkäse-Pesto-Topping.
Pfifferlingstortilla	mit Frühlingslauch und Spinat, abgeschmeckt mit Chilipulver und Cayennepfeffer.
Buntes Gartengemüse	mit Paprika, Zucchini, Romanesco, Artischocken, Stangenbrechbohnen und Wachsbrechbohnen.
Wirsing in Rahm	mit geschnittenem groblättrigem Wirsing.

DESSERTS

Walderdbeerschutney	mit Zitronen-Basilikum-Schaum auf Butterkeksboden, abgeschmeckt mit Wacholder.
Mini-Törtchen von der Yuzufrucht	Mousse von der Yuzufrucht, auf Couscous-Mandel-Boden mit Rubyschokolade.
Pfirsich Melba	Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich.
Cheesecake "American Style"	mit Mascarpone, Vanille und Zitronenabrieb, auf knusprigem Boden und Streuseln.
Weißer Mousse au Chocolat	im Spritzbeutel.

Empfohlener Wareneinsatz

980 g pro Person



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