

Bilderher: S. 2-30 © shutterstock / jolly photo - S. 3-4 © shutterstock / PavelStockArt - S. 5 © shutterstock / nelea33, Hannamariah, Mr.Timoty, Ivin Design, Theerudech Sanin - S. 6 © shutterstock / PavelStockArt, Ivin Design, Mini and Chips, Vitamimco - S. 5 © iStock / igdigital - S. 7 © shutterstock / Mr.Timoty - S. 8 © shutterstock / Aerodim, Maraze - S. 9 © shutterstock / Rustie - S. 11 © shutterstock / balbar, Ivin Design - S. 14-15 © shutterstock / Dim Dimich - S. 17 © shutterstock / Rustie - S. 17-18 © shutterstock / Christian Delbert - S. 19-20 © shutterstock / mahirat - S. 20-21 © shutterstock / fassdesigner S. 21 © shutterstock / D\_M

Stand 02/2020 • A6 500

Guten  
♥ Appetit.

Schnitzel  
♥ Liebe.



FVZ Convenience GmbH | Natorper Straße 57 | 59439 Holzwickede | Deutschland  
Tel.: +49 2301 91331-0 | Fax: +49 2301 91331-27 | info@fvz.de | www.fvz.de



## Inhalt:

Vorwort Heiko Antoniewicz	3
Alles rund um das Schnitzel	6
Einfach echter Genuss	8
Unsere Neuheiten	10
Inszenierung und Rezeptideen	14
Fleischkunde	24
Unser Schnitzelsortiment	25



Heiko Antoniewicz ist mehrfach prämiertes Koch, gefeierter Kochbuchautor und als Visionär bekannt für seine kreativen Interpretationen auf dem Teller. Über seine Kooperation mit FVZ und seine ganz persönliche „Schnitzelliebe“ erzählt er hier:

„Schnitzelliebe“ – ein Sortiment mit so einem vielversprechenden Namen? Da war ich natürlich neugierig. Zumal ich ja ein Fan vom Schnitzeessen bin! Allein deshalb wollte ich diese Produkte näher kennenlernen. Tatsächlich war ich überrascht, als ich mir vor Ort die Produktion von FVZ ansehen durfte, wie **viel Handarbeit da immer noch drinsteckt** – trotz der großen Mengen. **Die Qualität der Produkte hat mich überzeugt:** Die Basisprodukte sind wirklich gut und das schmeckt man auch bei der Verkostung. Jetzt war es nur noch an der Zeit, dem Thema Schnitzel eine neue Interpretation, neue Impulse und Ideen zu geben – da war ich gern mit dabei!

### Neue Wege mit altbekannten Rezepturen

Schnitzel muss heute nicht mehr genauso schmecken wie vor 20 Jahren – und dennoch kann man sich nach meiner

Spielart z. B. auch an die klassische „Wiener Garnitur“ mit Zitrone, Kapern und Sardelle anlehnen. Mit solchen Inspirationen möchte ich Köchen und Köchinnen neue Wege zeigen, mit altbekannten Rezepturen zu arbeiten – und auf die Präsentation zu achten.

### Die Präsentation ist entscheidend

Ich bin ja **kein Freund von vollen Tellern!** Ich richte lieber einen schönen Teller mit einer Portion und optischen Akzenten ästhetisch an und gebe den Rest als sogenannte Satelliten in einer separaten Schale dazu. So liefert man auf elegante Weise **sowohl Qualität als auch Quantität – etwas fürs Auge und für den Hunger.**

Mehraufwand ist das nicht, aber man hat die Gäste für sich gewonnen. Denn für die zählt der erste Eindruck: „Ist es heiß? Riecht es gut? Gefällt es mir?“ Ihre Gäste sehen und wertschätzen, dass da wirklich etwas mit „Schnitzelliebe“ umgesetzt wurde. Dafür – also fürs wirkliche Kochen – haben Sie als Koch und Köchin mehr Zeit, wenn Sie Convenience-Produkte sinnvoll einsetzen. Der Zeitdruck ist ohnehin schon groß – warum also nicht die Vor- und Zubereitung einiger Zutaten anderen überlassen, die es wirklich auch gut können?

*Viel kreative Interpretationsfreude wünscht,  
Heiko Antoniewicz*

# SCHNITZEL

*Das Lieblingsgericht der Deutschen.*

Schnitzel – eine Liebe, die niemals endet. Ein Schnitzel gehört auf jede Speisekarte – schließlich ist es das Lieblingsgericht der Deutschen.

Umso wichtiger ist es, für jeden Koch mit diesem Gericht zu überzeugen. Bester Schnitzelgenuss ist unsere Leidenschaft und Mission. Wir haben für alle Gäste und jede Zubereitungsform das perfekte Schnitzel.



Schon bei den Römern gab es im 1. Jahrhundert v. Chr. panierte und gebratene dünne Fleischscheiben.

WER EIN „BERLINER SCHNITZEL“ ISST, HAT ES NICHT MIT EINEM KLASSISCHEN SCHNITZEL ZU TUN, SONDERN MIT PANIERTEM KUHEUTER.

DAS GUINNESS-BUCH DER REKORDE FÜHRT ALS GRÖSSTES WIENER SCHNITZEL EIN EXEMPLAR MIT 550 KG AUF, ZUBEREITET AM 19. MAI 2011.



### SCHNIPO

WIRD AUCH LIEBEVOLL „SCHNITZEL MIT POMMES“ GENANNT. MIT KETCHUP UND MAYO DAZU WIRD ES ZU „SCHNIPO ROT-WEISS“ – UND WEITERGEDACHT SOGAR ZU „SCHNIPO SCHRANKE“.

Der 9. September ist nationaler Tag des Schnitzels in Österreich

IN DEUTSCHLAND WERDEN JEDES JAHR IM FOODSERVICE-MARKT IN ETWA 141 MILLIONEN SCHNITZEL VERKAUFT. DAS SIND 5 MAL SO VIELE SCHNITZEL WIE ES IN DEUTSCHLAND GARTENZWERGE GIBT.



# RUND UMS SCHNITZEL

**WIR**  
sind Ihre persönlichen  
*Weiterdenker*, die  
*qualitätsliebend*,  
*wertschöpfend*  
und *nachhaltig* mit  
**MODERNEN  
KLASSIKERN**  
der Tellermitte  
**GLÜCKLICH MACHEN.**

FVZ CONVENIENCE  
Einfach. Echter Genuss.

## Einfach echter Genuss

Jeder Gast hat sein eigenes, ganz persönliches Lieblingsgericht. Er kennt es von früher und will es auch in Zukunft. Damit das so bleibt, **interpretieren wir diese Lieblingsgerichte** immer wieder neu und machen Sie kontinuierlich besser.

Auch für Sie: Wir machen Ihnen die **Zubereitung noch einfacher**. Und wir stehen mit **höchster Produktqualität** und bestem Service an Ihrer Seite. Damit unsere Produkte für Sie vor allem eines sind:

### EINFACH ECHTER GENUSS.

FVC Convenience macht Ihnen den Erfolg **einfach**: Sie sind bei allen Trends und Klassikern immer vorne dabei – **weil wir für Sie weiterdenken**. Sie gewinnen mit **echten Vorteilen** – weil wir Ihnen **persönlich Qualität, Wertschöpfung und Nachhaltigkeit garantieren können**. Und Sie machen Ihre Gäste glücklich – weil wir Ihnen die heißgeliebten Klassiker mit **Genuss** servieren.

## Bester Schnitzelgenuss ist unsere Leidenschaft und Mission!

Unsere Schnitzel sind echte **Genuss-Klassiker!** Roh, vorgebraten oder gebraten – sie überzeugen mit knusprigen, **soufflierten Panaden** und **handwerklichem Aussehen**. Damit Sie Ihren Gästen in jeder Verzehrsituation immer die beste Schnitzelqualität bieten können – unabhängig von der Zubereitung.



NEW! 

Handwerklich & unglaublich lecker



*Lieblingsschnitzel, roh oder vorgebraten*

Schön soufflierend, richtig handwerklich, echter Genuss – das ist unser neues Lieblingsschnitzel. In roh oder vorgebraten und in vielen Grammaturen ab 80 g erhältlich.

Mein -Schnitzel



*Schweineschnitzel aus der Oberschale, roh*

Noch saftiger, noch handwerklicher, noch bessere Panade – unser neues Oberschalenschnitzel – besser geht's nicht. In vielen Grammaturen ab 140 g erhältlich.

## SCHNITZELRÖLLCHEN:

3 VERSCHIEDENE FÜLLUNGEN

VON HAND GEROLLT, MIT EINER  
KNUSPRIGEN PANADE UMHÜLLT

FERTIG GEBRATEN UND SCHNELL  
ZUBEREITET



Schnitzelröllchen  
„Obazda“



Knuspriges Schnitzel, gerollt, mit einer Füllung aus herzhaftem original Alpenhain Obazda und einer knusprigen Brezelpanade verfeinert. Fertig gebraten, 70 g.



Schnitzelröllchen  
„Kräuter der Provence“

Knuspriges Schnitzel, gerollt, mit einer Füllung aus Frischkäse mit Kräutern der Provence und einer goldgelben Panade verfeinert. Fertig gebraten, 70 g.



Schnitzelröllchen  
„Tomate“

Knuspriges Schnitzel, gerollt, mit einer Füllung aus Tomaten-Frischkäse, mit leichter Schärfe und einer goldgelben Panade verfeinert. Fertig gebraten, 70 g.

## Lieblingsschnitzel auf Orangenkompott mit Sardinen-Garnitur



### Zutaten

#### ORANGENKOMPOTT:

1 Pomelo  
1 fermentierte Zitrone  
2 Orangen  
30 g Gelierzucker 1/3  
1 Chilischote  
1 Stück Zitronengras

#### GARNITUR:

Eingelegte Sardinen  
Kapernblätter in feine  
Streifen geschnitten

### Zubereitung

#### ORANGENKOMPOTT:

Die Pomelo filetieren, die Filets mit einer Blow Torch abflämmen und zuschneiden. Die Abschnitte zur Seite stellen. Die fermentierte Zitrone in Spalten schneiden und warm stellen. Die Abschnitte fein würfeln. Die Orangen filetieren und den Saft auffangen. Die Filets mit der Pomelo und Zitrone vermengen. Den Gelierzucker dazugeben und etwas stehen lassen. Das Zitronengras anklopfen und die Chili längs einschneiden. Den Fruchtsaft einmal mit den Gewürzen aufkochen, etwas abkühlen lassen und die Fruchtfilets darin auskühlen lassen. Die Gewürze entnehmen und abschmecken.

#### GARNITUR:

Das Kompott verteilen und das FVZ-Lieblingsschnitzel darauf platzieren. Die Pomelo anlegen und die Zitrone arrangieren. Die Sardine auflegen und die Kapernblätter verteilen.

*Guten Appetit!*





## Zutaten

### SELLERIE:

1 Sellerieknolle  
40 g Butter  
1 Stück Macis  
40 ml Wasser  
Etwas Zitronensaft

40 ml Ketjap Manis  
20 ml Räucher-Olivenöl  
4 ml Chiliöl  
10 ml Limettenöl

### ROHKOST:

2 Stangen Staudensellerie  
1 geschälte kleine Karotte  
30 ml Holunderblütenvinaigrette  
1/8 Bund gezupfter Kerbel

### GARNITUR:

Rapssaat  
Passionsfruchtmayonnaise

## Zubereitung

### SELLERIE:

Aus der Sellerieknolle 12 Stifte schneiden und die Abschnitte klein schneiden. Die Stifte in Salzwasser blanchieren und auf einem Blech ausgebreitet auskühlen lassen. Die Abschnitte mit der Butter, Macis und Wasser vakuumieren. Bei 85°C im Wasserbad 60 Minuten garen und noch warm zu einem Püree mixen. Die Stifte mit den weiteren Zutaten vakuumieren und 2 Tage im Kühlschrank reifen lassen.

### ROHKOST:

Den Sellerie dünn hobeln und den Kerbel fein hacken. Die Karotte in feine Würfel schneiden und alle Zutaten vermengen. Mit Salz abschmecken.

### GARNITUR:

Die Stifte in etwas Butter mit dem Sud glasieren und mit etwas Abstand zueinander anrichten. Dazwischen den Salat anrichten und das Püree aufspritzen. Die Passionsfruchtmayonnaise dressieren und die Rapssaat aufstreuen. Das FVZ-Lieblingsschnitzel auflegen.

Guten Appetit!



## Oberschalenschnitzel mit Malzmayonnaise und crispy Romanasalat

### Zutaten

#### GERÖSTETER SALAT:

2 kleine Romanasalate  
40 g Butter  
30 g geröstete ganze Haselnüsse  
10 ml Haselnussöl

#### KNOBLAUCH:

8 Stück chinesischer Knoblauch  
40 g Butter

#### MALZMAYONNAISE:

300 ml Malzbier  
5 g Malzpulver  
10 ml Balsamessig  
4 ml Sojasauce  
1,5 g Agar Agar

#### SAUCE:

200 ml reduzierte Schweinejus  
40 ml Craftbier  
2 g Ahornsirup

#### GARNITUR:

Getrocknete Salatblätter

### Zubereitung

#### GERÖSTETER SALAT:

Die Butter aufschäumen und den halbierten Salat darin auf der Schnittfläche einlegen. So lange braten bis der Salat hellbraun ist. Leicht salzen und einmal wenden. Die Haselnüsse dazugeben und das Öl eingießen. Immer wieder übergießen und warm stellen.

#### KNOBLAUCH:

Den Knoblauch in Salzwasser weich kochen und im Anschluss in der Butter glasieren. Mit einer Blow Torch kurz abflammen.

#### MALZMAYONNAISE:

Das Malzbier auf 100 ml einkochen lassen und die weiteren Zutaten dazugeben. Einmal aufkochen lassen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Im Mixer fein mixen bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. In einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.

#### SAUCE:

Die Jus etwas stärker mit Speisestärke binden und das Bier eingießen. Nicht mehr kochen lassen, den Ahornsirup einrühren und stehen lassen. Mit Salz abschmecken. Zusammen mit dem FVZ-Oberschalenschnitzel anrichten.



## Schnitzelröllchen „Tomate“ mit Olivencreme und Asche

### Zutaten

#### TOMATENSALAT:

1 Ochsenherztomate  
40 ml helle Vinaigrette  
Fein gehackte Anissaat

#### OLIVENCREME:

100 g schwarze Oliven mit Sud  
30 ml Olivenöl  
1 Zweig Zitronenthymian

#### GLASIERTER LAUCH MIT ASCHE:

12 Stangen Frühlingslauch  
40 g Butter  
Etwas Aktivkohle  
20 g Malto  
Haselnussöl

#### GARNITUR:

Grüne Tomatensalsa  
Olivenöl

### Zubereitung

#### TOMATENSALAT:

Die Tomate in hauchdünne Scheiben hobeln und mit der Vinaigrette marinieren. Mit Anis bestreuen.

#### OLIVENCREME:

Die Oliven mit einem Teil vom Sud und dem Thymian fein pürieren und mit Olivenöl montieren. Leicht salzen.

#### GLASIERTER LAUCH MIT ASCHE:

Den Lauch putzen und kurz blanchieren. In der Butter glasieren und salzen. Das Malto mit der Kohle mischen und etwas Öl einrühren bis Streusel entstehen.

#### GARNITUR:

Die Salsa aufstreichen und das FVZ-Schnitzelröllchen „Tomate“ darauf platzieren. Den Salat anrichten und Olivencreme auftupfen. Mit der Vinaigrette beträufeln und den Lauch auflegen. Mit der Asche bestreuen.



## Schnitzelröllchen „Kräuter der Provence“ als Schnitzel-Sushi mit Kürbis in Facetten



### Zutaten

#### GEMÜSE:

1 Butternut Kürbis  
1 Spitzpaprika  
30 g Butter  
20 ml Apfelessig

#### WEITERE ZUTATEN:

200 g Kürbisnudeln  
500 ml Schweinefond  
2 g Kurkuma

#### GARNITUR:

Geröstete und geschnittene  
Kürbiskerne  
Sojabohnenpaste mit Kürbispüree

### Zubereitung

#### GEMÜSE:

Den Kürbis und die Spitzpaprika in feine Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel in Butter anschwitzen, salzen und mit Essig ablöschen. Bissfest dünsten und die Paprikawürfel unterschwenken.

#### WEITERE ZUTATEN:

Den Sud aufkochen und den Kurkuma darin montieren. Die Nudeln in dem Sud kurz erhitzen und den Sud abgießen. Leicht salzen und die Nudeln sofort anrichten.

#### GARNITUR:

Das Gemüse anrichten und die FVZ-Schnitzelröllchen „Kräuter der Provence“ darauf platzieren. Mit den Nudeln flankieren und die Sojabohnen anrichten. Die Kürbiskerne aufstreuen.

“  
Viel Spaß macht mir die Idee, das innovativ gefüllte Schnitzelröllchen als Maki darzustellen. In drei Teile geschnitten, aufgereiht und mit exotischen Zutaten asiatisch angerichtet – fertig ist das „Schnitzel-Sushi“!  
”

Heiko Antoniewicz

## Schnitzelröllchen „Obazda“ mit Rettichsalat mit fermentiertem Senf und Wasabicreme

### Zutaten

#### RETTICHSALAT:

1 Rettich  
30 ml Apfelessig  
50 ml Rapsöl  
30 ml Apfelsaft

#### SENF:

50 g gemischte Senfkörner  
200 ml Apfelsaft  
20 ml Apfelessig  
Salz

#### WASABICREME:

100 ml Sahne  
50 ml Saure Sahne  
Wasabipaste  
Etwas Weißweinessig  
Salz

#### GARNITUR:

Radieschenstifte  
Krause Petersilie  
Rettichgrün  
Kräuteröl

### Zubereitung

#### RETTICHSALAT:

Den Rettich schälen und mit dem Schälmesser in feine Streifen schneiden. Mit den weiteren Zutaten marinieren und salzen.

#### SENF:

Die Senfkörner mit den weiteren Zutaten verkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Den Senf in ein Drahtbügelglas füllen und 5 Tage bei 38°C reifen lassen. Leicht nachsalzen.

#### WASABICREME:

Die Zutaten miteinander glatt rühren und abschmecken.

#### GARNITUR:

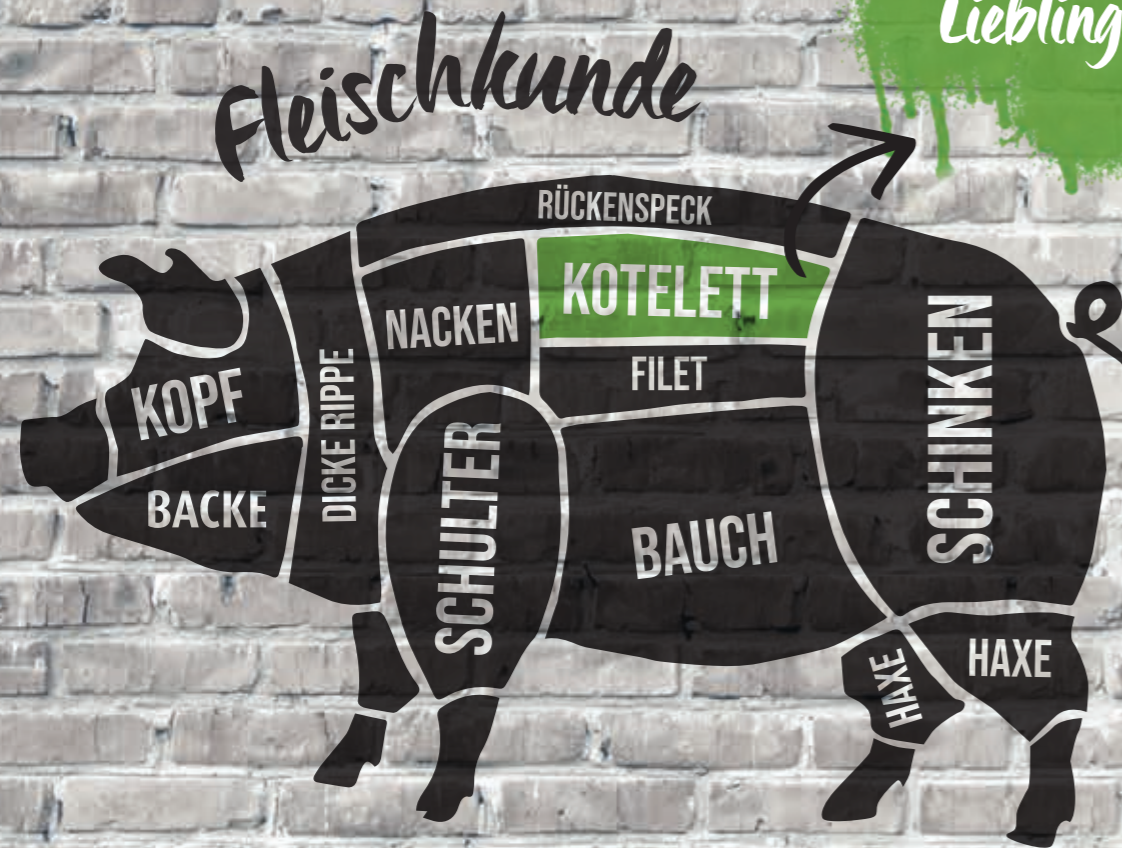
Den Rettich mit einigen Senfkörnern vermengen und anrichten. Mit den Radieschen garnieren und die Petersilie auflegen. Die Creme angießen und Senfkörner verteilen. Mit dem Rettichgrün garnieren und Kräuteröl verteilen. Die FVZ-Schnitzelröllchen „Obazda“ auflegen und nach Belieben mit etwas Petersilie ergänzen.

*Guten Appetit!*



Wir haben für jeden Gast  
das richtige Schnitzel!

Unser komplettes Schnitzelsortiment.



Lieblingsstück

PRODUKTBESCHREIBUNG

GEWICHT

VE / KARTON

ARTIKEL-  
NUMMER

EAN  
4001902 ...

PALETTENFAKTOR  
LAGEN / KTN.

### LIEBLINGSSCHNITZEL, ROH



Schnitzel, aus dem frischen Schweinelachs geschnitten, gewürzt, nicht gesteckt, hergestellt nach traditioneller Art mit Vollei und einer soufflierenden Panade, natürliche, hausgemachte Optik. Bratfertig.

80 g/St.	45 St./Karton
100 g/St.	40 St./Karton
120 g/St.	35 St./Karton
140 g/St.	30 St./Karton
160 g/St.	25 St./Karton
180 g/St.	20 St./Karton
200 g/St.	20 St./Karton
300 g/St.	10 St./Karton

mittlere Hitze/  
ca. 2-3 Min. je Seite

170°C/  
ca. 3-4 Min.

90337-00	903372	8-80
90338-00	903805	8-80
90339-00	903393	8-80
90340-00	903409	8-80
90341-00	903416	8-80
90342-00	903423	8-80
90343-00	903430	8-80
90344-00	903447	8-80

### SCHWEINELACHSSCHNITZEL, ROH



Schnitzel, aus dem frischen Schweinelachs geschnitten, gewürzt, geplättet, nicht gesteckt, goldgelb paniert. Bratfertig.

60 g/St.	80 St./Karton
80 g/St.	80 St./Karton
100 g/St.	70 St./Karton
120 g/St.	60 St./Karton
140 g/St.	50 St./Karton
160 g/St.	40 St./Karton
180 g/St.	40 St./Karton
200 g/St.	40 St./Karton
220 g/St.	40 St./Karton
250 g/St.	36 St./Karton

mittlere Hitze/  
ca. 4 Min. je Seite

170°C/  
ca. 4 Min.

92252-00	922526	9-54
92221-00	922212	9-54
92078-20	920713	9-54
92085-02	920867	9-54
92139-00	921390	9-54
92283-00	922830	9-54
92290-00	922908	9-54
92276-00	922762	9-54
92016-00	920164	9-54
92108-00	921086	9-54

### SCHWEINELACHSSCHNITZEL WIENER ART, ROH



Schnitzel, aus dem frischen Schweinelachs geschnitten, gewürzt, geplättet, nicht gesteckt, mit einer Panade aus Vollei und original österreichischen Semmelbröseln umhüllt. Bratfertig.

120 g/St.	60 St./Karton
140 g/St.	50 St./Karton
160 g/St.	40 St./Karton
180 g/St.	40 St./Karton
200 g/St.	40 St./Karton

mittlere Hitze/  
ca. 4 Min. je Seite

170°C/  
ca. 3,5 Min.

92085-20	920874	9-54
92139-20	921307	9-54
92283-20	922809	9-54
92290-20	922915	9-54
92276-20	922779	9-54

### BIERGARTENSCHNITZEL XXL, ROH



Extragroßes Schnitzel, aus dem frischen Schweinelachs geschnitten (Schmetterlingschnitt), gewürzt, geplättet, paniert. Bratfertig.

220 g/St.	30 St./Karton
250 g/St.	30 St./Karton

mittlere Hitze/  
ca. 4 Min. je Seite

170°C/  
ca. 4 Min.

92016-21	920157	9-54
92108-20	921000	9-54

PRODUKTBESCHREIBUNG

GEWICHT

VE / KARTON

ARTIKEL-  
NUMMER

EAN  
4001902 ...

PALETTFAKTOR  
LAGEN / KTN.

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB, ROH



Schnitzel, aus der frischen Kalbsoberschale geschnitten, gewürzt, geplättet, paniert mit Vollei und original österreichischen Semmelbröseln. Bratfertig.

100 g/St.	30 St./Karton
120 g/St.	25 St./Karton
140 g/St.	20 St./Karton
160 g/St.	20 St./Karton
180 g/St.	18 St./Karton
200 g/St.	15 St./Karton
250 g/St.	10 St./Karton

90574-01	905741	14-98
92047-07	920416	14-98
92047-04	920447	14-98
92047-05	920430	14-98
92047-06	920454	14-98
90736-01	907363	14-98
92047-20	320476	14-98

mittlere Hitze/  
ca. 4 Min. je Seite

### SCHWEINESCHNITZEL AUS DER OBERSCHALE, ROH



Schnitzel, aus der frischen Schweineoberschale geschnitten, gewürzt, nicht gesteckt, mit Vollei und einer soufflierenden Panade. Bratfertig.

140 g/St.	30 St./Karton
160 g/St.	30 St./Karton
180 g/St.	25 St./Karton
200 g/St.	20 St./Karton
220 g/St.	20 St./Karton

mittlere Hitze/  
ca. 4 Min. je Seite 170°C/  
ca. 4 Min.

### SCHWEINESTEAK NATUR, ROH



Steak, aus dem frischen Schweinelachs geschnitten, naturbelassene Form, leicht gewürzt. Bratfertig.

160 g/St.	40 St./Karton	92313-21	923158	9-54
-----------	---------------	----------	--------	------

mittlere Hitze/  
ca. 5 Min. je Seite ca. 10 Min.

### ALM CORDON BLEU, ROH



Cordon bleu aus dem frischen Schweinelachs (Taschenschnitt), mit einer herzhaften Füllung aus Bergkäse und luftgetrocknetem Knochenschinken, paniert mit original österreichischen Semmelbröseln. Bratfertig.

180 g/St.	30 St./Karton
200 g/St.	30 St./Karton

mittlere Hitze/  
ca. 8 Min. je Seite 160°C/  
ca. 8 Min.

### CORDON BLEU VOM SCHWEIN, ROH



Cordon bleu aus dem frischen Schweinelachs (Taschenschnitt), gewürzt, mit einer herzhaften Füllung aus Käse und gekochtem Hinterschinken, paniert. Bratfertig.

140 g/St.	40 St./Karton
160 g/St.	40 St./Karton
180 g/St.	40 St./Karton
200 g/St.	40 St./Karton

mittlere Hitze/  
ca. 8 Min. je Seite 160°C/  
ca. 8 Min.

PRODUKTBESCHREIBUNG

GEWICHT

VE / KARTON

ARTIKEL-  
NUMMER

EAN  
4001902 ...

PALETTFAKTOR  
LAGEN / KTN.

### SCHWEINELACHS CIPOLLA, ROH



Schnitzel, aus dem frischen Schweinelachs geschnitten, mit einem herzhaften Röstzwiebelbackteig umhüllt. Bratfertig.

140 g/St.	50 St./Karton
160 g/St.	40 St./Karton

92450-00	924520	9-54
92450-01	924506	9-54

mittlere Hitze/  
ca. 5 Min. je Seite 170°C/  
ca. 5 Min.

### RÖSTISCHNITZEL, ROH



Ein feines Schnitzel aus frischen Schweinelachsen geschnitten, mit einer herzhaft krossen Kartoffel-Zwiebel-Panade. Bratfertig.

60 g/St.	40 St./Karton
160 g/St.	30 St./Karton
180 g/St.	20 St./Karton

mittlere Hitze/  
ca. 4 Min. je Seite 170°C/  
ca. 4 Min.

170°C/  
ca. 4 Min.

93462-00	934628	12-132
93300-00	933003	9-63
93301-00	933010	9-63

### SCHWEINEKOTELETT, ROH



Kotelett, aus frischen Stielkoteletts geschnitten, gewürzt, goldgelb paniert. Bratfertig.

130 g/St.	50 St./Karton
160 g/St.	40 St./Karton
180 g/St.	40 St./Karton
200 g/St.	40 St./Karton

92795-00	927958	9-54
92757-00	927576	9-54
92570-00	925701	9-54
92580-00	925800	9-54

mittlere Hitze/  
ca. 5 Min. je Seite

### LIEBLINGSSCHNITZEL, VORGEBRATEN



Schnitzel, aus dem frischen Schweinelachs geschnitten, gewürzt, nicht gesteckt, hergestellt nach traditioneller Art mit Vollei und einer soufflierenden Panade, natürliche, hausgemachte Optik. Vorgebraten.

80 g/St.	45 St./Karton
100 g/St.	40 St./Karton
120 g/St.	35 St./Karton
140 g/St.	30 St./Karton
160 g/St.	25 St./Karton
180 g/St.	20 St./Karton

93346-00	933461	8-80
93347-00	933478	8-80
93348-00	933485	8-80
93349-00	933492	8-80
93350-00	933508	8-80
93351-00	933515	8-80

200°C/  
ca. 12-13 Min.

### SCHWEINELACHSSCHNITZEL, VORGEBRATEN



Schnitzel, aus dem frischen Schweinelachs geschnitten, umhüllt mit einer für den Kombidämpfer geeigneten Spezialpanade. Vorgebraten.

110 g/St.	60 St./Karton
150 g/St.	40 St./Karton
170 g/St.	40 St./Karton
180 g/St.	40 St./Karton

180°C ohne Dampf/  
ca. 12-15 Min. mittlere Hitze/  
ca. 4 Min. je Seite 170°C/  
ca. 12-13 Min.

170°C/  
ca. 12-13 Min.

PRODUKTBESCHREIBUNG	GEWICHT	VE / KARTON	ARTIKEL-NUMMER	EAN 4001902 ...	PALETTFAKTOR LAGEN / KTN.
---------------------	---------	-------------	----------------	-----------------	---------------------------

### MINI CORDON BLEU VOM SCHWEIN, VORGEBRATEN



Ein kleines Cordon bleu, aus dem frischen Schweinelachs geschnitten, umhüllt mit einer für den Kombidämpfer geeigneten Spezialpanade, gefüllt mit herzhaftem Goudakäse und gekochtem Hinterschinken. Vorgebraten.

170°C ohne Dampf/ ca. 5 Min.	mittlere Hitze/ ca. 5 Min. je Seite	170°C/ ca. 5 Min.	50 g/St.	70 St./Karton	92382-01	923851	12-132
---------------------------------	--	----------------------	----------	---------------	----------	--------	--------

### CORDON BLEU VOM SCHWEIN, VORGEBRATEN



Cordon bleu aus dem frischen Schweinelachs (Taschenschnitt), umhüllt mit einer für den Kombidämpfer geeigneten Spezialpanade, gefüllt mit herzhaftem Goudakäse und gekochtem Hinterschinken. Vorgebraten.

180°C ohne Dampf/ ca. 8 Min.	mittlere Hitze/ ca. 4 Min. je Seite	180°C/ ca. 8 Min.	140 g/St.	40 St./Karton	92917-00	929174	9-54
			160 g/St.	40 St./Karton	92955-00	929556	9-54
			180 g/St.	40 St./Karton	92955-60	929549	9-54
			200 g/St.	40 St./Karton	92955-80	929587	9-54

### SCHWEINELACHSSCHNITZEL, FERTIG GEBRATEN



Schnitzel, aus dem frischen Schweinelachs geschnitten, umhüllt mit einer für den Kombidämpfer geeigneten Spezialpanade. Fertig gebraten.

180°C ohne Dampf/ ca. 10 Min.	mittlere Hitze/ ca. 4 Min. je Seite	170°C/ ca. 3 Min.	500 W/ ca. 4 Min.	80 g/St.	80 St./Karton	92351-10	923516	9-54
				100 g/St.	70 St./Karton	92351-20	923509	9-54
				120 g/St.	50 St./Karton	92245-02	922441	9-54
				120 g/St.	3x10 St./Karton	92160-20	921628	14-98
				140 g/St.	20 St./Karton	92122-01	921239	10-80
				140 g/St.	50 St./Karton	92122-00	921222	9-54
				160 g/St.	40 St./Karton	92177-00	921772	9-54
				180 g/St.	40 St./Karton	92245-00	922458	9-54
				200 g/St.	40 St./Karton	92184-00	921840	9-54

### MINI SCHWEINELACHSSCHNITZEL, FERTIG GEBRATEN



Schnitzel, aus dem frischen Schweinelachs geschnitten, umhüllt mit einer für den Kombidämpfer geeigneten Spezialpanade. Fertig gebraten.

180°C ohne Dampf/ ca. 10 Min.	mittlere Hitze/ ca. 4 Min. je Seite	170°C/ ca. 3 Min.	500 W/ ca. 4 Min.	50 g/St.	120 St./Karton	93243-00	932433	9-54
----------------------------------	--	----------------------	----------------------	----------	----------------	----------	--------	------

### SCHWEINESTEAK TOMATE-MOZZARELLA, FERTIG GEBRATEN



Steak, aus dem frischen Schweinelachs geschnitten, naturbelassene Form, mit einem Topping aus Tomatenscheiben und Mozzarella, bestreut mit Basilikum. Fertig gebraten.

180°C/ ca. 16 Min.				150 g/St.	18 St./Karton	93461-00	934611	14-98
-----------------------	--	--	--	-----------	---------------	----------	--------	-------

PRODUKTBESCHREIBUNG	GEWICHT	VE / KARTON	ARTIKEL-NUMMER	EAN 4001902 ...	PALETTFAKTOR LAGEN / KTN.
---------------------	---------	-------------	----------------	-----------------	---------------------------

### SCHWEINESTEAK NATUR, FERTIG GEBRATEN



Steak, aus dem frischen Schweinelachs geschnitten, naturbelassene Form, leicht gewürzt. Fertig gebraten.

180°C/ ca. 8 Min.	mittlere Hitze/ ca. 5 Min. je Seite	500 W/ ca. 4 Min.	80 g/St.	100 St./Karton	92313-30	923189	9-54
			120 g/St.	60 St./Karton	92313-45	923141	9-54

### HÄHNCHENSCHNITZEL, ROH



Aus naturgewachsenem Hähnchenbrustfilet-Teilstück geschnitten, gewürzt und mit einer österreichischen Semmelbröselpanade umhüllt. Bratfertig.

mittlere Hitze/ ca. 4 Min. je Seite	170°C/ ca. 4 Min.	160 g/St.	30 St./Karton	93307-00	933072	9-63
		180 g/St.	20 St./Karton	93314-00	933140	9-63
		200 g/St.	20 St./Karton	93310-00	933102	9-63
		220 g/St.	20 St./Karton	93311-00	933119	9-63

### HÄHNCHENBRUSTFILET PICCATA, ROH



Aus naturgewachsener Hähnchenbrust geschnitten, mild gewürzt, umhüllt mit einem Backteig mit Grana Padano. Bratfertig.

mittlere Hitze/ ca. 4-6 Min. je Seite	170°C/ ca. 8 Min.	150 g/St.	30 St./Karton	92610-01	926111	14-98
		200 g/St.	20 St./Karton	92610-02	926128	14-98

### HÄHNCHEN CORDON BLEU, ROH



Aus naturgewachsenem Hähnchenbrustfilet-Teilstück, in Taschenform geschnitten, gewürzt, mit Käse und Putenbrustschinken gefüllt und mit einer österreichischen Semmelbröselpanade umhüllt. Bratfertig.

mittlere Hitze/ ca. 8 Min. je Seite	160°C/ ca. 8 Min.	150 g/St.	30 St./Karton	93303-00	933034	9-63
		180 g/St.	30 St./Karton	93304-00	933041	9-63
		220 g/St.	15 St./Karton	93305-00	933058	9-63

### HÄHNCHENBRUSTFILET POMODORI, VORGEBRATEN



Aus naturgewachsener Hähnchenbrust, mild gewürzt, mit einer fein abgestimmten Tomaten-Käse-Füllung, umhüllt mit einer Spezialpanade. Vorgebraten.

180°C/ ca. 25 Min.	mittlere Hitze/ ca. 4 Min. je Seite	150 g/St.	30 St./Karton	92597-30	925923	10-80
-----------------------	--	-----------	---------------	----------	--------	-------

PRODUKTBESCHREIBUNG	GEWICHT	VE / KARTON	ARTIKEL-NUMMER	EAN 4001902 ...	PALETTFAKTOR LAGEN / KTN.
---------------------	---------	-------------	----------------	-----------------	---------------------------

### HÄHNCHENBRUSTFILET FORMAGGIO, VORGEBRATEN

180°C/ ca. 25 Min. mittlere Hitze/ ca. 4 Min. je Seite



Aus naturgewachsener Hähnchenbrust, fein gewürzt, mit einer Kräuterfrischkäsefüllung, umhüllt mit einer Spezialpanade. Vorgebraten.

150 g/St. 30 St./Karton 92597-20 925930 10-80

### HÄHNCHENBRUSTFILET CORDON BLEU, VORGEBRATEN

180°C/ ca. 18 Min. mittlere Hitze/ ca. 4 Min. je Seite



Aus naturgewachsener Hähnchenbrust, in Taschenform geschnitten, fein gewürzt, gefüllt mit Goudakäse und Putenkochschinken, umhüllt mit einer Spezialpanade. Vorgebraten.

150 g/St. 30 St./Karton 92720-10 927200 10-80  
180 g/St. 30 St./Karton 92720-20 927224 10-80

### HÄHNCHENSCHNITZEL MIT KNUSPERPANADE, FERTIG GEBRATEN

180°C/ ca. 8 Min. mittlere Hitze/ ca. 4 Min. je Seite 170°C/ ca. 3 Min. 600 W/ ca. 3 Min.



Schnitzel, aus naturgewachsener Hähnchenbrust geschnitten, mild gewürzt, umhüllt mit einer knusprigen Cornflakes-Panade. Fertig gebraten.

80 g/St. 5600 g/Karton ca. 70 St. 91089-00 910899 9-54  
110 g/St. 3300 g/Karton ca. 30 St. 91443-10 614438 14-98  
130 g/St. 2340 g/Karton ca. 18 St. 91443-00 914439 12-132  
160 g/St. 4000 g/Karton ca. 25 St. 91443-11 614414 14-98

### HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT, FERTIG GEBRATEN

180°C/ ca. 15 Min. mittlere Hitze/ ca. 4 Min. je Seite 170°C/ ca. 4 Min. 500 W/ ca. 4 Min.



Schnitzel, aus naturgewachsener Hähnchenbrust geschnitten, mild gewürzt, paniert mit einer Spezialpanade. Fertig gebraten.

100 g/St. 4500 g/Karton ca. 45 St. 86016-01 860163 14-98  
160 g/St. 4000 g/Karton ca. 25 St. 92672-10 926739 14-98

### HÄHNCHENBRUST NATUR, FERTIG GEBRATEN

180°C/ ca. 15 Min. mittlere Hitze/ ca. 4 Min. je Seite 600 W/ ca. 2 Min.



Naturgewachsene Hähnchenbrust, mild gewürzt. Fertig gebraten.

120 g/St. 4200 g/Karton ca. 35 St. 93145-00 931450 14-98  
160 g/St. 4000 g/Karton ca. 25 St. 92796-01 927965 14-98

PRODUKTBESCHREIBUNG	GEWICHT	VE / KARTON	ARTIKEL-NUMMER	EAN 4001902 ...	PALETTFAKTOR LAGEN / KTN.
---------------------	---------	-------------	----------------	-----------------	---------------------------

### PUTENSCHNITZEL PANIERT, FERTIG GEBRATEN

180°C/ ca. 10 Min. mittlere Hitze/ ca. 4 Min. je Seite 170°C/ ca. 4 Min. 500 W/ ca. 4 Min.



Schnitzel, aus naturgewachsenem Putenfleisch geschnitten, mild gewürzt, umhüllt mit einer Spezialpanade. Fertig gebraten.

120 g/St. 3600 g/Karton ca. 30 St. 92962-01 929655 14-98  
140 g/St. 4200 g/Karton ca. 30 St. 88707-10 887177 14-98  
160 g/St. 4000 g/Karton ca. 25 St. 92962-00 929624 14-98  
180 g/St. 4500 g/Karton ca. 25 St. 88707-00 887078 14-98

### HÄHNCHENBRUSTFILET PICCATA, FERTIG GEBRATEN

180°C/ ca. 8 Min. mittlere Hitze/ ca. 3 Min. je Seite 170°C/ ca. 4 Min.



Aus naturgewachsener Hähnchenbrust geschnitten, mild gewürzt, mit einer würzig-knusprigen, mit Grana Padano verfeinerten Panade umhüllt. Fertig gebraten.

100 g/St. 4500 g/Karton ca. 45 St. 92729-20 927286 14-98  
125 g/St. 3750 g/Karton ca. 30 St. 92729-30 927279 14-98  
150 g/St. 4500 g/Karton ca. 30 St. 92729-10 927293 14-98

### HÄHNCHENBRUSTFILET CALIFORNIA, FERTIG GEBRATEN

180°C/ ca. 16 Min.



Aus naturgewachsener Hähnchenbrust geschnitten, mild gewürzt, mit einem Topping aus Frischkäsezubereitung mit milder Paprika und feinem Butterkäse. Fertig gebraten.

160 g/St. 20 St./Karton 88382-00 88 3827 14-98



**BasicLine:** Umfasst küchenfertige rohe Produkte, die für eine schnelle Zubereitung optimal vorbereitet sind. Neben dem Convenience-Klassiker „Schnitzel“ in zahlreichen Variationen bieten wir auch Geflügel, Rouladen und Fleischspieße an.



**CombiLine:** Alle Produkte sind für Ihren Bedarf küchenfertig zugeschnitten, gewürzt, vorgebraten bzw. fertig gebraten und anschließend schockgefroren. Top-Convenience für den Kombidämpfer vom Erfinder des Backofenschnitzels.



Kombidämpfer



Pfanne



Fritteuse



Spieß



Cook & Chill-Produkte, induktionsgeeignet



Frei von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Aromen



Mikrowelle



Backofen



Grill



Topf



Produkte mit geringem Fettgehalt

Alle Produkte sind tiefgefroren. Zubereitungsangaben können je nach Art der Zubereitung und des Gerätetyps leicht abweichen. Produktabbildungen sind Serviervorschläge.

