



Saisonales
Angebot



Sommer

Pürierte Kost – Genuss in vertrauter Form.

GÜLTIG ab 01.06.2023 bis 30.09.2023

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

Besondere Speisen

FÜR BESONDERE ANLÄSSE



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

- Glutenfrei nach Rezeptur
- Vegetarisch
- Leichte Vollkost
- Tiefkühlprodukt

ZUBEREITUNGSHINWEISE

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

GUT ZU WISSEN

VE: Verkaufseinheit

Alle Icons im Blick:



ANGEBOTSZEITRAUM

Laufzeit: 01. Juni bis 30. September 2023. Verfügbarkeit der Artikel solange der Vorrat reicht.
Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

Pürierte Kost

GENUSS IN VERTRAUTER FORM



GRILLHÄHNCHEN PÜRIERT | 39919589

Einwaage 20 x 50 g | VE 1 x 1000 g



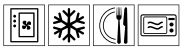
NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 398/kcal 95/Fett 6,9g, davon ges. Fettsäuren 3,2g/
Kohlenhydrate 2,7g, davon Zucker 1,9g/Eiweiß 5,9g/Salz 0,97g



RATATOUILLE PÜRIERT | 39629072

Einwaage 20 x 70 g | VE 1 x 1400 g



NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 561/kcal 134/Fett 9,9g, davon ges. Fettsäuren 4,1g/
Kohlenhydrate 5,5g, davon Zucker 2,3g/Eiweiß 6,0g/Salz 1,27g



ROSMARINKARTOFFELN PÜRIERT | 39951162

Einwaage 20 x 50 g | VE 1 x 1000 g



NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 362/kcal 87/Fett 6,0g, davon ges. Fettsäuren 1,8g/
Kohlenhydrate 5,3g, davon Zucker 1,6g/Eiweiß 2,9g/Salz 0,64g



KIRSCHSTREUSEL PÜRIERT | 36000918

Einwaage 20 x 70 g | VE 1 x 1400 g



NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 453/kcal 109/Fett 4,1g, davon ges. Fettsäuren 2,5g/
Kohlenhydrate 15,6g, davon Zucker 8,6g/Eiweiß 1,5g/Salz 0,15g



Empfehlung aus dem Standard-Sortiment

Unser Anrichtevorschlag

GRILLHÄHNCHEN
PÜRIERT | 39919589

RATATOUILLE
PÜRIERT | 39629072

ROSMARINKARTOFFELN
PÜRIERT | 39951162



+



+



=

Guten
Appetit

UNSERE MENÜSCHALEN



**EINE QUALITÄT
FÜR ALLE**

Begeistern Sie mit
Innovation & Effizienz.



Mit unseren Menüschalen bleiben Sie in vielen Situationen flexibel und sichern die Verfügbarkeit von den unterschiedlichsten Speisen in höchster Qualität. Für beste Ergebnisse, eine hohe Wirtschaftlichkeit und zufriedene Gäste. Entdecken Sie die vielseitigen Möglichkeiten und Vorteile der Schalen:

- ✓ Viel Abwechslung für spezifische Anforderungen: leichte Vollkost, vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei oder püriert
- ✓ Einfache Zubereitung in der Mikrowelle, im Wasserbad oder im Dampfgarer
- ✓ Wenig Aufwand und einfaches Handling bei Ihnen vor Ort (Lagerung, Regenerierung, Anrichten, Finishing); Einsatz auch mit angelerntem Personal möglich
- ✓ Feste Portionsgrößen mit 100 % Kalkulationssicherheit
- ✓ Wahlleistungskonzepte für Ihre Gesundheitsgastronomie



HIER STECKT QUALITÄT DRIN:
www.expert-partnership.de/downloads

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.



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“.



Entdecken Sie Ihre Vorteile unter:
www.expert-partnership.de



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