



Saisonales  
Angebot



# Herbst & Winter

Pürierte Kost – Genuss in vertrauter Form

**GÜLTIG ab 01.10.2023 bis 31.12.2023**

F R I S C H E  
**MANUFAKTUR**  
SEIT 1974

# Besondere Speisen FÜR BESONDERE ANLÄSSE



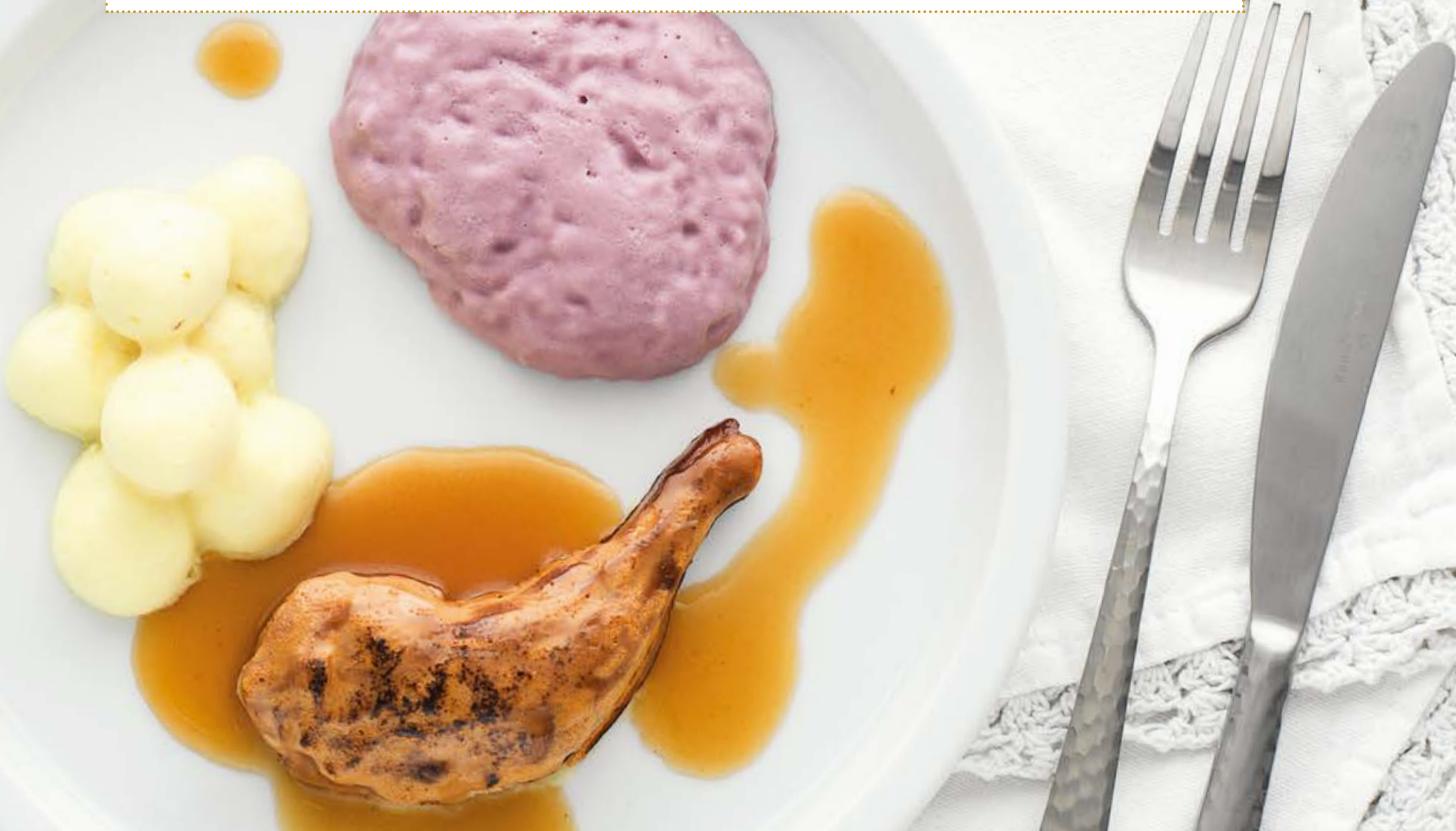
## PREISAUSKÜNFTE

Ab Angebotsstart finden unsere Kunden die Preise im 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](mailto:info@expert-partnership.de) oder +49 6766 9303 333



### PRODUKT-ICONS

- Glutenfrei nach Rezeptur
- Vegetarisch
- Tiefkühlprodukt

### ZUBEREITUNGSHINWEISE

- Kombi-Hitze
- Aufgetaut/kalt servieren
- Tiefgekühlt regenerieren
- Kalt-/Tellerportionierung/  
Bankettregeneration
- Mikrowelle

### GUT ZU WISSEN

VE: Verkaufseinheit

Alle Icons im Blick:



### ANGEBOTSZEITRAUM

Laufzeit: 01. Oktober bis 31. Dezember 2023. Verfügbarkeit der Artikel solange der Vorrat reicht.  
Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

# Pürierte Kost

## GENUSS IN VERTRAUTER FORM



### HIRSCHGULASCH PÜRIERT | 39916000

Einwaage 20 x 70 g | VE 1 x 1400 g



#### NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 409/kcal 98/Fett 5,5 g, davon ges. Fettsäuren 2,1 g/  
Kohlenhydrate 5,7 g, davon Zucker 2,9 g/Eiweiß 6,4 g/Salz 1,15 g



### GANS PÜRIERT | 39922261

Einwaage 20 x 50 g | VE 1 x 1000 g



#### NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 406/kcal 97/Fett 7,7 g, davon ges. Fettsäuren 3,5 g/  
Kohlenhydrate 2,1 g, davon Zucker 0,8 g/Eiweiß 5,1 g/Salz 0,59 g



### ROSENKOHL-KÜRBIS-GEMÜSE

#### PÜRIERT | 39629125

Einwaage 20 x 50 g | VE 1 x 1000 g



#### NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 276/kcal 66/Fett 4,4 g, davon ges. Fettsäuren 2,2 g/  
Kohlenhydrate 3,1 g, davon Zucker 1,6 g/Eiweiß 3,4 g/Salz 0,69 g



### STOLLEN PÜRIERT | 39937015

Einwaage 20 x 70 g | VE 1 x 1400 g



Winterliche  
Nachspeise



#### NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 735/kcal 175/Fett 10,6 g, davon ges. Fettsäuren 6,4 g/  
Kohlenhydrate 17,9 g, davon Zucker 10,4 g/Eiweiß 1,8 g/Salz 0,11 g

# Serviervorschläge

## IM HANDUMDREHEN ANGERICHTET



- **HIRSCHGULASCH  
PÜRIERT**  
39916000  
+  
• **ROSENKOHL-KÜRBIS-  
GEMÜSE PÜRIERT**  
39629125  
+  
• **SPÄTZLE PÜRIERT**  
32700088  
+  
• **BRAUNE BASISSAUCE**  
34300001  
=

*Guten Appetit*

### Dessert

- **STOLLEN PÜRIERT**  
39937015  
+



- **GANS PÜRIERT**  
39922261  
+  
• **APFELROTKOHL PÜRIERT**  
32900251  
+  
• **PARISER SALZKARTOFFELN PÜRIERT**  
35100032  
+  
• **GÄNSEJUS\***  
39943015  
=

*Guten Appetit*

# AUSGEZEICHNETE PARTNER

## Service-Bund

Anhand einer Befragung von Beschäftigten hat die Süddeutsche Zeitung gemeinsam mit Statista „Top Digitale Unternehmen 2023“ prämiert. Bewertet wurden Themenfelder wie die digitale Infrastruktur und Zukunftsorientierung. Der Service-Bund geht als Gewinner und damit als digitaler Vorreiter hervor.

SZ Institut

**TOP  
DIGITALES  
UNTERNEHMEN**

Branche: Großhandel

**Service-Bund**

In Kooperation mit:  
**statista**  
Süddeutsche Zeitung  
<https://bit.ly/3CKG65H> Oktober 2022

F.A.Z.-INSTITUT

**Begehrteste Catering  
und Lebensmittel-  
lieferung 2023**

Sander

Basis: Anbieterreputation  
01 | 2023

faz.net/begehrteste-produkte-services

## Sander Gruppe

In der Studie „Deutschlands begehrteste Produkte & Services“ analysiert das F.A.Z.-Institut in Zusammenarbeit mit IMWF die Reputation von Unternehmen mittels Social Listening im Internet. Im Themenfeld „Catering und Lebensmittellieferung“ wird die Sander Gruppe u.a. für Preis-Leistungs-Verhältnis, Kundenzufriedenheit, Qualität, Service, Weiterempfehlung und Begehrtheit ausgezeichnet.

## ExpertPartnership

Der Branchenpreis „BEST of Market“ wird von den Fachmagazinen first class, GVMANAGER und 24 Stunden Gastlichkeit der B&L MedienGesellschaft verliehen und basiert auf einer Online-Leserbefragung. In der Rubrik „Prozessoptimierung“ überzeugt die ExpertPartnership mit dem Konzept „Neue Wege bei Fachkräftemangel in Gastro-Küchen“.

**2022  
BEST  
of  
Market**

Prozessoptimierung

Prämierter Konzept:  
ExpertPartnership:  
Neue Wege bei  
Fachkräftemangel in  
Gastro-Küchen

Leserpreis von  
first class  
GVMANAGER  
24 Stunden  
Gastlichkeit



[www.expert-partnership.de](http://www.expert-partnership.de)  
info@expert-partnership.de  
+49 6766 9303 333

**Service-Bund GmbH & Co. KG**  
Friedhofsallee 126  
23554 Lübeck  
[www.servicebund.de](http://www.servicebund.de)

**Sander Gourmet GmbH**  
Industriepark 12  
56291 Wiebelsheim  
[www.sander-gourmet.com](http://www.sander-gourmet.com)