

Fleisch & Meer

Stück für Stück beste Qualität.

FLEISCH- & FISCH-SORTIMENT

GÜLTIG ab **04/2021**

FRISCHE
MANUFAKTUR

SEIT 1974



IMMER AKTUELL: UNSERE FRISCHFLEISCH-AUSWAHL WIRD ALLE ZWEI WOCHEN NEU ANGEPASST UND KALKULIERT

Um Ihnen stets die beste Auswahl zum besten Preis garantieren zu können, überarbeiten und kalkulieren wir unser Frischfleisch-Angebot alle zwei Wochen neu.



Sprechen Sie uns für die aktuellste Preisliste jederzeit an und lassen Sie sich in den Verteiler aufnehmen.



ALLES AUF EINEN BLICK

In unserem Webshop finden Sie nicht nur die aktuellen Preise, sondern Sie haben dort auch jederzeit einsicht in unsere komplette Auswahl von Frischfleisch und Frischfisch.

Jetzt entdecken! shop.sander-gruppe.com



GEBRATEN, GEGRILLT ODER POCHIERT: FLEISCH IST EIN BESONDERER HOCHGENUSS.

Von zart bis deftig: Probieren und genießen Sie unsere saftigen Steaks, edles Kalbfleisch, würzige Schweineschnitzel oder unser köstliches Geflügel. Unser vielseitiges Angebot bedient jeden Geschmack und erfüllt höchste Qualitätsansprüche. Ausgewählte Produzenten: Ein sicherer Transport und eine lückenlose Nachverfolgbarkeit der Ware sind für uns ebenso selbstverständlich wie die Verarbeitung bei optimalem Reifegrad und unter Einhaltung strenger Hygienebestimmungen. Nur Fleisch, das diese Kriterien erfüllt, nehmen wir für Sie in unser Angebot auf.



shop.sander-gruppe.com \rightarrow Produktsortiment \rightarrow Fleischsortiment



HIER GEHT'S ZUM WEBSHOP.

Rindfleisch HERZHAFT & SAFTIG

Ob saftige Steaks, zarte Filets, würziges Roastbeef oder feiner Tafelspitz: Unser Rindfleisch ist immer ein ganz besonderer Genuss. Entdecken Sie unsere Klassiker aus Deutschland und das saftige Fleisch aus Süd- und Nordamerika oder Australien.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

ARGENTINISCHES ROASTBEEF | 28900031
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK | 37810007
ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK | 37810004
ARGENTINISCHES RINDERFILET | 37810002
ARGENTINISCHES RIBEYE | 37810005

ROASTBEEF | 28900031

frisch, am Stück, 8 Wochen gereift, intensiv im Geschmack, besonders saftig durch äußere Fettschicht.



Mager, feinfaserig und mild im Aroma: Unser Kalbfleisch ist ein über aus zartes Geschmackserlebnis. Es enthält viel wertvolles Eiweiß, aber nur wenig Fett. Vor allem sein unwiderstehlicher Geschmack und seine feine Textur machen Kalbfleisch zu einer beliebten Alternative.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

KALBSRÜCKENLACHS | 28900134 KALBSENTRECÔTE IN KRÄUTER | 37815128 KALBS-TAFELSPITZ | 28900112 KALBSSCHNITZEL AUS DER OBERSCHALE | 37815127

RALDSSCHITTZEL AGS DER ODERSCHALL | 3701312

KALBSFILET | 29800038

KALBSRÜCKENLACHS | 28900134

frisch, am Stück, 10–14 Tage gereift, ohne Knochen, Standardzuschnitt.



Schweinefleisch KLASSISCH & PIKANT

Unser zartrosafarbenes Schweinefleisch ist ein dauerhafter Favorit, weil es sich dank seiner vielseitigen und einfachen Zubereitungsweisen perfektfür zahlreiche Gerichte eignet. Sein pikant-würziger Geschmack entfaltet sich besonders als Gebratenes und Geschnetzeltes. Saftig und von feiner Faser ist Schweinefleisch stets ein Genuss.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

SCHWEINELACHS | 28900035 SCHWEINENACKEN | 28900036 SCHWEINEFILET | 28900034

DUROC THÜRINGER ROSTBRATWURST | 24200920

DUROC KÄSEBRATWURST | 24200923

SCHWEINENACKEN | **28900036** *frisch, am* Stück.



Geflügelfleisch LEICHT & LECKER

Unser Geflügelfleisch vom Huhn und von der Pute ist leicht, äußerst zart und feinfaserig – mit einem geringen Fettanteil.

Deshalb ist es auch in der leichten Küche sehr beliebt. Geflügel schmeckt mit oder ohne Haut köstlich und wird pochiert, geschnetzelt oder gebraten zum Hochgenuss.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

HÄHNCHENBRUST | 21900015

MAISHÄHNCHENBRUST | 21900025

HÄHNCHENBRUSTFILET | 21900024

PUTENBRUST | 28900039

HÄHNCHENROULADE

IM TRAMEZZINIMANTEL | 39919354

PUTENBRUST | **28900039** frisch, am Stück, schier.



Burger-Pattys & Buns TRENDIG UND VIELFÄLTIG

Die amerikanischen Klassiker sind zu einem echten Bestseller geworden – und schnell sowie vielseitig einsetzbar. Das hochwertige Patty zwischen einen luftig-frischen Bun gelegt und verfeinert mit aromatischen Dips von süß bis rauchig: Fertig sind unsere bzw. Ihre grandiosen Burger.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

ANGUS BURGER-PATTY | 21000001

PULLED CHICKEN | 31900072

BRIOCHE STYLE BUN | 23700184

HAMBURGER BURGER-PATTY | 21000000

PULLED PORK NEW ORLEANS | 31100119

ANGUS BURGER-PATTY | 21000001



Manufaktur-Ware RAFFINIERTES HANDGEMACHT

In unserer Frische-Manufaktur kombinieren wir handwerkliches Können mit detailgetreuer Verarbeitungskompetenz und entwickeln ständig neue Rezepturen, die wir für Sie in besondere Geschmackserlebnisse verwandeln. Verzichten Sie einfach auf die aufwändige Zubereitung und bieten Sie Ihren Gästen dennoch eine große Bandbreite an klassischen und kreativen Fleischgerichten.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

CORDON BLEU | 31100078

PUTENSCHNITZEL AUS DER BRUST | 32000040

KALBSSCHNITZEL AUS DEM RÜCKEN | 31500057

BACKHENDL WIENER ART | 39919406

KALBSSCHNITZEL AUS DER OBERSCHALE | 31500056

CORDON BLEU | 31100078

paniert, roh, aus dem Schweinelachs.





AUS RESPEKT Actisankeit

Bei den von uns verwendeten Rohwaren spielen die Qualität und die Herkunft eine gleichermaßen wichtige Rolle für deren Einsatz und Weiterverarbeitung.

Wir nutzen für unsere Lebensmittel nur Fleisch, Geflügel oder tierische Produkte aus Lieferantenbetrieben, die unsere Anforderungen einer guten Tierhaltung erfüllen. Wir nehmen das Tierwohl sehr ernst und dulden weder Tierquälerei noch rücksichtslose Schlachtmethoden. Um diese Maßstäbe zu gewährleisten, müssen alle potenziellen Lieferanten eine Selbstauskunft ausfüllen, die dann – jährlich aufs Neue – mit unseren Anforderungen und Richtlinien abgeglichen wird. Im Rahmen unserer internen, durch das Qualitätsmanagement regelmäßig durchgeführten Audits überwachen wir die Einhaltung dieser Sander-Qualitätsanforderungen.

FOLGENDE KRITERIEN MÜSSEN UNSERE LIEFERANTEN ERFÜLLEN

- Wir arbeiten mit unseren Lieferanten stark daran, dass keine Antibiotika im Tierfutter eingesetzt werden
- Im Zuge der Wertschöpfungskette arbeiten wir stetig an der Weiterentwicklung der Futtermittel zusammen mit unseren Lieferanten
- Produkte von zwangsgefütterten Tieren, wie z. B. Gänse- oder Entenleber, sind in Sander-Produkten nicht erlaubt und nicht enthalten



FRISCH, GERÄUCHERT ODER GEBRATEN: FISCH IST EIN WUNDERBARER GAUMENSCHMAUS.

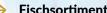
Von einfach bis raffiniert: Probieren und genießen Sie marinierten Seelachs im Speckmantel, Carpaccio vom Lachs oder Lachsforelle auf getrüffeltem Rahmspinat. Unser Angebot bedient jeden Geschmack und erfüllt höchste Qualitätsansprüche.

Gut zu wissen: Wir verarbeiten nur erstklassige Ware, die unseren hohen Standards entspricht - und das unverzüglich. Die Rohware erhalten wir von zertifizierten Anbietern, die unsere Anforderungen an Nachhaltigkeit, Tierschutz und Ethik erfüllen.



shop.sander-gruppe.com \rightarrow Produktsortiment \rightarrow Fischsortiment







HIER GEHT'S ZUM WEBSHOP.

Räucherfische & gebeizte Fische

FEINES AUS DEM RAUCH

Auf unsere hauseigene Räucherei sind wir besonders stolz. Unser Räuchermeister persönlich prüft die täglich eingehende Frischware und wählt alle Zutaten sorgfältig aus. Durch die Wahl des passenden Holzes, das schonend langsame Räucherverfahren und die wohldosierte Zugabe von Salz vereint sich das feine Aroma von Fisch und Rauch zu einem kulinarischen Highlight.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

SUPERIOR RÄUCHERLACHS MIT HAUT | 39913226 SUPERIOR RÄUCHERLACHS OHNE HAUT | 39913235 SUPERIOR GRAVED LACHS MIT HAUT | 39913227 LACHSLOIN IN NORI & WASABI | 31300116 MAKRELENFILET PFEFFER GERÄUCHERT | 31300138

SUPERIOR RÄUCHERLACHS OHNE HAUT | 39913226

frisch, kalt geräuchert, geschnitten, ohne Haut.



Vorspeisen & Fingerfood RAFFINIERTES HANDGEMACHT

In unserer Frische-Manufaktur kombinieren wir handwerkliches Können mit Verarbeitungskompetenz und entwickeln ständig neue Rezepturen, die für Sie in kulinarische Geschmackserlebnisse verwandelt werden. Bieten Sie Ihren Gästen eine große Bandbreite an klassischen und kreativen Vorspeisen- und Buffetkomponenten.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

WRAP VOM RÄUCHERLACHS | 36400053

LACHSSCHNITTE | 36400114

LACHSPRALINEN MIX-KISTE | 36400101

FRISCHKÄSETERRINE MIT FLUSSKREBSEN | 31200001

LACHSFORELLE AUF GETRÜFFELTEM

RAHMSPINAT | 31300196

WRAP VOM
RÄUCHERLACHS | 36400053
mit Dill-Senf-Creme und Sesam.



Vorbereitete Fischspezialitäten

FISCH & FERTIG

Unsere perfekt vorbereiteten Fischspezialitäten für jeden Anlass sind kulinarische Entdeckungen und sorgen für abwechslungsreiche Genussmomente. Und das Tolle für Sie: Alle sind im Handumdrehen zubereitet.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

FISCHFRIKADELLE GEBRATEN | 31300180
SCHOLLENRÖLLCHEN PROVENÇALE | 31300081
PAELLA DE LUXE | 31300019
KABELJAUFILET | 21300170
SCHOLLE MEHLIERT | 21300190

PAELLA DE LUXE | 31300019

mit Garnelen, Hähnchenbrust, Edelfischen und Safran.



Fische & Krustentiere ROH

Unsere hochwertigen Frisch-Fische und Krustentiere aus den Weltmeeren bieten Ihnen alle Möglichkeiten der Zubereitung. Durch ihr intensives Aroma und geprüfte Qualität sorgen sie auch mit wenigen Zutaten für besondere Geschmackserlebnisse

Wie wäre es zum Beispiel mit:

LACHSFILET OHNE HAUT | 31300185 LACHSFILET MIT ZITRONENBUTTER | 31300117 BLACK-TIGER-GARNELEN 13/15 | 21300030 FJORDFORELLE MIT HAUT | 31300175 RIESENGARNELEN 26/30 | 21300063

LACHSFILET | **31300185** roh, portioniert, ohne Haut.

Fischspezialitäten VORGEBRATEN & VORGEGRILLT

Unsere bereits für Sie vorgebratenen und vorgegrillten Fischspezialiäten behalten ihre besonderen Salzwasser-Aromen und eröffnen Ihnen außerdem viele Möglichkeiten einer schnellen, gleichzeitig exquisiten Zubereitung.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

SEELACHS OHNE HAUT | 21300184

LACHSFILET TRIM E OHNE HAUT | 21300180

ROTBARSCH OHNE HAUT | 21300185

KABELJAU OHNE HAUT | 21300186

DORADENFILET MIT HAUT | 21300182

LACHSFILET TRIM E | 21300180 vorgegrillt, ohne Haut, grätenfrei.



Backfischspezialitäten RAFFINIERT KROSSER BACKFISCH

Unsere Backfischspezialitäten bilden die ideale Kombination aus frischem Fisch und einem goldgelben, knusprigen und leckeren Teig. Für ein Erlebnis fast so gut wie in den Ferien an der Nordsee.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

SEELACHS-KIBBELINGE | 21300173 KABELJAUFILET IM BIERTEIG | 21300174 SCHOLLENFILET GEBACKEN | 21300052 KNUSPERLACHS | 39913493 KAP-SEEHECHT | 21300189

SEELACHS-KIBBELINGE | 21300173 vorgebacken, in knusprigem Backteig.



Fischklassiker FÜR ALLE

Schnell und einfach zubereitet und dabei verlockend gut:

Unsere Fischgerichte sind bestens für die Gemeinschaftsgastronomie geeignet. Die konstant hohe Produktqualität in Kombination mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis und tollen Geschmackserlebnis lassen keine Wünsche offen.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

SEELACHSFILET PANIERT | 21300010
FISCHRAGOUT | 31300114
SCHLEMMERFILET BORDELAISE | 21300061
FISCHSTÄBCHEN | 21300002
SCHLEMMERFILET ITALIANO | 21300060

SCHLEMMERFILET
BORDELAISE | 21300061

Seelachsfilet mit herzhaftem Kräuter-Topping.



BRANCHENSIEGER 2021



+++ AUSGEZEICHNET +++

Begehrteste Catering und Lebensmittellieferung 2021
Branchensieger Sander

Kundenaussagen zu 13.500 Marken 01 | 2021

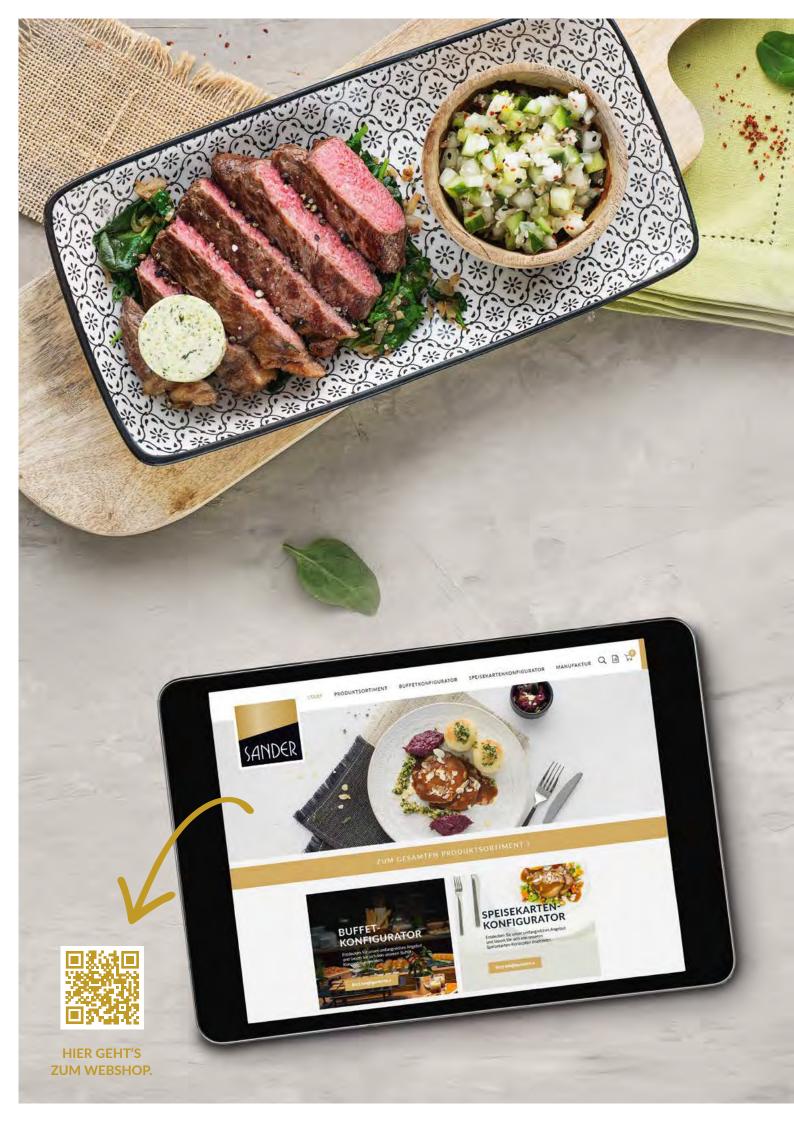
faz.net/begehrteste-produkte-services



HIER ERFAHREN SIE MEHR: www.faz.net/asv/begehrteste-produkte-services

Januar 2021 © F.A.Z.-Institut GmbH, IMWF

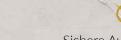




SANDER WEBSHOP kombinieren, kalkulieren, bestellen.

Der Webshop von Sander bietet Ihnen und Gastronomen vielfältige digitale Lösungen: von der klassischen Produktbestellung bis hin zur individuellen Konfiguration und Kalkulation komplexer Speisekarten und umfangreicher Buffets mit Speisekomponenten aus der Sander Frische-Manufaktur.

IHRE WICHTIGSTEN VORTEILE AUF EINEN BLICK:



Sichere Auslobung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten



Produktpässe inklusive Regenerierhinweis, Zutatenverzeichnis. Haltbarkeit etc.



Optimierte Schlagwortsuche und Filterfunktion von 2.500 Produkten



Stark bedürfnisorientierte Auswahl- und Bestellmöglichkeiten



Kostentransparente und zuverlässige Wareneinsatzkalkulation



Inspirierende Vorlagen für umfangreiche Buffets und ganze Speisekarten



... und vieles mehr probieren Sie es aus!



EINFACHER GEHT ES NICHT

Kalkulationssicherheit mit transparenten Wareneinsätzen ohne versteckte Kosten: Mit unseren Preisen im Sander Webshop können Sie das ganze Jahr hindurch sicher und effizient planen.

shop.sander-gruppe.com



Sander Gourmet GmbH

 $\label{eq:localization} Industriepark~12 \cdot D-56291~Wiebelsheim \\ \textbf{Tel.}~+49~(0)~6766~9303-333 \cdot \textbf{Fax}~+49~(0)~6766~9303-45 \\ \textbf{Mail}~kontakt@sander-gruppe.com} \cdot \textbf{Web}~www.sander-gruppe.com}$