

# Genusskatalog

gültig ab März 2021

**Besser**  
zuhaus genießen



Herzlich willkommen!



Heiko Eden

## Liebe „Besser - zuhause GenießerInnen“,

**selbst kochen ist angesagter denn je. Aber bitte unkompliziert, zeitsparend und natürlich mit hochwertigen Zutaten. Und genau diese Wünsche erfüllen wir Ihnen!**

Unser Titelbildpaar Jana und Kevin durfte beim Nachkochen unseres Rezept-Tipps „Hähnchen Saltimbocca mit Rosmarinkartoffelscheiben und Grillgemüse“ erleben, wie einfach es ist aus unseren Produkten ein tolles Menü zu zaubern. Die Zutaten konnten dabei ganz einfach und nach Bedarf den Packungen entnommen werden. Nicht benötigte Mengen verblieben im Tiefkühlfach, wo sie dank der langen Haltbarkeit von Tiefkühlkost schön frisch bleiben und für die nächste Gelegenheit bereit liegen. So helfen wir Lebensmittelabfälle zu vermeiden und zeitgleich leckere Vorräte zu halten. Nicht zuletzt werden damit Ressourcen geschont und Ihr Geld gespart!

Die schonende Schockfrostung sorgt dafür, dass die wichtigen Nährwerte erhalten bleiben. Die knusprigen Bratkartoffeln, die mediterrane Grill-Gemüse-Pfanne und das zarte Hähnchen-Brustfilet können, wie all unsere Produkte, ohne aufwändiges putzen und klein schneiden zubereitet werden. Damit haben auch Jana und Kevin viel Zeit gespart. Angereichert mit gutem Öl und Gewürzen wurde dieses Gericht zu einem wahren Gaumenschmaus. Dies liegt vor allen Dingen an der Qualität unserer Produkte, auf die wir besonders viel Wert legen. Nach nur 30 Minuten Zubereitungszeit konnten unsere Köche ihr Menü „Besser - zuhause genießen“.

## Service zum Wohlfühlen

Unsere „Besser - zuhause genießen“-Tiefkühlfachberater sind deutschlandweit für Sie unterwegs. Dabei bieten Sie Ihnen nicht nur beste Lebensmittel, sondern bringen ihnen diese sogar bis an Ihre Haustür. Sie haben stets ein offenes Ohr für Ihre Fragen rund um unsere Produkte.

**Unsere Vorteile für Sie sind:** absolut hochwertige Lebensmittel, kein Mindestbestellwert, flexible und planbare Lieferzeiten, kontaktlose Bestellabwicklung, eine ununterbrochene Tiefkühlkette, kein Anstehen an der Kasse, kein Tragen der Waren und Service mit Zufriedenheitsgarantie.

## Eiskremliebe zum Dahinschmelzen

Sie ist unglaublich cremig, schmeckt einzigartig lecker und bringt jeden einfach zum Dahinschmelzen. Unserer Eiskrem kann wirklich niemand widerstehen. In der eigenen Eismanufaktur wird sie mit Leidenschaft, Liebe und Kreativität hergestellt. Dabei wird frische Sahne und gute Milch verwandt. Sie ist zu 100% natürlich. Das bedeutet, dass keinerlei Konservierungsstoffe, gehärtete Fette und Öle oder künstliche Farbstoffe zugesetzt werden.

Unser Team wünscht Ihnen guten Appetit und viel Freude beim „Besser - zuhause genießen“.

Ihr Heiko Eden

Geschäftsführung und Einkaufsleitung



## Hähnchen Saltimbocca mit Rosmarinkartoffelscheiben und Grillgemüse

Unser Titelbildpaar Jana und Kevin haben aus unserem zarten **Hähnchen-Brustfilet, unpaniert (Art. Nr. 4080)** ein leckeres Saltimbocca gezaubert. Dazu gibt es knusprige **Bratkartoffeln (Art. Nr. 3247)** an Rosmarin und die fix und fertige **Grill-Gemüse-Pfanne (Art. Nr. 2195)**. Ein leckeres, mediterranes Gericht, was Sie ganz leicht und schnell nachkochen können. Das Rezept finden Sie auf Seite 54.



### S. 6, Eiskrem

Wer sie einmal probiert hat, will keine andere mehr. Die Eiskrem aus unserer Eismanufaktur ist einfach einzigartig lecker. Auf Seite 6 erzählen wir Ihnen, warum das so ist.



### S. 26, Früchte

Frisch geerntet, schonend schockgefrostet und deshalb voller Vitamine. Unsere süßen Früchte gibt es 365 Tage im Jahr. Sie brauchen also nicht auf die nächste Saison zu warten.



### S. 28, Gemüse

100% Gemüse pur. Aromatisch und mit vielen Nährstoffen. So frisch und natürlich wie gerade geerntet. **Interview mit Tiefkühlfachberater Marco Grams & Rezept-Tipp.**



### S. 40, Küchenhelfer + Spirituosen

Olivensöl Extra mit wenig Säure, traditionell hergestelltes Balsamico, Feinschmecker-Sauce ohne Zusatzstoffe – das und noch mehr erwartet Sie für Ihre raffinierte Küche.



### S. 42, Eintöpfe, Suppen + Suppeneinlagen

Bei uns bekommen Sie kräftige Eintöpfe, herrliche Suppen und alles, was in eine feine Suppe gehört. Schön, wenn es einfach geht und so lecker schmeckt wie selbst gemacht.



### S. 46, Kartoffelspezialitäten

Goldgelb und herrlich kartoffelig. Unsere Spezialitäten aus der beliebten Knolle sind frei von Zusatzstoffen und schmecken so lecker wie von Großmutter zubereitet. **Interview mit Tiefkühlfachberater Meik Wesemann & Rezept-Tipp.**



### S. 54, Geflügel

Bei uns genießen Sie zartes und saftiges Geflügelfleisch aus artgerechter Haltung, ohne Geschmacksverstärker. **Interview mit Tiefkühlfachberater Franz Vaas & Rezept-Tipp.**



### S. 62, Fertiggerichte

Mit unseren fertigen Gerichten darf Genuss einfach sein, ohne dabei auf Qualität zu verzichten. Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker haben hier nichts verloren.



### S. 64, Street Food

Wir bringen Ihnen die beliebtesten Leckereien der Street Food Scene nach Hause. Schnell zubereitet und wie frisch vom Markt ganz einfach „Besser - zuhause genießen“.



### S. 65, Fleisch

Keine Kompromisse bei der Qualität. Bei uns bekommen Sie besonders hochwertiges Fleisch. Wir beziehen es von kleinen Manufakturen, die unsere Ansprüche erfüllen.



### S. 70, Fisch

Frischer geht es kaum: auf hoher See gefangen und direkt danach verarbeitet und tiefgefroren. **Interview mit Tiefkühlfachberater Wolf-Peter Bentien & Rezept-Tipp.**



### S. 78, Pfannengerichte

Abwechslungsreich, lecker und ohne Geschmacksverstärker. Mit unseren Pfannengerichten zaubern Sie im Handumdrehen ein tolles Menü.



### S. 84, Di Gusti Pizzen

Verwöhnen Sie sich mit unseren im Holzofen vorgebackenen Di Gusti Pizzen aus einer italienischen Manufaktur. **Interview mit Tiefkühlfachberater Dieter Anger & Rezept-Tipp.**



### S. 86, Snacks

Leckere Kleinigkeiten für unbeschwertes „Besser - zuhause genießen“ Spaß. Perfekt für einen gemütlichen Abend mit der Familie oder Freunden.



### S. 88, Schlemmenmenüs + Aufläufe

Feine fertige Gerichte für die Mikrowelle oder den Backofen. Nur noch aufwärmen, zurücklehnen und genießen.



### S. 90, Backwaren

Holen Sie sich himmlische Torten, feine Kuchen und schmackhafte Brötchen so frisch wie aus der Backstube nach Hause. Sie werden begeistert sein. **Interview mit Tiefkühlfachberater Dirk Müller & Rezept-Tipp.**

### 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

Unter [bessershop.de](https://www.bessershop.de) finden Sie die Nährwerte und Allergene zu all unseren Produkten.

Folgen Sie uns auf:  



Wir sind Mitglied im Deutschen Tiefkühlinstitut. Infos unter: [tiefkuehlkost.de](https://www.tiefkuehlkost.de)



**Besser**  
zu Hause genießen

Mit feinstem Eiskrem aus unserer Manufaktur



Unsere Eiskonditoren sind wahre Köpfer auf ihrem Gebiet. Echte Eiskrem mit natürlichen Zutaten und frischer Sahne – das macht unsere Eiskrem so einzigartig. Von links: Luciano Vettor, Roberto Guercio und Sabrina Meier.

Frische Sahne

### Eisträume von Gelato Classico

Unsere einzigartige Eiskrem aus unserer Eismanufaktur „Gelato Classico“ ist einfach ein Traum. Das weiß jeder, der sie einmal probiert hat. Aber was passiert eigentlich hinter den Kulissen? Wie entsteht unsere Eiskrem und was ist das Geheimnis der exzellenten Qualität? Wir nehmen Sie ein Stück mit in die Welt der Eis-Entwickler unserer Eismanufaktur. Neben Luciano Vettor und Roberto Guercio verstärkt Sabrina Meier seit über vier Jahren das Eis-Entwickler-Team. Wir haben Sie gefragt, wie das mit dem Eis-Entwickeln eigentlich funktioniert und warum unsere Eiskrem so unglaublich lecker schmeckt.

### Kein Eis von der Stange

Am Anfang jeder neuen Eissorte steht die Rezeptur, erzählt Sabrina Meier. „Haben wir diese entwickelt, wird sie auf Herz und Nieren geprüft: Lässt sich das Eis gut ausfrieren? Ist der Mix stabil? Hält die Struktur über Tage und Wochen? Bleibt es cremig oder wird es kristallin? Je nach Kundenwunsch passen wir einzelne Elemente an.“

Mehrmals täglich finden bei „Gelato Classico“ Verkostungen statt, bei denen über die Qualität entschieden wird. „Hier besprechen wir, ob das Eis mit unseren theoretischen Überlegungen übereinstimmt, ob Geschmack und Optik passen oder ob wir noch etwas verbessern müssen.“ Es müssen immer auch traditionelle Herstellungsprinzipien wie ausreichend lange Reifezeiten des Eismixes eingehalten werden. „Dabei geht es um die Cremigkeit. Bleibt das Eis lange auf der Zunge? Wie ist der Schmelz? Viele Hersteller nehmen bei der Entwicklung neuer Eissorten eine Grundsorte und entwickeln diese weiter. Das kommt für uns nicht in Frage. Wir sind der Meinung: Ein Eis ist nur gut, wenn es von Grund auf neu kreiert wird. Bei uns gibt es eben kein Eis von der Stange.“

### Natürliche Zutaten und frische Sahne



In der Herstellung unserer Produkte können wir genau zurückverfolgen, woher unsere Zutaten bezogen werden, so Frau Meier. „Das ist bei der Milch vom Landwirt aus der Region ebenso wichtig wie bei exotischen Früchten wie Mangos. Für uns steht außer Frage, dass regional bezogene, hochwertige und frische Sahne in den Rezepturen verwendet wird. Sahne? Ja, Sahne! Aus Überzeugung verwenden wir in unserer Eiskonditorei kein Palmöl. Nur frische Sahne ist für den einzigartigen Schmelz der cremigen Eisspezialitäten verantwortlich.“ Da bleibt uns von „Besser - zu Hause genießen“ nur noch zu sagen, dass wir stolz sind, Ihnen diese hochwertige Eiskrem anbieten zu können. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genießen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genießen.



# Eiskremliebe

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



**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



# Eiskremliebe



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

Mit frischer Sahne | 750 ml € 6,45



**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



**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



**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



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

laktosefrei | 750 ml € 5,95



**1860 Eiskremliebe Joghurt Honig Walnuss**  
Genießen Sie den frischen Geschmack unserer neuen Eiskreation: löffelzartes Joghurt-Eiskrem mit Honigsauce durchzogen und verfeinert mit karamellisierten Walnussstückchen. Außergewöhnlicher Eiskremgenuss auf die feine Art. (1000 ml € 7,93)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 5,95



**1858 Eiskremliebe Haselnuss Toffee**  
Lassen Sie sich verführen von der köstlichen Verbindung aus cremiger Karamell- und Haselnuss-Eiskrem. Verfeinert mit Schokoladensauce, Karamellsauce und gerösteten Haselnussstückchen. Cremig, nussig, einfach gut! (1000 ml € 7,93)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 5,95



**1861 Eiskremliebe Pfirsich Melba**  
Genießen Sie die köstliche Kombination aus sahniger Bourbon-Vanille-Eiskrem und Pfirsich-Sorbet. Verstrudelt mit fruchtiger Himbeersauce. Eine einzigartige Eiskrem für besondere Genussmomente. (1000 ml € 7,93)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 5,95



**1859 Eiskremliebe Kokos Mandel**  
Eine außergewöhnliche Verbindung aus Kokosnuss-Eiskrem und karamellisierten Mandelstückchen. Aus der eigenen Eismanufaktur. (1000 ml € 8,60)

Mit frischer Sahne | 750 ml € 6,45

New

New



**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



Extra  
schokoladig

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

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95



Mit  
frischem  
Bananen-  
püree

**1086 Banana-Split**  
Cremig fruchtige Bananen-Eiskrem mit dunkler Kakaosauce und Schokoladensplittern. Der aromatische Geschmack kommt vom frischen Bananenpüree.

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



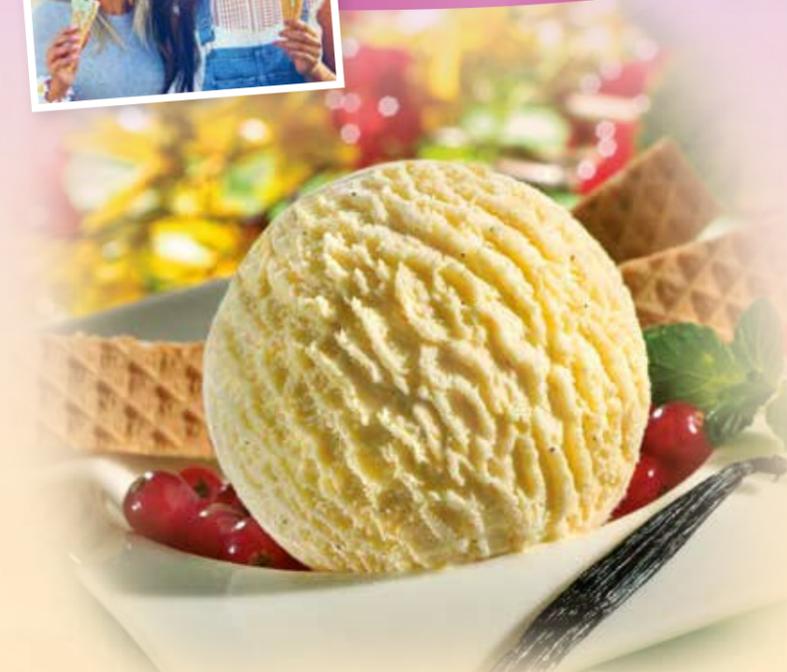
Mit  
echtem  
Marsala-  
Wein

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

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95

## Beste Vanille-Bourbon-Eiskrem

Alle lieben sie – aber unsere ist etwas ganz Besonderes! Echte Vanille-Bourbon-Eiskrem aus **frischer Sahne** und hochwertigen **Bourbon-Vanilleschoten** aus Madagaskar machen sie zu einem unvergleichlich himmlischen Geschmackserlebnis.



**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

## Eiskrem Lieblinge

Unser Viererlei vereint die beliebtesten Eiskremsorten zu einer cremig frischen und aromatischen Kreation aus unserer Eismanufaktur.



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



**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



## Spaghettino Schleckerei

Bella Italia! Eine Portion Spaghettino und Löffel für Löffel von Sommer, Sonne und Meer träumen.



**1264 Spaghettino**  
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

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

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95

## Ohne Laktose, aber mit ganz viel Geschmack!

Unsere laktosefreien Eissorten sind perfekt für alle, die auf Milch verzichten müssen, aber nicht auf köstliches Eis. Natürlich, frisch und vollmundig - wer kann da schon widerstehen?



Frei von Laktose

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

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

laktosefrei | 1000 ml € 5,95



Mit Kirschwasser



47% Joghurt

**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

**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

## Italienische Eiskrem-Mischung



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

Mit frischer Sahne | 1000 ml € 5,95





## Dream-Team

Erdbeer, Vanille und Schokolade – diese drei beliebten Eiskremsorten passen einfach perfekt zusammen. Als Premium-Fürst-Pückler Variante mit frischer Sahne ein zart schmelzender Genuss für zuhause.



**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

**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



**1251 Sahn-Eierlikör**  
Eisgenuss auf die feine Art! Sahn-Eiskrem mit frischem Eierlikör und aromatischem Kaffeepulver. Das schmeckt nicht nur zu Ostern.

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



**1586 Vanille-Bourbon**  
Sahnig, cremig, unwiderstehlich! Die Eiskrem mit der echten Bourbon-Vanille. (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



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

Mit frischer Sahne | 2000 ml € 9,95



**1568 Bella Italia**  
Ein Stück Italien für zuhause: Zabaione-Eiskrem, in Verbindung mit Tiramisu-Eiskrem verfeinert mit Schoko-Mokkasauce und Stracciatella-Eiskrem. Mit Marsala-Wein und Eierlikör. (1000 ml € 5,53)

Mit frischer Sahne | 1800 ml € 9,95



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

Mit frischer Sahne | 12 Stück € 9,95



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

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

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

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



*Unwiderstehlich cremig*

**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 | 20 Stück € 12,95  
Stückpreis € 0,65



*Schoko + Mint*

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

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



*Feine Hörnchen mit Knusperereffekt*

**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 | 14 Stück € 12,95  
Stückpreis € 0,93



**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

## Gigantisch verführerisch



**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)

**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** 16 Stück € 8,95  
Stückpreis € 0,56

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

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

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



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

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



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

**Mit frischer Sahne** 12 Stück € 11,95



**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)

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



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

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



**1635 Nuss Praliné**  
Eine süße Verführung: sahnige Haselnuss-Nougat-Eiskrem durchzogen mit Haselnuss-Nougatsauce am Stil. Abgerundet mit knackiger kakaohaltiger Glasur und gerösteten Haselnussstückchen. 900 ml. (1000 ml € 11,06)

**Mit frischer Sahne** 10 Stück € 9,95  
Stückpreis € 1,-



**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



Mit Eiskrem auf hoher See



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

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



**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  
Stückpreis € 0,53 € 7,95



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

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



**1518 Freche Fruchtis**  
Fruchtige Eisvielfalt am Stiel in drei leckeren Sorten: Fruchteis Zitrone, Orange und Kirsche. Das lässt Kinderherzen höherschlagen. 1080 ml. (1000 ml € 9,22)

Stückpreis € 0,37 27 Stück € 9,95

Neu!



**1636 Flecky Waldmeister**  
Sahniges Vanille-Eiskrem mit lustigen Flecken aus Eiskrem mit Waldmeistergeschmack. Schmeckt nicht nur Kindern! 780 ml. (1000 ml € 10,19)

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



**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  
Stückpreis € 0,66 € 7,95



**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



**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



**1638 Happy Melone**  
Fruchtiges Wassereis mit Wassermelonegeschmack. Sieht aus wie ein Stück Melone am Stiel! Ideal für Kinder. 825 ml. (1000 ml € 8,42)

Stückpreis € 0,46 15 Stück  
€ 6,95



**1637 Push Up Perly**  
Leckeres Vanilleeis verstrudelt mit Milchschokoladenstückchen ist bei großen und kleinen Eisfans sehr beliebt. Dank dem praktischen Pop-up-Format kann man das Eis am Stiel in der Hülle immer weiter nach oben schieben und bis zum letzten Schleckern genießen. Kleine Schokolinsen im Stiel krönen das Schleckvergnügen. 640 ml. (1000 ml € 15,55)

Stückpreis € 1,24 8 Stück € 9,95



**1029 Hits für Kids**  
2 x Flecky, 1 x Push Up Perly, 4 x Milch Pinn, 2 x Ententiger, 1 x Kribbel, 2 x Lotta, 1 x Erdbeer-Cocktail-Becher und 3 x Doppelfrucht (Fruchteis). 973 ml

16 Stück € 9,95



**1078 Twister**  
Nicht nur optisch ein Genuss. Ananas-Eis mit Zitronenlimette und Erdbeerfruchteis zu einer Spirale gestrudelt. Ein erfrischend fruchtiges Eisvergnügen. 600 ml. (1000 ml € 14,92)

Stückpreis € 0,75 12 Stück € 8,95



**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

# Tropisch fruchtig...



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



Frei von  
Laktose

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

**laktosefrei** | **18 Stück € 8,45**



**1613 Lotta-Hits**  
Der Hit nicht nur für Kids! Leckere Mischung aus 4 x Erdbeer-, 7 x Vanille- 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

...himmlisch cremig!



**1139 Eis-Probierkiste**  
Quer durch das Eiskrem-Sortiment: Je 1 Stück Vanille-Hörnchen, Knacky, Lotta, Toffee-Vanille-Hörnchen, Cassis, Gigant Mandel, Midi Gigant, Big Sandwich, Balla Vanille-Erdbeer-Cocktail, Lido, Erdbeer-Cocktail-Becher und Stracciatella-Schnitte. 1242 ml

**Die extra große Vielfalt** | **12 Stück € 9,95**



**1520 Sommerglück**  
Die perfekte Mischung für den Sommer: Je 3 Becher Vanille-Eiskrem mit Erdbeersauce, Schokoladen-Eiskrem, Mango-Maracuja-Eiskrem mit Pfirsich-Maracujasauce und Erdbeer-Eiskrem mit Erdbeersauce. Bei diesem Sommer-Quartett ist für jeden etwas dabei. 1200 ml. (1000 ml € 9,13)

**Mit frischer Sahne** | **12 Stück € 10,95**  
Stückpreis € 0,91



Eisgenuss  
wie im  
Kino

**1779 Eis-Konfekt**  
Kino zuhause 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



**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  
Stückpreis € 2,74

4 Stück € 10,95



**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  
Stückpreis € 0,75

12 Stück € 8,95



**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  
Stückpreis € 1,-

8 Stück € 7,95



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

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

1000 ml € 4,95





**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.



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

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.



**2100 Feine Obstmischung**  
Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren und Waldheidelbeeren.

1000 g € 6,95



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.



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

1000 g € 9,95



ca. 2 Std.



*Tiefkühlfrische Früchte das ganze Jahr!  
Perfekt für Müslis, Kuchen oder  
gesunde Smoothies.*



### Himbeer-Mango Smoothie

Mit unseren tiefkühlfrischen Himbeeren und Mangos lässt sich ganz leicht ein fruchtig frischer und gesunder Smoothie mixen.

#### Zutaten

4 EL Mango (Art. Nr. 2110)  
1 EL Himbeeren (Art. Nr. 2104)  
3 EL Natur Joghurt  
4 TL brauner Zucker oder  
2 EL Ahornsirup  
1 TL Zitronensaft  
etwas Minze

#### Zubereitung

**1.** Die tiefgekühlten Früchte auftauen lassen und in einem Mixer fein pürieren.  
**2.** Die cremige Mischung nach Geschmack mit braunem Zucker oder Ahornsirup süßen.  
**3.** Joghurt dazugeben und erneut durchmischen. Wenn der Smoothie zu dickflüssig ist, lässt er sich gut mit Wasser verdünnen.



**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 zu Hause genießen

### Mit Tiefkühlfachberater Marco Grams



**Marco Grams** wohnt mit seiner Frau in Mönchengladbach.

#### Liefergebiete:

Großraum Mönchengladbach, Viersen und Nettetal.

**Tiefkühlfachberater seit:**  
39 Jahren

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

Der persönliche Kontakt zu meinen Kunden macht mir große Freude. Viele darf ich schon sehr lange beliefern, so dass ein freundschaftliches Verhältnis entstanden ist und das weiß ich zu schätzen. Ein weiterer wichtiger Punkt, warum mir meine Arbeit Spaß macht, ist der Umgang mit unseren hochwertigen Lebensmitteln und die unvergleichlich tolle Eiskrem aus unserer Eismanufaktur.

#### Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:

Ein besonderer Service sind meine Zusatzlieferungen für Feste und vor Feiertagen. Außerdem haben meine Kunden die Möglichkeit mir Ihre Vorbestellung über meine Internetseite zu schicken. Per WhatsApp bin

ich ebenfalls erreichbar. Und Lieferungen nach 19 Uhr sind bei mir auch möglich.

#### Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:

Ich biete 1. flexible Liefertermine und habe 2. eine große Auswahl an leckeren und ausgewogenen Produkten, die 3. schnell und einfach zubereitet werden können. Auch für Vegetarier ist viel dabei.



#### Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser - zu Hause genießen“?:

Weil ich als Mitglied der Besser eG einen Lieferanten an meiner Seite habe, der mich mit Produkten von

besten Qualität versorgt, die ich meinen Kunden ohne Wenn und Aber empfehlen kann.



### Rezept - Tipp

#### Feine Erbsensuppe mit knackigen Garnelen

##### Zutaten

500 g Erbsen, extra fein (Art. Nr. 2135) • 12 Riesen-Garnelen (Art. Nr. 6294) • 2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe • 2 EL Butter • 100 ml Weißwein • 700 ml Gemüsefond • 250 g Sahne  
150 ml Milch • 1 Limette • 4 Pfefferminzstiele • 30 g kalte Butter • Salz, Pfeffer • 1 Prise Zucker  
Natives Olivenöl Extra (Art. Nr. 8600)

##### Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen, Sahne und Milch unter Rühren dazugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
2. Die Limette heiß abwaschen, gut abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen.
3. Die Riesen-Garnelen auftauen, abtropfen lassen und in Olivenöl kurz anbraten. Die Limettenschale und den Saft zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und vom Herd nehmen. →



Unsere Erbsen sind besonders zart, klein und süß!

4. Pfefferminze waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und einige Blätter für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Blättchen in feine Streifen schneiden und die Garnelen damit bestreuen.
5. Die Erbsen in die Suppe geben und kurz mit garen. Danach die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Butter in Würfel schneiden und unter die Suppe mixen.
6. Die Erbsensuppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, schaumig aufmixen und in Tassen anrichten. Die gebratenen Garnelenspieße daneben legen, mit den reservierten Minzblättchen garnieren und „Besser - zu Hause genießen“.



**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**



**2019 Bunte Gemüsemischung**  
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**



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

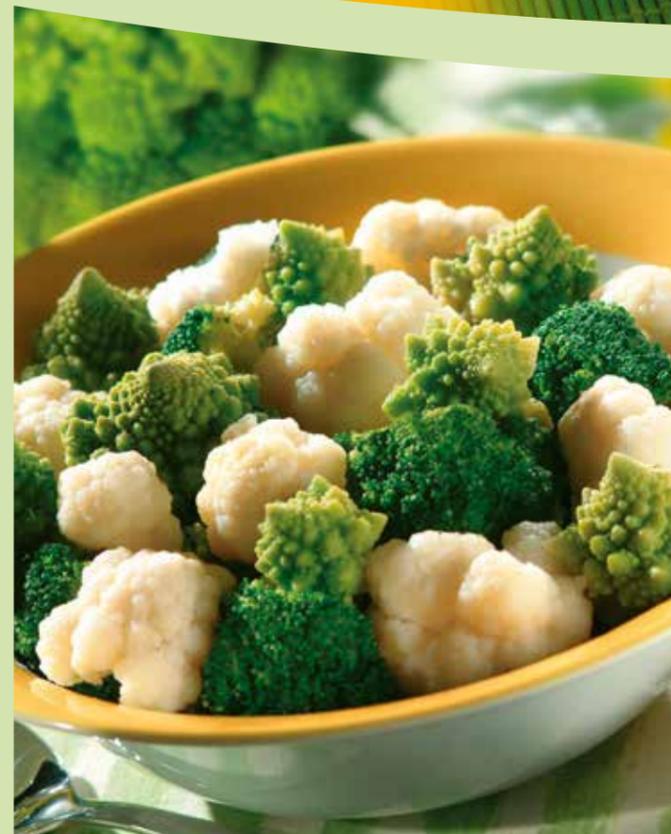
 ca. 10 Min.  ca. 6 Min. **1000 g € 3,95**

*Erntefrische Gemüsevielfalt  
- weil es besser schmeckt!*



**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**



**2030 Gemüse-Trio**  
Romanesco-, Broccoli- und Blumenkohl-Röschen. (1000 g € 6,63)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 7,95**



**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**



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

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



**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**



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

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



**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**



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

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

*Einfach ab in den Topf  
und fertig ist die Suppe!*



**2014 Suppengemüse**  
Karotten, Brechbohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Porree, Sellerie, Rosenkohl und Petersilie. (1000 g € 3,71)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 4,45**



😊 Extra kleine Röschen

**2140 Rosenkohl**  
Zarte, feste Röschen, handgeputzt. Kräftiges Gemüse zu Wild- und Fleischgerichten. (1000 g € 4,96)

ca. 15 Min. ca. 10 Min. **1200 g € 5,95**



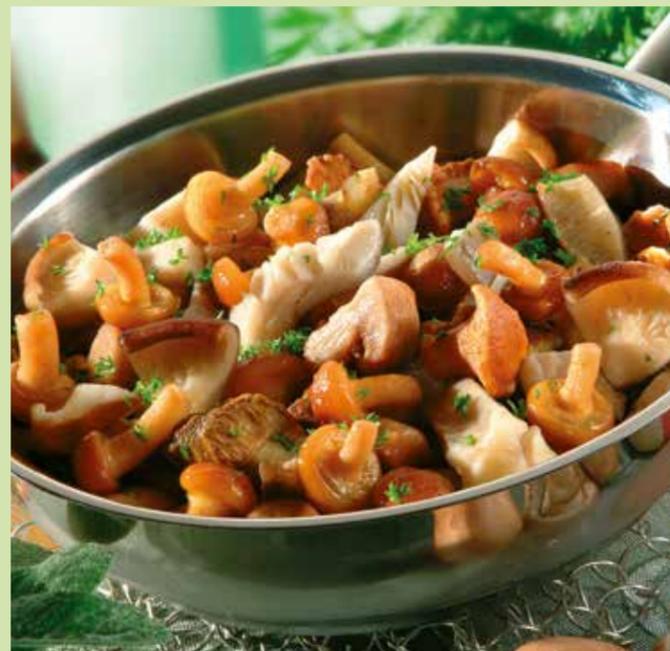
**2157 Stangenspargel**  
Ganze, mitteldicke, reinweiße Spargelstangen mit festen Köpfen. Fertig geschält. Ideal zu allen Fleischgerichten. (1000 g € 13,25)

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



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

ca. 12 Min. **1000 g € 5,95**



**2029 Edle Pilzmischung**  
Butterpilze, Egerlinge, Stockschwämmchen, Shiitake und Austernpilze, Pfifferlinge und Maronen. (1000 g € 10,60)

ca. 10 Min. **750 g € 7,95**

Tiefkühlfrisch mit vielen Vitaminen



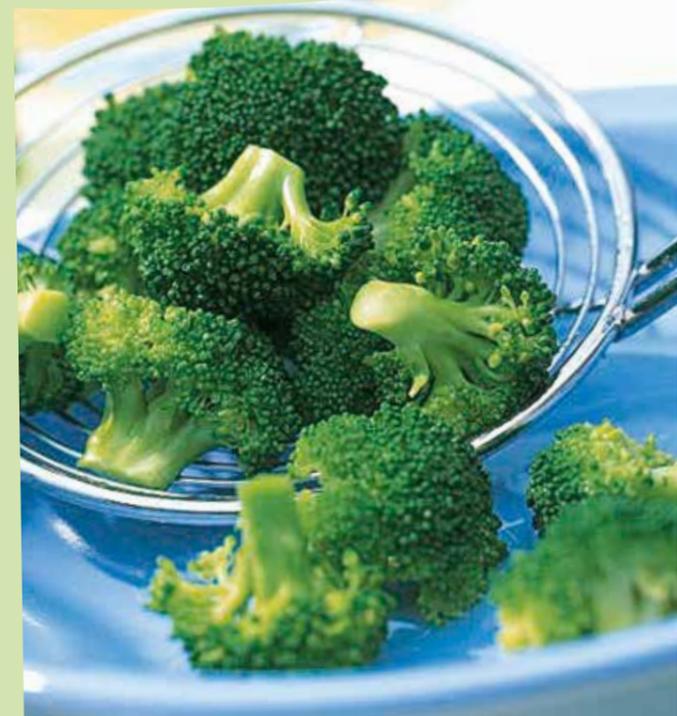
**2126 Prinzessbohnen**  
Feine, ganze Böhnchen, erntefrisch gefrosten. (1000 g € 5,79)

ca. 15 Min. ca. 10 Min. **1200 g € 6,95**



**2134 Blumenkohl**  
Dichte, geschlossene Röschen mit kurzen Stielen. Mild und aromatisch im Geschmack. Auch als Frischkost-Salat lecker. (1000 g € 5,79)

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



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

10-15 Min. 6-8 Min. **1200 g € 6,95**



**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**



**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**



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

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



**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**



**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**



**2135 Erbsen, extra fein**  
Klein und besonders zart – für höchste Ansprüche. Ein Muss für jede Gemüseplatte. (1000 g € 5,38)

 ca. 10 Min.  ca. 8 Min. **1200 g € 6,45**



**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**





**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**



*Super für einen frischen Salat*

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

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



*Schon fertig geschnitten*

**2079 Paprika**  
Grüne, gelbe und rote Paprikastreifen, dünn geschnitten und leicht blanchiert.

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



*Genuss ohne Tränen!*

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

1 Std. | **1000 g € 3,95**



*So lecker wie selbstgemacht*



**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**



**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**



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

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



Traditionell  
hergestellter Ouzo  
aus Griechenland

Neu!



**8604 Ouzo**  
40-prozentiger griechischer Ouzo, wie man ihn sich feiner nicht wünschen kann. Traditionell hergestellt in einer kleinen Destillerie. Mit reinem Alkohol, ausgesuchten Kräutern und erlesenen Anisfrüchten. (1000 ml € 17,07)

Nicht tiefgekühlt | 700 ml € 11,95

**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



**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

Ohne  
Zusatzstoffe



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

Nicht tiefgekühlt | 540 g € 7,45



**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



Bestes Olivenöl und  
Balsamico in  
Erzeugerabfüllung



Sowohl bei unserem hochwertigen **Olivenöl Extra**, als auch bei unserem **Balsamico** aus Griechenland kommt alles aus einer Hand. Die verwendeten Oliven und Trauben werden im selben Betrieb angebaut, verarbeitet und schließlich auch abgefüllt. Dies ist ein Merkmal für sehr gute Qualität und wird mit **Erzeugerabfüllung** gekennzeichnet.



**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



**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



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

Nicht tiefgekühlt | 200 g € 5,45



*Neu!*

**7445 Gulaschsuppe**  
Herzhaft und deftig: Gulaschsuppe mit zartem Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten. Mit typischen Gewürzen abgeschmeckt. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 500 g. (1000 g € 13,90)

 ca. 25 Min.  **2 x 250 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.  **2 x 600 g € 7,45**



**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.  **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**



*Neu!*

**7520 Kürbissuppe**  
Herzhaft cremige Kürbissuppe, fein abgeschmeckt mit leichter Kokosnote und mit Gewürzen verfeinert. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 800 g. (1000 g € 9,94)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **2 x 400 g € 7,95**



**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**



*Neu!*

**7458 Broccoli-Käse-Suppe**  
Herzhaft cremige Broccoli-Suppe, verfeinert mit Cheddar-Käse und zarten Broccoli-Röschen. Fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 800 g. (1000 g € 9,94)

 ca. 25 Min.  ca. 8 Min. **2 x 400 g € 7,95**



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

1000 g € 7,95



ca. 12 Min.



**7500 Maultaschen**  
Nudeltaschen gefüllt mit einer Hackfleisch-Spinat-Füllung.  
**24 Stück.** (1000 g € 8,13)

1200 g € 9,75



ca. 15 Min.



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

800 g € 5,95



ca. 12 Min.



**5058 Fleischklößchen**  
Kleine Fleischklößchen aus Schweine- und Rindfleisch. Mit Zwiebeln und Gewürzen abgeschmeckt und fertig gegart. Ideal für Suppen, Eintöpfe und Nudelsaucen. (1000 g € 12,19)

800 g € 9,75



ca. 8 Min.

## Feine Beilagen für köstliche Suppen



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

1000 g € 8,95



ca. 15 Min.



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

1000 g € 9,95



ca. 8 Min.



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

1000 g € 7,95



3-4 Min.



## Besser zu Hause genießen

Mit Tiefkühlfachberater Meik Wesemann



**Meik Wesemann** und seine Frau leben mit der gemeinsamen Tochter und dem Familienhund in Esterwegen im schönen Emsland.

### Liefergebiete:

Emsland, Ostfriesland, Saterland, Raum Cloppenburg, Ammerland und Bremer Raum.

**Tiefkühlfachberater seit:** 8 Jahren

### Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:

Ich freue mich täglich meine Kunden zu treffen und sie beraten zu können. Ich bin einfach gerne unter Menschen, deshalb passt der Beruf des Tiefkühlfachberaters auch so gut zu mir. Außerdem genieße ich jede Tour durch mein landschaftlich schönes Liefergebiet.



### Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:

Um meinen Kunden den bestmöglichen Service zu bieten,

kontaktieren meine Frau und ich jeden Kunden persönlich, bevor ich die Ware ausliefern. Ziel ist es immer, dass meine Kunden glücklich und zufrieden sind, sowohl mit meinem Service, als auch mit den Produkten. Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und Ehrlichkeit, das sind Werte, die meinen Service ausmachen.

### Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:

In jungen Familien gehen meistens beide Elternteile arbeiten und haben oft wenig Zeit. Mit meinem Service ist es dennoch möglich, jeden Tag ein leckeres Menü zu zaubern, was ausgewogen ist und einfach und zeitsparend zubereitet werden kann.



### Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser - zu Hause genießen“?:

Unsere tiefkühlfrischen Lebensmittel sind sehr hochwertig und von ausgesuchten Lieferanten. Mit der Besser eG habe ich einen Partner, der für meine Anforderungen tatsächlich besser ist.

## Rezept - Tipp



### Hackfleischauflauf mit Kartoffelhaube nach irischer Art

#### Zutaten

800 g Rinderhackfleisch Italiano (Art. Nr. 5096) • 100 g Erbsen, extra fein (Art. Nr. 2135) • 2 Möhren, klein gewürfelt • 1 Beutel Stampfkartoffeln (Art. Nr. 3038) • 2 EL Zwiebelwürfel (Art. Nr. 2141) • 100 ml Milch • 100 ml Sahne • 30 g Butter • 300 ml Rinderfond • 4 EL Natives Olivenöl Extra (Art. Nr. 8600) • 1 EL Paprika edelsüß • 1 Prise Muskat • 4 EL Öl • 1 Tube Tomatenmark • etwas frischer Koriander • 4 EL Röstzwiebeln • Pfeffer, Salz, Petersilie, Majoran und Rosmarin

#### Zubereitung

1. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Zwiebeln, Möhren und Erbsen dazugeben und mitbraten. Tomatenmark und Rinderfond dazugeben. Koriander klein schneiden und dazu geben. Gut durchrühren und mit Paprika, Pfeffer und Salz würzen.
2. Stampfkartoffeln auftauen. Milch und Sahne dazugeben und in der Mikrowelle erhitzen. Gut durchrühren und etwas Muskat dazugeben.



**3.** Ofen auf 200 °C vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten, Hackfleisch hineingeben und den Kartoffelbrei, am besten mit einem Spritzbeutel, darauf verteilen. Zum Schluss einige Butterflöckchen oben drauf legen.

**4.** Den Auflauf für ca. 30 Minuten in den Ofen geben. Vor dem Servieren Röstzwiebeln darüber verteilen und „Besser - zu Hause genießen“.



**3007 Backofen-Krokett-Zapfen**  
Aus feinem Kartoffelteig 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**



**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**



**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**



**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**



**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**



**3662 Kartoffel ABC**  
Der Spaß für Groß und Klein – Kartoffelbuchstaben aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken. Ideal als Snack oder Beilage. (1000 g € 5,79)

 ca. 12 Min. bei 180 Grad  ca. 2 Min. **1200 g € 6,95**



**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**



**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**



Vegetarisch genießen

**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)

ca. 18 Min. bei 180-190 Grad	ca. 10 Min.	2-3 Min.	ca. 5 Min.	<b>750 g € 6,95</b>
------------------------------	-------------	----------	------------	---------------------



Vegetarisch genießen

**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)

18-20 Min. bei 200 Grad	<b>715 g € 8,95</b>
-------------------------	---------------------



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

ca. 8 Min.	<b>1000 g € 5,45</b>
------------	----------------------



Vegetarisch genießen

**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.	<b>540 g € 6,95</b>
-------------------------	-----------	---------------------



Vegetarisch genießen

**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)

ca. 12 Min. bei 180 Grad	ca. 6 Min.	<b>1200 g € 9,95</b>
--------------------------	------------	----------------------



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

ca. 1 Min.	ca. 6 Min.	<b>1000 g € 4,75</b>
------------	------------	----------------------

## Großmutter's Stampfkartoffeln

**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.	<b>1000 g € 5,95</b>
------------	------------	----------------------



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

ca. 15 Min. bei 180-190 Grad	ca. 4 Min.	<b>1500 g € 6,95</b>
------------------------------	------------	----------------------



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

ca. 10 Min.	ca. 4 Min.	<b>1200 g € 4,75</b>
-------------	------------	----------------------



**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**



**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**



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

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



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

30-40 Min. **2 x 500 g € 6,45**



**3208 Semmelknödel**  
Herzhafte Knödel aus frischen Semmeln, Eiern und pikanten Gewürzen. Die ideale Beilage zu vielen Fleischgerichten.  
**10 Stück.** (1000 g € 6,60)

ca. 20 Min. **750 g € 4,95**



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

ca. 20 Min. **1500 g € 5,95**



**3204 Reibekuchen**  
Wie von Mutttern 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**



Super knusprig

**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**



## Besser zu Hause genießen

Mit Tiefkühlfachberater Franz Vaas



**Franz Vaas** lebt mit seiner Ehefrau am Rand der Schwäbischen Alb, ganz nach dem Motto „Hier bin ich Mensch, hier darf ich sein“ – ein echter Schwabe eben.

### Liefergebiete:

Im nahen Umkreis seines Wohnortes und im Bayrischen und Kochertal.

**Tiefkühlfachberater seit:** 34 Jahren

### Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:

Mir gefällt es, dass ich mich jeden Tag auf zufriedene Kunden und auf abwechslungsreiche Gespräche freuen kann. Die Tatsachen, dass ich mir meine Zeit als mein eigener Chef selber einteilen kann und sich mein Fleiß auszahlt, sind sehr wichtig für mich.

### Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:

Meine Kunden schätzen es sehr, dass ich sie verlässlich besuche und immer ein offenes Ohr für ihre

Freuden, aber auch Sorgen habe. Ich lege Wert auf Beratung zu unseren Produkten und liefere sie selbstverständlich bis vor die Haustür.

### Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:

Weil man mit unseren tiefkühlfrischen Lebensmitteln im Handumdrehen leckere, abwechslungsreiche und ausgewogene Gerichte zubereiten kann. Der private Lieferservice spart enorm viel Zeit, und davon profitieren auch die jüngeren Menschen.

### Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser - zu Hause genießen“?:

Weil mir sowohl meine langjährigen Kunden wie auch Neukunden immer wieder die hervorragende Qualität unserer Lebensmittel bestätigen.



### Für die Rosmarinkartoffelscheiben

#### Zutaten

800 g Bratkartoffeln (Art. Nr. 3247)  
4 EL Natives Olivenöl Extra (Art. Nr. 8600)  
1-2 Zweige Rosmarin  
1-2 Knoblauchzehen  
Salz und Pfeffer

### Für das Grillgemüse

#### Zutaten

1 Beutel Grill-Gemüse-Pfanne (Art. Nr. 2195)



#### Zubereitung

Die Kartoffeln und die Grill-Gemüse-Pfanne in zwei Pfannen mit etwas Öl ca. 10 Minuten zubereiten.



## Rezept - Tipp

### Hähnchen Saltimbocca mit Rosmarinkartoffelscheiben und Grillgemüse

#### Zutaten

4 Hähnchen-Brustfilet, natur (Art. Nr. 4080) • 8 Scheiben Parmaschinken • 16 Blätter Salbei  
2 EL Butter • 125 ml Marsala • Salz • Zahnstocher

#### Für die Sauce

Pfeffer, schwarz und frisch gemahlen • 2 TL Gemüsebrühe mit 100 ml Wasser • 2 EL Ahornsirup  
etwas Natives Olivenöl Extra (Art. Nr. 8600) • Slaz und Pfeffer • Butterfett zum Braten

#### Zubereitung

1. Das Hähnchen-Brustfilet auftauen, trockentupfen, der Länge nach halbieren, zwischen zwei Plastikfolien legen und leicht klopfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Je drei Salbeiblättchen auflegen, je eine Scheibe Parmaschinken um die Brustfilets wickeln und mit Zahnstochern feststecken.
2. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schnitzelchen von beiden Seiten goldbraun anbraten. Marsala, Brühe und Ahornsirup hinzugeben und auf sehr kleiner Hitze 15-20 Minuten gar ziehen lassen. **Tipp:** Wenn man möchte, kann man die Marsalasauce mit ganz wenig Mehl leicht binden – schmeckt aber ungebunden auch hervorragend.
3. Mit den Rosmarin-Bratkartoffeln und Grillgemüse servieren und „Besser - zu Hause genießen“.





**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**



**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**



**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**



**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**

## Mediterraner Geflügelgenuss

**4120 Hähnchen-Filettasche Tomate-Mozzarella**  
Zartes, saftiges Hähnchen-Brustfilet mit einer mediterranen Füllung aus marinierten, getrockneten Tomaten und Mozzarella. Umhüllt von einer feinen Panade. **5 Stück.** (1000 g € 15,93)

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



**Neu!**



**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**



**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**



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

**900 g € 13,45**



ca. 15 Min.



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

**2500 g € 13,95**

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

**1500 g € 8,95**



ca. 45 Min bei 200 Grad.



**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)

**700 g € 9,95**



ca. 20 Min. bei 180 Grad | ca. 3 Min.



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

**1000 g € 9,95**



ca. 25 Min. bei 190-200 Grad



ca. 15 Min.



Feinstes  
Geflügelfleisch  
in bester  
Qualität

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

**900 g € 13,95**



ca. 15 Min.



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

**700 g € 11,95**



ca. 12 Min. bei 180 Grad



8-10 Min.



2-3 Min.



**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)

**750 g € 12,45**



ca. 16 Min.



ca. 16 Min.



Beliebt bei Kids

**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**



**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**



Beliebt bei Kids

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

ca. 10 Min. ca. 6 Min. **1000 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**



**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**



**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**

Zarte Hähnchenfilets - perfekt zum Salat



**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**



**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**



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

ca. 7 Min. **750 g € 12,95**



Mit einer feinen, erlesenen Sauce

**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 € 18,25)

ca. 25 Min. ca. 8 Min. **2 x 300 g € 10,95**



**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**



**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**



**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**



**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 g € 7,95**



Schmeckt wie hausgemacht

**7510 Sauerbraten**  
Nach fränkischer Rezeptur eingelegt. Saftiger Sauerbraten verfeinert mit einer delikaten Bratensauce. Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 19,52)

ca. 25 Min. ca. 8 Min. **2 x 300 g € 11,95**



Nach klassischer Rezeptur

**7511 Rindfleisch in Meerrettich**  
Zartes Rindfleisch aus der Brust in erlesener Meerrettich-Sahne-Sauce. Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 21,58)

ca. 25 Min. ca. 8 Min. **2 x 300 g € 12,95**



**7462 Königsberger Klopse**  
Lockere Klößchen aus Schweinefleisch in einer delikaten Kapernsauce. Hergestellt nach klassischer Rezeptur. Schnelle und einfache Zubereitung im Kochbeutel. 500 g. (1000 g € 11,90)

ca. 25 Min. ca. 8 Min. **2 x 250 g € 5,95**

# STREET FOOD

„BESSER - ZUHAUSE GENIESSEN“



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

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



**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.

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



**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)

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



**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 € 17,99)

**4 x 180 g € 12,95**  
 10-12 Min. | 10-12 Min.



**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)

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



**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)

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



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

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



**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)

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



**5096 Rinderhackfleisch Italiano**  
 So ist kochen ganz einfach: Fertig gebratenes Rinderhackfleisch mit Tomatenmark und Gewürzen. Ideal für Aufläufe, Sauce Bolognese oder andere Pfannengerichte. Einfache Handhabung. (1000 g € 14,94)

**800 g € 11,95**  
 ca. 3 Min.



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

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

Neu!



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

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



**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**



**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**



Mit Händlmaier's süßem Hausmachersenf

**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**



Der perfekte Partysnack

**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**



**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 € 22,81)

5-6 Min. **4 x 120 g € 10,95**



Lieblingsprodukt  
- weil's schmeckt!



**5064 Backofen-Meisterschnitzel**  
Der beliebte Klassiker auch für den Backofen. Saftige Schweine-Schnitzel, 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**



**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**



Aus 100% Kalbfleisch

**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**



**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**



**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**



**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**



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

 ca. 6 Min. **765 g € 9,95**



**5076 Mini-Haxe BBQ-Style**  
Herzhafte 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**



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

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



*Omas gute Frikadellen*

**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**



*Schon fertig gebraten*

**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**



**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**



## Besser zu Hause genießen

Mit Tiefkühlfachberater Wolf-Peter Bentien



**Wolf-Peter Bentien** lebt mit seiner Ehefrau und deren Cocker Spaniels in Einfeld, im Norden der Stadt Neumünster.

### Liefergebiete:

Zwischen Nord- und Ostsee und im südlichen Teil von Schleswig-Holstein.

**Tiefkühlfachberater seit:** 38 Jahren

### Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:

Ich bin jetzt schon seit über drei Jahrzehnten als Tiefkühlfachberater unterwegs. Und ich kann mit Überzeugung sagen, dass ich diese Arbeit immer noch sehr gerne mache. Das liegt an meiner netten Kundschaft. Es ist einfach ein interessanter Beruf, in dem man tolle Menschen kennenlernt. Außerdem verkaufe ich mit den tiefkühlfrischen Lebensmitteln von „Besser-zu Hause genießen“ unglaublich hochwertige Produkte, die sehr gut ankommen.

### Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:

Ich bringe den Menschen ihre Bestellung noch

persönlich nach Hause. Das bedeutet, dass meine Kunden von mir einen Service bekommen, den Sie im Supermarkt nicht haben. Auf Wunsch räume ich die Ware auch gerne direkt in die Truhe oder den Gefrierschrank.



### Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:

Weil wir Produkte haben, die auch bei jungen Menschen gut ankommen. Viel gesundes Gemüse und vegetarische Gerichte, genauso wie knusprige Pizzen, Street Food oder abwechslungsreiche Pfannengerichte. Dabei ist die Zubereitung einfach und zeitsparend.

### Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser-zu Hause genießen“?:

Weil wir eine unglaublich hochwertige und konstante Produktqualität haben. Das liegt an der sorgfältigen Auswahl unserer Lieferanten. Viele davon sind kleine Manufakturen.

## Rezept - Tipp

### Lachs mit Kräuterkruste auf Spinat mit Fächerkartoffeln

#### Zutaten

8 mittelgroße festkochende Kartoffeln • 2 EL Butter • 4 Lachsfilet-Portionen „Salmo Salar“ (Art. Nr. 6656) • ½ Zitrone oder Limette, davon der Saft • 4 Scheiben Toastbrot • 1 Bund Dill • 2 EL flüssiger Honig • 3 TL mittelscharfer Senf • 2 EL Natives Olivenöl Extra (Art. Nr. 8600) Fett für die Auflaufform • Salz • weißer Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine große flache Auflaufform einfetten. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben einschneiden, aber nicht durchschneiden. Die Kartoffeln in die Form geben.
2. Die Butter zerlassen und über die Kartoffeln träufeln. Mit Salz bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene zunächst 30 Minuten bei 180 Grad backen.
3. Inzwischen den aufgetauten Lachs trocken tupfen, mit Limetten- oder Zitronensaft beträufeln und kurz ziehen lassen. Das Toastbrot fein zerbröseln. Den Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen abzupfen. Einige Spitzen zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein hacken. Die Toastbrösel mit Honig, Senf und Dill verrühren.



4. Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und die Honig-Senf-Masse darauf verteilen. Den Lachs zu den Kartoffeln in den Ofen geben und weitere 25 Minuten backen. Die Lachskröstchen mit den Kartoffeln anrichten und nach Belieben mit Dill und Zitronen- oder Limettenspalten garnieren.

#### Zutaten für den Blattspinat

400 g Blattspinat (Art. Nr. 2145) • 1 rote Zwiebel • 1 Schuss Weißwein, trocken • 3 Knoblauchzehen • 1 EL Butter • 1 Prise Salz • 1 Prise Pfeffer • 1 Prise Muskatnuss

#### Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf in etwas Butter anschwitzen lassen.
2. Blattspinat auftauen und anschließend in den Topf zu den Zwiebeln und Knoblauch geben. Den Spinat zugedeckt zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Schuss Weißwein abschmecken. Pro Portion etwas Spinat mit einem Lachsfilet und ein paar Kartoffeln anrichten und „Besser-zu Hause genießen“.



**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**



**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**



**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**



**6279 Backfisch „Gourmet“**  
Alaska-Seelachs-Filet umhüllt von einem Backteig. Praktisch grätenfrei. **6 Stück.** (1000 g € 14,53)

ca. 25 Min. bei 200 Grad ca. 12 Min. ca. 8 Min. **960 g € 13,95**



**6071 Schlemmerfilet „Francaise“**  
Zartes, saftiges Alaska Seelachsfilet, mit einer raffinierten Auflage aus frischen Kräutern und Gewürzen, knusprig überbacken. Einzeln entnehmbar. 780 g. (1000 g € 12,11)

20 Min. bei 190 Grad **6 x 130 g € 9,45**



**6264 Alaska-Seelachs, paniert**  
Saftige Filet-Portionen in knuspriger Panade. Nur kurz braten. Praktisch grätenfrei. **5 Stück.** (1000 g € 11,81)

ca. 8 Min. ca. 12 Min. **800 g € 9,45**



**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**



**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**



**6288 Seehecht „Müllerin“**  
Erlaesenes 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**



**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**



**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**



**6652 Wildlachs-Portionen**  
Naturbelassene Wildlachs-Portionsstücke aus edlen Lachs-Seiten geschnitten. Ohne Haut. Praktisch grätenfrei. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 22,16)

 ca. 12 Min. **810 g (900 g glasiert) € 17,95**



**6257 Nordsee-Schollen-Filet, natur**  
Hochwertiges Fischfilet, kräftig im Geschmack. Praktisch grätenfrei. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 21,46)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **720 g (800 g glasiert) € 15,45**



**6001 Pangasius-Filet**  
Diese Wels Art wird wegen seines feinen Geschmacks und des zarten, hellen Fleisches gerne mit der Seezunge verglichen. Dieser Zuchtfisch ist praktisch grätenfrei und ideal zum braten. Aus zertifizierter und verantwortungsvoller Fischzucht ohne Zusatzstoffe. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 15,50)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **900 g (1000 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**



**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**



**6040 Kap-Seehecht**  
Schmackhaftes Kap-Seehechtfilet mit Haut. Praktisch grätenfrei. Ein Genuss, egal ob gebraten oder gedünstet. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 18,28)

 ca. 14 Min.  ca. 12 Min. **900 g (1000 g glasiert) € 16,45**



**6248 Seelachs-Loins**  
Ein Erlebnis für den Gaumen. Loins sind die feinsten Portionen vom Seelachsrückenfilet. 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**



**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**





**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**



**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**



**6016 Regenbogen-Forellen**  
Nur noch würzen, in Alufolie wickeln und ab in den Backofen. **4 Stück.** (1000 g Netto-Fischgewicht = € 17,22)

 ca. 25 Min. bei 180-190 Grad  ca. 20 Min  ca. 20 Min **810 g (900 g glasiert) € 13,95**



**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**



**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 € 9,45**

**Wir führen keine Fischarten aus bedrohten Beständen und tragen somit zum Erhalt der Fischvielfalt für die kommenden Generationen bei.**

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.



**Die Fanggebiete** unserer Fischprodukte sind auch auf den Produktverpackungen gekennzeichnet.

*Hier kommt unser Fisch her*

**Aquakultur / Zuchtfisch**  
**Südamerika**  
6016 Regenbogen-Forellen

**Asien**  
6001 Pangasius-Filet  
6294 Riesen-Garnelen

**Europa**  
6016 Regenbogen-Forellen  
6656 Lachsfilet Portionen „Salmo Salar“

**Wildfang**  
**Nordostatlantik**  
6248 Seelachs Loins  
6257 Nordsee Schollenfilet, natur  
6258 Kabeljau-Filet  
6259 Rotbarsch  
6651 Kabeljau-Rückenstücke

**Südwestatlantik**  
6040 Kap Seehecht  
6057 Calamaris  
6288 Seehecht „Müllerin“

**Nordwestpazifik**  
6008 Eismeer-Filetten  
6022 Fischstäbchen

**Wildfang**  
**Nordwestpazifik**  
6044 Limanda Aspera  
6055 Alaska-Seelachs „Landmann Art“  
6071 Schlemmerfilet „Francaise“  
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

**Nordostpazifik**  
6008 Eismeer-Filetten  
6022 Fischstäbchen  
6044 Limanda Aspera  
6071 Schlemmerfilet „Francaise“  
6279 Backfisch „Gourmet“  
6649 Scholle, paniert



## Besser zu Hause genießen

Mit Tiefkühlfachberater Dieter Anger



**Dieter Anger** lebt mit seiner Frau in Hohenlohe, 65 km nordöstlich von Stuttgart.

### Liefergebiete:

Hohenlohe und nordöstlicher Teil vom Landkreis Heilbronn.

**Tiefkühlfachberater seit:**  
35 Jahren

### Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:

Ich liebe es meinen Kunden unsere „Besser - zu Hause genießen“ Lebensmittel zu verkaufen. Es ist einfach toll, wenn man so hochwertige Ware anbieten kann. Außerdem freue ich mich jeden Tag meine Kunden zu treffen.

### Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:

Wer bei mir einkauft, bekommt nicht nur leckere Produkte, sondern auch einen zuverlässigen und kundenorientierten Service. Dabei ist mir Pünktlichkeit genauso wichtig wie ein freundlicher Umgang. Ich habe stets ein offenes Ohr und gebe auch gerne

Rezept-Tipps.

### Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:

Die jüngeren Kunden schicken mir ihre Bestellung gerne per WhatsApp oder online über meine Internetseite. Somit bin ich am Puls der Zeit und das wissen meine Kunden sehr zu schätzen.



### Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser - zu Hause genießen“?:

Hinter der Marke „Besser - zu Hause genießen“ steht die Besser eG. Diese Genossenschaft, bei der ich auch Mitglied bin, macht es mir möglich, dass ich meinen Kunden stets hochwertige, tiefkühlfrische Lebensmittel nach Hause liefern kann, und das zu besten Bedingungen. So sieht für mich eine partnerschaftliche Zusammenarbeit aus.



## Rezept - Tipp



### Rosenkohl-Käsespätzle-Auflauf mit gerösteten Zwiebeln

#### Zutaten

1 Packung Käse Spätzle (Art. Nr. 7012) • 600 g Rosenkohl (Art. Nr. 2140) • 3 EL Butter • 2 EL Mehl  
200 ml Gemüsebrühe • 200 ml Milch • Muskatnuss • 150 g Bergkäse, gerieben • 1 Zwiebel  
1/2 Bund Schnittlauch

#### Zubereitung

1. Den Rosenkohl in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen.
2. 2 EL Butter in einem Topf schmelzen. Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Brühe und Milch unter Rühren zugießen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Hälfte des Käses unterrühren.



Vegetarisch  
genießen

3. Rosenkohl in eine Auflaufform geben und die Sauce darüber verteilen. Dann die Spätzle darüber geben, mit dem übrigen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad) ca. 30 Minuten überbacken.

4. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebelringe darin rösten und mit Salz würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Fertiges Gratin mit Zwiebelringen und Schnittlauch bestreuen, anrichten und „Besser - zu Hause genießen“.



Vegetarisch genießen

**7616 Schupfnudelpfanne**  
Das Schwabenländle 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

**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

**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

**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

**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.



**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!



**7522 Hähnchen-Schupfnudelpfanne**  
Herzhafte Kombination aus original schwäbischen Schupfnudeln, saftigen Hähnchenbruststücken, Pfifferlingen, Broccoli und Karotten. In einer fein abgestimmten Rahmsauce.

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.



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

1000 g € 8,95



ca. 12 Min.



**7092 Penne-Rialto**  
Penne al dente mit zartem Hähnchen-Brustfilet, frittierten Paprika-Stückchen, Broccoli und Zwiebeln in einer aromatischen Tomatensauce.

 ca. 12 Min. **1000 g € 8,95**



**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)

 10-12 Min. **750 g € 9,95**



**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.

 ca. 12 Min. **1000 g € 8,95**



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

 ca. 12 Min. **1000 g € 7,95**



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

 ca. 15 Min. **1000 g € 8,95**



**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.

 10-12 Min. **1000 g € 8,95**



**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.

 ca. 12 Min. **1000 g € 8,95**



**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.

 ca. 12 Min. **1000 g € 6,95**



**7521 Schinken-Spätzlepfanne**  
Lecker schwäbische Spätzle mit Lauchstreifen und herzhaften Schinkenwürfel. Fertig gewürzt in einer sahnigen Sauce. Ideal auch als Auflauf.

 ca. 12 Min. **1000 g € 6,95**



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

 ca. 12 Min. **1000 g € 7,95**



*Neu!*

# Italienische Pizzakunst aus dem Holzofen



**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 Knuspertrand. 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**



**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**



**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**



**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**



Nach  
italienischer  
Rezeptur

**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**



Knusprig  
dünner  
Boden

**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**

## Wunderschöne Teller für italienischen Genuss



**8082 Pastateller**  
Das Auge isst mit. Mit diesem zeitlos eleganten Pastateller aus stilvollem Franken Porzellan, made in Germany, wird jedes Pastagericht zum wahren Gaumenschmaus. Ideal auch für Salate und Suppen. Durchmesser 30 cm. Geeignet für Spülmaschine und Mikrowelle.

**2 Stück € 15,90**



**8081 Pizzateller**  
Von diesem formschönen Pizzateller aus stilvollem Franken Porzellan, made in Germany, schmeckt der italienische Klassiker gleich noch mal so gut. Sie können den vielseitigen Teller auch als Platte für Torten oder Käse nutzen. Durchmesser 32 cm. Geeignet für Spülmaschine und Mikrowelle.

**2 Stück € 15,90**



**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**

*Knuspriger Flammkuchen!*



**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**



**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**



**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**



**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**

*Leckere Snacks zum Wegknuspern!*

**8631 Blätterteig Minis**  
Knusprig kleine Blätterteigtaschen mit zwei leckeren Füllungen aus Tomate Mozzarella und Spinat Käse. Je Sorte 15 Stück. Ganz einfach im Backofen zuzubereiten. Als Snack oder zum Salat genießen. **30 Stück.** (1000 g € 14,92)

 **600 g € 8,95**  
16-18 Min. bei 180 Grad



**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**



**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**



**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**



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

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



**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)

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



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

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



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

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



**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)

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



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

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



*Kasseler auf Sauerkraut*



*Backfisch*



*Hähnchenfiletstreifen*



*Currywurst mit Pommes*

**7367 Schlemmermenü Quattro**  
4 Portionen, je 400 g

ca. 40 Min. bei 180 Grad ca. 12 Min. **1600 g € 17,95**



**Fertige Schlemmermenüs für jeden Tag**

Das Besondere an unseren abwechslungsreichen Menüs für eine Person ist, dass diese schon fix und fertig zubereitet sind und nur noch in der Mikrowelle oder im Backofen erhitzt werden müssen. Gute Zutaten ohne Geschmacksverstärker machen jedes Menü zu einer leckeren Mahlzeit.

**Und das Beste: Jedes Gericht kostet nur 4,49 Euro!**



*2 x Schnitzel Wiener Art*



*2 x Schweinebraten*

**7366 Schlemmermenü Duo**  
4 Portionen, je 400 g

ca. 40 Min. bei 180 Grad ca. 12 Min. **1600 g € 17,95**

*Vegetarisch genießen*

*Vegetarisch genießen*





## Besser zu Hause genießen

Mit Tiefkühlfachberater Dirk Müller



**Dirk Müller** lebt mit seiner Frau im schönen, brandenburgischen Wildau.

### Liefergebiete:

Der Großraum um Königs Wusterhausen, von Eichwalde/Schulzendorf an der Berliner Stadtgrenze bis Briesen.

**Tiefkühlfachberater seit:** 30 Jahren

### Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:

Ich liebe den Umgang mit meinen treuen Kunden, die einfach irre toll sind. Aber auch die Selbstständigkeit ist für mich sehr wichtig.

### Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:

Ich biete meinen Kunden einen Rundumservice. Nach Bedarf bringe ich die Ware nicht nur bis an die Haustür, sondern ich trage sie auch gerne ins Haus. Liefertermine passe ich je nach Kundenwunsch an. Und in dringenden Fällen bin ich auch mal sonntags im Einsatz.

### Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:

Gerade weil mein Lieferservice so flexibel ist, überzeuge ich auch die jüngere Generation. Ich beliefe meine Kunden auch später am Abend, dann, wenn es ihnen gut passt.

### Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser - zu Hause genießen“?:

Weil die Besser eG, von der ich meine Ware beziehe, ein absolut seriöses Unternehmen ist, das mir meine Selbstständigkeit ermöglicht. Dank unserem Chef-Einkäufer Heiko Eden ist die Qualität der Produkte supergut. Ich arbeite einfach gerne mit dem coolen und kompetenten Team zusammen. Als



Kunde fühle ich mich hier sauuwohl.



## Rezept - Tipp

### Mini-Windbeutel Pyramide

#### Zutaten

2 Packungen Mini-Windbeutel (Art. Nr. 9880)

#### Für die Schokoladensauce

200 g Zartbitterschokolade  
75 g brauner Zucker  
40 g Kakaopulver  
75 ml Ahornsirup

#### Für den Krokant

150 g Zucker  
60 g gehackte Haselnüsse  
Backpapier

#### Zubereitung

1. Die tiefgefrorenen Mini-Windbeutel auf einer schönen Platte zu einer Pyramide aufschichten.

2. Für die Sauce: Die Schokolade hacken. Zucker, Kakao, Ahornsirup und 200 ml Wasser aufkochen und ca. 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und die Schokolade darin schmelzen lassen.

3. Für den Krokant: Zucker mit 3-4 EL Wasser in einer Pfanne schmelzen und goldbraun karamellisieren. Haselnüsse unterheben, auf einem Stück Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Dann den Krokant klein hacken.

4. Die Mini-Windbeutel Pyramide mit der warmen Schokosauce beträufeln, mit Krokant bestreuen und „Besser - zu Hause genießen“.



Ein Highlight für jede Kaffeetafel!



**9560 Apfelkuchen-Schnitte**  
Saftiger Rührteig mit vielen fruchtigen Apfelspalten. Schmeckt wie selbst gebacken. Egal ob aufgetaut oder ofenwarm serviert. Immer ein Geschmackserlebnis! (1000 g € 13,69)

**800 g € 10,95**  
2-3 Std. In 8 Stücke geschnitten



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

**750 g € 12,95**  
ca. 6 Std.



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

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



**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)

**500 g € 8,95**  
ca. 5 Std.



**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)

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



**9040 Zitronen-Biskuitrolle**  
Verblüffen Sie Ihre Nachbarin mit der frischen Zitronen-Sahne-Rolle. Sie ist schnell aufgetaut und schmeckt wie selbstgemacht. (1000 g € 19,38)

**400 g € 4,95**  
ca. 2 Std.



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

**800 g € 11,95**  
3-4 Std. 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)

**450 g € 6,95**  
ca. 2,5 Std. 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)

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



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

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



**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**



**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**



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

ca. 40 Min. **400 g € 5,45**



**7602 Heidelbeer Pfannkuchen**  
Die schmecken wie selbst gemacht. Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung. Einfache Zubereitung im Backofen oder in der Mikrowelle. Mit einer Kugel Vanille-Eiskrem auch ein toller Nachtsch. **8 Stück.** (1000 g € 12,42)

ca. 10 Min. bei 150 Grad 1-2 Min. **680 g € 7,95**



**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**



**9105 Kuchen-Vielfalt**  
So viel Auswahl in einer Packung; Genießen Sie ein Quartett aus je 2 Zupfkuchen, Himbeerrührkuchen, Apfelführkuchen und Käse-Mohnkuchen. (1000 g € 12,88)

ca. 3 Std. In 8 Stücke geschnitten **850 g € 10,95**



**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**



**9110 Käsekuchen-Quartett**  
Ein einzigartiger Käsekuchen-Genuss. Herrliche Kombination aus je 2 x Cheese-Cake-Schnitten auf Mürbeteig, Kirsch-Käse-Mohnkuchen auf Quarkeigboden, Mandarinen-Käsekuchen auf Quarkeig und Käse-Butterstreuselkuchen auf Rührkuchen. Fix und fertig gebacken und einzeln entnehmbar. (1000 g € 10,84)

ca. 3 Std. In 8 Stücke geschnitten **1010 g € 10,95**

*Neu!*

*Tipp:  
Ofenwarm servieren*

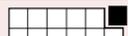


**9005 Marmorkuchen**  
Durch leckeren Speisequark erhält er seine Frische und Saftigkeit. Gekrönt wird das Ganze durch einen Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur. (1000 g € 10,79)

 ca. 5 Std. **1200 g € 12,95**



**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**



**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  ca. 4 Min. **750 g € 7,95**



**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-Rosinenschnellen. **18 Stück.** (1000 g € 13,71)

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



**9123 Mini Spritzringe**  
Der Klassiker aus der Backstube im Miniformat. Feines saftiges Siedegebäck aus Brandteig mit einer hellen Glasur. Fix und fertig gebacken. Einfach auftauen und genießen. **20 Stück.** (1000 g € 26,32)

 **340 g € 8,95**  
30 Min.



**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)

 **500 g € 6,95**  
ca. 60 Min.

*Neu!*

 **9124 Zimtschnellen**  
Davon bekommt man nie genug. Leckere Zimtschnellen zum Selberbacken, aus buttrigem Plunderdeig mit einer Füllung aus Zimt und Zucker. Am besten frisch aus dem Ofen und noch etwas warm genießen. **7 Stück.** (1000 g € 12,07)

 **700 g € 8,45**  
18-20 Min. bei 160-180 Grad



**9115 Butter-Rosinen-Schnecke**  
Besonders saftige Rosinenschnellen 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)

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



**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**



**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)

 **500 g € 7,95**  
ca. 1 Std.



**8632 Laugen-Knusperstangen**  
Köstlich gedrehtes Laugengebäck mit einer cremigen Frischkäsefüllung. Verfeinert mit würzigem Gouda. Ideal als Snack oder mit einem Salat auch eine tolle Hauptspeise. Schnelle und einfache Zubereitung im Backofen. **6 Stück.** (1000 g € 14,92)

 **600 g € 8,95**  
18-20 Min. bei 160-180 Grad



**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)

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



**9501 Laugenbrötchen mit gesalzener Butter**  
Laugenbrötchen in Fußball-Optik, bestrichen mit gesalzener Butter. Ideal als Pausenbrötchen, zum Frühstück oder einfach als Snack für zwischendurch. Einfach auftauen und genießen. **8 Stück.** (1000 g € 18,67)

 **640 g € 11,95**  
1-2 Std.



**9200 Laugenstangen**  
Diese Laugenstangen sind schon fix und fertig gebacken. Nur noch auftauen! Die Teigmasse ist feinporig – ähnlich einem Milchbrötchen. Mit Salz gratis. **Schon fertig gebacken. 9 Stück.** (1000 g € 11,03)

 **630 g € 6,95**  
ca. 3 Min. bei 150 Grad |  ca. 30 Min.



**9125 Brötchenmischung**  
Die dürfen auf keinem Frühstückstisch fehlen. Mit unserer Brötchenvielfalt aus Weizen- und Roggenmehl treffen Sie jeden Geschmack. Je 3 Brötchen mit Mohn, Weizenrundstücke und Weizenmischbrötchen. Einfach kurz aufbacken und noch leicht warm genießen. **9 Stück.** (1000 g € 5,72)

 **690 g € 3,95**  
5-7 Min. bei 200 Grad



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

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



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

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



**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 € 12,87)

 **540 g € 6,95**  
4-5 Min. bei 180 Grad |  ca. 45 Min.



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

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



**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**

# Genusskatalog

gültig ab März 2021

**Besser**  
zuhaus genießen

*New*



Ihr Tiefkühlfachberater

## 1861 Eiskremliebe Pfirsich Melba

Genießen Sie die köstliche Kombination aus sahniger Bourbon-Vanille-Eiskrem und Pfirsich-Sorbet. Verstrudelt mit fruchtiger Himbeersauce. Eine einzigartige Eiskrem für besondere Genussmomente. (1000 ml € 7,93)

**Mit frischer Sahne**

**750 ml € 5,95**

Herausgeber:  
Besser eG • Auf dem Kleie 2 • 49176 Hilter a.T.W.

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 01.03.2021 bis zum Erscheinen des neuen Kataloges.