

Genusskatalog

gültig ab März 2020

Besser 
zuhaus genießen



Echte Eiskremliebe



Marion und Tochter Laura auf dem Genusskatalog Titelbild von 2013. Seitdem sind sie große Fans von unserer leckeren Eiskrem.

Bei strahlendem Sonnenschein und ganz viel Eiskrengenuss ist unser neues Titelbild entstanden.



Die freundliche „Besser“ Familie kennen Sie sicherlich von der Fahrzeugbeklebung Ihres „Besser“ Tiefkühlfachberaters.



Wussten Sie, dass die beliebtesten Eissorten in Deutschland Vanille, Schokolade und Erdbeer sind? Auch Laura zaubern diese Eissorten ein Lächeln ins Gesicht.



Heiko Eden

Liebe Leserinnen und Leser,

mein Name ist Heiko Eden. Unsere vielen „Besser“-Tiefkühlfachberater, mein Team und ich freuen uns sehr, Ihnen unseren **Genusskatalog 2020** präsentieren zu dürfen. Auf Sie warten 100 Seiten voll Genuss. Darunter auch **35 Neuheiten**, die Sie zum Probieren einladen.

Viel Genuss und beste Qualität

Wir, die **Besser eG**, haben es uns **vor über 20 Jahren** zur Aufgabe gemacht, absolut **hochwertige und tiefkühlfrische Lebensmittel** zu verkaufen. Unsere Produkte wählen wir sehr sorgfältig aus, genau wie unsere Lieferanten, die zum Großteil aus Deutschland kommen und mit denen wir in engem Kontakt stehen. Bei uns bekommen Sie **Lebensmittel die Sie „Besser - zuhause genießen“ lassen, und das ohne Zusatzstoffe**, sondern mit viel **natürlichem Geschmack!**

Da, wo Sie zu Hause sind

Von unserem Tiefkühlager in Hilter a.T.W. schicken wir unsere über 300 Produkte auf den Weg zu unseren **„Besser“-Tiefkühlfachberatern**. Diese sind **deutschlandweit für Sie unterwegs** und bringen Ihre Lieblingsprodukte bis zu Ihnen nach Hause.

Ihre Vorteile als Kunde: keinen Mindestbestellwert, flexible und planbare Lieferzeiten, ununterbrochene Tiefkühlkette, individuelle Beratung, kein Anstehen an der Kasse, kein Tragen der Waren und Qualität sowie Service mit Zufriedenheitsgarantie.

Ihre Vorteile bei tiefkühlfrischen Lebensmitteln

Vitaminreich und gesund, lagerfähig, gut zu planen und schnell zu verarbeiten – das sind **nur einige Argumente für tiefkühlfrische Lebensmittel**. „Besser - zuhause genießen“ Produkte sind unabhängig von der Saison, in vollem Geschmack und Aroma verfügbar und können im Handumdrehen zu **frischen und kreativen Gerichten** zubereitet werden. Durch die Entnahme und Verwendung nach Bedarf **können unnötige Lebensmittelabfälle vermieden** und Geld gespart werden. **Weitere Vorteile von Tiefkühlkost** finden Sie auf der Internetseite vom Deutschen Tiefkühlinstitut, unter: **tiefkuehlkost.de**

Die beste Eiskrem

Ein leckeres Eis zu Schleckern ist doch einfach herrlich, das lieben wir von klein auf. Eis ist ein absolutes Genussprodukt, mit dem wir durchweg positive Erinnerungen in Verbindung bringen. Mit unseren **himmlisch cremigen und aromatischen Eiskreationen, aus unserer eigenen Eismanufaktur Gelato Classico**, erleben Sie Eisgenuss auf höchstem Niveau. Das Besondere an unserer Eiskrem ist, dass sie **aus frischer Sahne und Milch** hergestellt wird. Sie ist **100% natürlich**, das heißt ohne Konservierungsstoffe, zugesetzte gehärtete Fette und Öle, ohne künstliche Farbstoffe. Mit unserer Premium Eiskrem gönnen Sie sich nur das Beste.

Das „Besser - zuhause genießen“ - Team wünscht Ihnen viele Genussmomente, die Ihnen positive Erinnerungen schenken.

Ihr Heiko Eden

Einkaufsleitung und Geschäftsführer



10



51



34



53



S. 6, Premium Eiskrem

Holen Sie sich Eiskremgenuss vom Feinsten nach Hause. Mit frischer Sahne und natürlichen Zutaten. Wir erzählen Ihnen warum Eiskrem aus unserer Eismanufaktur so besonders lecker schmeckt.



S. 26, Früchte

Genießen Sie leckere Früchte, das ganze Jahr.



S. 28, Gemüse

So knackig und zart wie frisch geerntet. Interview mit Tiefkühlfachberater Manfred Appelstiel + Produktinfos.



S. 41, Gewürze + Küchenhelfer

Bringen Sie Ihre Speisen auf den Punkt mit feinen Gewürzmischungen.



S. 42, Suppeneinlagen + Eintöpfe

Hier gibt es das, was eine leckere Suppe braucht und ausgewählte Eintöpfe für ganz viel Löffelspaß.



S. 44, Kartoffelspezialitäten

Beliebt, lecker und unglaublich vielfältig. Wir haben für Sie die beliebtesten und trendigsten Kartoffelspezialitäten. Interview mit Tiefkühlfachberater Stefan Reinl + Produktinfos.



S. 52, Geflügel

Es ist nicht nur zart, saftig und gesund – unser Geflügel kommt aus zertifizierter und kontrollierter Tierhaltung. Interview mit Tiefkühlfachberater David White + Produktinfos.



S. 60, Fertiggerichte

Machen Sie es sich leicht, ohne dabei auf Qualität, Genuss und Abwechslung zu verzichten.



S. 62, Street Food

Frisch auf die Hand und genießen! Die besten Street Food Klassiker zum Selbermachen.



S. 64, Fleisch

Sie wollen hochwertige und besonders leckere Fleischspezialitäten? Dann sind Sie hier genau richtig.



S. 68, Fisch

Super frisch und aus nachhaltigem Fang. Interview mit Tiefkühlfachberater Thomas Gruf + Produktinfos.



S. 76, Di Gusti Pizzen

Besonders knusprig, aromatisch und saftig. Verwöhnen Sie sich mit unseren Di Gusti Pizzen, hergestellt in Italien und vorgebacken im Holzofen. Interview mit Tiefkühlfachberater Jörg Thieme + Produktinfos.



S. 80, Snacks

Snacks und Fingerfood für glückliche Gäste. Fertig in wenigen Minuten.



S. 82, Gesund und lecker

Hier finden Sie gesunde und leichte Gerichte, die ohne viel Kohlenhydrate auskommen.



S. 84, Pfannengerichte

Ganz viel Auswahl für ganz viel Abwechslung. Einfach rein in die Pfanne, umrühren, fertig! Natürlich ohne Geschmacksverstärker.



S. 88, Schlemmermenüs + Aufläufe

Für alle die ohne Aufwand schlemmen wollen. Schnelle Gerichte für die Mikrowelle.



S. 90, Backwaren

Diese Leckerbissen müssen Sie nur noch auftauen oder kurz im Backofen erwärmen. Außerdem schmeckt unser Gebäck so frisch wie selbstgemacht. Typisch tiefgekühlt, denn Frische, Aroma und Zutaten bleiben so richtig lange haltbar. Interview mit Tiefkühlfachberater Sven Janacek + Produktinfos.

Zubereitung



Auftauen bei Raumtemperatur



Zubereitung im Backofen



Zubereitung in der Mikrowelle



Zubereitung in der Pfanne



Kochen und garen im Topf



Zubereitung in der Fritteuse



Zubereitung auf dem Grill

Folgen Sie uns auf:  



Wir sind Mitglied im Deutschen Tiefkühlinstitut. Infos unter: tiefkuehlkost.de



Neu!

65



Neu!

73



91



97

Neu!



Besser - zuhause genießen

Mit Premium Eiskrem aus der eigenen Eismanufaktur



Ihre Lieblingsprodukte seit über 20 Jahren!

Knacky, Lido und Big Sandwich; Drei Mal großer Genuss. Frische Sahne und Milch machen diese Sorten so unvergleichlich köstlich und cremig (auf Seite 17 und 19).

Eiskremgenuss wie in Italien

Sind Sie schon mal in den Genuss von selbst gemachter, italienischer Eiskrem gekommen? Seit über 10 Jahren wird in unserer **Eismanufaktur Gelato Classico**, aus Hilter am Teutoburger Wald, **beste Eiskrem nach traditionellen Originalrezepturen und heimischen Zutaten**, hergestellt. Und wer sie einmal probiert hat, wird sie lieben! Das, was unsere Eiskrem so unübertroffen lecker macht ist, dass sie aus den besten Zutaten hergestellt wird.



Handarbeit, modernste Produktionstechnik und beste Zutaten machen unsere Eiskrem zu einem Genuss.

Das Geheimnis unserer Eiskrem

Frische Sahne und Milch verwandeln unser Eis in **echte Eiskrem** und verleihen ihr einen unnachahmlichen **Schmelz**. Für **volles Aroma** und **satte Farben** sorgt natürliches Fruchtmarm. Unsere Eiskrem schmeckt einfach unglaublich

frisch, cremig und aromatisch. Das liegt auch daran, dass wir auf Konservierungsstoffe, zugesetzte gehärtete Fette und Öle sowie auf künstliche Farbstoffe verzichten. Mit unserer Eiskrem bringen wir Ihnen eine himmlische Vielfalt, in einzigartiger **Premium Qualität**, direkt zu Ihnen nach Hause. Das ist Eiskremgenuss wie in Italien!

Mit viel Liebe zum Produkt

Mit viel Liebe und Leidenschaft entwickeln unsere Eiskonditoren immer wieder himmlische Kreationen. **Brandneu sind unsere Eiskremliebe Sorten:** Sanddorn, Schoko-Mint, Walnuss Feige, Tiramisu, Pistazie, Erdbeer-Sorbet und Panna Cookies (auf Seite 8-9). Eine erlesene Auswahl an besonderen Geschmacksrichtungen, die Sie so nur bei uns bekommen.



Eiskremliebe - unsere neuen Sorten!



Die besondere Vier-Tupfenabfüllung

Das gibt es nur bei „Besser“: Probieren Sie unsere Eiskrem-Spezialitäten in der Vier-Tupfenabfüllung, wie das **Quartetto** (Seite 13). Hier kommen **vier köstliche Geschmacksrichtungen** zusammen, die durch ein aufwendiges Verfahren, mit weiteren Zutaten, wie Haselnüssen und Amarensauce veredelt werden.



1217 Quartetto
Italienischer Hochgenuss in einem Becher vereint. Haselnuss-Eiskrem mit gehackten Haselnuss-Krokant-Streuseln, Eiskrem mit Amarensauce, Stracciatella-Eiskrem und Tiramisu-Eiskrem mit Schoko-Mokkasauce. Ausgesuchte Rezepturen sind die Basis für diesen Eiskremtraum.

Mit frischer Sahne

1000 ml € 5,95



Neu

1857 Eiskremliebe Sanddorn
Eine Köstlichkeit für alle, die das Besondere lieben. Sahnige Bourbon-Vanille-Eiskrem durchzogen mit fruchtigem Sanddorn-Sorbet. Sanddorn schmeckt intensiv fruchtig, spritzig, säuerlich und in der Kombination mit sahnigem Eis, ein Genuss der an Urlaub erinnert. (1000 ml € 7,93)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 5,95



Neu

1854 Eiskremliebe Schoko-Mint
Genießen Sie den köstlichen Geschmack aus Pfefferminz-Eiskrem verfeinert mit vielen Zartbitterschokoladenstückchen. Ein Eiskremgenuss der besonderen Art. (1000 ml € 7,93)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 5,95



Neu

1856 Eiskremliebe Erdbeer-Sorbet
Cremig, fruchtig und natürlich im Geschmack. Mit 40% Erdbeerpüree. Traditionell hergestellt. (1000 ml € 7,93)

laktosefrei | 750 ml € 5,95



Neu

1855 Eiskremliebe Panna Cookies
Genießen Sie unsere Eiskremliebe Panna Cookies – für alle, die nie genug bekommen können! Heiß begehrte dunkle Gebäckstückchen in feinsten Sahne-Eiskrem, durchzogen mit köstlicher Karamellsauce. (1000 ml € 7,93)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 5,95

Eiskremliebe

Unsere neuen Sorten



In unserer Eismanufaktur Gelato Classico wird mit handwerklichem Können und großer Leidenschaft Premium Eiskrem kreiert, deren Qualität ihresgleichen sucht.

Sorgfältig ausgewählte Geschmacksrichtungen, edle Zutaten und nicht zuletzt frische Sahne, das ist echte Eiskremliebe!

Entdecken Sie diese himmlischen Eiskremsorten und lassen Sie sich von dem einzigartigen Aroma und der Cremigkeit überzeugen.



Neu

1852 Eiskremliebe Walnuss Feige
Köstliche Walnuss-Eiskrem mit getrockneten Feigenstückchen und abgerundet mit Karamellsauce. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis für höchste Ansprüche. (1000 ml € 7,93)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 5,95



Neu

1853 Eiskremliebe Pistazie
Himmlisch leckere Pistazien-Eiskrem mit viel frischer Sahne, verfeinert mit gerösteten Pistazienstückchen. Unvergleichlich gut! (1000 ml € 8,60)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 6,45



Neu

1851 Eiskremliebe Tiramisu
Typisch italienisch! Zartschmelzende Tiramisu-Eiskrem mit Mascarpone, verfeinert mit Schokoladen-Moccasauce, Löffelbiskuit und Kaffee. Ein Schuss echter Marsalawein rundet den Geschmack ab. Sieht toll aus und schmeckt auch so! (1000 ml € 7,93)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 5,95



1181 Vanille-Bourbon
Die Eiskrem, die jeder mag: sahnig, cremig und noch viel mehr! Vanille-Bourbon-Eiskrem, pur oder mit Früchten genießen.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



1214 Viererlei
Bourbon-Vanille-Eiskrem, Schokoladen-Eiskrem, Erdbeer-Fruchteiskrem, Vanille-Geschmack-Eiskrem mit Amarena-Kirschsauce. Vier klassische Sorten in einem Becher.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



25%
Erdbeer-
fruchtanteil

1082 Erdbeer Deluxe
Fruchtig cremige Erdbeer-Eiskrem mit Erdbeer-Fruchtstückchen. Ein Eiskremgenuss der besonderen Art.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



Mit
frischem
Bananen-
püree

1086 Banana-Split
Kremig fruchtige Bananen-Eiskrem mit dunkler Kakaosauce und Schokoladensplintern. Der aromatische Geschmack kommt vom frischen Bananenpüree.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



1264 Spaghetino
Schmeckt wie in der italienischen Eisdielen; mit Sahne verfeinerte Vanille-Eiskrem und Sahne-Eiskrem, durchzogen mit fruchtiger Erdbeersauce und veredelt mit geraspelter weißer Schokolade. Alles Zutaten, die ein ausgezeichnetes Spaghetti-Eis ausmachen. Verwöhnen Sie sich vom ersten bis zum letzten Löffel.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



47%
Joghurt

1088 Joghurt natur
Leckere Joghurt-Eiskrem mit frisch hergestelltem Joghurt und feinsten Sahne. Ein herrlich erfrischender Genuss. Besonders lecker mit unseren Früchten.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



Mit
feinen Frucht-
stückchen

1081 Panna-Cotta-Pfirsich-Maracuja
Eisgenuss auf die feine Art: köstliche Panna-Cotta-Eiskrem, durchzogen mit einer fruchtigen Maracuja- und Pfirsich-Fruchtsauce. Abgerundet mit kleinen Fruchtstückchen.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



Mit
Kirschwasser

1071 Schwarzwälder-Kirsch
Genießen Sie den köstlichen Geschmack aus Sahne- und Schokoladen-Eiskrem. Verführerisch ineinander verstrudelt, mit fruchtiger Kirschsauce, verfeinert mit Kirschwasser und Schokoladenstückchen.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



*Karamell-
genuss
süß + salzig*

1080 Salted Karamell
Süß und salzig passt nicht zusammen? Um davon überzeugt zu werden braucht es nicht mehr als unsere neue Karamell-Eiskrem. Eine sinnliche Kombination aus Karamelleiskrem durchzogen mit Karamellstückchen und gesalzener Karamellsauce.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



1151 Amarena
Nach italienischer Rezeptur hergestellt. Vanille-Eiskrem durchzogen mit original italienischer Amarena-Kirschsauce und mit Amarena-Kirschen.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



*Mit
echtem
Marsala-
Wein*

1195 Stracciatella
Zartschmelzende Sahne-Eiskrem mit vielen Schokostückchen und echtem Marsala-Wein. Herrlich italienisch.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



1217 Quartetto
Italienischer Hochgenuss in einem Becher vereint. Haselnuss-Eiskrem mit gehackten Haselnuss-Krokant-Streuseln, Eiskrem mit Amarensauce, Stracciatella-Eiskrem und Tiramisu-Eiskrem mit Schoko-Mokkasauce. Ausgesuchte Rezepturen sind die Basis für diesen Eiskremraum.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



1059 Walnuss
Vollmundige Walnuss-Eiskrem mit vielen karamellisierten Walnussstückchen. Das verleiht dieser Eiskrem den Extra-Genuss-Effekt.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



1278 Popcorn
Popcorn mal ganz anders! Sahne-Eiskrem mit Popcorn-Geschmack und knackigen, gerösteten Maisstückchen, abgerundet mit leckerer Karamellsauce. Ein moderner Genussklassiker, hergestellt in der eigenen Eismanufaktur, mit frischer Sahne und Milch.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



1276 Nuss-Krokant
Hochwertige Haselnuss-Eiskrem mit Haselnuss-Krokantstreuseln verfeinert. Einfach köstlich.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



1279 Lakritz
Dieses Eis lässt das Herz aller Lakritz-Liebhaber höher schlagen. Die spezielle Verbindung aus zartem, original Lakritz-Eiskrem und salzigen Lakritzstückchen schmeckt unvergleichlich cremig und würzig. Ein Muss für Schweden Fans!

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



1196 Rum Traube
Sahnige Eiskrem mit Rosinen und einem Schuss Jamaika Rum. Da kann keiner widerstehen.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



*Frei von
Laktose*

1111 Vanille-Schoko-Duo
Verführerische Bourbon-Vanille-Eiskrem und Schokoladen-Eiskrem in einem Becher. Aus laktosefreier Milch und Sahne.

laktosefrei | 1000 ml € 5,95



*Frei von
Laktose*

1050 Zitronen-Sorbet
Herrlich erfrischend und super fruchtig. Leichtes Zitronen-Sorbet. Schmeckt pur und in vielen Mix-Getränken.

laktosefrei | 1000 ml € 4,95



Ohne Schokostückchen



1586 Vanille-Bourbon
Sahnig, cremig, unwiderstehlich! Die Eiskrem mit der echten Bourbon-Vanille. (1000 ml € 4,98)

Mit frischer Sahne | 2000 ml € 9,95



1562 Schoko Split
Köstliche Schokoladen-Eiskrem mit Nougat Stückchen und frischer Sahne verfeinert. Schmeckt nicht nur Schoko Fans. (1000 ml € 4,98)

Mit frischer Sahne | 2000 ml € 9,95



1597 Dreierlei
La dolce vita! Zartschmelzende Bourbon-Vanille-Eiskrem, Haselnuss-Eiskrem und Schokoladen-Eiskrem. (1000 ml € 5,53)

Mit frischer Sahne | 1800 ml € 9,95



1746 Premium-Fürst-Pückler
Zartschmelzende Bourbon-Vanille-Eiskrem mit Schokolade-Eiskrem mit Schokostückchen und Erdbeer-Eiskrem mit Erdbeerstückchen. Ein herrlicher Genuss in der Tupfenabfüllung. Sieht sehr gut aus und schmeckt auch so! (1000 ml € 5,53)

Mit frischer Sahne | 1800 ml € 9,95



1277 Schokolade
Fein schmelzende Schokoladen-Eiskrem ohne Stückchen. Der Eistraum für Schoko-Fans.

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



1749 Vanille-Eiskrem
Ob pur oder als Eisbecher, mit allen Früchten oder Saucen kombinierbar. Eiskrem mit Vanille-Geschmack in der XXL-Portion. (1000 ml € 3,32)

Mit frischer Sahne | 3000 ml € 9,95



0614 Eierlikör Classic
Hergestellt aus tagesfrischen Qualitätseiern der Güteklasse A und erlesenem Weizenkorn. Nur das reine Eigelb kommt für diesen Eierlikör in Frage. (1000 ml € 19,90)

Nicht tiefgekühlt | 500 ml € 9,95



1270 Hörnchen-Party
Drei Eiskrem-Klassiker in einer Mischung: 5 Vanille-Hörnchen, 5 Toffee-Hörnchen und 4 Vanille-Erdbeer-Hörnchen. 1680 ml. (1000 ml € 7,71)

Mit frischer Sahne
Stückpreis € 0,93

14 Stück € 12,95



1271 Vanille-Hörnchen
Hier kann keiner widerstehen! Waffelhörnchen gefüllt mit sahniger Vanille-Eiskrem und karamellisierten Haselnüssen. 720 ml. (1000 ml € 6,88)

Mit frischer Sahne
6 Stück € 4,95
Stückpreis € 0,83



1272 Erdbeer-Vanille-Hörnchen
Eine tolle Kombination aus sahniger Vanille-Eiskrem und Erdbeer-Eiskrem mit Erdbeersauce in einem knusprigen Waffelhörnchen. 720 ml. (1000 ml € 6,88)

Mit frischer Sahne
6 Stück € 4,95
Stückpreis € 0,83



1273 Toffee-Vanille-Hörnchen
Knuspriges Waffelhörnchen gefüllt mit sahniger Vanille-Eiskrem und Karamell-Eiskrem mit Karamellsauce durchzogen. 720 ml. (1000 ml € 6,88)

Mit frischer Sahne
6 Stück € 4,95
Stückpreis € 0,83



Schoko+Mint
Eine neue Eiskreation
aus unserer Eismanufaktur



Neu!

1788 Lido
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem – die eine Hälfte zwischen zwei Waffelschnitten und die andere Hälfte mit einer dunklen Kakaoglasur umhüllt. 2200 ml. (1000 ml € 5,89)

Mit frischer Sahne
Stückpreis € 0,65

20 Stück € 12,95

1076 Lido Schoko-Mint
Das gibt es nur bei uns: zartschmelzende Sahne-Eiskrem und Pfefferminz-Eiskrem abgerundet mit Pfefferminzsauce zwischen zwei Waffeln. Überzogen mit einer dunklen Kakaoglasur. Eiskremgenuss auf die feine englische Art. 1320 ml. (1000 ml € 7,54)

Mit frischer Sahne
Stückpreis € 0,83

12 Stück € 9,95



Hörnchen mit Biss

Cremiges Eis braucht knusprige Hörnchen. Darum werden unsere Eis-Hörnchen, zu sehen auf Seite 16, komplett mit **kakaohaltiger Glasur** gespritzt. So bleiben sie schön **knackig und knusprig**.



1758 Stracciatella-Schnitte
Eine große Portion Stracciatella-Eiskrem zwischen zwei Waffeln serviert. 1440 ml. (1000 ml € 5,52)

Mit frischer Sahne
Stückpreis € 0,66

12 Stück € 7,95



1573 Big Sandwich
Herrlich sahnige Vanille-Eiskrem, Erdbeer und Schoko zwischen zwei Waffeln. 1800 ml. (1000 ml € 4,97)

Mit frischer Sahne
Stückpreis € 0,75

12 Stück € 8,95



Himmlisch cremig



1796 Gigant Mandel
Der Premium-Klassiker. Bourbon-Vanille-Eiskrem überzogen mit Vollmilchschokolade und knackigen Mandelstiften. 960 ml. (1000 ml € 10,36)

1774 Midi Gigant
Bourbon-Vanille-Eiskrem überzogen mit Vollmilchschokolade. Da darf es auch mal eins mehr sein. 1120 ml. (1000 ml € 7,99)

Mit frischer Sahne 8 Stück € 9,95
Stückpreis € 1,24

Mit frischer Sahne 16 Stück € 8,95
Stückpreis € 0,56



Verführerisch knackig

1204 Knacky
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem und cremige Haselnuss-Eiskrem. Überzogen mit einer dunklen Kakaoglasur mit Splittern von Haselnüssen. 1914 ml. (1000 ml € 6,77)

Mit frischer Sahne 22 Stück € 12,95
Stückpreis € 0,59

Gigantisch lecker



1542 Venezia
Der Klassiker mal etwas anders. Die beliebte Eiswelle mit der raffinierten Kombination aus köstlicher Eiskrem und unwiderstehlich knackigen Knusperschichten. Der kleine Luxus für jeden Tag. 920 ml. (1000 ml € 10,82)

1544 Gigant Vanille
Bourbon-Vanille-Eiskrem überzogen mit Vollmilchschokolade. So sahnig cremig... nehm' ich! 960 ml. (1000 ml € 9,32)

Stückpreis € 1,24 8 Stück € 9,95

Mit frischer Sahne 8 Stück € 8,95
Stückpreis € 1,12



Neu!

1075 Cassis
Köstliche Sahne-Eiskrem am Stiel, verstrudelt mit fruchtigem Sorbet aus schwarzen Johannisbeeren. Hergestellt in der eigenen Eismanufaktur mit frischer Sahne und Milch. 1080 ml. (1000 ml € 7,82)

Mit frischer Sahne 12 Stück € 8,45
Stückpreis € 0,70



Komposition mit Kakaobohnen

1537 Gigant Passion
Eiskrem mit Knack: Leckere Vanille-Eiskrem und Schokoladen-Eiskrem mit Schokosauce, umhüllt mit feiner Vollmilchschokolade und gerösteten Kakaobohnen. Eine ganz besondere Komposition. 960 ml. (1000 ml € 9,32)

Mit frischer Sahne 8 Stück € 8,95
Stückpreis € 1,12



1546 Milch Pinn
Köstliches Vanille-Eis mit einem knackigen kakaohaltigen Überzug. Schmeckt nicht nur Kindern. 840 ml. (1000 ml € 8,27)

Stückpreis € 0,35 | **20 Stück € 6,95**



Neu!

1077 Pin Dop
Da werden Erinnerungen wach. Zartschmelzende Vanille-Eiskrem zu Hälfte mit einer dunklen Kakao-glasur umhüllt. 780 ml. (1000 ml € 10,19)

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 7,95**
Stückpreis € 0,66



1617 Flecky
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem mit Flecken aus Schokoladen-Eiskrem. 780 ml. (1000 ml € 10,19)

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 7,95**
Stückpreis € 0,66



1535 Joghurt-Pfirsich-Maracuja
Erfrischende Joghurt-Eiskrem und Joghurt-Eiskrem mit Passionsfrucht, verfeinert mit kleinen Mangostückchen. Ein erfrischend exotischer Genuss. 1080 ml. (1000 ml € 9,21)

Mit frischer Sahne | **12 Stück € 9,95**
Stückpreis € 0,83



Frei von Laktose

1534 Erdbeer-Sorbet
Der erfrischend pure Erdbeer-Genuss. Fruchtiges Erdbeer-Sorbet am Stiel. Aus 50% reinem Erdbeerpüree. 1080 ml. (1000 ml € 9,21)

laktosefrei | **12 Stück € 9,95**
Stückpreis € 0,83



Frei von Laktose

1533 Mango-Sorbet
Sommer, Sonne Sonnenschein und fruchtiges Mango-Sorbet am Stiel! Hier haben Sie das volle Aroma reifer Mangos aus 50% reinem Mangopüree. 1080 ml. (1000 ml € 9,21)

laktosefrei | **12 Stück € 9,95**
Stückpreis € 0,83



Neu!

1078 Twister
Nicht nur optisch ein Genuss. Ananas-Eis mit Zitronenlimette und Erdbeer-Fruchteis zu einer Spirale gestrudelt. Ein erfrischend fruchtiges Eisvergnügen. 1080 ml. (1000 ml € 9,21)

Stückpreis € 0,83 | **12 Stück € 9,95**



Neu!

1519 Balla Vanille-Erdbeer-Cocktail
Vanille-Eis verstrudelt mit einer erfrischenden Erdbeersauce und mit einer Kaugummikugel. Der Klassiker für Kinder. 1080 ml. (1000 ml € 7,36)

Stückpreis € 0,66 | **12 Stück € 7,95**



Neu!

1079 Eisfit
Sommer, Sonne, Sonnenschein! Vanille-Eis überzogen mit einem fruchtigen Orangensorbet. 900 ml. (1000 ml € 8,83)

Stückpreis € 0,53 | **15 Stück € 7,95**



1612 Lotta Schoko
Leckere Schokoladen-Eiskrem in Quaderform. 975 ml. (1000 ml € 8,15)

Mit frischer Sahne | **15 Stück € 7,95**
Stückpreis € 0,53



1608 Lotta
Da werden Erinnerungen wach! Zartschmelzende cremeweiße Eiskrem in Quaderform. Eiskremgenuss wie „Früher“. 975 ml. (1000 ml € 8,15)

Mit frischer Sahne | **15 Stück € 7,95**
Stückpreis € 0,53



1029 Hits für Kids
1 x Kribbel, 3 x Doppelfruchtli (Fruchteis), 2 x Lotta, 1 x Erdbeer-Cocktail-Becher, 4 x Milch Pinn, 2 x Flecky, 1 x Push Up, 2 x Ententiger. 983 ml

16 Stück € 9,95



1252 Waffel-Hits
2 x Lido Schoko-Mint, 2 x Big Sandwich, 3 x Stracciatella-Schnitte, 3 x Lido und 2 x Portofino. 1430 ml

Mit frischer Sahne | 12 Stück € 9,95



Super
fruchtig

1530 Superfrucht-Mix
3 x Erdbeer-Sorbet, 3 x Mango-Sorbet, 3 x Joghurt Pfirsich-Mara-cuja, 2 x Lotta Joghurt-Himbeer. 940 ml

11 Stück € 9,95



1139 Eis-Probierkiste
Quer durch das Eiskrem-Sortiment: Je 1 Stück Gigant Mandel, Knacky, Sommertraum, Vanille-Hörnchen, Toffee-Vanille Hörnchen, Lotta, Erdbeer-Cocktail-Becher, Balla Vanille-Erdbeer-Cocktail, Midi Gigant, Big Sandwich, Lido und Stracciatella-Schnitte. 1247 ml

Die extra große Vielfalt | 12 Stück € 9,95



1613 Lotta-Hits
Der Hit nicht nur für Kids! Leckere Mischung aus 7 x Vanille-, 4 x Erdbeer- und 4 x Schoko-Eiskrem. Da ist für jeden etwas dabei. 975 ml. (1000 ml € 9,18)

Mit frischer Sahne | 15 Stück € 8,95
Stückpreis € 0,60



1246 Sahnige Vielfalt
Eiskrem-Sortiment mit frischer Sahne: Je 2 Stück Gigant Vanille, Knacky, Gigant Mandel, Portofino, Lido und Big Sandwich. 1394 ml

Mit frischer Sahne | 12 Stück € 11,95



1212 Fruchteiskiste
3 x Speedie, 2 x Drückeberger Cola, 3 x Doppelfrucht, 3 x Kribbel, 3 x Frutti, 2 x Spirelli, und 2 x Multivitamin. 1112 ml

laktosefrei | 18 Stück € 8,45

Frei von
Laktose



Extra fruchtig

1706 Panna Cotta Schleckerei
Fruchtiges Dessert aus je 2 x Panna Cotta Eiskrem verstrudelt mit Pfirsich-Maracujasauce und Panna Cotta Eiskrem mit Erdbeersauce. In einem wiederverwendbaren Keramiktopf. 500 ml. (1000 ml € 21,90)

Mit frischer Sahne 4 Stück € 10,95
Stückpreis € 2,74



1581 Knusperrolle Vanille
Hochwertige Vanille-Eiskrem, durchzogen von vielen Schichten dunkler Kakaoglasur. Eiskrem und Knack – das macht den Geschmack.

1000 ml € 4,95

Italienische Eisspezialitäten



Mit Marsala Wein

1604 Tartufo
Eine Verführung italienischer Art. Zabaione-Eiskrem mit Marsala-Wein und italienischer Nougat-Eiskrem. Mit Kakaopulver und Nuss-Krokant verfeinert. 600 ml. (1000 ml € 11,58)

Stückpreis € 1,74 4 Stück € 6,95



1779 Eis-Konfekt
Kino zu Hause erleben! Verzaubern Sie Ihren Spielfilm-Abend mit dem beliebten Eis-Konfekt. Vanille-Eis mit dunkler Kakaoglasur. 600 ml. (1000 ml € 13,25)

6 x 10 Stück € 7,95

Jeder Löffel ein Genuss

Mit frischer Sahne



1042 Schwarzwälder Kirsch-Becher
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem und Schoko-Eiskrem. Mit einer Kirschsauce und knackigen Schokostückchen abgerundet. 1200 ml. (1000 ml € 6,63)

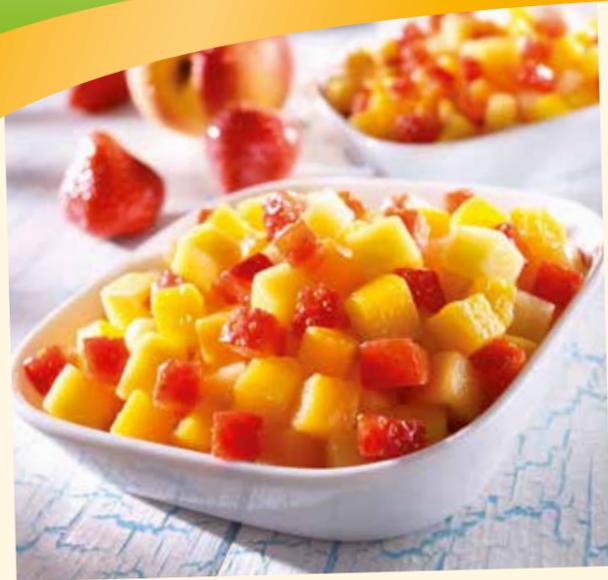
Mit frischer Sahne 8 Stück € 7,95
Stückpreis € 1,-

1247 Becher Vielfalt
Die große Auswahl für die ganze Familie. 2 Dame-Blanche-Becher, 2 Schwarzwälder-Kirsch-Becher und 4 Erdbeer-Cocktail-Becher. 1000 ml

Mit frischer Sahne 8 Stück € 8,95

1055 Erdbeer-Cocktail-Becher
Der Klassiker unter den Eisbechern. Leckere Vanille-Eiskrem mit einer erfrischenden Erdbeersauce. 1200 ml. (1000 ml € 7,46)

Mit frischer Sahne 12 Stück € 8,95
Stückpreis € 0,75



2107 Obstsalat „extra fein“
Genießen Sie diese fruchtige Mischung aus saftigen und ganz fein gewürfelten Erdbeeren, Ananas, Pfirsichen und Mangos. Die ideale Grundlage für viele Nachtisch-Ideen und zur Verfeinerung von Joghurt oder Müsli. Ohne Zusatz von Zucker.

1000 g € 6,95

ca. 2 Std.



2100 Beeren-Cocktail
Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren und Waldheidelbeeren.

1000 g € 6,95

ca. 2 Std.



2108 Wald-Heidelbeeren
So frisch und lecker wie selbstgepflückt. Herrlich fruchtige, wildgereifte Heidelbeeren. Ideal für jeden Nachtisch oder auch als Kuchenaufgabe. (1000 g € 11,19)

800 g € 8,95

ca. 2 Std.



2104 Himbeeren
Vollreife, saftige Himbeeren. Direkt nach der Ernte schockgefrostet.

1000 g € 9,95

ca. 2 Std.



2111 Ananas
Durch ihr leckeres, süßes Fruchtfleisch ist die als Königin der Tropenfrüchte bezeichnete Ananas ein Allrounder in der Küche. Ob fruchtige, sommerliche Drinks, herzhaftes Curry oder als Obstsnack zwischendurch – Ananas passt immer! (1000 g € 7,44)

800 g € 5,95

ca. 2 Std.



Erntefrische Früchte

Unsere tiefgekühlten Früchte werden **zum optimalen Zeitpunkt geerntet**. Der ist dann, wenn der **höchstmögliche Nährstoffgehalt** gemessen wird. Nur wenige Stunden später befinden sich die Früchte schon in der Tiefkühlung. Allein die sehr tiefen Temperaturen garantieren eine lange Haltbarkeit. **Konservierungsmittel sind nicht notwendig!** Darum sind unsere Früchte zu jeder Jahreszeit **frisch, lecker und gesund**.



2105 Erdbeeren
Besonders saftige Erdbeeren, die durch ihren fruchtigen Geschmack überzeugen.

1000 g € 6,95

ca. 2 Std.



2110 Mango
Feinster Obstgenuss. Erfrischend aromatische Mangos. Ideal zum Frühstück, als Dessert, für Smoothies oder Shakes und für andere fruchtige Ideen. Nach Bedarf portionierbar.

1000 g € 9,95

ca. 3 Std.



Besser - zuhause genießen

Mit Tiefkühlfachberater Manfred Appelstiel



Manfred Appelstiel
wohnt mit seiner Frau in
Erkelenz.

Liefergebiete:
Kreis Heinsberg und Neuss

**Tiefkühlfachberater
seit:** 38 Jahren

**Was lieben Sie an Ihrem
Beruf?:**

Der persönliche Kontakt zu meinen Kunden/innen macht mir Freude und ist mir sehr wichtig. Ich habe auch immer ein offenes Ohr für ihre Sorgen. Teilweise beliefere ich meine Kunden bereits in der zweiten Generation.

Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:

Individuelle Beratung, sowie besondere Angebote und Liefertermine für festliche und private Anlässe, wie zum Beispiel Geburtstage oder Weih-



nachten. Ich biete meinen Kunden auch einen Vorbestellservice über meine Internetseite und über WhatsApp.

Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:

Gerade die jüngere Generation will sich bewusst ernähren. Unsere Produkte sind gesund, lecker, einfach und schnell zubereitet.



Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser“?:

Mein Bestreben ist es meinen Kunden stets qualitativ hochwertige

Lebensmittel, zu fairen Preisen anzubieten. Mit den Lebensmitteln von „Besser“ erreiche ich genau das.



Besser Wissen - Gemüse

Gemüse ist vielseitig, lecker und gesund. Bei uns bekommen Sie das ganze Jahr die große Auswahl knackfrischer Sorten, völlig unabhängig von der Saison.



Bei uns sehen Sie, was Sie kaufen!

Wir haben nichts zu verstecken, deshalb sind alle unsere Beutel mit einem **Sichtfenster** versehen. Sie können sich also schon beim Kauf unserer Produkte von der **guten Qualität** überzeugen.



Blanchiertes Gemüse als Geheimwaffe

Unser Gemüse wird innerhalb von **nur zwei bis drei Stunden nach der Ernte geputzt, gewaschen und blanchiert**. Das Blanchieren sorgt dafür, dass Mikroorganismen und Enzyme in Ihrer Tätigkeit eingeschränkt werden. Dadurch werden Vitaminverluste sowie Veränderungen in Geschmack und Farbe unterbunden. **Deshalb schmeckt unser Gemüse auch wie frisch vom Feld!**

Ideal für gluten- und laktosefreie Ernährung

Alle rohen Gemüsesorten sind generell unbehandelt und somit gluten- und laktosefrei. Das ist super gesund und **ideal für Allergiker**.



Köstlicher Rosenkohl

Unser Rosenkohl ist beliebt!

Denn er ist **besonders klein** und deshalb auch **sehr fein** im Geschmack. Bevor die köstlichen Röschen tiefgekühlt werden, darf ein kurzes Blanchieren nicht fehlen. Durch diesen Vorgang bleibt der Rosenkohl **schön knackig** und behält seine schöne grüne Farbe. Bitterstoffe werden reduziert und der Rosenkohl ist somit viel **bekömmlicher**.

2140 Rosenkohl
Zarte, feste Röschen, handgeputzt. Kräftiges Gemüse zu Wild- und Fleischgerichten.
(1000 g € 4,79)

ca. 15 Min. | ca. 10 Min.

1200 g € 5,75





2181 Brechbohnen
Gleichmäßige, fleischige Stücke von jungen, grünen Bohnen. Zart und knackig, ohne Fäden. Angenehmer kräftiger Geschmack.

 ca. 15 Min.  ca. 10 Min. **1000 g € 3,95**



2147 Fingermöhren
Besonders zarte Möhren. Nicht nur appetitlich in Form und Farbe – auch appetitlich lecker! (1000 g € 4,96)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 5,95**



2193 Schwarzwurzeln
Wieder neu entdeckt! Eine echte Alternative für Ihren Speiseplan. Genießen, so viel Sie wollen.

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1000 g € 5,95**



2036 Karotten in Scheiben
Dünne Karottenscheiben mit kräftiger Farbe und starkem Geschmack. (1000 g € 3,29)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 3,95**



2126 Prinzessbohnen
Feine, ganze Böhnchen, erntefrisch gefrostet. (1000 g € 5,63)

 ca. 15 Min.  ca. 10 Min. **1200 g € 6,75**



2029 Edle Pilzmischung
Butterpilze, Egerlinge, Stockschwämmchen, Shiitake und Austernpilze, Pfifferlinge und Maronen. (1000 g € 9,93)

 ca. 10 Min. **750 g € 7,45**



2132 Champignons
Zarte und helle Scheiben erster Qualität. So aromatisch wie frisch geerntet. Auch ideal zu Salaten.

 ca. 12 Min. **1000 g € 5,95**



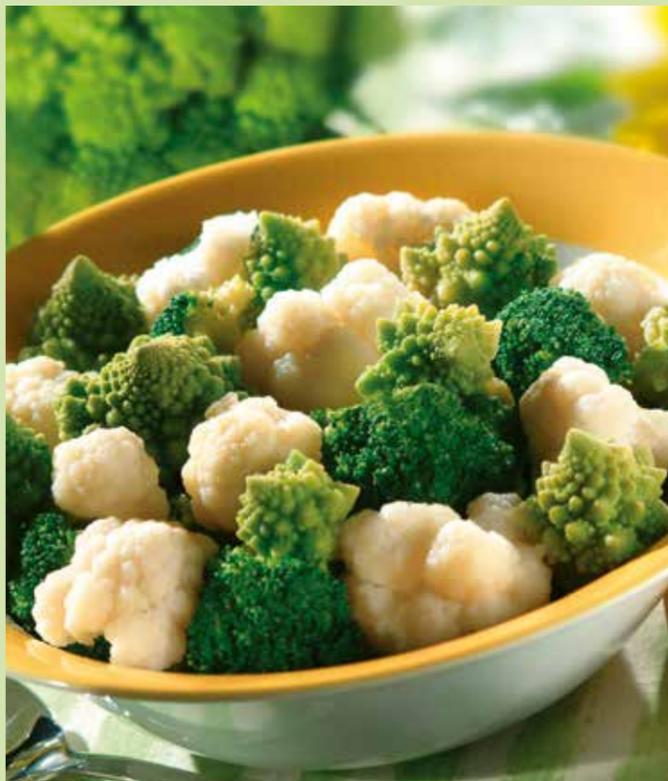
2014 Suppengemüse
Karotten, Brechbohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Porree, Sellerie, Rosenkohl und Petersilie. (1000 g € 3,54)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 4,25**



2019 Bunte Gemüse Mischung
Zarte Erbsen und Fingermöhren, feines Gartengemüse, Leipziger Allerlei und Kaisergemüse Exquisit. 3000 g

 ca. 15 Min.  ca. 10 Min. **4 x 750 g € 13,45**



2030 Gemüse-Trio
Romanesco-, Broccoli- und Blumenkohl-Röschen. (1000 g € 6,21)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 7,45**



2018 Gemüse-Sortiment
Je 500 g extra feine Markerbsen, Fingermöhren, Prinzessbohnen, Rosenkohl, Blumenkohl- und Broccoli-Röschen. 3000 g

 ca. 15 Min.  ca. 10 Min. **6 x 500 g € 13,45**



2152 Balkangemüse
Gemüsemischung aus süßem Mais, Erbsen und rotem Paprika. Ideal für Aufläufe oder auch als Salat.

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1000 g € 4,95**



7192 Gemüse-Reis-Pfanne
Bunte Pfanne aus Reis und Gemüse: Paprika rot und grün, Mais, Erbsen und Zwiebelwürfel.

 ca. 10 Min.  ca. 6 Min. **1000 g € 3,95**



2184 Bouillon-Gemüse
Feine, kleine Würfelchen aus Karotten, Porree, Knollensellerie, weißen Rübchen und Zwiebeln.

 ca. 6 Min.  ca. 3 Min. **1000 g € 3,95**



2180 Julienne-Mix
Porree, Sellerie und Karotten in hauchdünnen Stiften. Ideal für die Zubereitung im Wok.

 ca. 8 Min.  ca. 6 Min. **1000 g € 3,95**



2134 Blumenkohl
Dichte, geschlossene Röschen mit kurzen Stielen. Mild und aromatisch im Geschmack. Auch als Frischkost-Salat lecker. (1000 g € 5,63)

ca. 10 Min. ca. 8 Min. **1200 g € 6,75**



2140 Rosenkohl
Zarte, feste Röschen, handgeputzt. Kräftiges Gemüse zu Wild- und Fleischgerichten. (1000 g € 4,79)

ca. 15 Min. ca. 10 Min. **1200 g € 5,75**



2157 Stangenspargel
Ganze, mitteldicke, reinweiße Spargelstangen mit festen Köpfen. Fertig geschält. Ideal zu allen Fleischgerichten. (1000 g € 13,25)

ca. 15 Min. ca. 10 Min. **600 g € 7,95**



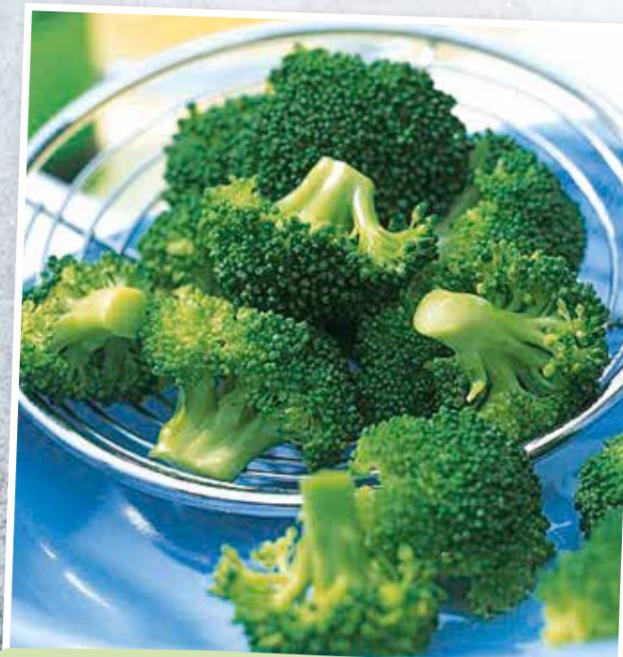
2135 Erbsen, extra fein
Klein und besonders zart – für höchste Ansprüche. Ein Muss für jede Gemüseplatte. (1000 g € 5,21)

ca. 10 Min. ca. 8 Min. **1200 g € 6,25**



2123 Porree
Zartgrüne bis weiße Porreescheiben. Herzhaft im Geschmack. Als Beilage, pur, oder im Eintopf.

ca. 15 Min. ca. 8 Min. **1000 g € 3,45**



2032 Broccoli-Röschen
Nur die zarten Röschen. Sie werden nach der Ernte sofort schockgefrostet und behalten so ihre wertvollen Mineralstoffe und Vitamine. (1000 g € 5,79)

10-15 Min. 6-8 Min. **1200 g € 6,95**



2145 Blattspinat
Handverlesen aus bester Qualität. Eine feine Beilage zu allen kurz gegarten Gerichten.

ca. 8 Min. ca. 6 Min. **1000 g € 3,95**



2197 Schlemmergemüse
Diese Mischung gibt es nur bei uns: knackiger Blumenkohl, Broccoli, rustikale Karotten, Brechbohnen und Kaiserschoten. Genießen Sie diese Vielfalt zu allen Hauptgerichten. Garantiert frischer Gemüsegenuss.

 ca. 12 Min.  8-10 Min. **1000 g € 5,95**



2011 Kaisergemüse Exquisit
Eine Gourmet-Mischung: Broccoli- und Blumenkohl-Röschen sowie Fingermöhren. (1000 g € 5,79)

 ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 6,95**



2034 Gemüse Tricolore
Knackige Blumenkohl-Röschen, aromatischer Rosenkohl und zarte Pariser-Karotten ergeben eine gehaltvolle Gemüse-Mischung. (1000 g € 4,54)

 ca. 15 Min.  ca. 10 Min. **1200 g € 5,45**



2013 Leipziger Allerlei
Feine Markerbsen, Pariser-Karotten und Spargel-Stückchen. (1000 g € 4,96)

 ca. 15 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 5,95**



2154 Erbsen und Fingermöhren
Feine Markerbsen und zarte Fingermöhren vereint in einer beliebten Kombination. (1000 g € 4,96)

 ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 5,95**



Absolute Frische

Unser Gemüse wird frisch und zum optimalen Zeitpunkt geerntet. Damit ist ein **hoher Nährstoffgehalt** garantiert. Unmittelbar nach der Ernte wird das Gemüse in nur 2 bis 3 Stunden verarbeitet und bei sehr tiefen Temperaturen schockgefrostet. Frischer geht es kaum.



2159 Feines Gartengemüse
Wir haben das Beste für Sie zusammengestellt! Feine Pariser-Karotten, gelbe Karottenscheiben, Blumenkohl, Erbsen und Broccoli in einer Mischung.

 ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **1000 g € 4,95**



2188 Apfel-Rotkohl
Fein geschnittener Rotkohl, fix und fertig zubereitet. Nur noch erwärmen. (1000 g € 4,63)

ca. 12 Min. ca. 8 Min. **1500 g € 6,95**



2131 Rahm-Spinat
Tafelfertig. Aus frischen, jungen Spinatblättern, mit Sahne verfeinert und mild abgeschmeckt.

ca. 10 Min. ca. 6 Min. **1000 g € 3,95**



2028 Butter-Gemüse
Erbsen, Karottenscheiben in Wellenschnitt, Blumenkohl und Maiskörner. Mit Kräuterbutter fertig gewürzt.

ca. 10 Min. ca. 8 Min. **1000 g € 6,45**



2195 Grill-Gemüse-Pfanne
Fix und fertiges Pfannengericht von ausgesucht knackigem Gemüse. Paprika, Zuckerschoten und Zucchini in würziger Öl-Marinade.

ca. 10 Min. ca. 12 Min. **1000 g € 7,95**



2039 Rahm-Wirsing
Rahm-Wirsing grob gehackt und mit einer milden Sahnesauce verfeinert. Einfach die gewünschte Menge entnehmen.

ca. 10 Min. ca. 6 Min. **1000 g € 4,95**



Nur wenig Kohlenhydrate!

2085 Blumenkohlreis „Kokos Limette“
Fein gehackter Blumenkohl, in Reis-Optik, verfeinert mit Kokosnussmilch und Limettensaft. Eine tolle kohlenhydratarme Beilage zu allen Geflügelgerichten oder auch Fischgerichten. Ideal auch für eine vegetarische Ernährung.

10-12 Min. **1000 g € 7,95**



Neu!



2153 Rahmgemüse-Bauerngarten
Gemüsemischung aus kleinen Blumenkohl-Röschen, gelben Karotten und Erbsen in einer fein abgestimmten Rahmsauce. Mit Muskatnuss abgeschmeckt. Nach Bedarf portionierbar.

10-12 Min. ca. 10 Min. **1000 g € 7,95**



7075 Pfannengemüse Feinschmecker
Erlasene Gemüsemischung aus Kohlrabi, Broccoli, gelben Karotten und Babymöhren mit feiner Sauce raffiniert abgeschmeckt. (1000 g € 6,63)

ca. 14 Min. ca. 8 Min. **1500 g € 9,95**



8047 Sweet-Chili-Sauce
Die würzig süße Chilisauce ist ideal als Dip zu gegrilltem oder gebratenem Hühnerfleisch. Sie passt zu Snacks wie Chicken Nuggets, Frühlingsrollen oder zu Wok Gerichten. (1000 g € 11,90)

Nicht tiefgekühlt | 500 g € 5,95



8599 Balsamico
Ein voll aromatischer Balsamico, einzigartig durch seinen edlen und feinen Geschmack. Nach uraltem traditionellen Rezept in Holzfässern gereift. Herkunft: Griechenland, Erzeugerabfüllung. (100 ml € 3,58)

Nicht tiefgekühlt | 250 ml € 8,95



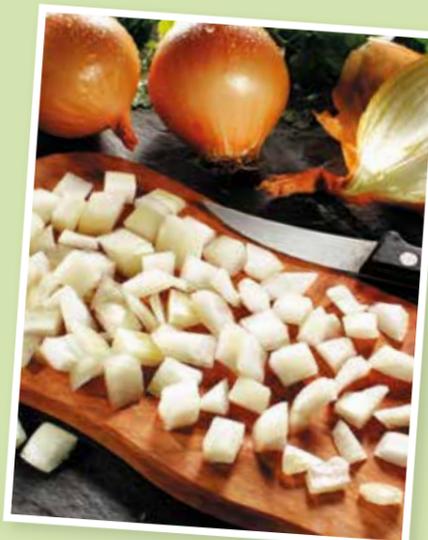
8600 Natives Olivenöl Extra
Hochwertiges Olivenöl aus einer der besten Olivensorten. Durch den geringen Säuregehalt ist der Charakter des Öles sehr mild. Ein exzellentes Produkt aus Griechenland, mit hochwertigen Vitaminen. (1000 ml € 18,90)

Nicht tiefgekühlt | 500 ml € 9,45



2025 Mais, extra süß
Goldgelbe, zarte Maiskörner, mild und fein in Geschmack und Aroma.

ca. 6 Min. | ca. 4 Min. | 1000 g € 4,95



2141 Zwiebelwürfel
Fertig geschnitten. Ideal zum Braten, für Saucen usw. Einfach die gewünschte Menge entnehmen.

1 Std. | 1000 g € 3,75



2035 Paprika
Grüne, gelbe und rote Paprikastreifen, dünn geschnitten und leicht blanchiert. (1000 g € 5,79)

ca. 10 Min. | ca. 8 Min. | 1200 g € 6,95



Praktische Küchenhelfer und beliebte Allwürzmittel
Mit der Einführung von Fertigbrühen hat sich in der Küche vieles vereinfacht. Denn was früher noch für stundenlange Arbeit sorgte, ist heute in wenigen Handgriffen gemacht. Mit **hochwertigen Zutaten** stehen unsere **Brühen** und **Bouillons** den selbstgemachten Bouillons in nichts nach. So haben sich diese beliebten Küchenhelfer als perfekte Allwürzmittel in fast jeder Küche durchgesetzt. In der **praktischen Vorratsdose** können Sie immer **freidosieren**. Außerdem entsteht dabei **weniger Verpackungsmüll**.

Für feine Suppen und aromatische Gerichte



0602 TTS-Fix
Zum Verfeinern von vielen Speisen oder einfach als Bouillon. (1000 g € 13,80)

Nicht tiefgekühlt | 540 g € 7,45

Ohne Zusatzstoffe



8033 Gewürz-Pfeffer-Mix
Aromatische Mischung aus 4 Pfefferarten, verfeinert mit Knoblauch und fein abgestimmt mit vielen Kräutern. (100 g € 2,73)

Nicht tiefgekühlt | 200 g € 5,45



8039 Feinschmecker-Sauce
Die ideale Basis zu gebratenem oder geschmortem Fleisch. Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe. (1000 g € 17,67)

Nicht tiefgekühlt | 450 g € 7,95



8038 Besser-Fix
Zum Verfeinern von vielen Speisen oder einfach als Bouillon. Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe. (1000 g € 15,44)

Nicht tiefgekühlt | 450 g € 6,95



7500 Maultaschen
Nudeltaschen gefüllt mit einer Hackfleisch-Spinat-Füllung.
24 Stück. (1000 g € 7,88)

 ca. 15 Min. **1200 g € 9,45**



5058 Fleischklößchen
Kleine Fleischklößchen aus Schweine- und Rindfleisch. Mit Zwiebeln und Gewürzen abgeschmeckt und fertig gegart. Ideal für Suppen, Eintöpfe und Nudelsaucen. (1000 g € 11,81)

 ca. 8 Min. **800 g € 9,45**



3026 Grießklößchen
Klößchen aus Hartweizengrieß mit Eiern, Sahne und Gewürzen. Hervorragend für Suppeneinlagen, Vorspeisen oder auch herzhaft Zwischenmahlzeiten geeignet. (1000 g € 7,44)

 ca. 12 Min. **800 g € 5,95**



7486 Markklößchen
Feine Markklößchen – eine delikate Einlage für klare Suppen. Eine echte Zeitersparnis!

 ca. 8 Min. **1000 g € 9,95**



3017 Suppen-Maultaschen
Keine Suppe ohne diese kleinen Maultaschen: gefüllt mit Schweinebrät, Speck und Zwiebeln.

 ca. 12 Min. **1000 g € 7,95**



7479 Eierstich
Einfach Eierstich-Stückchen entnehmen und der Suppe beigegeben. Schmeckt wie selbstgemacht.

 3-4 Min. **1000 g € 7,95**



7484 Hochzeitssuppen-Einlage
Original schwäbisch: Maultaschen, Grießklößchen, Eierstich und Brätklößchen für jede Hochzeitssuppe!

 ca. 15 Min. **1000 g € 8,95**



Neu!

7456 Bihunsuppe
Genießen auf asiatisch: gegartes Hühnerfleisch in einer exotischen Suppe mit Paprikastreifen, Champignons und Glasnudeln. Pikant gewürzt mit typischer Sambal-Oelek-Schärfe. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 1800 g. (1000 g € 4,97)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **3 x 600 g € 8,95**

Eine heiße Suppe tut immer gut



7457 Hühnersuppentopf
Kräftige Hühnerbrühe mit knackigem Gartengemüse, magerem Hühnerfleisch, leckeren Nudeln und Eierstich. Einfach portionsweise im Kochbeutel zubereiten. 1200 g. (1000 g € 7,04)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **2 x 600 g € 8,45**



7448 Großmutter's Erbseneintopf
Unser Erbseneintopf wird nach einem traditionellen Hausrezept mit zarten Erbsen, mageren Kasselerwürfeln und feinem Gemüse zubereitet. 1200 g. (1000 g € 5,79)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **2 x 600 g € 6,95**



7447 Linseneintopf
Würziger Eintopf aus Linsen, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln, Karotten und Räucherbauch. Mit etwas Essig und Zucker wird dieses Gericht zu einem ganz besonderen Genuss. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 1200 g. (1000 g € 6,21)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **2 x 600 g € 7,45**



Besser - zuhause genießen

Mit Tiefkühlfachberater Stefan Reinl



Stefan Reinl lebt gemeinsam mit seiner Frau Katja und Tochter Celine in Bad Alexandersbad, im schönen Fichtelgebirge, das sich im Nord Osten des Freistaats Bayern befindet.

Liefergebiete:

Nord Ost Bayern. Die Landkreise Wunsiedel, Bayreuth, Tirschenreuth und Neustadt an der Waldnaab.

Tiefkühlfachberater seit: 22 Jahren

Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:

Den Umgang mit meinen Kunden und das dadurch entstandene Vertrauensverhältnis. Ein wichtiger Punkt ist auch meine Selbstständigkeit. Denn dadurch habe ich die Freiheit das Geschäftsleben in Einklang mit meinen Kunden so zu gestalten, dass alle Beteiligten zufrieden sind.

Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:

Für meine Kunden bin ich fast immer erreichbar. Wenn der abgestimmte Liefertermin mal nicht passt, komme ich auch spontan an einem anderen

Tag oder zu einer anderen Uhrzeit. Dadurch dass mein Unternehmenssitz mitten in meinem Verkaufsgebiet liegt, kann ich flexibel reagieren. Außerdem biete ich meinen Kunden die Möglichkeit ihre Produkte ganz bequem über meine Internetseite vorzubestellen.



Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:

Der große Vorteil ist Zeitgewinn. Die jungen Leute können ihre Lieblingsprodukte unkompliziert über meinen Onlineshop bestellen und ein paar Stunden später in Empfang nehmen. Auch die Zubereitung all unserer Produkte geht fix und ist kinderleicht. Unsere vielfältigen Pfannengerichte und Aufläufe müssen zum Beispiel nur noch erhitzt werden.

Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser“?:

Mit der Besser eG verbindet mich eine jahrelange und vertrauensvolle Zusammenarbeit. Die Qualität und die Auswahl der „Besser“ Tiefkühlprodukte möchte ich nicht missen.

Besser Wissen - Kartoffelspezialitäten

Der Genuss fängt schon vor dem Anbau an! Von der Züchtung der Saatkartoffeln über die Aufzucht bis hin zur Herstellung der Produkte ist alles in einer Hand.



Nachhaltiger Anbau

Die Kartoffeln für unsere Produkte kommen aus **kontrolliertem Anbau**, von Vertragsbauern in **Deutschland**. Sie werden umweltgerecht angebaut und geerntet. Auf genetisch veränderte Rohware wird komplett verzichtet. Ausgewählt werden die Kartoffeln nach der perfekten Größe, Farbe und einem geringen Wassergehalt. All diese Faktoren machen unsere Kartoffelspezialitäten zu einem **wahren Gaumenschmaus**.

Sie haben die Wahl

Wir bieten Ihnen eine große Vielfalt an hochwertigen Kartoffelspezialitäten für **köstliche Menüs**, bis hin zu trendigem **Fingerfood**. Natürlich schnell und einfach in der Zubereitung.

Der Klassiker – Pommes Frites

Außen goldgelb knusprig und innen schön kartoffelig, da kann keiner widerstehen! Unsere Knusperstäbchen werden nur aus den besten Kartoffelsorten geschnitten und in **hochwertigem Sonnenblumenöl** vorfrittiert.



Neu!

3043 Potato Churros
Knusprig herzhaft Kartoffelspezialität, hergestellt aus frischem Kartoffelpüree, feinen Gewürzen und Rapsöl. Außen kross und innen zart, zum Snacken und Dippen.

 10-12 Min. bei 200 Grad

 9-11 Min.

1000 g € 6,95



3232 Schupfnudeln
Schwäbische Spezialität. Schupfnudeln in Speck anbraten und mit geriebenem Käse überbacken.

 ca. 8 Min. **1000 g € 5,45**



3211 Mini-Reibekuchen
Extra kleine Kartoffelpuffer aus grob geriebenen Kartoffeln und Zwiebeln. Schon vorgebraten. So knusprig wie hausgemacht!
36 Stück. Ideal mit Apfelkompott. 1080 g. (1000 g € 4,58)

  4-5 Min. | ca. 3 Min. **2 x 540 g € 4,95**



3223 Kartoffel-Frischkäse-Taschen
Knusprige Taschen aus frisch geraspelten Kartoffeln. Gefüllt mit Frischkäse und Kräutern. Schon vorgebacken. **15 Stück.** (1000 g € 7,72)

 ca. 20 Min. bei 180-190 Grad **900 g € 6,95**



3488 Eierspätzle
Eine schwäbische Spezialität. Feine Spätzle aus einem Eier-Mehl-Teig. Schon vorgegart.

 ca. 1 Min. |  ca. 6 Min. **1000 g € 4,75**



3208 Kartoffel-Klöße
Aus rohen und gekochten Kartoffeln. **20 Stück.** (1000 g € 3,97)

 ca. 20 Min. **1500 g € 5,95**



3210 Gourmet-Kartoffel-Gratin
Kleine sahnige Mini-Gratins aus Kartoffelscheiben in einer cremigen Käse-Sahnesauce. Mit herzhaftem Käse gratiniert. Einzeln entnehmbar. Die ideale Beilage zu allen festlichen Menüs. **10 Stück.** (1000 g € 8,29)

 20 Min. bei 180 Grad **1200 g € 9,95**



Herrlich knusprig



3247 Bratkartoffeln
Lust auf knusprige Bratkartoffeln? Das geht ganz schnell. Nur noch anbraten. (1000 g € 3,96)

 ca. 10 Min. |  ca. 4 Min. **1200 g € 4,75**



3204 Reibekuchen
Wie von Muttern gemacht. Goldgelb gebackene Reibekuchen aus geriebenen Kartoffeln. Das spart jede Menge Zeit. **25 Stück.** (1000 g € 3,97)

 ca. 20 Min. bei 180-190 Grad |  ca. 8 Min. **1500 g € 5,95**



3038 Stampfkartoffeln
Hergestellt aus gekochten Kartoffeln, mild gewürzt und mit Butter verfeinert. Schmecken wie selbst gemacht. Schnelle Zubereitung. Bedarfsgerecht portionierbar!

 ca. 8 Min. |  ca. 7 Min. **1000 g € 5,95**



3043 Potato Churros
Knusprig herzhafte Kartoffelspezialität, hergestellt aus frischem Kartoffelpüree, feinen Gewürzen und Rapsöl. Außen kross und innen zart, zum Snacken und Dippen.

1000 g € 6,95
10-12 Min. bei 200 Grad | 9-11 Min.



3014 Backofen-Röstinchen
Aus geraspelten Kartoffeln. Mild abgeschmeckt. Als Beilage zu Fleisch und Wild. (1000 g € 4,63)

1500 g € 6,95
ca. 15 Min. bei 180-190 Grad | ca. 4 Min.



3039 Wedges-Pfeffer-Meersalz
Pikante Kartoffelspalten aus Qualitätskartoffeln mit Schale, pikant gewürzt mit Meersalz und Pfeffer. In Rapsöl vorgebacken. (1000 g € 4,96)

1200 g € 5,95
ca. 25 Min. bei 180-190 Grad | ca. 4 Min.



3028 Semmelknödel
Herzhafte Knödel aus frischen Semmeln, Eiern und pikanten Gewürzen. Die ideale Beilage zu vielen Fleischgerichten. **10 Stück.** (1000 g € 6,60)

750 g € 4,95
ca. 20 Min.



3215 Echte Thüringer Sonntagsklöße
Eine köstliche Spezialität aus Thüringen: Klöße aus rohen, frisch geriebenen und gekochten Kartoffeln, verfeinert mit gerösteten Semmelwürfeln. **8 Stück.**

2 x 500 g € 6,45
30-40 Min.



3237 Blumenkohl-Käse-Medaillons
Zarte Blumenkohl-Röschen mit Kartoffelflocken und zart schmelzendem Käse. Mild gewürzt und paniert. Als Beilage oder vegetarischer Snack zu genießen. Einfach in der Zubereitung. **16 Stück.** (1000 g € 8,29)

1200 g € 9,95
ca. 12 Min. bei 180 Grad | ca. 6 Min.



3041 Gratinis Mediterran
Davon bekommt man nie genug. Kleine portionierte Gratinis mit der mediterranen Note: hergestellt aus Kartoffelscheiben, einer cremigen Sauce aus Schmand, Emmentaler und feinen Gewürzen sowie Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum. Bestreut mit würzigem Gouda. **11 Stück.** (1000 g € 12,52)

715 g € 8,95
18-20 Min. bei 200 Grad



3239 Gemüse Frikadellen
Vegetarische Frikadellen aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais und Kartoffeln. Schon fix und fertig gewürzt und vorgebacken. Gemüse auf die raffinierte Art. **10 Stück.** (1000 g € 9,27)

750 g € 6,95
ca. 18 Min. bei 180-190 Grad | ca. 10 Min. | 2-3 Min. | ca. 5 Min.



3042 Süßkartoffel Gemüse-Burger
Voll im Trend: Burger aus Süßkartoffelwürfeln und Grillgemüse, herzhafte gewürzt mit einer glutenfreien Panade aus Erbsen und Tomatenflakes ummantelt. Ideal für einen vegetarischen Burger oder in einer knusprigen Pita Tasche, mit einem knackigen Salat. **6 Stück.** (1000 g € 12,87)

540 g € 6,95
17-19 Min. bei 200 Grad | 9-11 Min.



3661 Backofen-Feinschnitt-Frites
Besonders dünn und schon frittiert. Einfach kurz im Backofen fertig backen. (1000 g € 3,29)

ca. 20 Min. | ca. 4 Min. | **1200 g € 3,95**



3248 Backofen-Frites, Extra-Qualität
Vorgebackene Pommes-Frites – extra lecker! Sie sind schnell im Backofen zubereitet! (1000 g € 3,13)

ca. 20 Min. bei 200 Grad | ca. 4 Min. | **1200 g € 3,75**



3657 Pommes-Frites
Frisch geschnitten aus Kartoffeln bester Qualität! Außen schön knusprig, innen zart. (1000 g € 2,71)

ca. 4 Min. | **1200 g € 3,25**



3040 Mikrowellen-Pommes
Die Knusperpommes aus der Mikrowelle. Goldgelbe Kringel-Pommes, wie sie jeder liebt, aus besten Kartoffeln. Einfach eine Portion (150 g) auf einem Teller für 4 Minuten in die Mikrowelle stellen, danach 2 Minuten ruhen lassen, salzen und genießen.

150 g ca. 4 Min. bei 900 Watt | **1000 g € 6,95**



3655 Spirelli-Frites
Pommes spiralförmig geschnitten und pikant gewürzt. Immer ein knuspriger Genuss. (1000 g € 4,63)

ca. 25 Min. bei 200 Grad | ca. 4 Min. | **1500 g € 6,95**



3213 Süßkartoffel-Pommes
Aromatische Süßkartoffel-Pommes geschnitten aus frischen Knollen mit feiner süßlicher Note und knuspriger Kruste. Sie passen hervorragend zu Burgern, vielen Dips und Saucen. Eine tolle Abwechslung zu herkömmlichen Pommes.

20-25 Min. bei 200 Grad | ca. 3 Min. bei 180 Grad | **1000 g € 7,95**



3036 Mini-Rösti-Sticks
Knusprige Mini-Rösti-Sticks aus frisch geraspelten Kartoffeln mit Gewürzen verfeinert. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken. Sie sind perfekt als Beilage, zum Snacken oder Dippen. (1000 g € 7,44)

ca. 15 Min. bei 180 Grad | ca. 4 Min. | **800 g € 5,95**



3660 Backofen-Kringel-Frites
Nur aus den besten Kartoffelsorten werden unsere Backofen-Kringel-Frites hergestellt. (1000 g € 3,29)

ca. 20 Min. bei 200 Grad | ca. 4 Min. | **1200 g € 3,95**



3007 Backofen-Kroketten-Zapfen
Aus feinem Kartoffelteilg mit Ei. Vorgebacken. Die ideale Beilage zum Sonntagsbraten. (1000 g € 4,63)

ca. 15 Min. bei 180-190 Grad | ca. 5 Min. | **1500 g € 6,95**



Besser - zuhause genießen

Mit Tiefkühlfachberater David White



David White lebt mit seiner Familie in Oppenweiler, in Baden-Württemberg.

Liefergebiete:

Rems-Murr-Kreis und Landkreis Heilbronn.

Tiefkühlfachberater seit: 20 Jahren

Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:

Zum einen meine Selbstständigkeit und zum anderen die Abwechslung. Ich habe täglich mit meinen Kunden zu tun, bin stets unterwegs und auch der Umgang mit unseren hochwertigen Lebensmitteln macht mir Spaß.

Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:

Wenn meinen Kunden etwas fehlt, bringe ich ihnen ihre Wunschprodukte natürlich auch außerhalb unseres vereinbarten Termins. Außerdem gibt es auf meiner Internetseite die Möglichkeit der online Vorbestellung. Besonders ist auch mein „Abtau Service“. Möchte ein Kunde seine Truhe abtauen,

lagere ich seine Lebensmittel in meinem LKW zwischen.

Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:

Wegen der Zeitersparnis. Ich bringe die Ware bis an die Haustür, somit fällt der lästige Einkauf weg. Unsere Produkte ermöglichen eine einfache und schnelle Zubereitung, wobei man die gewünschte Menge einfach entnimmt und den Rest, für das nächste Mal, wieder in das Gefrierfach legt.



Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser“?:

Die Qualität bei „Besser“ ist einfach unschlagbar gut und das merken auch meine Kunden. Unsere eigene Eismanufaktur stellt beste Eiskrem her, die man so nur bei uns bekommt.

Besser Wissen - Geflügel

Unsere Philosophie ist auch bei unseren Geflügelprodukten, vom Besten nur das Beste.



Unser Qualitätsversprechen an Sie: natürliche Frische!

Die Sache ist ganz einfach: Werden Hühner **artgerecht** gehalten, schmeckt auch ihr Fleisch viel besser. Unser Geflügelfleisch wird **direkt nach der Fertigstellung schockgefrostet**. Diese Methode des Haltbarmachens hat unschätzbare Vorteile, denn so bleibt es absolut frisch.

Gesunde Ernährung mit Geflügel

Kaum Fett und **hochwertiges Eiweiß**. Kein Zweifel, Geflügel ist **gesund**. Hühner- und Putenfleisch ist **besonders wertvoll**, denn es besteht zu fast einem Viertel aus Eiweiß. Das ähnelt, im Gegensatz zu Pflanzeneiweiß, stark unserem körpereigenen Eiweiß und kann vom Organismus fast vollständig verarbeitet werden. Zudem enthält Geflügel wenig Cholesterin.

Riesen Vielfalt für die ganze Familie

Essen soll Spaß machen, egal ob allein, mit Freunden oder mit der Familie. Deshalb ist es besonders wichtig, dass es jedem schmeckt. Unsere Geflügelprodukte sind dafür genau das Richtige. Neben **Chicken-Nuggets** für die Kids gibt es auch eine **Riesenauswahl an Schnitzeln und Co.** Ideal auch für eigene, kreative Ideen.

Ideal für eine gluten- und laktosefreie Ernährung

Alle unpanierten Geflügelprodukte sind generell unbehandelt und somit gluten- und laktosefrei. Das ist super gesund und **ideal für Allergiker**.



Neu!

4118 Hähnchenbrust Chili Cheese
Paniertes Hähnchen-Brustfilet gefüllt mit einer herzhaften Jalapeno-Käse-Creme. Ummantelt mit einer krossen Cornflakes Panade. **5 Stück**. Schon Fix und fertig gebraten. (1000 g € 15,93)



ca. 18 Min.



ca. 12 Min.

750 g € 11,95



4336 Hähnchenspieße
Zarte Hähnchen-Brustfiletstücke am Spieß. Mild gewürzt und fertig gebraten. Der ideale Snack für zwischendurch.
Ca. 14 Stück. (1000 g € 17,07)

 ca. 12 Min. bei 180 Grad  8-10 Min.  2-3 Min. **700 g € 11,95**



4395 Vorratspackung Hähnchenkeulen
9-11 Stück. (1000 g € 5,58)

4394 Hähnchenkeulen
Saftige Keulen zum Braten, Grillen und Schmoren. Beste Qualität. Eiweißreich und fettarm. **5-6 Stück.** (1000 g € 5,97)

 ca. 45 Min bei 200 Grad. **1500 g € 8,95**



4338 Chicken-Wings
Gewürzte Hähnchenflügel: außen knusprig, innen zart. Ein schneller, leckerer Snack für den Abend.

 ca. 25 Min. bei 190-200 Grad  ca. 15 Min. **1000 g € 9,95**



4337 Hähnchenfilet-Hawaii
Zarte Hähnchen-Brustfilets belegt mit einer Ananasscheibe und mit Schmelzkäse überbacken. Bereits fertig gebacken und daher schnell im Backofen oder in der Mikrowelle zubereitet. **6 Stück.** (1000 g € 14,21)

 ca. 20 Min. bei 180 Grad  ca. 3 Min. **700 g € 9,95**



Besonders zart und saftig



4080 Hähnchen-Brustfilet, unpaniert
Hochwertiges, eiweißreiches und fettarmes Fleisch, mild im Geschmack. Zum Braten, Dünsten oder Grillen. **Ca. 8 Stück.** (1000 g € 15,50)

 ca. 15 Min. **900 g € 13,95**



4082 Puten-Brustfilet, unpaniert
Zarte Schnitzel aus der Putenbrust. Mild gewürzt. Leicht bekömmlich. **Ca. 8 Stück.** (1000 g € 14,94)

 ca. 15 Min. **900 g € 13,45**



4117 Hähnchen-Brustfilet-Honig-Senf
Diese saftigen Hähnchen-Brustfilets sind bereits gewürzt und eignen sich perfekt zum Grillen oder Braten. Die köstliche Honig-Senf-Marinade rundet den Geschmack ab. Ideal mit einem frischen Salat und Baguette. **6 Stück.** (1000 g € 16,60)

 ca. 16 Min.  ca. 16 Min. **750 g € 12,45**



4114 Hähnchen-Brustfilet mit Kürbiskernen
Diese saftig zarten Hähnchen-Brustfilets sind bereits gewürzt und von einer außergewöhnlichen Kürbiskern-Panade umhüllt. Einfach köstlich! Schnell und einfach in der Pfanne zubereitet.
5 Stück. (1000 g € 13,27)

 ca. 15 Min.  **750 g € 9,95**



4081 Hähnchen-Brustfilet, paniert
Diese Hähnchen-Brustfilets sind sagenhaft zart. Die Filets bleiben in der feinen Panade schön saftig. Mit Salz und Pfeffer gewürzt.
Ca. 7 Stück. (1000 g € 12,17)

 ca. 16 Min.  ca. 10 Min. **900 g € 10,95**



4084 Hähnchen-Brustfilet-Cordon-bleu
Zartes Hähnchen-Brustfilet gefüllt mit gegartem Putenformfleischschinken und Gouda. Umhüllt von einer krossen Panade.
Ca. 6 Stück. (1000 g € 14,39)

 ca. 20 Min.  ca. 12 Min. **900 g € 12,95**



4038 Hähnchen-Brustfilet mit Waldpilzen
Paniertes Hähnchen-Brustfilet gefüllt mit einer Crème aus Waldpilzen und Kräutern. **5-7 Stück.** (1000 g € 13,28)

 ca. 18 Min.  ca. 10 Min.  ca. 27 Min. bei 200 Grad **900 g € 11,95**



4083 Hähnchen-Brustfilet „Wiener Art“
Ausgesprochen zarte, hochwertige Hähnchen-Brustfilets in einer knusprigen, fein würzigen Panade. **Ca. 6 Stück.** (1000 g € 13,83)

 ca. 16 Min.  ca. 10 Min. **900 g € 12,45**

Unser Geflügelfleisch ist ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aroma- und Farbstoffe



4118 Hähnchenbrust Chili Cheese
Paniertes Hähnchen-Brustfilet gefüllt mit einer herzhaften Jalapeno-Käse-Creme. Ummantelt mit einer krossen Cornflakes Panade. **5 Stück.** Schon Fix und fertig gebraten. (1000 g € 15,93)

 ca. 18 Min.  ca. 12 Min. **750 g € 11,95**



4115 Crunchy-Chicken-Burger
Burger Patties aus zartem, saftigem Hähnchen-Brustfleisch, gewürzt, gegart und mit einer krossen Cornflakespanade umhüllt. Dazu passen hervorragend unsere Burger-Brötchen. Schnelle und einfache Zubereitung im Backofen. **5 Stück.** (1000 g € 13,77)

 ca. 23 Min. bei 200 Grad  ca. 12 Min.  ca. 6 Min. **650 g € 8,95**



4110 Hähnchen-Kebab
Saftiges Hähnchenkeulenfleisch nach Kebab-Art gewürzt. In dünne Streifen geschnitten und gebraten. Einfach ein köstliches und beliebtes Gericht. Wir empfehlen dazu Fladenbrot und Tzatziki. (1000 g € 14,94)

 10-15 Min. **800 g € 11,95**



4041 Hähnchen-Innenfilet-Kräutergarten
Zarte Hähnchen-Innenfilets in einer herzhaften Kräutermarinade. Ideal für Geschnetzeltes, als Salatbeilage oder Sandwichauflage. Eine vielseitige Köstlichkeit. Schnell zubereitet. (1000 g € 17,27)

 ca. 7 Min. **750 g € 12,95**



4037 Hähnchen-Brustfilet-Streifen
Hähnchen-Brustfilet gegart, in Streifen geschnitten. Einfach kurz anbraten und zum gemischten Salat servieren. (1000 g € 14,94)

 ca. 8 Min. bei 180 Grad  ca. 8 Min.  ca. 6 Min. **800 g € 11,95**



4069 Hähnchen-Innenfilets-Mediterran
Zarte Hähnchen-Innenfilets in einer mediterranen Kräutermarinade. Dünn geschnitten und bereits gebraten. Ideal auch für Salate. (1000 g € 16,58)

 10-11 Min. bei 180 Grad  ca. 8 Min.  2-3 Min. **600 g € 9,95**



4111 Putendönerpfanne
Hauchdünnes Putenfleisch, wie frisch vom Spieß geschnitten. Gemischt mit Paprikastreifen, Weißkohl und Frühlingszwiebeln. Ideal zu Fladenbrot und Tzatziki. (1000 g € 12,44)

 ca. 15 Min. **800 g € 9,95**



4089 Mini-Hähnchen-Knusperschnitzel
Zartes Hähnchen-Innenfilet, gewürzt, mit einer krossen Cornflakes Panade. Der lecker-knusprige Geflügelgenuss ist schon fertig gebraten und daher schnell und einfach zuzubereiten. (1000 g € 13,27)

 ca. 14 Min. bei 180 Grad  12-14 Min. **750 g € 9,95**



4092 Chicken-Nuggets
Das schmeckt nicht nur den Kindern! Zerkleinertes Hähnchen-Brustfleisch, gewürzt und paniert. Schon vorgegart. Der perfekte Snack zum Dippen. **36 Stück.** (1000 g € 12,43)

 18-20 Min.  8-10 Min.  3-4 Min. **800 g € 9,95**



4085 Chicken-Crossies
Panierte Brustfiletstücke aus gewachsenem Hähnchenfleisch. Saftig und zart. (1000 g € 13,69)

 ca. 12 Min.  ca. 6 Min. **800 g € 10,95**



4654 Geflügel-Dinos
Lustige Dinos aus zartem, fein zerkleinertem und gewürztem Geflügelfleisch. Ein Kinder-Leibgericht und ein „Muss“ für jeden Kindergeburtstag! Einzelnt entnehmbar. **14 Stück.**

 ca. 10 Min.  ca. 6 Min. **1000 g € 9,95**

Zartes Hähnchenfleisch für kleine Genießer



7599 Rindfleisch in Meerrettich
Zartes Rindfleisch aus der Brust in erlesener Meerrettich-Sahne-Sauce. Zubereitung im Kochbeutel. 500 g. (1000 g € 19,90)

ca. 25 Min. ca. 8 Min. **2 x 250 g € 9,95**



4299 Kohlroulade mit Sauce, Fix & Fertig
Zarte frische Kohlblätter mit einer klassischen Füllung aus Schweine- und Rinderhackfleisch. Fix & fertig zubereitet mit einer herrlichen braunen Sauce. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 700 g. (1000 g € 14,21)

ca. 25 Min. ca. 8 Min. **2 x 350 g € 9,95**



7335 Sauerbraten
Nach fränkischer Rezeptur eingelegt. Saftiger Sauerbraten verfeinert mit einer delikaten Bratensauce. Zubereitung im Kochbeutel. 500 g. (1000 g € 19,90)

ca. 25 Min. ca. 8 Min. **2 x 250 g € 9,95**



7501 Rinderrouladen in Sauce
Zwei würzige Rouladen aus zartem Rindfleisch, nach Hausfrauenart gefüllt, in einer klassischen dunklen Sauce. Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 17,42)

ca. 25 Min. ca. 8 Min. **2 x 300 g € 10,45**



7504 Hähnchen Geschnetzeltes in Curryrahmsauce
Eine köstliche Kombination aus zarten Hähnchenstreifen in pikant fruchtiger Curryrahmsauce. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 14,92)

ca. 25 Min. ca. 8 Min. **2 x 300 g € 8,95**



4119 Hühnerfrikassee
Zartes gegartes Hühnerfleisch und Spargel in einer sahnigen Sauce. Einfache und schnelle Zubereitung im Kochbeutel. 900 g. (1000 g € 8,83)

ca. 25 Min. ca. 8 Min. **2 x 450 € 7,95**



6079 Alaska Seelachs in Senfsauce
Zarte Alaska-Seelachsfilet-Stücke in einer herzhaften Senfsauce, fein abgestimmt mit knackigem Gemüse. Einfache und schnelle Zubereitung im Kochbeutel. 1000 g.

ca. 14 Min. **2 x 500 g € 9,95**

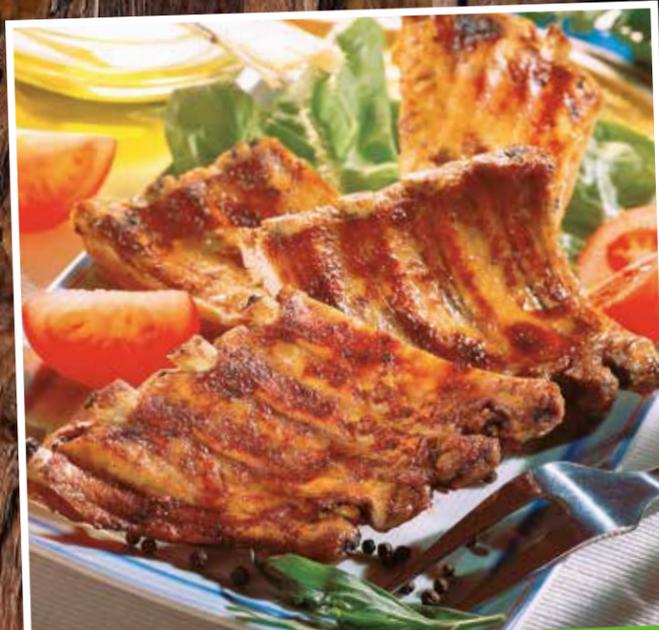
STREET FOOD

BESSER - ZUHAUSE GENIESSEN



3213 Süßkartoffel-Pommes
Aromatische Süßkartoffel-Pommes geschnitten aus frischen Knollen mit feiner süßlicher Note und knuspriger Kruste. Sie passen hervorragend zu Burgern, vielen Dips und Saucen. Eine tolle Abwechslung zu herkömmlichen Pommes.

 20-25 Min. bei 200 Grad  ca. 3 Min. bei 180 Grad **1000 g € 7,95**



5616 Smokehouse-Spare-Ribs
Typisch amerikanisch: leckere Spare-Ribs aus der Schweinekotelett-Rippe, herzhaft mariniert, in einer rauchigen Barbecue-Sauce und gegart. Ideal für die Zubereitung im Backofen oder auf dem Grill. (1000 g € 15,38)

 ca. 15 Min. bei 220 Grad  12-15 Min. **1200 g € 18,45**



3042 Süßkartoffel Gemüse-Burger
Voll im Trend: Burger aus Süßkartoffelwürfeln und Grillgemüse, herzhaft gewürzt mit einer glutenfreien Panade aus Erbsen und Tomatenflakes ummantelt. Ideal für einen vegetarischen Burger oder in einer knusprigen Pita Tasche, mit einem knackigen Salat. **6 Stück.** (1000 g € 12,87)

 17-19 Min. bei 200 Grad  9-11 Min. **540 g € 6,95**



7587 Kalbskebab mit Mini Focaccia
Der perfekte Döner für zuhause: Reines Kalbfleisch vom Drehspieß (300 g) mit Gemüsepaprika. Dazu 4 kleine vorgebackene Mini Focaccia (360 g). Damit es auch ein echter Döner wird, einfach etwas Salat und Tzaziki dazu. Im Handumdrehen zubereitet.

 Döner: 3-4 Min.  Döner: 3-4 Min.  Focaccia: 5-6 Min. **660 g € 12,95**



9505 Spring-Burger-Brötchen
Bei unserem Spring-Burger-Brötchen aus Weizenmehl ist der Clou die knackige, gesprungene Oberfläche. Passt ideal zu mediterranen Burgern mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und unseren Crunchy-Chicken-Burger-Patties. 600 g. (1000 g € 11,58)

 2-4 Min. bei 180 Grad  ca. 60 Min. **6 x 100 g € 6,95**



9503 Burger-Brötchen
Ob als Snack oder als Burgermenü, dieses Brötchen punktet mit seinem besonders aromatischen Geschmack und seiner langen Frische. Diese erhält es durch den Natursauerteig sowie 100 % natürliche Zutaten. 600 g. (1000 g € 9,92)

 2-4 Min. bei 200 Grad  ca. 60 Min. **6 x 100 g € 5,95**



9506 Brioche-Burger-Brötchen
Das Trend-Brötchen für beste Hamburger: aus extra dickem, weichem Brioche-Teig, mit Butter verfeinert. Brioche-Burger-Brötchen haben eine leichte, dezente Süße und erinnern an ein Milchbrötchen. 600 g. (1000 g € 14,92)

 2-4 Min. bei 180 Grad  ca. 60 Min. **6 x 100 g € 8,95**



4115 Crunchy-Chicken-Burger
Burger Patties aus zartem, saftigem Hähnchen-Brustfleisch, gewürzt, gegart und mit einer krossen Cornflakespanade umhüllt. Dazu passen hervorragend unsere Burger-Brötchen. Schnelle und einfache Zubereitung im Backofen. **5 Stück.** (1000 g € 13,77)

 ca. 23 Min. bei 200 Grad  ca. 12 Min.  ca. 6 Min. **650 g € 8,95**



5077 Irischer-Angus-Burger
Dieser Burger ist Legende. Ein Premium Produkt aus 100% zertifiziertem Angus-Rindfleisch. Ideal für den Grill oder die Pfanne. Die erste Wahl für anspruchsvolle Feinschmecker. 720 g. (1000 g € 17,29)

 10-12 Min.  10-12 Min. **4 x 180 g € 12,45**



FERTIG GEBRATEN!

5064 Backofen-Meisterschnitzel
Der beliebte Klassiker auch für den Backofen. Saftige Schweineschnitzel, lecker gewürzt und paniert. Die Schnitzel sind schon fertig gebraten und gelingen daher garantiert. **5 Stück.** (1000 g € 16,36)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad ca. 12 Min. ca. 6 Min. **700 g € 11,45**



Neu!

5094 Cordon bleu vom Schwein
Herrlich zartes Schweineschnitzel, gewürzt und umhüllt von einer locker knusprigen Panade. Gefüllt mit herzhaftem Kochschinken und zart schmelzendem Gouda Käse. **5 Stück.** (1000 g € 19,93)

ca. 12 Min. ca. 20 Min. **700 g € 13,95**



Neu!

5093 Lamm Hacksteak
Zartes Lamm Hacksteak aus reinem Lammfleisch, verfeinert mit einer Gewürzkräutermischung. Schon fix und fertig gebraten. Ideal wenn es mal schnell gehen muss! **10 Stück.** (1000 g € 17,93)

ca. 6 Min. ca. 10 Min. bei 180 Grad **750 g € 13,45**



4384 Grillhaxen
Deftige Mahlzeit ohne Speck und Schwarte. Im Backofen erwärmen und traditionell mit Klößchen und Rotkohl servieren. **2 Stück.**

ca. 40 Min. bei 180 Grad ca. 20 Min. **1000 g € 11,45**



5102 Kalbsleber
Kalbsleber gehört zu den qualitativ besten und teuersten Leberarten, da sie besonders mild und zart ist. Sie bleibt beim Garen am saftigsten, daher ist sie sogar ideal zum Grillen geeignet. Kalbsleber erkennt man an der hellbraunen Farbe und am glatten Anschnitt. 480 g. (1000 g € 21,77)

5-6 Min. **4 x 120 g € 10,45**



5049 Lammsteaks mariniert
Neuseeland Lammsteaks, sauber pariert, portioniert, in einer leichten Knoblauchmarinade. **Ca. 8 Stück.** (1000 g € 33,90)

ca. 6 Min. ca. 6 Min. **500 g € 16,95**



5088 Mini Leberkäse
Kleine, herzhaft Fleischkäsebällchen aus Schweinefleisch und Zwiebeln. Fertig gebraten. **40 Stück.** (1000 g € 11,81)

ca. 4 Min. ca. 3 Min. **800 g € 9,45**



5076 Mini-Haxe BBQ-Style
Herzhaft Mini-Haxen am kleinen Knochen, in einer typischen BBQ-Marinade gegart. Ideal für die Grillsaison. Im Beutel gegart. **4 Stück.** (1000 g € 18,68)

18-20 Min. bei 180 Grad 18-20 Min. **720 g € 13,45**



5006 Mini-Backofen-Schnitzel
Zarte Schweineschnitzel aus dem Lachs geschnitten. Fertig gewürzt, umhüllt von einer Panade. Schon gebraten. (1000 g € 14,94)

ca. 12 Min. bei 180 Grad ca. 6 Min. ca. 4 Min. **800 g € 11,95**



4363 Schweine-Lachsschnitzel
Zarte Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten. Fertig gewürzt und paniert. **5 Stück.** (1000 g € 12,60)

ca. 14 Min. **750 g € 9,45**



4296 Kohlruladen
Bratfertige Rouladen. Blanchierte Weißkohlblätter gefüllt mit gewürztem Schweinefleisch. Besonders hoher Fleischanteil. **4 Stück.** (1000 g € 11,19)

ca. 45 Min. bei 180 Grad ca. 40 Min. **800 g € 8,95**



4468 Bockwurst
Mild geräucherte Wurst aus Schweinefleisch. **9 Stück.**
(1000 g € 13,01)

 ca. 6 Min. **765 g € 9,95**



4614 Original Thüringer-Rostbratwurst
Herzhafte Würstchen nach Original-Rezeptur hergestellt. **8 Stück.**
(1000 g € 12,43)

 ca. 8 Min.  ca. 8 Min. **800 g € 9,95**



4359 Wiener-Würstchen
Feine Würstchen aus Schweinefleisch in zartem Saitling. **14 Stück.**
(1000 g € 14,21)

 ca. 6 Min. **700 g € 9,95**



4609 Rostbratwurst
Pikante Bratwurst aus Schweinefleisch. Schnell fertig in der Pfanne oder auf dem Grill. **8 Stück.** (1000 g € 11,81)

 ca. 8 Min.  ca. 8 Min. **800 g € 9,45**



4295 Mettenden
Die passende Einlage für alle Eintöpfe. Mettenden aus Schweinefleisch, mild geräuchert und pikant im Geschmack. **10 Stück.**
(1000 g € 12,44)

 ca. 25 Min. **800 g € 9,95**



4651 Weißwurst mit Senf
Spezialität aus Schweine- und Kalbfleisch. **10 Stück.** Und dazu der echte „Händlmaier's süßer Hausmachersenf“ (5 x 15 ml).
(1000 g € 12,44)

 ca. 10 Min. **800 g € 9,95**



5075 Hackfleischrolle-Athen
Herzhafte Spezialität aus pikant gewürztem Schweinefleisch mit einer cremigen Frischkäsefüllung, nach griechischer Art mit Knoblauch verfeinert. **12 Stück.** (1000 g € 13,82)

 ca. 10 Min. bei 180-190 Grad  4-5 Min. **720 g € 9,95**



5111 Kalbs-Frikadellen
Herrlich lockere Frikadellen aus reinem Kalbfleisch. Fix und fertig gewürzt und schon gebraten. **13 Stück.** (1000 g € 20,10)

 ca. 12 Min.  ca. 7 Min.  ca. 3 Min. **520 g € 10,45**

Herzhafte Hackfleisch-Spezialitäten



5065 Cevapcici
Hackfleischröllchen aus reinem Rinderhack, sehr locker und saftig. Schmecken kalt und warm. Bereits gebraten.
Ca. 25 Stück. (1000 g € 13,27)

 ca. 10 Min. bei 160 Grad  ca. 8 Min.  ca. 3 Min. **750 g € 9,95**



4368 Premium-Frikadellen
Die beliebte Frikadelle, hergestellt aus Schweine- und Rindfleisch. Ohne Fett fertig gebraten. **7 Stück.** (1000 g € 11,36)

 ca. 12 Min. bei 180 Grad  ca. 12 Min.  ca. 5 Min. **700 g € 7,95**



4377 Mini-Frikadellen
Kleine, fertig gebratene Hackfleischbällchen aus Schweine- und Rindfleisch. Nur auftauen! Ideal als Party-Snack.
Ca. 32 Stück. (1000 g € 11,81)

 ca. 10 Min.  ca. 5 Min.  3-4 Min. **800 g € 9,45**



Besser - zuhause genießen

Mit Tiefkühlfachberater Thomas Gruf



Thomas Gruf lebt seit vielen Jahren mit seiner Partnerin Karin und deren Kindern und Enkelkindern in Schuby Dörphof. Das liegt direkt an der schönen Ostsee, zwischen Kappeln und Damp.

Liefergebiete:

Kappeln an der Schlei, Süderbrarup, Angeln sowie die nordfriesischen Inseln Föhr, Amrum, Sylt und die Halligen.

Tiefkühlfachberater seit: 20 Jahren

Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:

Ich bin sehr gerne unter Menschen. Der tägliche Kontakt zu meinen Kunden und die super Produkte von „Besser“ machen den Job als Tiefkühl-Heimdienst zu meinem absoluten Traumberuf. Es bereitet mir jeden Tag viel Freude, mit dem „Besser“-Mobil



auf Tour zu fahren und den Kunden die leckeren Lebensmittel nach Hause zu bringen.

Welchen besonderen

Service bieten Sie Ihren Kunden?:

Ich bringe meinen Kunden die Ware bis zu Ihnen nach Hause und auf Wunsch auch bis in die Truhe. Ich bin stets freundlich und gut gelaunt, das schätzen meine Kunden an mir.

Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:

Weil man unsere Produkte schnell und einfach zubereiten kann. Dabei sind sie nicht nur lecker, sie tragen auch zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung bei.

Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser“?:

Weil „Besser“ im Heimdienstbereich die beste Qualität hat.



Besser Wissen - Fisch

Fisch ist ideal für eine gluten- und laktosefreie Ernährung, denn alle naturbelassenen Fischprodukte sind generell unbehandelt und somit gluten- und laktosefrei.



Frisch auf den Tisch

Gesund, abwechslungsreich und lecker. Das sind unschlagbare Argumente, die für Fisch sprechen. Wer Tiefkühlfisch wählt, erhält darüber hinaus besondere **Frische-Vorteile**. Ob Seelachs, Kabeljau oder Rotbarsch: Auf hoher See wird der Fisch **sofort nach dem Fang verarbeitet und tiefgefroren**. Damit bietet der Fisch aus der Tiefkühlung in puncto Frische **Top-Qualität**. Der Grund: Die Kälte schützt auf natürliche Weise das Aroma, die Vitamine und die wertvollen Inhaltsstoffe. Dazu zählen unter anderem Magnesium, Jod, das hochwertige Eiweiß und die wichtigen Omega-3-Fettsäuren.

Bequeme Zubereitung

Ein **Pluspunkt** für Tiefkühlfisch ist die bequeme Zubereitung. „**Praktisch grätenfrei**“ wird er angeboten und damit entfällt mühevoll Schuppen, Entgräten und Filetieren.

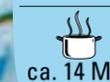
Natürlich mit Schutzglasur

Unsere Naturfische sind umhüllt mit einer Schutzglasur aus reinem Trinkwasser. Dadurch wird das Fischfleisch während der Lagerung vor direktem Luftkontakt, und somit vor einem Austrocknen durch Wasserverlust, geschützt. Das heißt, die Fischfilets haben nach dem Auftauen noch die gleichen Frischemerkmale wie unmittelbar nach dem Fang.



Neu!

6079 Alaska Seelachs in Senfsauce
Zarte Alaska-Seelachsfilet-Stücke in einer herzhaften Senfsauce, fein abgestimmt mit knackigem Gemüse. Einfache und schnelle Zubereitung im Kochbeutel. 1000 g.



ca. 14 Min.



ca. 12 Min.

2 x 500 g € 9,95



6652 Wildlachs-Portionen
Naturbelassene Wildlachs-Portionsstücke aus edlen Lachs-Seiten geschnitten. Ohne Haut. Praktisch grätenfrei.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 21,54)

 ca. 12 Min. **810 g (900 g glasiert) € 17,45**



6656 Lachsfilet-Portionen „Salmo Salar“
Edle „Salmo Salar“-Filetportionen vom atlantischen Lachs, ohne Haut. Naturbelassen. Ideal zum Braten und Dünsten. **4 Stück.**
(1000 g € 31,58)

 ca. 16 Min.  ca. 12 Min. **600 g € 18,95**



6252 Alaska-Seelachs, natur
Aus den Gewässern des Nord-Pazifiks. Einfach braten, dünsten oder mit Gemüse in Folie backen. Praktisch grätenfrei.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 14,51)

 5-7 Min. **720 g (800 g glasiert) € 10,45**



6651 Kabeljau-Rückenstücke
Fangfrisch verarbeitet, ohne Haut. Praktisch grätenfrei.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 25,83)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **540 g (600 g glasiert) € 13,95**



6258 Kabeljau-Filet
Die saftigen Filets sind naturbelassen und praktisch grätenfrei. Fest im Biss und aromatisch im Geschmack. Die schonende und sorgsame Verarbeitung garantieren einen einzigartigen Fischgenuss. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 21,46)

 15-20 Min.  ca. 15 Min. **720 g (800 g glasiert) € 15,45**



6248 Seelachs-Loins
Ein Erlebnis für den Gaumen. Loins sind die feinsten Portionen vom Seelachsrückenteil. Die saftigen Filets sind naturbelassen und ideal zum Braten und Dünsten. Praktisch grätenfrei.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 19,38)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **720 g (800 g glasiert) € 13,95**



Fisch Ahoi!



6257 Nordsee-Schollen-Filet, natur
Hochwertiges Fischfilet, kräftig im Geschmack. Praktisch grätenfrei.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 20,76)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **720 g (800 g glasiert) € 14,95**



6040 Kap-Seehecht
Schmackhaftes Kap-Seehechtfilet mit Haut. Praktisch grätenfrei. Ein Genuss, egal ob gebraten oder gedünstet.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 17,72)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **900 g (1000 g glasiert) € 15,95**



6259 Rotbarsch
Rotbarsch-Filets, ein würziges, festes Fleisch. Praktisch grätenfrei.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 20,76)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **720 g (800 g glasiert) € 14,95**



6001 Pangasius-Filet
Pangasius-Fleisch ist auffallend weiß und sehr zart.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 14,39)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **900 g (1000 g glasiert) € 12,95**



6288 Seehecht „Müllerin“
 Erlesenes Kap-Seehecht-Filet, fein mehliert und dezent gewürzt. Mit Zitronen-Aroma und Petersilie. Vorgebacken. Praktisch grätenfrei. **Ca. 5 Stück.** (1000 g € 19,94)

 ca. 25 Min. bei 180-190 Grad  ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **800 g € 15,95**



6264 Alaska-Seelachs, paniert
 Saftige Filet-Portionen in knuspriger Panade. Nur kurz braten. Praktisch grätenfrei. **5 Stück.** (1000 g € 11,19)

 ca. 8 Min.  ca. 12 Min. **800 g € 8,95**



6044 Limanda-Aspera
 Saftiges Fischfilet in einer feinen Kräuter-Zitronenpanade. Ein Fisch, der mit seinem weißen Fleisch und mit köstlichem Geschmack überzeugt. Vorgebacken und praktisch grätenfrei. **6-8 Stück.** (1000 g € 18,69)

 ca. 20 Min. bei 180-190 Grad  ca. 10 Min. **800 g € 14,95**



6055 Alaska-Seelachs „Landmann Art“
 Zartes Alaska-Seelachs-Portionsfilet in schmackhafter Kartoffelpanade. Schon vorgebraten. **5 Stück.** (1000 g € 13,27)

 20-25 Min. bei 200 Grad  8-10 Min. **750 g € 9,95**



6279 Backfisch „Gourmet“
 Alaska-Seelachs-Filet umhüllt von einem Backteig. Praktisch grätenfrei. **6 Stück.** (1000 g € 14,01)

 ca. 25 Min. bei 200 Grad  ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **960 g € 13,45**



6008 Eismeer-Filetten
 Filetten aus feinem Alaska-Seelachs mit Panade. Auf See gefrostet. Praktisch grätenfrei. **7 Stück.** (1000 g € 12,33)

 ca. 12 Min.  ca. 7 Min. **1050 g € 12,95**



6077 Alaska-Seelachs im Tempurateig
 Davon bekommt man nie genug: Saftiges Alaska-Seelachsfilet in einer knusprigen Tempurateighülle. Ein köstlicher Knusperfisch wie frisch vom Jahrmarkt. Schmeckt am besten aus der Pfanne oder der Fritteuse. **5-7 Stück.** (1000 g € 19,93)

 ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **700 g € 13,95**



6649 Scholle, paniert
 Fertig zubereitete zarte Filets, umhüllt von knuspriger Panade. Vorgebacken. Praktisch grätenfrei. **6 Stück.** (1000 g € 16,81)

 ca. 25 Min. bei 180-190 Grad  ca. 12 Min. **800 g € 13,45**



6249 Eismeer-Seelachsspitzen paniert
 Naturbelassene Köhler-Filets, in einer knusprigen Panade. Eine genussvolle Fischmahlzeit für die ganze Familie. Praktisch grätenfrei. (1000 g € 12,44)

 ca. 12 Min.  ca. 8 Min. **800 g € 9,95**



Praktisch
grätenfrei

6016 Regenbogen-Forellen
Nur noch würzen, in Alufolie wickeln und ab in den Backofen. **4 Stück.** (1000 g Netto-Fischgewicht = € 16,60)

ca. 25 Min. bei 180-190 Grad ca. 20 Min ca. 20 Min

810 g (900 g glasiert) € 13,45



6022 Fischstäbchen
Fischstäbchen aus zartem Seefisch. Schnell zubereitet. Nicht nur für die Kleinen! Praktisch grätenfrei. **34 Stück.**

ca. 10 Min. ca. 5 Min. **1000 g € 8,95**



6042 Riesen-Garnelen in Knoblauch-Kräuter-Marinade
Genießen wie im Urlaub. Knackige Riesen-Garnelen in einer herzhaft feinen Kräuter-Knoblauch-Sauce. (1000 g € 33,90)

ca. 6 Min **500 g € 16,95**



6057 Calamaris
Außen krosser Backteig, innen saftiger, zarter Tintenfisch. Heiß mit Remoulade servieren. Ein toller Genuss! (1000 g € 12,44)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad ca. 6 Min. **800 g € 9,95**



6294 Riesen-Garnelen
Ausgesuchte, große Garnelen, roh, ohne Kopf und Schale. Ob zu einem frischen Salat oder einer gebackenen Kartoffel, immer ein Genuss. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 31,17)

ca. 6 Min **640 g (800 g glasiert) € 19,95**

Regenbogen-Forelle



Bei der Auswahl unserer Fischprodukte achten wir auf nachhaltigen Fischfang!

Wir führen keine Fischarten aus bedrohten Beständen und tragen somit zum Erhalt der Fischvielfalt für die kommenden Generationen bei. Auf den Verpackungen finden Sie die Fanggebiete der einzelnen Fischarten, somit können Sie jederzeit die Herkunft des Produktes bestimmen. Zur Schonung der Wildbestände kommt ein Teil unserer Produkte

aus Aquakulturen. Durch Aquafarming kann bald ein Großteil des weltweiten Meerestierbedarfs gedeckt werden, wodurch sich die überfischten Meere erholen können. Aquafarmen bieten eine gute Alternative zu dem herkömmlichen Fischfang, da hier nach Bedarf gezüchtet werden kann.



Garnelen

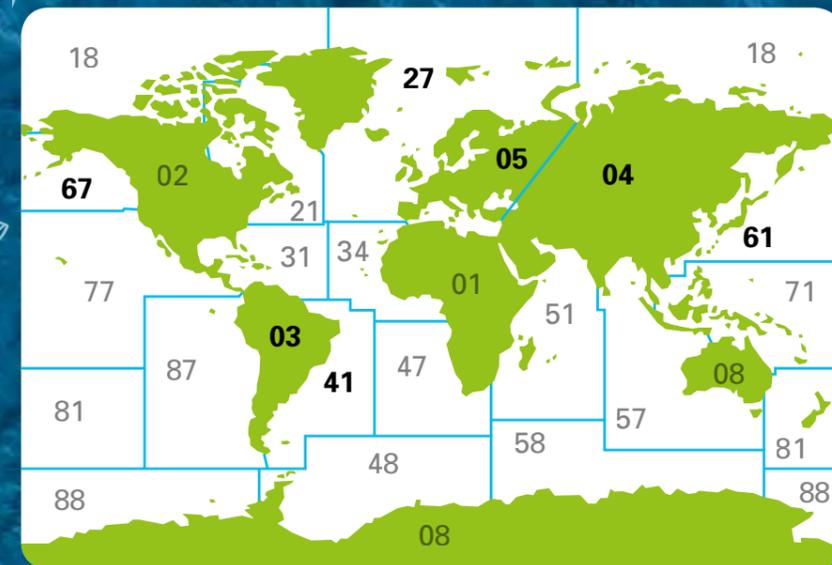


Kabeljau



Rotbarsch

Hier kommt Ihr Fisch her



Seehecht



Pangasius



Lachs

Aquakultur / Zuchtfisch

03 Südamerika

6016 Regenbogen-Forellen

04 Asien

6001 Pangasius-Filet
6042 Riesen-Garnelen in Kräuter Marinade
6294 Riesen-Garnelen

05 Europa

6016 Regenbogen-Forellen
6656 Lachsfilet Portionen „Salmo Salar“

Wildfang

27 Nordostatlantik

6248 Seelachs Loins
6249 Eismeer Seelachs-spitzen paniert
6257 Nordsee Schollenfilet, natur
6258 Kabeljau-Filet
6259 Rotbarsch
6651 Kabeljau-Rückenstücke

41 Südwestatlantik

6040 Kap Seehecht
6057 Calamaris
6288 Seehecht „Müllerin“

61 Nordwestpazifik

6008 Eismeer-Filetten
6022 Fischstäbchen

Wildfang

61 Nordwestpazifik

6044 Limanda Aspera
6055 Alaska-Seelachs „Landmann Art“
6077 Alaska-Seelachs im Tempurateig
6079 Alaska Seelachs in Senfsauce
6252 Alaska-Seelachs, natur
6264 Alaska-Seelachs, paniert
6279 Backfisch „Gourmet“
6649 Scholle, paniert
6652 Wildlachs-Portionen

67 Nordostpazifik

6008 Eismeer-Filetten
6022 Fischstäbchen
6044 Limanda Aspera
6279 Backfisch „Gourmet“
6649 Scholle, paniert

Scholle





Besser - zuhause genießen

Mit Tiefkühlfachberater Jörg Thieme



Jörg Thieme wohnt mit seiner Frau in Elsterberg, im schönen Vogtland.

Liefergebiete:

Teile vom Sächsischen, Thüringischen und Bayerischen Vogtland.

Tiefkühlfachberater seit: 22 Jahren

Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:

Das Schöne an meinem Beruf ist, dass er sehr abwechslungsreich ist. Durch den täglichen Umgang mit meinen Kunden gestaltet sich jeder Tag ganz individuell. Einige Familien beliefere ich schon so lange, dass bereits deren Kinder und Enkelkinder bei mir Kunden sind.

Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:

Der Service an meine Kunden steht bei mir im

Mittelpunkt. Dazu gehört für mich unter anderem Pünktlichkeit und natürlich gehe ich auf individuelle Wünsche ein.



Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:

Die Lebensmittel von „Besser“ ermöglichen eine zeitsparende und einfache Zubereitung und sind dabei von einer sehr guten Qualität.



Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser“?:

Weil ich mit „Besser“ unschlagbar gute Heimdienst-Qualität für meine Kunden habe.

Besser Wissen - Pizzen, Pfannengerichte und Snacks

Italienische Pizzen aus dem Holzofen, köstliche Pfannengerichte mit besten Zutaten und raffinierte Snacks – lassen Sie sich von dieser Vielfalt kulinarisch verwöhnen.



Reine Zutaten

Bei all unseren Pfannen- und Fertiggerichten **verzichten wir auf künstliche Farbstoffe und Aromen, sowie auf Geschmacksverstärker**. Leckere Kräuter und Gewürze verfeinern unsere Produkte auf **natürliche Art**.

Original italienischer Pizza-Genuss

Unsere **Di Gusti Pizzen** kommen aus einer **traditionellen, italienischen Pizzamanufaktur**. Mit Liebe und Hingabe wird hier bereits in der zweiten Generation, traditionell und handwerklich, nach Familienrezepturen, Pizza gebacken. Die frischen und erlesenen Zutaten unserer Di Gusti Pizzen werden in liebevoller **Handarbeit** gesetzt. Es ist die perfekte Verbindung aus handwerklichem Können auf höchstem Niveau und **jahrelanger Erfahrung**.

Ideal für Vegetarier

Vegetarisches Essen liegt immer noch voll im Trend, und das aus gutem Grund. Viele **wertvolle Inhaltsstoffe** und **neue Geschmackserlebnisse** machen diese Ernährungsform interessant. Raffinierte Pfannengerichte, wie zum Beispiel unsere **Asia-Nudelpfanne**, **Penne-Tomate-Mozzarella** oder auch unsere **Bauernpfanne** bringen Abwechslung auf den Tisch.

Snacks – einfach, schnell und lecker

Egal ob als Zwischenmahlzeit, Fingerfood zum Aperitif, als Partysnack oder wenn überraschend Gäste kommen, unsere Snacks sind immer heiß begehrt! **Einfache Zubereitung mit Gelinggarantie**.



Das Besondere an unseren **Di Gusti Pizzen** ist, dass sie im **Holzofen gebacken** werden. Bei dieser Technik sind Hölzer im Einsatz, die nur wenig Rauch bilden. Ein weiterer Vorteil am Holzofen ist, dass der Rand der Pizza durch die extrem große Hitze **schön knusprig** wird, der Boden aber herrlich weich bleibt. Kräuter bleiben **aromatisch**, die Tomaten trocknen nicht aus, Mozzarella und Gouda schmelzen. Das ist **Pizza-Genuss**, so lecker wie in Italien.

Neu!

7380 Di Gusti Döner

Hier vereinen sich zwei der beliebtesten Gerichte zu einem mediterranen Doppelgenuss. Die im Holzofen gebackene Döner Pizza ist belegt mit Hähnchen Dönerfleisch, Zwiebeln, sonnengereiften Tomaten und einer leckeren Dönersauce. Probieren Sie einfach mal! Durchmesser 26 cm. **2 Stück**. (1000 g € 11,19)



8-12 Min. bei 220 Grad

800 g € 8,95

*Italienische Pizzakunst
aus dem Holzofen*



7371 Di Gusti Salami
Genießen Sie die beliebte Pizza aus dem Holzofen. Knusperdünn und herzhaft saftig. Belegt mit feinstem Gouda, naturgereifter Edelsalami und einer Sauce aus sonnengereiften Tomaten. Durchmesser 26 cm. **2 Stück.** (1000 g € 10,46)

 8-12 Min. bei 220 Grad **760 g € 7,95**



7377 Di Gusti Schinken
Die beliebte Pizza mit Mozzarella und Gouda, Schinken und Champignons. Knusperdünn und herzhaft saftig. Eine Sauce aus italienischen, sonnengereiften Tomaten rundet die Pizza ab. Durchmesser 26 cm. **2 Stück.** (1000 g € 9,58)

 8-12 Min. bei 220 Grad **830 g € 7,95**



7380 Di Gusti Döner
Hier vereinen sich zwei der beliebtesten Gerichte zu einem mediterranen Doppelgenuss. Die im Holzofen gebackene Döner Pizza ist belegt mit Hähnchen Dönerfleisch, Zwiebeln, sonnengereiften Tomaten und einer leckeren Dönersauce. Probieren Sie einfach mal! Durchmesser 26 cm. **2 Stück.** (1000 g € 11,19)

 8-12 Min. bei 220 Grad **800 g € 8,95**



7374 Di Gusti Thunfisch
Die beliebte Pizza mit Thunfisch, gebacken im Holzofen. Dazu feinsten Gouda, Mozzarella und rote Zwiebelringe. Sonnengereifte Tomaten machen die Pizzasauce zu einem Gaumenschmaus. Durchmesser 26 cm. **2 Stück.** (1000 g € 9,94)

 8-12 Min. bei 220 Grad **800 g € 7,95**



7375 Di Gusti Margherita
Die Di Gusti Margherita hat einen locker-luftigen Boden, der im Holzofen gebacken wird. Belegt mit Gouda und Mozzarella auf Tomatensauce ist sie der Klassiker aus Italien. Ideal zum individuellen Belegen. Schmeckt auch den kleinen Genießern. Durchmesser 26 cm. **2 Stück.** (1000 g € 9,93)

 8-12 Min. bei 220 Grad **700 g € 6,95**



7378 Di Gusti Mozzarella
Die Pizza aus dem einzigartigen Holzofen: Belegt mit Mozzarella, feinen Cherrytomaten, abgerundet mit aromatischem Pesto. Sonnengereifte Tomaten sind die Basis für die Pizzasauce. Durchmesser 26 cm. **2 Stück.** (1000 g € 9,70)

 8-12 Min. bei 220 Grad **820 g € 7,95**



7372 Di Gusti Hawaii
Die Holzofen-Pizza Hawaii schmeckt herrlich fruchtig. Würziger Gouda und Mozzarella, saftige Ananasstückchen und feiner Kochschinken treffen auf einen köstlichen Boden mit Knusperrand. Eine Sauce aus italienischen, sonnengereiften Tomaten rundet die Pizza ab. Durchmesser 26 cm. **2 Stück.** (1000 g € 9,14)

 8-12 Min. bei 220 Grad **870 g € 7,95**



7373 Di Gusti Speciale
Die Pizza aus dem einzigartigen Holzofen: belegt mit feinstem Gouda und Mozzarella, herzhafter Salami, aromatischen Champignons, echtem Kochschinken und einer fruchtigen Tomatensauce. Durchmesser 26 cm. **2 Stück.** (1000 g € 9,70)

 8-12 Min. bei 220 Grad **820 g € 7,95**



7033 Piccolini Salami
Der kleine Snack mit Tomaten, Käse und Salami. **18 Stück.**
(1000 g € 17,50)

 ca. 10 Min. bei 180-190 Grad

540 g € 9,45



7010 Piccolini-Sortiment
3 Sorten Pizza-Snacks. Je 6 Piccolinis Käse, Schinken und Elsässer Art. Da ist für jeden etwas dabei. **18 Stück.** (1000 g € 18,43)

 ca. 10 Min. bei 180-190 Grad

540 g € 9,95

Asiatischer Leckerbissen



7336 Frühlingsrollen
Backofen-Frühlingsrollen aus dünnem Teig gefüllt mit zartem Hähnchen-Brustfilet, Mungokeimlingen und knackfrisch blanchiertem Gemüse. Ein raffinierter asiatischer Snack. **8 Stück.** (1000 g € 9,13)

 ca. 20 Min. bei 180-190 Grad  ca. 20 Min.  ca. 10 Min. **1200 g € 10,95**



7365 Back-Camembert
Fertig paniertes und vorgebackener Back-Camembert. Ein toller schneller Snack oder mit Baguette und Salat eine ausgewogene Hauptmahlzeit. Dazu empfehlen wir Preiselbeeren. 600 g. (1000 g € 19,92)

 8-10 Min. bei 180 Grad **8 x 75 g € 11,95**



9057 Schinken-Käse-Buttercroissants
Buttercroissants gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse-Sahne-Crème. **8 Stück.** (1000 g € 12,44)

 ca. 22 Min. bei 180-190 Grad **800 g € 9,95**



8628 Blätterteig-Nester Schinken-Käse
Lockerer Blätterteig gefüllt mit herzhaftem Schinken und Emmentaler. **8 Stück.** (1000 g € 13,58)

 ca. 25 Min. bei 180-190 Grad **880 g € 11,95**



7015 Flammkuchen-Sortiment
Die schmecken jedem! 2 Flammkuchen Elsässer Art (310 g) und 2 Käse-Flammkuchen (310 g). **4 Stück.** (1000 g € 12,06)

 ca. 12 Min. bei 180 Grad **1240 g € 14,95**



7400 Elsässer Flammkuchen
Dünn, knuspriger Teig mit saftigem Crème fraîche-Käse-Belag und herzhaften Schinkenstreifen. **4 Stück.** (1000 g € 11,65)

 ca. 12 Min. bei 180 Grad **1240 g € 14,45**



8394 Mini Frühlingsrollen
Leckere Frühlingsrollen, gefüllt mit reichlich Gemüse, pikant abgeschmeckt. Köstlich als Fingerfood oder als Vorspeise. **40 Stück.** (1000 g € 11,19)

 6-7 Min.  ca. 10 Min. bei 200 Grad **2 x 400 g € 8,95**



7041 Winzer-Baguette
Vorgebackenes Baguette mit Edamer, Schinkenstreifen, Champignons, Schmand und Mayonnaise. Abgerundet mit Curry. **4 Stück.** (1000 g € 14,63)

 ca. 18 Min. bei 180-190 Grad **680 g € 9,95**



7042 Hawaii-Baguette
Vorgebacken mit einer Sauerrahm-Mischung. Verfeinert mit Ananas-Saft, würzigen Schinkenstreifen, Ananas und Emmentaler. **4 Stück.** (1000 g € 14,63)

 ca. 18 Min. bei 180-190 Grad **680 g € 9,95**



Gesund und lecker genießen,
mit wenig Kohlenhydraten



4080 Hähnchen-Brustfilet, unpaniert
Hochwertiges, eiweißreiches und fettarmes Fleisch, mild im Geschmack. Zum Braten, Dünsten oder Grillen. **Ca. 8 Stück.** (1000 g € 15,50)



ca. 15 Min.

900 g € 13,95



4082 Puten-Brustfilet, unpaniert
Zarte Schnitzel aus der Putenbrust. Mild gewürzt. Leicht bekömmlich. **Ca. 8 Stück.** (1000 g € 14,94)



ca. 15 Min.

900 g € 13,45



6656 Lachsfilet-Portionen „Salmo Salar“
Edle „Salmo Salar“-Filetportionen vom atlantischen Lachs, ohne Haut. Naturbelassen. Ideal zum Braten und Dünsten. **4 Stück.** (1000 g € 31,58)



ca. 16 Min.



ca. 12 Min.

600 g € 18,95



Leichter als Sie denken

Low Carb liegt im Trend – und das schon seit fast 40 Jahren. Das Tolle daran: Die

Reduzierung von Kohlenhydraten hilft beim **Abnehmen** und sie trägt zu einer **gesunden Ernährung** bei. Deswegen setzen auch immer mehr Menschen auf diese Art der Ernährung.

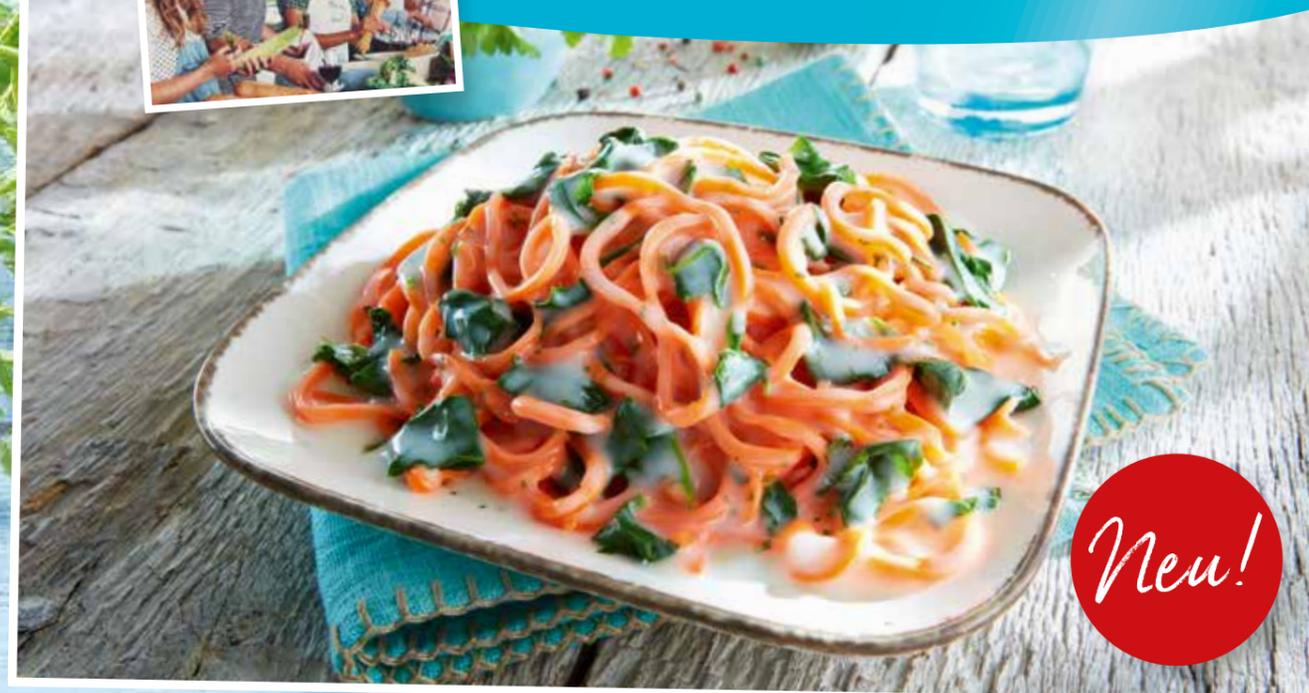
Neu und mit wenig Kohlenhydraten

Wenig Kohlenhydrate haben auch unsere neuen Produkte **Karottennester Käse-Sahne** und **Zucchiniester mit Vollkornnudeln al Arrabiata** – und das Beste, sie schmecken richtig lecker. Viel Spaß beim Probieren.

Mehr davon

Für weitere, eigene **kohlenhydratarne Rezepte** empfehlen wir zum Beispiel unser **Hähnchen-Brustfilet, unpaniert** oder auch den **Lachs „Salmo Salar“**. Hieraus lassen sich in Kombination mit unseren Rohgemüsesorten tolle, leichte Menüs zaubern.

Ihnen fehlt die Idee? Auf unserer Internetseite finden Sie viele tolle und einfache Rezepte.



7596 Karottennester Käse-Sahne
Modern Food – das ist perfekt für eine bewusste und kohlenhydratarne Ernährung. Es müssen nicht immer Nudeln sein! Unsere Karottennester „Caroodles“ bestehen aus fein geschnittenen Karotten, verfeinert mit Spinat, in einer würzigen Käse-Sahnesauce. Ideal als Beilage oder auch als Komplettgericht. Einzeln entnehmbar. (1000 g € 11,30)



8-10 Min

1500 g € 16,95



2085 Blumenkohlreis „Kokos Limette“
Fein gehackter Blumenkohl, in Reis-Optik, verfeinert mit Kokosnussmilch und Limettensaft. Eine tolle kohlenhydratarne Beilage zu allen Geflügelgerichten oder auch Fischgerichten. Ideal auch für eine vegetarische Ernährung.



10-12 Min.

1000 g € 7,95



7598 Zucchiniester mit Vollkornnudeln al Arrabiata
Lang und fein geschnittene, grüne Zucchiniester, mit Vollkorn-Linguine, in einer würzigen Tomatensauce, abgerundet mit feinen Gewürzen. Ideal auch als Auflauf. Diese Pfanne ist vegetarisch, besonders reich an Proteinen und Ballaststoffen und enthält keine Zusatzstoffe. 900 g. (1000 g € 14,39)



15-20 Min.

2 x 450 g € 12,95



Vegetarisch genießen

7639 Asia-Nudelpfanne
Fernöstliche Spezialität aus gegarten, original chinesischen Nudeln und einer Gemüsepilzmischung. Pikant gewürzt mit Sojasauce und Sesamöl.

1000 g € 6,95



8-10 Min.



Vegetarisch genießen

7616 Schupfnudelpfanne
Das Schwaben-Ländle lässt grüßen: Schmale Schupfnudeln mit Gemüse in einer feinen Sauce mit Petersilie. Ideal als Hauptgericht oder köstliche Beilage.

1000 g € 7,95



ca. 10 Min.



Vegetarisch genießen

7641 Penne-Tomate-Mozzarella
Italien lässt grüßen; Penne-Nudeln al dente mit fruchtiger Tomatensauce und Mozzarella. Lässt sich nach Bedarf portionieren und schmeckt Groß und Klein!

1000 g € 7,45



ca. 12 Min.



Vegetarisch genießen

7093 Bauernpfanne
Rustikale Gemüse-Kartoffelpfanne für die ganze Familie, aus Kartoffeln, Broccoli, Blumenkohl, Brechbohnen, Karotten und Zwiebeln. Herzhaft gewürzt. Ideal als Hauptgericht oder köstliche Beilage.

1000 g € 6,95



ca. 10 Min.



Vegetarisch genießen

7012 Käse-Spätzle
Eierspätzle mit herzhaftem Käse und Zwiebeln nach traditioneller Rezeptur. Mit etwas Butter in der Pfanne anbraten und genießen wie die Schwaben.

1000 g € 7,45



ca. 12 Min.



Neu!

7648 Spaghetti mit Garnelen
Unsere Spaghetti mit Garnelen kombinieren knackig-zarte Garnelen mit Pasta in einer mediterranen Kräutersauce. Verfeinert durch etwas Knoblauch wird dieses Gericht zu einem mediterranen Genuss. Einfach tiefgekühlt in die Pfanne geben, kurz garen und direkt genießen. Dazu passt ein frischer Salat. (1000 g € 13,27)

750 g € 9,95



10-12 Min.



7635 Italienische Nudel-Pfanne
Ein leichtes Gericht – Nudeln al dente, frische Erbsen, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Hackfleisch.

1000 g € 7,95



ca. 12 Min.



7617 Nudel-Pfanne Toscaner Art
Schmetterlingsnudeln, frische Paprika-Streifen, milder Blattspinat und saftiges Hähnchenfleisch. Verfeinert mit geriebenem Käse und Gewürzen.

1000 g € 7,95



ca. 12 Min.



7076 Fischpfanne Neptun
Herzhaftes Pfannengericht mit Bratkartoffeln, Alaska-Seelachs, gepökelten Schweinefleischwürfeln und reichlich Gemüse. Fix und fertig gewürzt.

1000 g € 8,95



ca. 15 Min.



7110 Steakhouse-Pfanne
Frittierte Kartoffeln kombiniert mit Schweine-Hacksteaks und knackigem Gemüse in einer BBQ-Salsa-Sauce nach amerikanischer Art. Nicht nur für BBQ Liebhaber ein Genuss.

1000 g € 8,95



ca. 12 Min.



7627 Nudelpfanne süß-sauer
Pfannengericht nach asiatischer Art, mit Bandnudeln, zarten Hähnchen-Brustfilet-Stücken, gelber Paprika und Mu-Err Pilzen. Harmonisch abgerundet mit einer fruchtigen Süss-Sauer-Sauce.

1000 g € 8,95



10-12 Min.



7620 Gyros-Reispfanne
Herzhaftes Reispfanne mit gegarten Schweinefleischblättchen, gebräunten Zwiebeln, roten und gelben Paprikawürfeln. Nach Gyros Art gewürzt.

1000 g € 8,95



ca. 12 Min.



7064 Bandnudelpfanne mit Lachs
Ein edles Pastagericht aus Bandnudeln mit Lachs, Broccoli und Tomate in einer cremigen Sahnesauce. Einfach, raffiniert und so lecker. Nach Bedarf portionierbar.

1000 g € 8,95



ca. 12 Min.



7090 Hähnchen-Wildreis-Pfanne
Ein mediterranes Pfannengericht. Saftige Hähnchen-Brustfilet-Stückchen kombiniert mit Broccoli, Paprika, Zucchini und Wildreis.

1000 g € 8,95



ca. 15 Min.

So lecker:
Nudeln mit Hackbällchen



7089 Nudel-Frikadellen-Pfanne
Herzhaftes Nudelpfanne mit würzigen, gegarten Mini-Frikadellen aus Schweine- und Rindfleisch, mit Erbsen und Möhren in einer ausgewogenen Sahnesauce. Fix und fertig gewürzt.

1000 g € 6,95



ca. 12 Min.



Neu!



7092 Penne-Rialto
Penne al dente, zartes Hähnchen-Brustfilet mit Gemüse: frittierte Paprika-Stückchen, Broccoli und Zwiebeln in einer aromatischen Tomaten-Sauce.

1000 g € 8,95



ca. 12 Min.



Neu!

7647 Premium Paella
Knackige Garnelen, zarter Tintenfisch, aromatische Miesmuscheln mit Reis und frisches Gemüse: Unsere Paella kombiniert die schmackhaftesten Meeresfrüchte. Verfeinert mit Safran ist dieser mediterrane Klassiker ein besonderer Genuss. (1000 g € 11,93)

750 g € 8,95



ca. 12 Min.



Neu!

7396 Lachs-Lasagne
 Unsere Lachs-Lasagne kombiniert zartes Wildlachsfilet mit saftigem Spinat und einer cremigen Sauce. Durch den zart schmelzenden Mozzarella und Emmentaler, sowie einem Hauch Muskat, wird sie zu einem besonderen Genuss. 760 g. (1000 g € 17,04)

2 x 380 g € 12,95
 ca. 40 Min. bei 180-190 Grad ca. 10 Min.



7468 Lasagne Bolognese
 Holen Sie sich Italiens Küche auf Ihren Teller. Herzhaftes Tomaten-Hackfleisch-Füllung, verfeinert mit cremiger Béchamel-Sauce zwischen Nudelblättern. Mit Käse überbacken. 900 g. (1000 g € 7,72)

2 x 450 g € 6,95
 ca. 40 Min. bei 180-190 Grad ca. 10 Min.



7676 Chili con Carne
 Würziger Eintopf nach mexikanischer Art, mit Rinderhackfleisch, Mais und Kidney Bohnen und natürlich Chili. 800 g. (1000 g € 12,44)

2 x 400 g € 9,95
 ca. 25 Min. ca. 8 Min.



7467 Makkaroni-Auflauf
 Makkaroni und herzhafter Vorderschinken in einer Käse-Sahne-Sauce mit knuspriger Semmelbröselkruste. Einfach unwiderstehlich gut! 800 g. (1000 g € 8,69)

2 x 400 g € 6,95
 ca. 40 Min. bei 180-190 Grad ca. 10 Min.



Vegetarisch genießen

7588 Spinat-Auflauf
 Ein Auflauf voller guter Zutaten: herzhaftes Kartoffelscheiben mit zartem Blattspinat in einer mild-würzigen Sahnesauce, mit Käse überbacken. Ideal für Vegetarier. 900 g. (1000 g € 6,61)

2 x 450 g € 5,95
 ca. 40 Min. bei 180 Grad ca. 12 Min.



7674 Kartoffel-Gemüse-Auflauf
 Kartoffelscheiben und zartes Gemüse in einer cremigen Käse-Sahne-Sauce, verfeinert mit Crème fraîche und mit einer Auflage aus mildem Käse. 800 g. (1000 g € 8,06)

2 x 400 g € 6,45
 ca. 40 Min. bei 180 Grad ca. 12 Min.



Neu!

2 x Schweinebraten



2 x Schnitzel Wiener Art

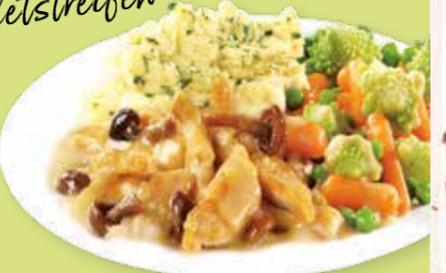
7366 Schlemmermenü Duo
 4 Portionen, je 400 g
1600 g € 17,95
 ca. 40 Min. bei 180 Grad ca. 12 Min.

Schnelle Menüs zum Schlemmen
 Die Sortimentspakete enthalten abwechslungsreiche Gerichte für jeweils eine Person. Sie sind ruckzuck in der Mikrowelle zubereitet. Auch der Preis ist unschlagbar: **Nur € 4,49 pro Gericht.** Natürlich achten wir auch hier auf die ausgewogene Zusammensetzung der Speisen. Genießen Sie mit gutem Gewissen.



Kasseler auf Sauerkraut

Neu!



Hähnchenfiletstreifen



Backfisch



Currywurst mit Pommes

7367 Schlemmermenü Quattro
 4 Portionen, je 400 g
1600 g € 17,95
 ca. 40 Min. bei 180 Grad ca. 12 Min.



Besser - zuhause genießen

Mit Tiefkühlfachberater Sven Janacek



Sven Janacek wohnt mit seiner Lebensgefährtin in Hamburg und freut sich sehr bald Vater zu werden.

Liefergebiete: Zwischen Wedel und Othmarschen an der Elbe und einige Stadtteile von Hamburg.

Tiefkühlfachberater seit: 8 Jahren

Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:

Warum mir mein Beruf auch noch nach acht Jahren so viel Spaß macht, liegt zum einen an meinen vielen netten Kunden und an den tollen Lebensmitteln, die ich verkaufe. Als selbstständiger Tiefkühlfachberater gestalte ich mein Geschäft eigenständig, das sehe ich als großen Vorteil.

Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:

Ich vereinbare mit meinen Kunden feste Termine. Falls sie allerdings spontan etwas benötigen, liefere ich ihnen Ihre Wunschprodukte auch kurzfristig.

Es ist auch schon vorgekommen, dass ich meinen Kunden beim Abtauen der Truhe unter die Arme gegriffen habe, indem ich ihre Ware in meinem Tiefkühlfahrzeug zwischengelagert habe.



Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:

Die jüngere Generation hat immer weniger Zeit. Deshalb sind unsere Produkte ideal, denn sie lassen sich ganz schnell zubereiten und sie sind abwechslungsreich und lecker.



Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser“?:

Weil bei „Besser“ wirklich beste Qualität drin ist! Das ist nicht nur mir sehr wichtig, sondern auch meinen Kunden.

Besser Wissen - Torten und Backwaren

Krosse Brötchen, duftende Kuchen oder richtig sahnige Torten – unsere Backwaren sind ganz schön verführerisch. Natürlich hergestellt aus besten Zutaten.

Vielfalt für jede Gelegenheit

Wenn sich der Besuch zum Kaffeetrinken spontan ankündigt, kann man in der Kürze der Zeit oft nicht noch eben einen Kuchen backen. Die absolut **stressfreie Variante** findet man in der eigenen **Tiefkühltruhe**: Die leckeren „Besser“ Backwaren sind jederzeit griffbereit und nach kurzer Zeit im Backofen oder nach dem Auftauen frisch und servierfertig.



Gute Butter muss es sein!

In unserem **Großmutter's Butterkuchen** ist **echte Butter** und der **lockere Hefeteig** macht den Boden richtig **fluffig**. Viele Tupfen mit guter Butter und eine Zucker-Mandelmischung machen unseren Kuchen so beliebt.

So frisch wie aus der Backstube

Wussten Sie schon, dass Backwaren aus der Tiefkühltruhe frischen Produkten in puncto Qualität in nichts nachstehen? Im Gegenteil: Nach dem Backen werden unsere Kuchen, Torten und Brote **sofort schockgefrostet** – und darum schmecken sie nach dem Auftauen so duftig und locker wie gerade ganz **frisch aus dem Ofen** geholt.



Neu!

9563 Brotstangen Mix Zwiebel Olive
Feine Brotstangen nach italienischer Art, aus Weizenmehl mit Olivenöl und feinen Gewürzen. Goldgelb vorgebacken. Je 4 Stangen mit Oliven verfeinert und 4 Stangen mit Zwiebeln. Ideal für den spontanen Genuss, zum Salat oder einfach nur mit Dips. **8 Stück.** (1000 g € 11,19)



8-10. bei 180-190 Grad



ca. 2 Std.

800 g € 8,95



9106 Brötchen-Sortiment
Herrliche Mischung aus je 3 Kernbeisserbrötchen, Fitnessbrötchen, Dinkel-Vollkornbrötchen und Müsli-Brötchen mit Cranberry. Eine ausgewogene Mischung für einen guten Start in den Tag. **Schon fertig gebacken. 12 Stück.** (1000 g € 11,94)

 4-5 Min. bei 180 Grad  ca. 45 Min. **540 g € 6,45**



Neu!

9563 Brotstangen Mix Zwiebel Olive
Feine Brotstangen nach italienischer Art, aus Weizenmehl mit Olivenöl und feinen Gewürzen. Goldgelb vorgebacken. Je 4 Stangen mit Oliven verfeinert und 4 Stangen mit Zwiebeln. Ideal für den spontanen Genuss, zum Salat oder einfach nur mit Dips. **8 Stück.** (1000 g € 11,19)

 8-10. bei 180-190 Grad  ca. 2 Std. **800 g € 8,95**



9036 Baguette-Brötchen
Weizen-Baguette-Brötchen nach französischer Rezeptur. Nur kurz aufwärmen. **Schon fertig gebacken. 15 Stück.** (1000 g € 6,61)

 ca. 8 Min. bei 150 Grad  ca. 30 Min. **900 g € 5,95**



9080 Brot-Sortiment, geschnitten
Aus Natursauerteig. Herzhaftes Sonnenblumenbrot aus Roggen- und Weizenmehl und kräftiges Mehrkornbrot mit Haferflocken, Sesam, Leinsaat und Sonnenblumenkernen. **2 Stück.** (1000 g € 5,30)

 ca. 30 Min  In je 22 Scheiben geschnitten **2 x 750 g € 7,95**



9200 Laugenstangen
Diese Laugenstangen sind schon fix und fertig gebacken. Nur noch auftauern! Die Teigmasse ist feinporig – ähnlich einem Milchbrötchen. Mit Salz gratis. **Schon fertig gebacken. 9 Stück.** (1000 g € 10,71)

 ca. 3 Min. bei 150 Grad  ca. 30 Min. **630 g € 6,75**



Lecker mit Marmelade!

9534 Butter-Croissants
Lockere Plunderteig-Hörnchen nach französischer Rezeptur mit viel Butter. **10 Stück.** (1000 g € 13,54)

 ca. 20 Min. bei 180-190 Grad **550 g € 7,45**

Schmeckt wie frisch vom Bäcker



9115 Butter-Rosinen-Schnecke
Besonders saftige Rosinenschnecken mit viel guter Butter aus der Bretagne. Gefüllt mit reichlich Rosinen und herrlicher Konditorcreme. Einfach schnell aufbacken und genießen. **5 Stück.** (1000 g € 13,25)

 23-25 Min. bei 160 Grad **600 g € 7,95**



Neu!

9122 Mini Plunder Sortiment
Eine tolle Mischung aus lockeren, blättrigen Plunderstücken mit viel guter Butter gebacken. 3 Mini-Plunder-Kirsch, 3 Mini-Plunder-Creme, 4 Mini-Buttercroissants, 4 Mini-Schoko-Brötchen und 4 Mini-Butter-Rosinenschnecken. **18 Stück.** (1000 g € 13,71)

 14-16 Min. bei 170 Grad **580 g € 7,95**



9105 Kuchen-Vielfalt
So viel Auswahl in einer Packung; Genießen Sie ein Quartett aus je 2 Zupfkuchen, Himbeerrührkuchen, Apfelrührkuchen und Käse-Mohnkuchen. (1000 g € 12,29)

ca. 3 Std.  **850 g € 10,45**
In 8 Stücke geschnitten



9110 Käsekuchen-Quartett
Ein einzigartiger Käsekuchen-Genuss. Herrliche Kombination aus je 2 x Cheese-Cake-Schnitten auf Mürbeteig, Kirsch-Käse-Mohnkuchen auf Quarkteigboden, Mandarinen-Käsekuchen auf Quarkteig und Käse-Butterstreuselkuchen auf Rührkuchen. Fix und fertig gebacken und einzeln entnehmbar. (1000 g € 10,34)

ca. 3 Std.  **1010 g € 10,45**
In 8 Stücke geschnitten



9087 Apfelstrudel
Original aus Österreich. Strudelteig mit vielen Apfelspalten und Rosinen. Fertig geschnitten und gebacken. Nur erwärmen und mit Eis servieren. **6 Stück.** (1000 g € 10,60)

ca. 14 Min. bei 180-190 Grad  **750 g € 7,95**
ca. 4 Min. 



9880 Mini-Windbeutel
Kleine Brandteigbällchen gefüllt mit leicht gesüßter Sahne. Nur auftauen und mit Dekorzucker bestäuben. **Ca. 40 Stück.** (1000 g € 14,90)

ca. 30 Min.  **500 g € 7,45**



9067 Großmutter's Buttergebäck
Eine tolle Gebäckmischung, die zum Naschen einlädt. Butter-Herzen, Butter-Mandel-Taler, Butter-Streusel-Plätzchen, Butter-Vollnuss- und Butter-Mandelsplitter-Taler. (1000 g € 16,58)

Nicht tiefgekühlt **600 g € 9,95**



9040 Zitronen-Biskuitrolle
Verblüffen Sie Ihre Nachbarin mit der frischen Zitronen-Sahne-Rolle. Sie ist schnell aufgetaut und schmeckt wie selbstgemacht. (1000 g € 12,38)

ca. 2 Std.  **400 g € 4,95**



9558 Mandarinen-Quark-Schnitten
Leckere Quarksahne mit Mandarinen-Stückchen zwischen lockerem Biskuit. Garniert mit Mandelblättchen. (1000 g € 15,44)

ca. 2 Std.   **450 g € 6,95**
In 6 Stücke geschnitten



9002 Donauwellen
Dunkler und heller Rührteig durchzogen mit fruchtigen Kirschen und einer lockeren Crème-Schicht. Mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen. (1000 g € 14,31)

ca. 4 Std.   **800 g € 11,45**
In 8 Stücke geschnitten



9559 Erdbeer-Sahne-Schnitten
Aromatische Erdbeeren in feiner Sahnefüllung zwischen Biskuit und Mürbeteig. Bedeckt mit feiner Sahne und mit Mandeln abgestreut. (1000 g € 15,44)

ca. 2,5 Std.   **450 g € 6,95**
In 6 Stücke geschnitten



9523 Gemischte Sahnetorte
So viel Auswahl! Genießen Sie je 3 x Erdbeer-Sahne, Schwarzwälder-Kirsch, Nuss-Sahne und Schoko-Sahne Tortenstücke. Ein Glanzlicht auf jeder Kaffeetafel. Durchmesser 24 cm. (1000 g € 11,63)

ca. 5 Std. In 12 Stücke geschnitten **1200 g € 13,95**



9521 Gemischte Obst-Sahne-Torte
Je 3 Stück Himbeer-Käse-Sahne, Waldfrucht-Sahne, Pfirsich-Sahne und Tropic-Sahne. Durchmesser 24 cm. (1000 g € 9,30)

ca. 5 Std. In 12 Stücke geschnitten **1500 g € 13,95**



9531 Himbeer-Käse-Sahne-Torte
Käse-Sahne zwischen hellen Biskuitböden auf krossem Mürbeteig. Üppig belegt mit ausgesuchten Himbeeren. Durchmesser 24 cm. (1000 g € 9,97)

ca. 6 Std. In 12 Stücke geschnitten **1500 g € 14,95**



9498 Premium-Rahm-Käsetorte
Mürbeteig mit Rahm-Käsemasse. Egal ob aufgetaut oder ofenwarm serviert. Einfach ein Genuss! Durchmesser 28 cm. (1000 g € 8,81)

ca. 10 Std. In 12 Stücke geschnitten **2150 g € 18,95**



9065 Erdbeer-Tarte
Krosser Butter-Mürbeteig mit aromatischen Erdbeeren auf einer hellen Crème. Durchmesser 29 cm. (1000 g € 11,50)

4-5 Std. In 12 Stücke geschnitten **1300 g € 14,95**



Neu!



9564 Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte
Genießen Sie eine herrliche Käse-Sahne-Füllung zwischen zwei dunklen Biskuitböden. Reichlich belegt mit fruchtigen Himbeeren. (1000 g € 16,58)

ca. 6 Std. **Vorschläge zum Schneiden** **600 g € 9,95**



Neu!

Neu!

9565 Kirsch-Schoko-Schnitte
Leckerer Schoko-Rührteigboden belegt mit aromatischen Süß- und Sauerkirschen. Einfach ein Genuss! (1000 g € 16,05)

ca. 6 Std. **Vorschläge zum Schneiden** **620 g € 9,95**

9566 Erdbeerkuchen
Herrlich fruchtige Köstlichkeiten aus leckerem Rührteigboden. Mit saftigen Erdbeeren belegt und überzogen von einer Vanillecreme. Schon vorgeschnitten. (1000 g € 14,94)

3-4 Std. In 8 Stücke geschnitten **800 g € 11,95**



9005 Marmorkuchen
Durch leckeren Speisequark erhält er seine Frische und Saftigkeit. Gekrönt wird das Ganze durch einen Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur. (1000 g € 10,79)

ca. 5 Std.  **1200 g € 12,95**



9537 Mini-Berliner
Lockere Hefeteig-Bällchen mit Himbeer-Johannisbeerfüllung. Einfach gut! **12 Stück.** (1000 g € 13,63)

ca. 40 Min.  **400 g € 5,45**



9561 Original Italienisches Tiramisu
Die italienische Dessertspezialität aus zartem Biskuit, einer Crème aus Mascarpone-Frischkäse und abgestreut mit Kakao-pulver. Jetzt im attraktiven 500 g Riegel. Mit aromatischer Kaffeesauce verfeinert. Enthält Alkohol. (1000 g € 17,90)

ca. 5 Std.  **500 g € 8,95**



9090 Donut-Sortiment
Lockerer Hefeteig mit Schokoüberzug für die Schoko Fans oder mit Kristallzucker. Da kann keiner widerstehen. **2 x 4 Stück.** (1000 g € 13,90)

ca. 60 Min.  **500 g € 6,95**



9590 Frankfurter Kranz
Rührkuchen gefüllt mit einer Butter-Crème und einer Fruchtfüllung. Garniert mit geröstetem Haselnuss-Krokant. Durchmesser 18 cm. (1000 g € 17,27)

ca. 6 Std.  **750 g € 12,95**

Locker-flockig und super frisch



Feine Gebäckbällchen mit Quark

9102 Quarkbällchen
Die haben es in sich; Lockere Quarkbällchen mit Zucker abgestreut. Einfach nur auftauen und genießen. Ideal wenn plötzlich Besuch kommt! **20 Stück.** (1000 g € 15,90)

ca. 1 Std.  **500 g € 7,95**



9030 Großmutter's Butterkuchen
Saftiger Butterkuchen aus lockerem Hefeteig mit einer süßen Auflage aus Butterflöckchen, gehobelten Mandeln und Kristallzucker. (1000 g € 17,07)

ca. 8 Min bei 150 Grad  ca. 2 Std.  In 12 Stücke geschnitten  **700 g € 11,95**



9560 Apfelkuchen-Schnitte
Saftiger Rührteig mit vielen fruchtigen Apfelspalten. Schmeckt wie selbst gebacken. Egal ob aufgetaut oder ofenwarm serviert. Immer ein Geschmackserlebnis! (1000 g € 13,06)

2-3 Std.  In 8 Stücke geschnitten  **800 g € 10,45**

Genusskatalog

gültig ab März 2020

Besser
zu Hause genießen



Neu!

Ihr Tiefkühlfachberater

7380 Di Gusti Döner

Hier vereinen sich zwei der beliebtesten Gerichte zu einem mediterranen Doppelgenuss. Die im Holzofen gebackene Döner Pizza ist belegt mit Hähnchen Dönerfleisch, Zwiebeln, sonnengereiften Tomaten und einer leckeren Dönersauce. Probieren Sie einfach mal! Durchmesser 26 cm. **2 Stück.** (1000 g € 11,19)



800 g € 8,95

8-12 Min. bei 220 Grad

Herausgeber:

Besser eG • Auf dem Kleie 2 • 49176 Hilter

Bei den abgebildeten Produkten handelt es sich um Serviervorschläge. Die abgedruckten Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Alle bisherigen Preise verlieren ab Erscheinungsdatum ihre Gültigkeit. Gültig vom 01.03.2020 bis zum Erscheinen des neuen Katalogs.