Genusskatalog

gültig ab März 2022

Besser
zuhause genießen

Einfach „Besser – zuhause genießen"

Wir liefern Ihnen das ganze Jahr hochwertige, tiefkühlfrische Lebensmittel und echte Eiskrem aus unserer Manufaktur direkt zu Ihnen nach Hause.

Entdecken Sie: Neuheiten, Rezept-Tipps und über 300 köstliche Produkte

Titelseite Rezept-Tipp:

Lachs mit Honigglasur und Avocado Salsa an mediterranen Gratinis mit Broccoli

Leonie, Evelyn und Viviane (v. l. siehe oben) vom „Besser“-Team haben aus unseren Lachsfilet-Portionen „Salmo Salar“ (Art. Nr. 6656) ein köstliches Menü gezaubert, das richtig lecker schmeckt und ganz einfach zuzubereiten ist. Das Rezept finden Sie auf Seite 70-71. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie einen € 50,- Warengutschein!

So geht´s:

1. Folgen Sie uns bei **Instagram** unter **besser.zuhause.geniessen** und posten Sie Ihr Rezeptfoto mit „Besser“-Produkten. Fügen Sie den Hashtag **#bessergewinnspiel** hinzu.

2. Schicken Sie uns danach eine E-Mail unter **info@bessershop.de** mit dem Betreff „Gewinnspiel“.

Die ersten 20 Teilnehmer erhalten einen Warengutschein im Wert von € 50,-.
Wir freuen uns auf Ihre Fotos!

Herzlich willkommen!

Heiko Eden

Liebe „Besser - zuhause GenießerInnen“,

eine tolle Zeit mit der Familie und guten Freunden verbringen – das ist es doch, was das Leben erst so richtig schön macht!
Gesellige Stunden zelebrieren wir immer wieder gerne zu Hause und da machen wir es uns dann so richtig gemütlich. Gutes Essen darf dabei natürlich nicht fehlen – und in diesem Sinne freuen wir uns sehr, Ihnen auch in diesem Jahr beste Lebensmittel in gewohnt hochwertiger und tiefkühlfrischer „Besser - zuhause genießen“-Qualität anbieten zu dürfen. In unserem neuen Genusskatalog finden Sie neben den Produktlieblingen auch **viele Neuheiten**, wie das **cremige Spaghetti-Eis im Becher aus unserer Eismanufaktur** (Seite 25) und aromatisch **vegetarische Spezialitäten** (Seite 54) für noch mehr Vielfalt auf dem Speiseplan. Außerdem haben wir uns wieder einige raffinierte **Rezepte** einfallen lassen, die vom gesamten „Besser“-Team getestet und als sehr lecker bewertet wurden. Wir laden Sie herzlich zum Nachkochen und zum „Besser - zuhause genießen“ ein.

Service, der es Ihnen leicht macht

Mit Ihrer Entscheidung für unsere Produkte erhalten Sie absolut hochwertige Lebensmittel und zusätzlich **einen Service, der Ihnen das Leben ein Stückchen leichter macht**. Ihr selbstständiger „Besser“-Tiefkühlfachberater liefert Ihnen Ihre Lieblingsprodukte bis nach Hause an die Haustür. Dabei ist er nicht nur Lieferant, sondern auch Berater für Ihre persönlichen Fragen rund um unsere Produkte. Wenn Sie schon länger „Besser“-Kunde sind, dann wissen Sie, dass Ihr Tiefkühlfachberater ein Mensch mit einem offenen Ohr ist, der sich Zeit nimmt und der **mehr Service für seine Kunden lebt**.

Wir rocken die Küche mit Showkoch Ralf Jakumeit

Es ist die gemeinsame Leidenschaft zu hochwertigen Lebensmitteln, die uns mit Showkoch Ralf Jakumeit verbindet. Bei einem Live Cooking Event im letzten Herbst hat der Koch mit seinem Team den Rocking Chefs und „Besser“-Tiefkühlfachberater Christian Hain die Kochbühne gerockt. Und weil wir von dem Rezept „Forelle X-treme Blau mit Kartoffelstampf-Pfirsich-Melba“ so begeistert sind, haben wir es für Sie in diesen Genusskatalog auf Seite 77 abgedruckt. Wir wünschen Ihnen viel Freude damit. Das Video zur Show finden Sie unter „Presse & News“ im Bessershop (bessershop.de).

Das moderne Familienkochbuch „Rock die Küche“ von Ralf Jakumeit mit 100% Spaßfaktor bekommen Sie auf Anfrage bei Ihrem „Besser“-Tiefkühlfachberater.

Wir freuen uns sehr, dass Sie diesen Genusskatalog in den Händen halten. Wenn unsere Produkte Ihnen weiterhin viele Genussmomente bereiten, haben wir unser Ziel erreicht. Das gesamte „Besser“-Team wünscht Ihnen guten Appetit!

Ihr Heiko Eden

Geschäftsführung und Einkaufsleitung

Eiskrem, S. 6

Tauchen Sie ein in die köstliche Welt unserer himmlischen Eiskrem. Handwerklich kreiert in der eigenen Eismanufaktur mit frischer Sahne für den einzigartigen Schmelz – das ist Eisgenuss auf höchstem Niveau!

Fleisch, S. 56

Fleisch ist Vertrauenssache, deshalb achten wir auch auf absolut hochwertige Qualität und das werden Sie schmecken! **Interview mit Tiefkühlfachberater Eckhard Reuber & Rezept-Tipp.**

Pizzen + Flammkuchen, S. 84

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit und genießen Sie ein Stück Italien mit unseren leckeren Pizzen mit saftigem Belag und knusprigem Boden. Oder darf es ein feiner Flammkuchen sein?!

Snacks, S. 86

Mit unseren leckeren Snacks zum Wegknuspern werden Sie Ihre Gäste begeistern. Und das Beste: die kleinen Köstlichkeiten sind spielend leicht und schnell zubereitet.

Früchte, S. 26

In unserem tiefkühlfrischen Obst steckt das volle Aroma von frisch geernteten und saftigen Früchten die Ihnen das ganze Jahr die Sommersonne auf den Teller bringen.

Vegetarisch, S. 54

Für alle Fans der vegetarischen Küche haben wir köstliche und besondere Produkte mit viel buntem Gemüse. Probieren Sie unsere neuen Veggi Leckereien.

Fertiggerichte, S. 63

Schön, wenn man köstliche Gerichte nur noch erwärmen muss! Genießen Sie den Luxus erlesener Rezepturen ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern.

Pfannengerichte, S. 78

Einfach ab in die Pfanne, umrühren und genießen. Unsere vielfältigen Pfannengerichte sind natürlich ohne Geschmacksverstärker. **Interview mit Tiefkühlfachberater Josef Hackl & Rezept-Tipp**.

Schnelle Mahlzeiten, S. 88

Es muss nicht immer selbst gekocht sein, wenn es tolle Alternativen gibt! Unsere Schlemmermenüs und Aufläufe sind aus guten Zutaten und müssen nur noch ein paar Minuten im Ofen oder in der Mikrowelle erwärmt werden.

Gemüse, S. 28

Richtig gesund, mit frischem und natürlichem Geschmack und einer herrlichen Konsistenz mit Biss, das ist unser tiefkühlfrisches Gemüse. **Interview mit Tiefkühlfachberater Frank Gerrlich & Rezept-Tipp.**

Kartoffelspezialitäten, S. 46

Kartoffeln sind lecker, nahrhaft und sie lassen sich auf vielfältigste Art und Weise zubereiten. Genau diese Abwechslung bieten wir Ihnen mit unseren köstlichen Kartoffelspezialitäten. **Interview mit Tiefkühlfachberater Freddy Hermes und seinem Team & Rezept-Tipp.**

Fisch, S. 70

Unser Fisch wird direkt nach dem Fang tiefgekühlt. Auf diesem Weg bleiben Nährstoffe erhalten und Sie genießen eine hervorragende Qualität. **Interview mit Tiefkühlfachberater Rajko Haak & Rezept-Tipp.**

Backwaren, S. 90

Nur noch auftauen und fertig sind die locker flockigen Kuchen, die sahnigen Torten und die duftenden Brötchen. So frisch wie vom Bäcker! **Interview mit Tiefkühlfachberater Lutz Heinrich & Rezept-Tipp.**

Küchenhelfer + Spirituosen, S. 40

Mit unseren raffinierten und hochwertigen Gewürzen und Ölen verleihen Sie Ihrem Essen eine wahrlich schmackhafte Note.

Eintöpfe, Suppen + Suppeneinlagen, S. 42

Entdecken Sie deftige Eintöpfe und feine Suppen, die nach guter Hausmannskost schmecken und deren Zubereitung so einfach ist, dass sie auf keiner Feier fehlen dürfen!

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 finden Sie die Nährwerte und Allergene zu all unseren Produkten.

Folgen Sie uns auf:

Deutsches Tiefkühlinstitut

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

Besser
zuhause genießen

Mit Eiskrem die begeistert!

Handwerklich perfektes Eis

Gelato Classico heißt unsere Eismanufaktur, in der seit über 10 Jahren Eisträume wahr werden, die ihresgleichen suchen. Hier trifft handwerklich perfektes Eis auf italienische Tradition. Ein dynamisches Team aus italienischen Gelatieri und jungen Eisentwickler:innen kreieren und verfeinern original Rezepturen und interpretieren Eiskunst auf moderne Art und Weise. Der Erfolg gibt ihnen Recht, denn wir alle lieben diese Eiskrem.

Mit echter Sahne

Bestes Eis braucht beste Zutaten. Deshalb wird regionale Milch und Sahne verwendet. Ja, echte Sahne! Denn nur die Sahne verleiht unserem Eis diesen ganz besonderen Schmelz und verwandelt es in echte und einzigartige Eiskrem.

Das Geheimnis der unvergleichlichen Cremigkeit unserer Eiskrem ist die frische Sahne. Diese wichtige Zutat macht den feinen Unterschied.

Aus der Manufaktur

Unser Eis entsteht tatsächlich noch in einer echten Manufaktur, in der zu vielen Teilen der Produktion noch selbst Hand angelegt wird. Das Schöne ist auch, dass bei der Entwicklung neuer Eissorten auf die Wünsche und Vorstellungen der Kunden

Gute Zutaten sind die Basis für den perfekten Eiskremgenuss. Bei der Entwicklung neuer Eissorten müssen Geschmack und Optik alle Kriterien erfüllen.

eingegangen wird und durch den persönlichen Austausch immer wieder neue Eiskreationen entstehen, die begeistern.

Wir handeln nachhaltig

Das Thema Nachhaltigkeit wird bei Gelato Classico schon seit der Gründung im Jahr 2008 kontinuierlich verfolgt und durch den ZNU-Standart „Nachhaltiger Wirtschaften“ regelmäßig zertifiziert. Besonders viel Wert wird auf die gute Qualität der Produkte gelegt, die soweit es möglich ist, regional bezogen werden.
Sie sehen, unsere Eiskrem wird mit Leidenschaft, mit Herz und mit Verstand hergestellt. Und Sie dürfen mit gutem Gewissen einfach 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.

Neu

1862 **Eiskremliebe Lemon Pie**
Leckere Eiskrem mit Käsekuchengeschmack, durchzogen mit erfrischender Zitronensauce und leckeren Keksstückchen. Liebe auf den ersten Löffel! Diese Premiumkombination wird Sie begeistern! (1000 ml € 8,60)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 6,45**

Einzigartiges Aroma

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 € 8,60)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 6,45**

1853 **Eiskremliebe Pistazie**
Himmlisch leckere Pistazien-Eiskrem mit viel frischer Sahne, verfeinert mit gerösteten Pistazienstückchen. Unvergleichlich gut! (1000 ml € 9,27)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 6,95**

1854 **Eiskremliebe Schoko-Mint**
Genießen Sie den köstlichen Geschmack aus Pfefferminz-Eiskrem verfeinert mit vielen Zartbitterschokoladenstückchen. Ein Eiskremgenuss der besonderen Art. (1000 ml € 8,60)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 6,45**

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 € 8,60)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 6,45**

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 € 8,60)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 6,45**

Beste Zutaten

1859 **Eiskremliebe Kokos Mandel**
Eine außergewöhnliche Verbindung aus Kokosnuss-Eiskrem und karamellisierten Mandelstückchen. Aus der eigenen Eismanufaktur. (1000 ml € 9,27)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 6,95**

Premium Eiskrem
Mit frischer Sahne

Becher aus Pappe!

1852 **Eiskremliebe Walnuss Feige**
Köstliche Walnuss-Eiskrem mit getrockneten Feigenstückchen und abgerundet mit Karamellsauce. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis für höchste Ansprüche. (1000 ml € 8,60)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 6,45**

Eiskremliebe

Aus unserer Eismanufaktur

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 € 8,60)

Mit frischer Sahne | **750 ml € 6,45**

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 € 6,45**

47% Joghurtanteil

Für unsere **Joghurt natur Eiskrem** werden die **wertvollen Joghurtkulturen** direkt in unserer **Eismanufaktur** Gelato Classico hergestellt und verarbeitet. **47% frischer Joghurt** pro Liter, gepaart mit cremiger Sahne machen diese Eiskrem so lecker.

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

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,45**

1052 **Waldmeister-Vanille**
Zart schmelzende Vanille-Eiskrem verstrudelt mit einem erfrischenden Apfel-Fruchteis mit Waldmeistergeschmack. Schmeckt nicht nur den Kleinen.

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,45**

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

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,45**

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

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,45**

Vier Sorten für la dolce vita

Einfach mal die Seele baumeln lassen und das süße Leben mit ganz besonderer Eiskrem genießen. **Quartetto** vereint gleich vier himmlische Sorten, die in unserer **Eismanufaktur** nach **italienischer Tradition** hergestellt werden. Gute Zutaten aus der Region und natürlich die Zugabe von **frischer Sahne** machen unsere Eiskrem so einzigartig.

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 € 6,45**

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

Mit frischer Sahne | **1000 ml € 6,45**

Stracciatella Eiskrem mit Marsala-Wein

Der kleine, aber feine Unterschied! Wir lassen unsere Stracciatella Eiskrem mit echtem **Marsala-Wein** herstellen, so wie es die italienischen Gelaterieri machen. Ein wahrer Genuss!

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 € 6,45**

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 € 6,45**

Vielfalt zum Dahinschmelzen

Vier **beliebte Eissorten**, hergestellt aus **hochwertigsten Zutaten** machen unser Viererlei zu einer himmlischen Komposition.

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

Mit frischer Sahne	**1000 ml € 6,45**

Genuss ohne Laktose!

Eisgenuss ganz **ohne Laktose**, aber mit **vollmundigem** und **aromatischem Geschmack**. Natürlich aus unserer Eismanufaktur.

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

laktosefrei	**1000 ml € 6,45**

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

laktosefrei	**1000 ml € 5,45**

Mit frischem Bananenpüree

Diese Mischung macht richtig gute Laune! Feines **Bananenpüree**, frische **Sahne**, gute **Milch**, leckere **Kakaosauce** und knackige Schokoladensplitter sind die Stars dieser köstlichen Eiskrem. Wir verwöhnen Sie mit **100% natürlichen Zutaten**.

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

Mit frischer Sahne	**1000 ml € 6,45**

Löffel für Löffel genießen!

1264 **Spaghettino**
Schmeckt wie in der italienischen Eisdiele; 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 € 6,45**

100% natürlich

Für **volles Aroma** und satte Farben sorgen unsere Eiskonditoren mit **natürlichem Fruchtmark**. Konservierungsstoffe, gehärtete Fette und Öle oder künstliche Farbstoffe sind bei uns tabu.

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

Mit frischer Sahne	**1000 ml € 6,45**

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

Mit frischer Sahne	**1000 ml € 6,45**

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**

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

Mit frischer Sahne	**1000 ml € 6,45**

Bella Italia

Unsere Eiskrem steht für **handwerklich perfektes Eis**, das in der eigenen Eismanufaktur nach **original italienischer Rezeptur** hergestellt wird.

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**

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

Mit frischer Sahne	**2000 ml € 9,95**

1562 **Schoko Split**
Köstliche Schokoladen-Eiskrem mit 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**

1573 **Big Sandwich**
Herrlich sahnige Vanille-Eiskrem, Erdbeer und Schoko zwischen zwei Waffeln. 1800 ml. (1000 ml € 5,25)

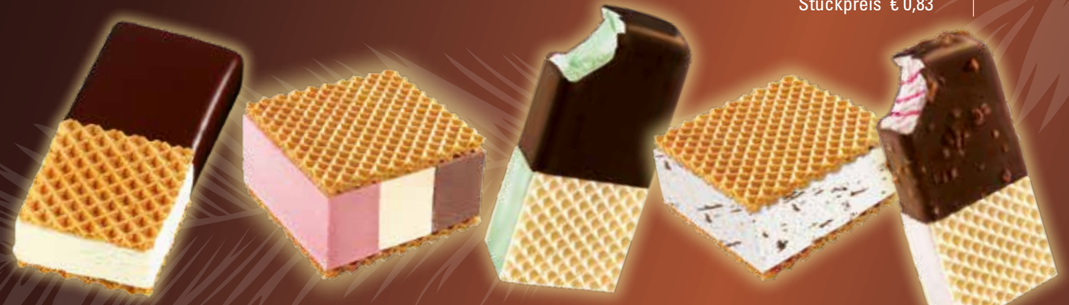
Mit frischer Sahne Stückpreis € 0,79	**12 Stück € 9,45**

1758 **Stracciatella-Schnitte**
Eine große Portion Stracciatella-Eiskrem zwischen zwei Waffeln serviert. 1440 ml. (1000 ml € 5,87)

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

1076 **Lido Schoko-Mint**
Zartschmelzende Sahne-Eiskrem und Pfefferminz-Eiskrem abgerundet mit Pfefferminzsauce zwischen zwei Waffeln. Überzogen mit einer dunklen Kakaoglasur. Eiskremgenuss auf die feine englische Art. 1320 ml. (1000 ml € 7,54)

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



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

Mit frischer Sahne	**12 Stück € 10,45**

1273 **Toffee-Vanille-Hörnchen**
Knuspriges Waffelhörnchen gefüllt mit sahniger Vanille-Eiskrem und Karamell- Eiskrem mit Karamellsauce durchzogen. 720 ml. (1000 ml € 7,29)

Mit frischer Sahne Stückpreis € 0,88	**6 Stück € 5,25**

1272 **Erdbeer-Vanille-Hörnchen**
Eine tolle Kombination aus sahniger Vanille-Eiskrem und Erdbeer-Eiskrem mit Erdbeersauce in einem knusprigen Waffelhörnchen. 720 ml. (1000 ml € 7,29)

Mit frischer Sahne Stückpreis € 0,88	**6 Stück € 5,25**

1271 **Vanille-Hörnchen**
Hier kann keiner widerstehen! Waffelhörnchen gefüllt mit sahniger Vanille-Eiskrem und karamellisierten Haselnüssen. 720 ml. (1000 ml € 7,29)

Mit frischer Sahne Stückpreis € 0,88	**6 Stück € 5,25**

1283 **Schoko-Hörnchen**
Knuspriges Waffelhörnchen, gefüllt mit leckerem Schokoladen- und Karamell-Eis, abgerundet durch einen Kern aus flüssiger Schokoladensauce und knackiger Glasur. 900 ml. (1000 ml € 9,94)

Stückpreis € 1,79	**5 Stück € 8,95**

1788 **Lido**
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem – die eine Hälfte zwischen zwei Waffelschnitten und die andere Hälfte mit einer dunklen Kakaoglasur umhüllt. 2200 ml. (1000 ml € 6,11)

Mit frischer Sahne Stückpreis € 0,67	**20 Stück € 13,45**

Zartschmelzende Eiskrem und feine Waffeln

1270 **Hörnchen-Party**
Drei Eiskrem-Klassiker in einer Mischung: 5 Vanille-Hörnchen, 5 Toffee-Hörnchen und 4 Vanille-Erdbeer-Hörnchen. 1680 ml. (1000 ml € 8,01)

Mit frischer Sahne Stückpreis € 0,96	**14 Stück € 13,45**

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

Mit frischer Sahne	**12 Stück € 12,45**

1774 **Midi Gigant**
Bourbon-Vanille-Eiskrem überzogen mit Vollmilchschokolade. Da darf es auch mal eins mehr sein. 1120 ml. (1000 ml € 8,44)

Mit frischer Sahne Stückpreis € 0,59	**16 Stück € 9,45**

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 € 11,36)

Stückpreis € 1,31	**8 Stück € 10,45**

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 Stückpreis € 1,-	**10 Stück € 9,95**

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 € 8,29)

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

Gigantisch lecker

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 € 9,84)

Mit frischer Sahne Stückpreis € 1,18	**8 Stück € 9,45**

1796 **Gigant Mandel**
Der Premium-Klassiker. Bourbon-Vanille-Eiskrem überzogen mit Vollmilchschokolade und knackigen Mandelstiften. 960 ml. (1000 ml € 10,89)

Mit frischer Sahne Stückpreis € 1,31	**8 Stück € 10,45**

1544 **Gigant Vanille**
Bourbon-Vanille-Eiskrem überzogen mit Vollmilchschokolade. So sahnig cremig... nehm' ich! 960 ml. (1000 ml € 9,84)

Mit frischer Sahne Stückpreis € 1,18	**8 Stück € 9,45**

1204 **Knacky**
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem und cremige Haselnuss-Eiskrem. Überzogen mit einer dunklen Kakaoglasur mit Splittern von Haselnüssen. 1914 ml. (1000 ml € 7,03)

Mit frischer Sahne Stückpreis € 0,61	**22 Stück € 13,45**

Sommer auf der Zunge

1029 **Hits für Kids**
2 x Flecky, 1 x Push Up Perly, 4 x Milch Pinn, 2 x Flecky Waldmeister, 1 x Kribbel, 2 x Lotta, 1 x Erdbeer-Cocktail-Becher und 3 x Doppelfruchti (Fruchteis). 963 ml

16 Stück € 9,95

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

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

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

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

1546 **Milch Pinn**
Köstliches Vanille-Eis mit einem knackigen kakaohaltigen Überzug. Schmeckt nicht nur Kindern. 840 ml. (1000 ml € 8,87)

Stückpreis € 0,37	**20 Stück € 7,45**

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

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

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

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 Schlecken genießen. Kleine Schokolinsen im Stiel krönen das Schleckvergnügen. 640 ml. (1000 ml € 15,55)

Stückpreis € 1,24	**8 Stück € 9,95**

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

Stückpreis € 0,46	**15 Stück € 6,95**

1078 **Twister**
Nicht nur optisch ein Genuss. Ananas-Eis mit Zitronenlimette und Erdbeer-Fruchteis 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 € 7,82)

Stückpreis € 0,70	**12 Stück € 8,45**

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**

Löffelglück im Becher

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 € 9,54)

Mit frischer Sahne
Stückpreis € 0,95

12 Stück € 11,45

Erfrischend fruchtig!

Frei von Laktose

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

laktosefrei

18 Stück € 8,95

Bunte Eisvielfalt

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 € 10,95

1079 **Eisfit**
Sommer, Sonne, Sonnenschein! Vanille-Eis überzogen mit einem fruchtigen Orangensorbet. 900 ml. (1000 ml € 9,39)

Stückpreis € 0,56

15 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 € 9,69)

Mit frischer Sahne
Stückpreis € 0,63

15 Stück € 9,45

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 € 14,92)

6 x 10 Stück € 8,95

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 € 12,42)

Stückpreis € 1,86 | **4 Stück € 7,45**

1055 **Erdbeer-Cocktail-Becher**
Der Klassiker unter den Eisbechern. Leckere Vanille-Eiskrem mit einer erfrischenden Erdbeersauce. 1200 ml. (1000 ml € 7,88)

Mit frischer Sahne Stückpreis € 0,79 | **12 Stück € 9,45**

1042 **Schwarzwälder Kirsch-Becher**
Zartschmelzende Vanille-Eiskrem und Schoko-Eiskrem. Mit einer Kirschsauce und knackigen Schokostückchen abgerundet. 1200 ml. (1000 ml € 7,04)

Mit frischer Sahne Stückpreis € 1,06 | **8 Stück € 8,45**

1054 **Cafe Crema**
Verführerisch sahnige Kaffee-Eiskrem, verfeinert mit einer dunklen Schokoladensauce. Himmlischer Eiskremgenuss vom ersten bis zum letzten Löffel. 1380 ml. (1000 ml € 7,21)

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

1525 **Spaghetti-Becher**
Wie beim Italiener um die Ecke. Sahnige Vanille-Eiskrem auf Sahne-Eiskrem mit fruchtiger Erdbeersauce, veredelt mit geraspelter weißer Schokolade. Sahnig, cremig, unwiderstehlich! 800 ml. (1000 ml € 12,44)

Mit frischer Sahne Stückpreis 2,49 € | **4 Stück € 9,95**

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

1000 ml € 5,45

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.

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

800 g € 8,95

ca. 2 Std.

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 € 7,45

ca. 2 Std.

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

1000 g € 7,45

ca. 2 Std.

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

1000 g € 7,45

ca. 2 Std.

Besser
zuhause genießen
Mit Tiefkühlfachberater Frank Gerrlich

Frank Gerrlich lebt mit seiner Frau am Fuße des Hermannsdenkmals, nahe den Externsteinen im grünen Kreis Lippe.

Liefergebiete:
Die nahe Umgebung vom Wohnort sowie ein südlicher Zipfel von Niedersachsen und Extertal-Bösingfeld.

Tiefkühlfachberater seit: 28 Jahren

Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:
Besonders gefällt mir der vertrauensvolle Umgang mit meinen Kunden, die mir seit vielen Jahren die Treue halten und die die hohe Qualität meiner Produkte zu schätzen wissen. Als selbstständiger Tiefkühlfachberater kann ich mir meine Zeit frei einteilen, das genieße ich sehr. Außerdem sehe und erlebe ich fast täglich Neues, sodass mein Arbeitsalltag sehr abwechslungsreich ist.

Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:
Meine Kunden können bei mir so bestellen, wie es Ihnen am besten gefällt: telefonisch, online, per WhatsApp oder natürlich direkt an der Haustür. Auf Wunsch bringe ich die Ware gerne bis in die Truhe. Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit und der persönliche Kontakt gehören zu meinem Service.

Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:
Weil ich einen flexiblen und unkomplizierten Lieferservice biete. Bei einem vollen Arbeitstag und Freizeitaktivitäten freuen sich die jungen Leute, wenn sie sich nicht mehr um den Einkauf kümmern müssen.

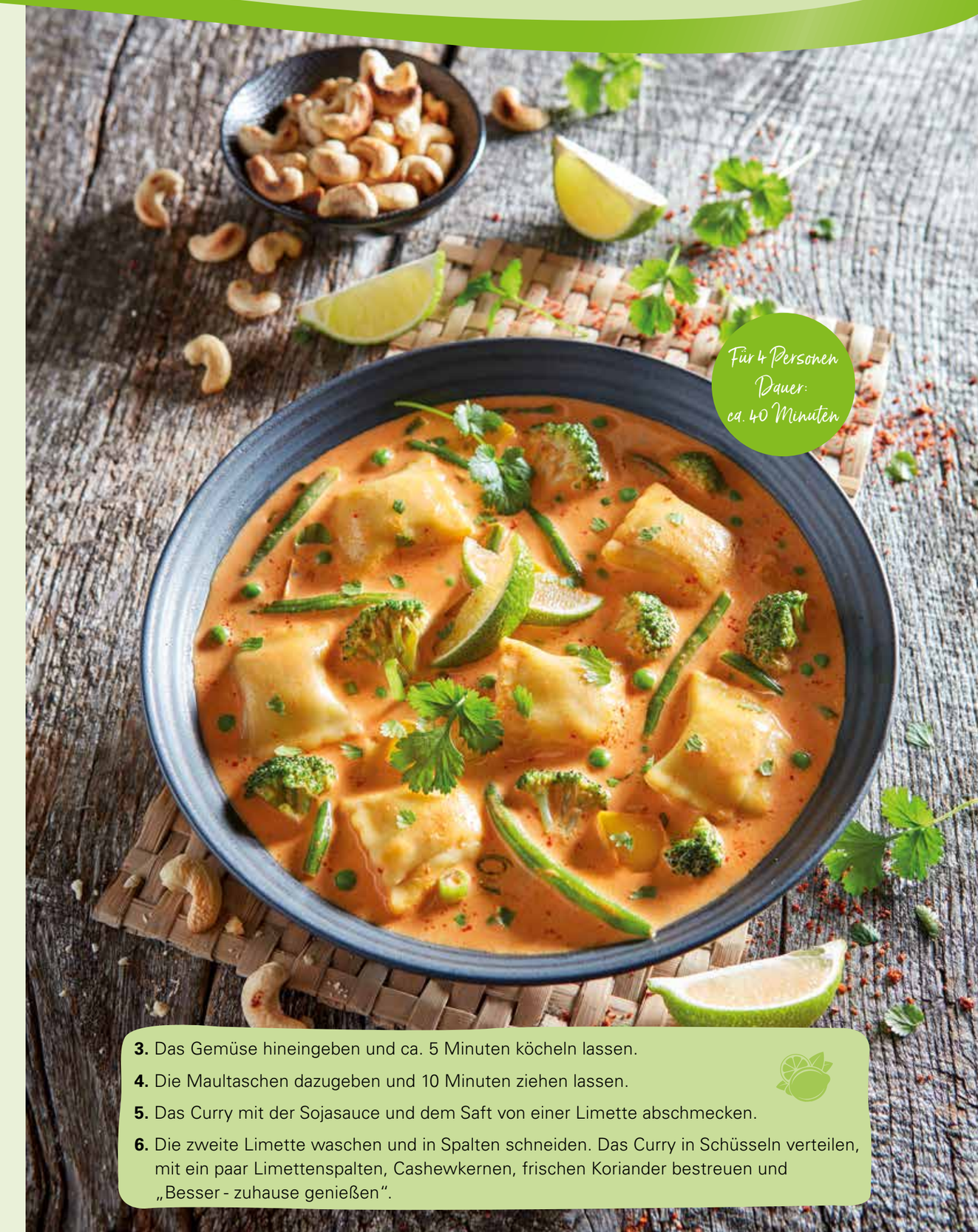
Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser - zuhause genießen“?:
Weil es ihr oberstes Ziel ist, nur Top - Produkte ins Sortiment zu nehmen, die ich meinen Kunden mit bestem Gewissen anbieten kann. Als Mitglied dieser Genossenschaft gestalte ich die Zukunft des Unternehmens mit.

Rezept - Tipp

Rotes Thai Curry mit Maultaschen

Zutaten
12 Maultaschen (Art. Nr. 7500) • 250 ml Gemüsebrühe (Art. Nr. 0602) • 200 g Broccoli-Röschen (Art. Nr. 2032) • 150 g Prinzessbohnen (Art. Nr. 2125) • 200 g Erbsen, extra fein (Art. Nr. 2135) 2 EL Zwiebelwürfel (Art. Nr. 2141) • 1 gelbe Paprika • 3 Lauchzwiebeln • 1 Knoblauchzehe 2 EL gehackten Ingwer • 1 TL gehacktes Zitronengras • 400 ml Kokosmilch • 3-4 EL rote Currypaste 3 EL Sojasauce • 2 EL Kokosöl (alternativ Olivenöl) • 2 Limetten • frischer Koriander

Zubereitung
1. Maultaschen auftauen lassen. Paprika klein würfeln, Lauchzwiebeln in schmale Ringe schneiden und Knoblauch fein hacken.
2. Kokosöl in einem großen Topf oder Wok erhitzen. Die Currypaste, Ingwer, Zwiebelwürfel, Knoblauch und Zitronengras darin anrösten. Alles mit der Kokosmilch ablöschen und gut verrühren. Danach die Gemüsebrühe dazugeben und aufkochen lassen.
3. Das Gemüse hineingeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
4. Die Maultaschen dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen.
5. Das Curry mit der Sojasauce und dem Saft von einer Limette abschmecken.
6. Die zweite Limette waschen und in Spalten schneiden. Das Curry in Schüsseln verteilen, mit ein paar Limettenspalten, Cashewkernen, frischen Koriander bestreuen und „Besser - zuhause genießen“.



2136 **Erbsen Petit Pois**
Knackfrische kleine Erbsen mit extra feinem Geschmack. Die machen Lust auf Gemüse. Als Beilage oder Verfeinerung von Curry´s, Salaten oder Gemüsegratins.

10 Min. | 8 Min.

1000 g € 5,45

2157 **Stangenspargel**
Ganze, mitteldicke, reinweiße Spargelstangen mit festen Köpfen. Fertig geschält. Ideal zu allen Fleischgerichten. (1000 g € 14,08)

ca. 15 Min. | ca. 10 Min.

600 g € 8,45

2140 **Rosenkohl**
Zarte, feste Röschen, handgeputzt. Kräftiges Gemüse zu Wild- und Fleischgerichten. (1000 g € 5,38)

ca. 15 Min. | ca. 10 Min.

1200 g € 6,45

2134 **Blumenkohl**
Dichte, geschlossene Röschen mit kurzen Stielen. Mild und aromatisch im Geschmack. Auch als Frischkost-Salat lecker. (1000 g € 6,21)

ca. 10 Min. | ca. 8 Min.

1200 g € 7,45

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

ca. 8 Min. | ca. 6 Min.

1000 g € 4,25

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

ca. 10 Min. | ca. 8 Min.

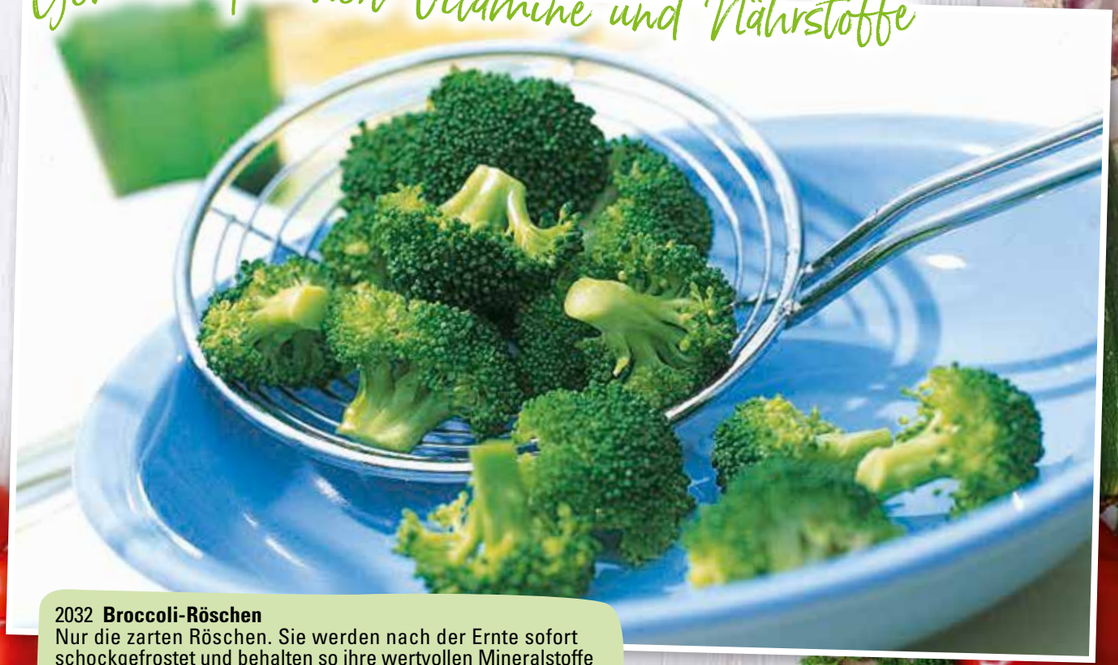
1000 g € 6,45

2160 **Königsgemüse**
Feine Broccoli-, Blumenkohl- und Romanesco-Röschen sowie zarte Fingermöhren und Zuckerschoten. Diese ausgefallene Gemüsemischung schmeckt besonders gut in Butter geschwenkt. Ideale Beilage zu allen Fleischgerichten oder einfach mal als Auflauf ganz ohne Fleisch.

ca. 12 Min. | ca. 8 Min.

1000 g € 5,95

Tiefkühlfrisches
Gemüse speichert Vitamine und Nährstoffe



2032 **Broccoli-Röschen**
Nur die zarten Röschen. Sie werden nach der Ernte sofort schockgefrostet und behalten so ihre wertvollen Mineralstoffe und Vitamine. (1000 g € 6,21)

10-15 Min. | 6-8 Min.

1200 g € 7,45

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

1000 g € 3,75

ca. 15 Min. | ca. 8 Min.

2147 **Fingermöhren**
Besonders zarte Möhren. Nicht nur appetitlich in Form und Farbe – auch appetitlich lecker! (1000 g € 5,38)

1200 g € 6,45

ca. 10 Min. | ca. 8 Min.

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

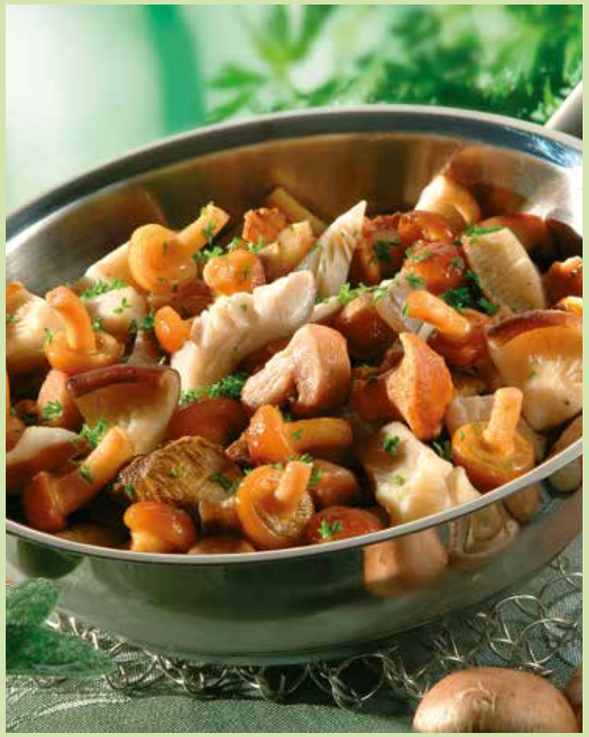
1000 g € 4,25

ca. 15 Min. | ca. 10 Min.

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

1000 g € 6,45

ca. 12 Min.



2029 **Edle Pilzmischung**
Butterpilze, Egerlinge, Stockschwämmchen, Shiitake und Austernpilze, Pfifferlinge und Maronen. (1000 g € 11,27)

750 g € 8,45

ca. 10 Min.

Neu!

2137 **Edamame**
Die nussigen Sojabohnen erfreuen sich mittlerweile auch in Europa immer größerer Beliebtheit, und das aus gutem Grund: Die kleinen Alleskönner sind äußerst schmackhaft und verfügen über ein besonderes Aroma. Servieren Sie die ungesalzene Edamame zum Beispiel als Beilage in Bowls oder gesalzen als Snack. Von Natur aus gut!

1000 g € 11,95

5-6 Min. | 5-6 Min.

2135 **Erbsen, extra fein**
Klein und besonders zart – für höchste Ansprüche. Ein Muss für jede Gemüseplatte. (1000 g € 5,63)

1200 g € 6,75

ca. 10 Min. | ca. 8 Min.

2126 **Prinzessbohnen**
Feine, ganze Böhnchen, erntefrisch gefrostet. (1000 g € 6,21)

1200 g € 7,45

ca. 15 Min. | ca. 10 Min.

2033 **Gemüse Tricolore**
Knackige Blumenkohl-Röschen, aromatischer Rosenkohl und zarte Pariser-Karotten ergeben eine gehaltvolle Gemüse-Mischung.

ca. 15 Min. | ca. 10 Min. | **1000 g € 4,95**

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

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

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**

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

ca. 8 Min. | ca. 6 Min. | **1000 g € 4,25**

2036 **Karotten in Scheiben**
Dünne Karottenscheiben mit kräftiger Farbe und starkem Geschmack. (1000 g € 3,54)

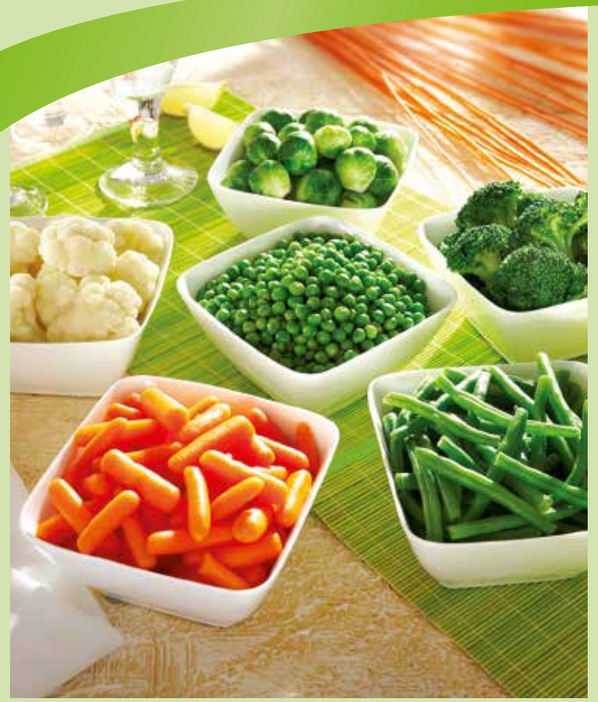
ca. 10 Min. | ca. 8 Min. | **1200 g € 4,25**

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

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

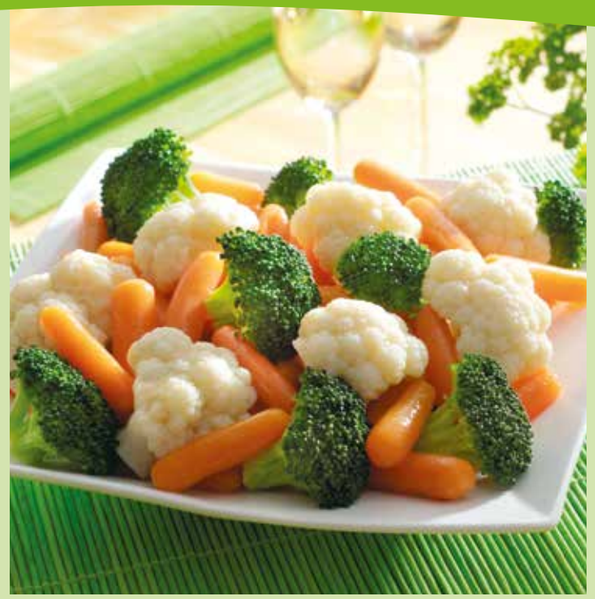
2188 **Apfel-Rotkohl**
Fein geschnittener Rotkohl, fix und fertig zubereitet. Nur noch erwärmen. (1000 g € 4,97)

ca. 12 Min. | ca. 8 Min. | **1500 g € 7,45**



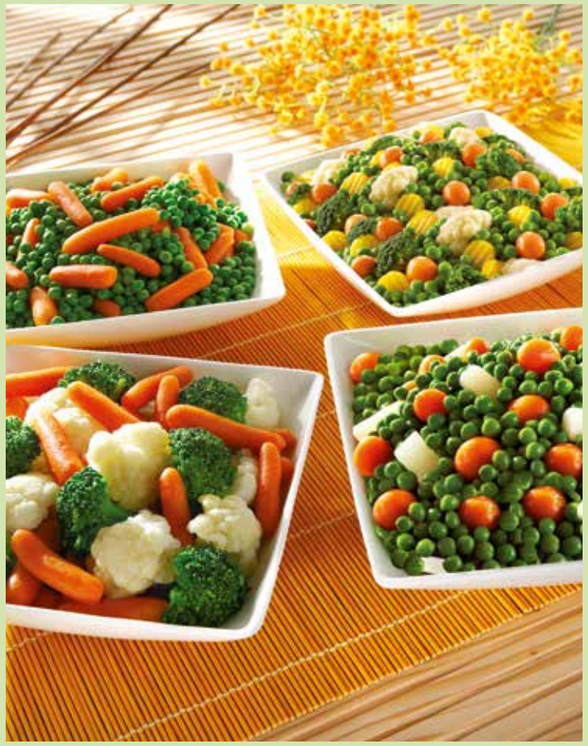
2018 **Gemüse-Sortiment**
Je 500 g extra feine Markerbsen, Fingermöhren, Prinzessbohnen, Rosenkohl, Blumenkohl- und Broccoli-Röschen. 3000 g

ca. 15 Min. | ca. 10 Min. | **6 x 500 g € 13,95**



2011 **Kaisergemüse Exquisit**
Eine Gourmet-Mischung: Broccoli- und Blumenkohl-Röschen sowie Fingermöhren. (1000 g € 6,21)

ca. 12 Min. | ca. 8 Min. | **1200 g € 7,45**



Beste Gemüsevielfalt

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 € 5,45**

2154 **Erbsen und Fingermöhren**
Feine Markerbsen und zarte Fingermöhren vereint in einer beliebten Kombination. (1000 g € 5,38)

ca. 12 Min. | ca. 8 Min. | **1200 g € 6,45**

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 € 13,95**

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

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

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

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

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

1000 g € 4,25

ca. 10 Min. | ca. 6 Min.

2014 **Suppengemüse**
Karotten, Brechbohnen, Erbsen, Kohlrabi, Selleriewürfel, Blumenkohl, Porree, Rosenkohl und weißer Staudensellerie.
(1000 g € 4,13)

1200 g € 4,95

ca. 10 Min. | ca. 8 Min.

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

1000 g € 4,25

ca. 6 Min. | ca. 3 Min.

2012 **Leipziger Allerlei**
Feine Markerbsen, Pariser-Karotten und Spargel-Stückchen.

1000 g € 5,45

ca. 15 Min. | ca. 8 Min.

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

1000 g € 3,95

1 Std.

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

1000 g € 6,95

ca. 10 Min. | ca. 8 Min.

Rezept - Tipp

Ruckzuck Antipasti

Zutaten für die Marinade
120 ml Olivenöl (Art. Nr. 8600)
3 EL Balsamico (Art. Nr. 8599)
2 Knoblauchzehen, klein gehackt
2 TL Oregano getrocknet
1 1/2 Handvoll Rosmarin

Zubereitung
Grill-Gemüse-Pfanne auftauen lassen und auf einer flachen Schale verteilen. Alle Zutaten vermengen und die Marinade darüber geben.

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

1000 g € 8,45

ca. 10 Min. | ca. 12 Min.

Für feine Saucen

8039 **Feinschmecker-Sauce**
Die ideale Basis zu gebratenem oder geschmortem Fleisch. Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe. (1000 g € 18,78)

Nicht tiefgekühlt | **450 g € 8,45**

8033 **Gewürz-Pfeffer-Mix**
Aromatische Mischung aus 4 Pfeffersorten, verfeinert mit Knoblauch und fein abgestimmt mit vielen Kräutern. (100 g € 2,98)

Nicht tiefgekühlt | **200 g € 5,95**

Traditionell hergestellt

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 € 18,50)

Nicht tiefgekühlt | **700 ml € 12,95**

Ohne Zusatzstoffe

8038 **Besser-Fix**
Zum Verfeinern von vielen Speisen oder einfach als Bouillon. Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe. (1000 g € 16,11)

Nicht tiefgekühlt | **450 g € 7,25**

Neu!

8036 **Kräutersalz**
Würzmischung aus Meersalz mit Petersilie, Kerbel, Basilikum, Salbei, Liebstöckel, Oregano und Majoran. (100 g € 2,48)

Nicht tiefgekühlt | **200 g € 4,95**

Zum Würzen und Verfeinern

0602 **TTS-Fix**
Zum Verfeinern von vielen Speisen oder einfach als Bouillon. (1000 g € 14,72)

Nicht tiefgekühlt | **540 g € 7,95**

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 € 20,90)

Nicht tiefgekühlt | **500 ml € 10,45**

Griechisches Olivenöl und Balsamico in Erzeugerqualität

In der Kleinstadt Sternas-Messinias, im südlichsten Teil der Halbinsel Peloponnes in **Griechenland** wird unser **erstklassiges Olivenöl** und **Balsamico in Erzeugerqualität** hergestellt. Vom Anbau über die Ernte und Pflege bis hin zur Verarbeitung kommt alles aus einer Hand. Das ist Qualität, die man schmecken kann!

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

Nicht tiefgekühlt | **250 ml € 8,95**

8600 **Natives Olivenöl Extra**
Hochwertiges Olivenöl aus einer der besten Olivensorten. Durch den geringen Säuregehalt ist der Charakter des Öles sehr mild. Ein exzellentes Produkt aus Griechenland, mit hochwertigen Vitaminen. (1000 ml € 19,90)

Nicht tiefgekühlt | **500 ml € 9,95**

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**

7448 **Großmutters Erbseneintopf**
Unser Erbseneintopf wird nach einem traditionellen Hausrezept mit zarten Erbsen, mageren Kasselerwürfeln und feinem Gemüse zubereitet. 1200 g. (1000 g € 6,21)

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

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**

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 € 6,63)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 600 g € 7,95**

7457 **Hühnersuppentopf**
Kräftige Hühnerbrühe mit knackigem Gartengemüse, magerem Hühnerfleisch, leckeren Nudeln und Eierstich. Einfach portionsweise im Kochbeutel zubereiten. 1200 g. (1000 g € 7,46)

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

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**

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 € 14,90)

ca. 25 Min. | **2 x 250 g € 7,45**

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

3-4 Min. | **1000 g € 8,45**

7500 **Maultaschen**
Nudeltaschen gefüllt mit einer Hackfleisch-Spinat-Füllung. **24 Stück.** (1000 g € 8,29)

ca. 15 Min. | **1200 g € 9,95**

5058 **Fleischklößchen**
Kleine Fleischklößchen aus Schweine- und Rindfleisch. Mit Zwiebeln und Gewürzen abgeschmeckt und fertig gegart. Ideal für Suppen, Eintöpfe und Nudelsaucen. (1000 g € 12,44)

ca. 8 Min. | **800 g € 9,95**

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

ca. 12 Min. | **800 g € 5,95**

7487 **Markklößchen**
Feine Markklößchen – eine delikate Einlage für klare Suppen. Eine echte Zeitersparnis! (1000 g € 10,56)

ca. 8 Min. | **800 g € 8,45**

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

ca. 12 Min. | **1000 g € 8,45**

Rezept - Tipp

„Einfache“ Hochzeitssuppe

Zutaten
3 Hähnchen-Brustfilets, unpaniert (Art. Nr. 4080)
4 EL Bouillon-Gemüse (Art. Nr. 2184)
1 Packung Hochzeitssuppen-Einlage (Art. Nr. 7484) • 3-4 EL Besser-Fix (Art. Nr. 8038) • etwas Salz • frische Petersilie

Zubereitung
Hähnchen-Brustfilets waschen und in 2 Liter Wasser aufkochen. Mit Brühe auffüllen und ca. 30 Minuten kochen lassen. Fleisch rausnehmen und in Würfel schneiden. Einlage und Gemüse dazugeben und 10 Minuten mitköcheln lassen. Zum Schluss die Hähnchenwürfel hinzufügen, mit Salz abschmecken und mit der fein gehackten Petersilie bestreuen.

Genießen leicht gemacht

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

ca. 15 Min. | **1000 g € 9,45**

Besser
zuhause genießen

Mit Friedhelm Hermes und seinem Team

v.l. Walter Drees, Friedhelm Hermes und Günter Mertes

Die **Friedhelm Hermes GmbH** hat ihren Sitz in Hallert, in der Eifel. Seit 1991 versorgt Chef Freddy seine Kundschaft mit hochwertigen Lebensmitteln. Zwei seiner langjährigen Mitarbeiter sind Günter Mertes und Walter Drees.

Liefergebiete: Eifel, Luxemburg, Belgien, Köln und Bonn

Tiefkühlfachberater seit: 30 Jahren

Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:
Der tägliche und vertrauensvolle Kontakt zu unseren Kunden bereitet uns die größte Freude. Wir sind das ganze Jahr an der frischen Luft und dürfen die Menschen mit besten Produkten beliefern, das macht unsere Kunden und auch uns glücklich.

Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:
Unsere Kunden stehen an erster Stelle. Wir geben immer unser Bestes, versuchen jeden Wunsch zu erfüllen, und wir haben stets ein offenes Ohr. Eine verlässliche Lieferung gehört natürlich auch zu unserem Service.

Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:
Selber einkaufen gehen kostet Zeit, und die fehlt gerade den jungen Menschen, die Vollzeit berufstätig sind, oder Familien mit kleinen Kindern. Mit unserem Lieferservice bieten wir eine perfekte und einfache Lösung. Unsere hochwertigen Lebensmittel bringen Vielfalt auf den Teller, sie sind lecker, gesund, einfach und schnell zuzubereiten.

Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser - zuhause genießen“?:
Die Qualität der tiefkühlfrischen „Besser“-Produkte ist einfach überragend gut und wir können sie jedem nur empfehlen!

Rezept - Tipp

Hüttenschmaus mit Rösti

Für 4 Personen
Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten
8 Backofen-Röstinchen (Art. Nr. 3014) • 300 g Champignons (Art. Nr. 2132)
2 EL Zwiebelwürfel (Art. Nr. 2141) • 12 Scheiben Bacon • 8 Eier
8 Gewürzgurken • Petersilie

Zubereitung
1. Champignons auftauen lassen und Wasser abgießen.
2. Backofen vorheizen und die Backofen-Röstinchen ca. 15 Minuten bei 180 Grad kross backen.
3. Pfanne erhitzen und den Bacon darin kross ausbacken, danach rausnehmen und zur Seite stellen. Champignons in das Bratfett geben und ca. 5 Minuten scharf anbraten. Anschließend die Zwiebelwürfel dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Spiegeleier braten.
4. Alles zusammen anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit Gewürzgurken dekorieren und „Besser - zuhause genießen“.

3208 **Kartoffel-Klöße**
Aus rohen und gekochten Kartoffeln. **20 Stück.** (1000 g € 4,17)

ca. 20 Min. | **1500 g € 6,25**

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

ca. 8 Min. | **1000 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 € 6,95**

3204 **Reibekuchen**
Wie von Muttern gemacht. Goldgelb gebackene Reibekuchen aus geriebenen Kartoffeln. Das spart jede Menge Zeit.
25 Stück. (1000 g € 4,30)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad | ca. 8 Min. | **1500 g € 6,45**

3014 **Backofen-Röstinchen**
Aus geraspelten Kartoffeln. Mild abgeschmeckt. Als Beilage zu Fleisch und Wild. (1000 g € 4,97)

ca. 15 Min. bei 180-190 Grad | ca. 4 Min. | **1500 g € 7,45**

3028 **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**

3247 **Bratkartoffeln**
Lust auf knusprige Bratkartoffeln? Das geht ganz schnell. Nur noch anbraten. (1000 g € 4,13)

ca. 10 Min. | ca. 4 Min. | **1200 g € 4,95**

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

ca. 8 Min. | ca. 7 Min. | **1000 g € 6,25**

3039 **Wedges-Pfeffer-Meersalz**
Pikante Kartoffelspalten aus Qualitätskartoffeln mit Schale, pikant gewürzt mit Meersalz und Pfeffer. In Rapsöl vorgebacken. (1000 g € 5,38)

ca. 25 Min. bei 180-190 Grad	ca. 4 Min.	**1200 g € 6,45**

3211 **Mini-Reibekuchen**
Extra kleine Kartoffelpuffer aus grob geriebenen Kartoffeln und Zwiebeln. Schon vorgebraten. So knusprig wie hausgemacht! **36 Stück**. Ideal mit Apfelkompott. 1080 g. (1000 g € 4,86)

4-5 Min.	ca. 3 Min.	**2 x 540 g € 5,25**

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

ca. 1 Min.	ca. 6 Min.	**1000 g € 4,95**

3223 **Kartoffel-Frischkäse-Taschen**
Knusprige Taschen aus frisch geraspelten Kartoffeln. Gefüllt mit Frischkäse und Kräutern. Schon vorgebacken. **15 Stück.**
(1000 g € 8,28)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad	**900 g € 7,45**

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**

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

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

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 € 9,93)

ca. 18 Min. bei 180-190 Grad	ca. 10 Min.	2-3 Min.	ca. 5 Min.	**750 g € 7,45**

3041 **Gratinis Mediterran**
Davon bekommt man nie genug. Kleine portionierte Gratins 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 € 13,22)

18-20 Min. bei 200 Grad	**715 g € 9,45**

3660 **Backofen-Kringel-Frites**
Nur aus den besten Kartoffelsorten werden unsere Backofen-Kringel-Frites hergestellt. (1000 g € 3,54)

ca. 20 Min. bei 200 Grad | ca. 4 Min. | **1200 g € 4,25**

3248 **Backofen-Frites, Extra-Qualität**
Vorgebackene Pommes-Frites – extra lecker! Sie sind schnell im Backofen zubereitet! (1000 g € 3,29)

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

3655 **Spirelli-Frites**
Pommes spiralförmig geschnitten und pikant gewürzt. Immer ein knuspriger Genuss. (1000 g € 4,97)

ca. 25 Min. bei 200 Grad | ca. 4 Min. | **1500 g € 7,45**

3661 **Backofen-Feinschnitt-Frites**
Besonders dünn und schon frittiert. Einfach kurz im Backofen fertig backen. (1000 g € 3,54)

ca. 20 Min. | ca. 4 Min. | **1200 g € 4,25**

3657 **Pommes-Frites**
Frisch geschnitten aus Kartoffeln bester Qualität! Außen schön knusprig, innen zart. (1000 g € 2,88)

ca. 4 Min. | **1200 g € 3,45**

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 € 8,45**

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 € 7,81)

ca. 15 Min. bei 180 Grad | ca. 4 Min. | **800 g € 6,25**

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**

3007 **Backofen-Kroketten-Zapfen**
Aus feinem Kartoffelteig mit Ei. Vorgebacken. Die ideale Beilage zum Sonntagsbraten. (1000 g € 4,97)

ca. 15 Min. bei 180-190 Grad | ca. 5 Min. | **1500 g € 7,45**

Fleischlos genießen

7523 **Veggie Mix Indisch**
Vegetarisches Linsengericht mit Spinat, Blumenkohlreis, Butternut-Kürbis und Kichererbsen. Verfeinert mit typisch indischen Gewürzen und einer würzigen Curry-Kokossauce.

ca. 10 Min.		**1000 g € 8,95**

3100 **Broccoli-Nuss-Ecke**
Gemüsebratling aus Broccoli, Haselnüssen und feinen Gewürzen. Natürlich vegetarischer Genuss aus erlesenen Zutaten. Der gesunde Snack für die ganze Familie. **8 Stück**. (1000 g € 13,25)

ca. 5 Min.	5-6 Min. bei 180 Grad	**600 g € 7,95**

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

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

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.	**1200 g € 9,95**

9505 **Spring-Burger-Brötchen**
Bei unserem Spring-Burger-Brötchen aus Weizenmehl ist der Clou die knackige, gesprungene Oberfläche. Passt ideal zu mediterranen Burgern mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und unseren Crunchy-Chicken-Burger-Patties. 600 g. (1000 g € 12,08)

2-4 Min. bei 180 Grad	ca. 60 Min.	**6 x 100 g € 7,25**

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 € 10,42)

2-4 Min. bei 200 Grad	ca. 60 Min.	**6 x 100 g € 6,25**

3103 **Walnuss-Cheddar-Burger**
Eine herzhafte vegetarische Kreation aus würzigem Cheddar und Walnüssen. Mit Zwiebeln, Sellerie und Kräutern abgerundet. Ideal als Veggie Burger oder als Snack für zwischendurch. **5 Stück**. (1000 g € 15,92)

12-14 Min. bei 180 Grad	ca. 5 Min.	6-7 Min. bei 180 Grad	**625 g € 9,95**

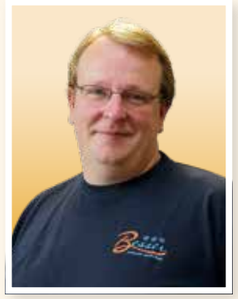
3102 **Grünkohl-Hanf-Burger**
Veganer Burger aus knackigem Grünkohl, Hanfnüssen und Pastinaken. Abgerundet mit Zwiebeln und erlesenen Gewürzen. Einzigartiger veganer Genuss aus besten Rohstoffen. Dazu passen hervorragend unsere Burger-Brötchen. **8 Stück**. (1000 g € 15,55)

12-14 Min. bei 180-190 Grad	4-5 Min.	5-6 Min. bei 180 Grad	**640 g € 9,95**

3101 **Spinat-Karotten-Rösti**
Saftige Röstis aus fein geraspelten Karotten und Spinat. Verfeinert mit knackigen Sonnenblumenkernen. Mit einer feinen Würzung und Panade. Schon vorgebacken. **8 Stück**. (1000 g € 13,98)

10-12 Min. bei 180 Grad	4-5 Min.	3-5 Min. bei 180 Grad	**640 g € 8,95**

Besser
zuhause genießen
Mit Tiefkühlfachberater Eckhard Reuber



Eckhard Reuber lebt im schönen Waldhessen und ist Vater von zwei erwachsenen Kindern.

Liefergebiete:
Kreis Hersfeld-Rotenburg, Eschwege-Hessisch Lichtenau, Werra-Meißner-Kreis, Schwalm-Eder-Kreis, Schwalmstadt Neustadt und Alsfeld.

Tiefkühlfachberater seit: 21 Jahren

Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:
Als selbstständiger Tiefkühlfachberater trage ich zu 100% die Verantwortung für mein Geschäft, das gefällt mir sehr, denn ich mag die Eigenständigkeit. Meine langjährige und treue Kundschaft mit guten Lebensmitteln zu beliefern und im ständigen Kontakt mit Menschen zu sein, ist ein weiterer wichtiger Punkt, warum ich meinen Beruf liebe.

Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:
Meine Kunden können sich auf mich verlassen. Dazu gehört unter anderem, dass sie ihre Ware pünktlich nach Vereinbarung von mir bekommen. Natürlich stehe ich auch bei der Verpflegung für Feierlichkeiten zur Verfügung, und für individuelle Wünsche finde ich gerne die passende Lösung.

Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:
Für junge Menschen und Familien ist eine zeitsparende und einfache Zubereitung wichtig. Genau das bieten unsere abwechslungsreichen Lebensmittel. Mit wenig Handgriffen können köstliche Gerichte gezaubert werden.

Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser - zuhause genießen“?:
Weil ich weiß, dass unsere Lebensmittel zu 100% von erstklassiger Qualität sind.

Rezept - Tipp

Französischer Burger mit Ziegenkäse, Birnen und Rucola

Zutaten
4 Irischer-Angus-Burger (Art. Nr. 5077) • 4 Spring-Burger-Brötchen (Art. Nr. 9505)
150 g Ziegenkäserolle • 1 große Birne • 4 EL Trüffelbutter • 4 EL Mayonnaise • 1 Packung Rucola

Für das Chutney
4-6 frische Feigen • 2 EL Natives Olivenöl Extra (Art. Nr. 8600) • 1 große rote Zwiebel
4 EL Apfelsaft • 3 EL Balsamico (Art. Nr. 8599) • 4 EL Honig • 100 ml Rotwein • Msp. Zimt

Zubereitung Chutney

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Feigen vierteln.

2. 2 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Feigen ca. 5 Minuten anschwitzen. Mit Apfelsaft, Balsamico, Honig und Rotwein ablöschen. Das Chutney unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Pfeffer und etwas Zimt abschmecken.

Zubereitung Burger

1. Angus Burger auf dem Grill oder in der Pfanne zubereiten. Danach salzen, pfeffern, mit den Ziegenkäsescheiben belegen und warm stellen. ▶

2. In der Zwischenzeit die Spring-Burger-Brötchen kurz im Backofen erwärmen.

3. Trüffelbutter in der Pfanne erhitzen und die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten kurz anrösten und zur Seite stellen.

4. Birnen in dünne Spalten schneiden und in Butterschmalz von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Danach mit grobem Pfeffer würzen.

5. Spring-Burger-Brötchen mit Mayonnaise bestreichen. Auf die Unterseite eine Portion Rucola und 1 EL von dem Feigen Chutney geben.

6. Danach die Birnen darauf verteilen. Zum Schluss den Käse draufstreuen, die Brötchen Oberseite auflegen und „Besser - zuhause genießen“.

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 € 19,38)

18-20 Min. bei 180 Grad	18-20 Min.	**720 g € 13,95**

4377 **Mini-Frikadellen**
Kleine, fertig gebratene Hackfleischbällchen aus Schweine- und Rindfleisch. Nur auftauen! Ideal als Party-Snack. **Ca. 32 Stück.** (1000 g € 12,44)

ca. 10 Min.	ca. 5 Min.	3-4 Min.	**800 g € 9,95**

5111 **Kalbs-Frikadellen**
Herrlich lockere Frikadellen aus reinem Kalbfleisch. Fix und fertig gewürzt und schon gebraten. **13 Stück.** (1000 g € 21,06)

ca. 12 Min.	ca. 7 Min.	ca. 3 Min.	**520 g € 10,95**

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 € 23,85)

5-6 Min.	**4 x 120 g € 11,45**

5088 **Mini Leberkäse**
Kleine, herzhafte Fleischkäsebällchen aus Schweinefleisch und Zwiebeln. Fertig gebraten. **40 Stück.** (1000 g € 12,44)

ca. 4 Min.	ca. 3 Min.	**800 g € 9,95**

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 € 11,95**

4368 **Premium-Frikadellen**
Die beliebte Frikadelle, hergestellt aus Schweine- und Rindfleisch. Ohne Fett fertig gebraten. **7 Stück.** (1000 g € 12,07)

ca. 12 Min. bei 180 Grad	ca. 12 Min.	ca. 5 Min.	**700 g € 8,45**

5065 **Cevapcici**
Hackfleischröllchen aus reinem Rinderhack, sehr locker und saftig. Schmecken kalt und warm. Bereits gebraten. **Ca. 25 Stück.** (1000 g € 13,93)

ca. 10 Min. bei 160 Grad	ca. 8 Min.	ca. 3 Min.	**750 g € 10,45**

4296 **Kohlrouladen**
Bratfertige Rouladen. Blanchierte Weißkohlblätter gefüllt mit gewürztem Schweinemett. Besonders hoher Fleischanteil. **4 Stück.** (1000 g € 11,81)

ca. 45 Min. bei 180 Grad	ca. 40 Min.	**800 g € 9,45**

5075 **Hackfleischrolle-Athen**
Herzhafte Spezialität aus pikant gewürztem Schweinefleisch mit einer cremigen Frischkäsefüllung, nach griechischer Art mit Knoblauch verfeinert. **12 Stück.** (1000 g € 14,51)

ca. 10 Min. bei 180-190 Grad	4-5 Min.	**720 g € 10,45**

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

ca. 6 Min. | **700 g € 9,95**

4651 **Weißwurst mit Senf**
Spezialität aus Schweine- und Kalbfleisch. **10 Stück.** Und dazu der echte „Händlmaier's süßer Hausmachersenf" (5 x 15 ml).
(1000 g € 13,06)

ca. 10 Min. | **800 g € 10,45**

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**

4609 **Rostbratwurst**
Pikante Bratwurst aus Schweinefleisch. Schnell fertig in der Pfanne oder auf dem Grill. **8 Stück.** (1000 g € 12,44)

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

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

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

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

ca. 6 Min. | **765 g € 9,95**

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 € 20,64)

ca. 12 Min. | ca. 20 Min. | **700 g € 14,45**

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 € 17,07)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad | ca. 12 Min. | ca. 6 Min. | **700 g € 11,95**

Knusprige Schnitzelspezialitäten

4363 **Schweine-Lachsschnitzel**
Zarte Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten. Fertig gewürzt und paniert. **5 Stück.** (1000 g € 13,27)

ca. 14 Min. | **750 g € 9,95**

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**

5093 **Lamm Hacksteak**
Zartes Lamm Hacksteak aus reinem Lammfleisch, verfeinert mit einer Gewürzkräutermischung. Schon fix und fertig gebraten. Ideal, wenn es mal schnell gehen muss! **10 Stück**. (1000 g € 18,60)

ca. 6 Min. | ca. 10 Min. bei 180 Grad | **750 g € 13,95**

5077 **Irischer-Angus-Burger**
Dieser Burger ist Legende. Ein Premium Produkt aus 100% zertifiziertem Angus-Rindfleisch. Ideal für den Grill oder die Pfanne. Die erste Wahl für anspruchsvolle Feinschmecker. 720 g. (1000 g € 18,68)

10-12 Min. | 10-12 Min. | **4 x 180 g € 13,45**

5049 **Lammsteaks mariniert**
Sauber parierte Neuseeland Lammsteaks, portioniert in einer leichten Knoblauchmarinade. **Ca. 8 Stück.** (1000 g € 34,90)

ca. 6 Min. | ca. 6 Min. | **500 g € 17,45**

7511 **Rindfleisch in Meerrettich**
Zartes Rindfleisch aus der Brust in erlesener Meerrettich-Sahne-Sauce. Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 23,25)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 300 g € 13,95**

7510 **Sauerbraten**
Nach fränkischer Rezeptur eingelegt. Saftiger Sauerbraten verfeinert mit einer delikaten Bratensauce. 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 € 12,90)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 250 g € 6,45**

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 € 23,25)

ca. 25 Min. | ca. 8 Min. | **2 x 300 g € 13,95**

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**

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

ca. 25 Min. bei 190-200 Grad	ca. 15 Min.	**1000 g € 10,45**

4082 **Puten-Brustfilet, unpaniert**
Zarte Schnitzel aus der Putenbrust. Mild gewürzt.
Leicht bekömmlich. **Ca. 8 Stück.** (1000 g € 15,50)

ca. 15 Min.	**900 g € 13,95**

4337 **Hähnchenfilet-Hawaii**
Zarte Hähnchen-Brustfilets belegt mit einer Ananasscheibe und mit Schmelzkäse überbacken. Bereits fertig gebacken und daher schnell im Backofen oder in der Mikrowelle zubereitet.
6 Stück. (1000 g € 14,93)

ca. 20 Min. bei 180 Grad	ca. 3 Min.	**700 g € 10,45**

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**

4085 **Chicken-Crossies**
Panierte Brustfiletstücke aus gewachsenem Hähnchenfleisch. Saftig und zart. (1000 g € 14,31)

ca. 12 Min.	ca. 6 Min.	**800 g € 11,45**

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 € 13,06)

18-20 Min.	8-10 Min.	3-4 Min.	**800 g € 10,45**

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

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

4080 **Hähnchen-Brustfilet, unpaniert**
Hochwertiges, eiweißreiches und fettarmes Fleisch, mild im Geschmack. Zum Braten, Dünsten oder Grillen.
Ca. 8 Stück. (1000 g € 16,06)

ca. 15 Min.	**900 g € 14,45**

4037 **Hähnchen-Brustfilet-Streifen**
Hähnchen-Brustfilet gegart, in Streifen geschnitten. Einfach kurz anbraten und zum gemischten Salat servieren. (1000 g € 15,56)

ca. 8 Min. bei 180 Grad	ca. 8 Min.	ca. 6 Min.	**800 g € 12,45**

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 € 15,56)

10-15 Min.	**800 g € 12,45**

4119 **Hühnerfrikassee**
Zartes gegartes Hühnerfleisch und Spargel in einer sahnigen Sauce. Einfache und schnelle Zubereitung im Kochbeutel. 900 g. (1000 g € 9,39)

ca. 25 Min.	ca. 8 Min.	**2 x 450 € 8,45**

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

ca. 7 Min.	**750 g € 12,95**

4111 **Putendönerpfanne**
Hauchdünnes Putenfleisch, wie frisch vom Spieß geschnitten. Gemischt mit Paprikastreifen, Weißkohl und Frühlingszwiebeln. Ideal zu Fladenbrot und Tzatziki. (1000 g € 13,06)

ca. 15 Min.	**800 g € 10,45**

7504 **Hähnchen Geschnetzeltes in Currysauce**
Eine köstliche Kombination aus zarten Hähnchenstreifen in pikant fruchtiger Currysauce. Einfache Zubereitung im Kochbeutel. 600 g. (1000 g € 15,75)

ca. 25 Min.	ca. 8 Min.	**2 x 300 g € 9,45**

Fingerfood Tipp

4336 **Hähnchenspieße**
Zarte Hähnchen-Brustfiletstücke am Spieß. Mild gewürzt und fertig gebraten. Der ideale Snack für zwischendurch.
Ca. 14 Stück. (1000 g € 17,79)

ca. 12 Min. bei 180 Grad	8-10 Min.	2-3 Min.	**700 g € 12,45**

4395 **Vorratspackung Hähnchenkeulen**
9-11 Stück. (1000 g € 5,78)

2500 g € 14,45

4394 **Hähnchenkeulen**
Saftige Keulen zum Braten, Grillen und Schmoren. Beste Qualität. Eiweißreich und fettarm. **5-6 Stück.** (1000 g € 6,17)

ca. 45 Min bei 200 Grad.	**1500 g € 9,25**

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**

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 € 13,93)

ca. 15 Min. | **750 g € 10,45**

4086 **Hähnchen-Brustfilet Piccata**
Zartes Hähnchen-Brustfilet schon fertig gewürzt in einer krossen Backteigpanade mit echtem Grana Padano Parmesan. Ein Klassiker der italienischen Küche. **5 Stück.** (1000 g € 17,27)

10-12 Min. | ca. 8 Min. bei 180 Grad | **750 g € 12,95**

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**

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 € 12,72)

ca. 16 Min. | ca. 10 Min. | **900 g € 11,45**

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 € 14,54)

ca. 23 Min. bei 200 Grad | ca. 12 Min. | ca. 6 Min. | **650 g € 9,45**

4038 **Hähnchen-Brustfilet mit Waldpilzen**
Paniertes Hähnchen-Brustfilet gefüllt mit einer Crème aus Waldpilzen und Kräutern. **5-7 Stück.** (1000 g € 13,83)

ca. 18 Min. | ca. 10 Min. | ca. 27 Min. bei 200 Grad | **900 g € 12,45**

4083 **Hähnchen-Brustfilet „Wiener Art“**
Ausgesprochen zarte, hochwertige Hähnchen-Brustfilets in einer knusprigen, fein würzigen Panade. **Ca. 6 Stück.** (1000 g € 14,39)

ca. 16 Min. | ca. 10 Min. | **900 g € 12,95**

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**

4084 **Hähnchen-Brustfilet-Cordon-bleu**
Zartes Hähnchen-Brustfilet gefüllt mit gegartem Putenformfleischschinken und Gouda. Umhüllt von einer krossen Panade. **Ca. 6 Stück.** (1000 g € 14,94)

ca. 20 Min. | ca. 12 Min. | **900 g € 13,45**

Besser
zuhause genießen
Mit Tiefkühlfachberater Rajko Haak

Rajko Haak lebt mit seiner kleinen Familie an der schönen Südlichen Weinstraße, am Rande des Pfälzer Waldes.

Liefergebiete:
Raum Speyer, Germersheim und entlang der südlichen Weinstraße.

Tiefkühlfachberater seit:
25 Jahren

Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:
An meinem Beruf schätze ich vor allem, meinen Arbeitstag frei und selbstständig gestalten zu können. Hinzu kommt natürlich auch der persönliche Umgang mit meinen langjährigen Kunden, die ich zum Teil auch in der zweiten Generation betreue. Interessante und abwechslungsreiche Gespräche sind wunderbare Begleiterscheinungen meiner Tätigkeit.

Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:
Meine Kunden können sich auf pünktliche und zuverlässige Lieferungen verlassen. Ich bin stets persönlich zu erreichen, wodurch auch spontane Bestellungen und Lieferungen möglich sind. Freundliche und ehrliche Beratung ist mir ebenfalls sehr wichtig.

Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:
Gerade in der heutigen Zeit sind auch junge Familien einem gewissen Alltagsstress ausgesetzt. Mein privater Lieferservice spart viel Zeit und ich biete abwechslungsreiche und ausgewogene Gerichte.

Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser - zuhause genießen“?:
Ich arbeite schon seit über 20 Jahren mit der Besser eG zusammen. Sowohl meine langjährigen Kunden als auch meine Neukunden bestätigen mir stets die hohe Qualität der Produkte, welche überwiegend in kleineren Manufakturen handwerklich hergestellt werden.

Rezept - Tipp

Für 4 Personen
Dauer:
ca. 40 Minuten

Lachs mit Honigglasur und Avocado Salsa an Gratinis Mediterran mit Broccoli

Zutaten
4 Lachsfilet-Portionen „Salmo Salar“ (Art. Nr. 6656) • 1 Beutel Gratinis Mediterran (Art. Nr. 3041) Zwiebeln, rot • 2 reife Avocados • 3 EL Mango (Art. Nr. 2110) • 150 g Kirschtomaten • 125 g Mozzarella 4 EL Limettensaft • 2 EL Natives Olivenöl Extra (Art. Nr. 8600) • 2 EL Orangensaft • Salz • Pfeffer Chilipulver • 1 EL flüssiger Honig • 1 EL Butter

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und Tomaten waschen. Avocados halbieren und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mangos auftauen lassen und in noch kleinere Stücke schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten und Mozzarella würfeln und mischen. Mit 2 EL Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola verlesen, waschen, trocken schütteln und unter die Salsa heben.
2. Die Gratinis Mediterran für 15-20 Minuten bei 200 Grad im Backofen backen.
3. 3 EL Honig, 1 Msp. Chilipulver und ¼ TL Salz verrühren. Lachs waschen, trocken tupfen und mit der Honigmischung bestreichen.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Lachs darin von jeder Seite 5-6 Minuten braten und mit dem restlichen Limettensaft beträufeln.
5. Den Lachs mit der Avocado-Mango-Salsa und den Gratinis anrichten und „Besser - zuhause genießen“.

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 = € 20,76)

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

6040 **Kap-Seehecht**
Schmackhaftes Kap-Seehechtfilet mit Haut. Praktisch grätenfrei. Ein Genuss, egal ob gebraten oder gedünstet.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 19,39)

ca. 14 Min. | ca. 12 Min. | **900 g (1000 g glasiert) € 17,45**

6652 **Wildlachs-Portionen**
Naturbelassene Wildlachs-Portionsstücke aus edlen Lachs-Seiten geschnitten. Ohne Haut. Praktisch grätenfrei.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 23,40)

ca. 12 Min. | **810 g (900 g glasiert) € 18,95**

6651 **Kabeljau-Rückenstücke**
Fangfrisch verarbeitet, ohne Haut. Praktisch grätenfrei.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 27,69)

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

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 = € 16,61)

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

6259 **Rotbarsch**
Rotbarsch-Filets, ein würziges, festes Fleisch. Praktisch grätenfrei. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 22,15)

ca. 14 Min. | ca. 12 Min. | **720 g (800 g glasiert) € 15,95**

Aromatisch, saftig und gesund

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 = € 22,85)

15-20 Min. | ca. 15 Min. | **720 g (800 g glasiert) € 16,45**

6656 **Lachsfilet-Portionen „Salmo Salar"**
Edle „Salmo Salar"-Filetportionen vom atlantischen Lachs, ohne Haut. Naturbelassen. Ideal zum Braten und Dünsten.
4 Stück. (1000 g € 33,25)

ca. 16 Min. | ca. 12 Min | **600 g € 19,95**

6056 **Zanderfilet**
Das zarte Zanderfleisch gehört sicher zum Besten was das Süßwasser zu bieten hat. Herrlich weiße Filets mit Haut, geschuppt und praktisch grätenfrei. (1000 g Netto-Fischgewicht = € 27,70)

ca. 8 Min. | **630 g (700 g glasiert) € 17,45**

6257 **Nordsee-Schollen-Filet, natur**
Hochwertiges Fischfilet, kräftig im Geschmack. Praktisch grätenfrei.
(1000 g Netto-Fischgewicht = € 22,85)

ca. 14 Min. | ca. 12 Min. | **720 g (800 g glasiert) € 16,45**

6288 **Seehecht „Müllerin“**
Erlesenes Kap-Seehecht-Filet, fein mehliert und dezent gewürzt. Mit Zitronen-Aroma und Petersilie. Vorgebacken. Praktisch grätenfrei. **Ca. 5 Stück.** (1000 g € 21,19)

ca. 25 Min. bei 180-190 Grad	ca. 12 Min.	ca. 8 Min.	**800 g € 16,95**

6008 **Eismeer-Filetten**
Filetten aus feinem Alaska-Seelachs mit Panade. Auf See gefrostet. Praktisch grätenfrei. **7 Stück.** (1000 g € 13,29)

ca. 12 Min.	ca. 7 Min.	**1050 g € 13,95**

6649 **Scholle, paniert**
Fertig zubereitete zarte Filets, umhüllt von knuspriger Panade. Vorgebacken. Praktisch grätenfrei. **6 Stück.** (1000 g € 17,44)

ca. 25 Min. bei 180-190 Grad	ca. 12 Min.	**800 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 € 12,76)

20 Min. bei 190 Grad	**6 x 130 g € 9,95**

6264 **Alaska-Seelachs, paniert**
Saftige Filet-Portionen in knuspriger Panade. Nur kurz braten. Praktisch grätenfrei. **5 Stück.** (1000 g € 12,43)

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

6055 **Alaska-Seelachs „Landmann Art“**
Zartes Alaska-Seelachs-Portionsfilet in schmackhafter Kartoffelpanade. Schon vorgebraten. **5 Stück**. (1000 g € 14,60)

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

6260 **Wildlachs in Knusperteig**
Saftiges Wildlachsfilet, umhüllt von einem würzigen Backteig. Schon vorgebraten. Praktisch grätenfrei. **8 Stück**.
(1000 g € 23,25)

ca. 20 Min. bei 220 Grad	ca. 8 Min.	5-6 Min. bei 175 Grad	**600 g € 13,95**

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 € 21,36)

ca. 12 Min.	ca. 8 Min.	**700 g € 14,95**

Feinste Filets knusprig ummantelt

6279 **Backfisch „Gourmet“**
Alaska-Seelachs-Filet umhüllt von einem Backteig. Praktisch grätenfrei. **6 Stück.** (1000 g € 15,57)

ca. 25 Min. bei 200 Grad	ca. 12 Min.	ca. 8 Min.	**960 g € 14,95**

6044 **Limanda-Aspera**
Saftiges Fischfilet in einer feinen Kräuter-Zitronenpanade. Ein Fisch, der mit seinem weißen Fleisch und mit köstlichem Geschmack überzeugt. Vorgebacken und praktisch grätenfrei. **6-8 Stück.** (1000 g € 19,94)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad	ca. 10 Min.	**800 g € 15,95**

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 = € 15,90)

5-7 Min. | **720 g (800 g glasiert) € 11,45**

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**

6295 **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 = € 35,90)

ca. 6 Min | **500 g (625 g glasiert) € 17,95**

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 € 10,45**

Hier kommt Ihr Fisch her

Aquakultur/Zuchtfisch

03 Südamerika
6016 Regenbogen-Forellen

04 Asien
6001 Pangasius-Filet
6295 Riesen-Garnelen

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

Wildfang

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

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

61 Nordwestpazifik
6008 Eismeer-Filetten
6022 Fischstäbchen
6044 Limanda Aspera
6055 Alaska-Seelachs „Landmann Art“
6071 Schlemmerfilet „Francaise“
6077 Alaska-Seelachs im Tempurateig
6252 Alaska-Seelachs, natur
6260 Wildlachs in Knusperteig
6264 Alaska-Seelachs, paniert
6279 Backfisch „Gourmet“
6649 Scholle, paniert
6652 Wildlachs-Portionen

67 Nordostpazifik
6008 Eismeer-Filetten
6022 Fischstäbchen
6044 Limanda Aspera
6071 Schlemmerfilet „Francaise“
6260 Wildlachs in Knusperteig
6279 Backfisch „Gourmet“
6649 Scholle, paniert

Rezept-Tipp von Ralf Jakumeit

Showkoch Ralf Jakumeit und „Besser“-Tiefkühlfachberater Christian Hain haben das Rezept gemeinsam gekocht.

Forelle X-treme Blau mit Kartoffelstampf-Pfirsich-Melba

Zutaten
4 Kugeln Eiskremliebe Pfirsich Melba (Art. Nr. 1861) • 100 ml Anislikör (Rocking Chefs Edition KoS Pimpinella Anisum) • 1 Zweig Thymian • Saucenbinder (Xanthan) • 100 ml Wermut (Noilly Prat) 4 Regenbogen-Forellen (Art. Nr. 6016) • 400 g Stampfkartoffeln (Art. Nr. 3038) • 1 Zweig Zitronenverbene • 1 TL gerösteter Knoblauch • 1 TL fermentierter Pfeffer • 1 Thai Chili • 400 g Julienne-Mix (Art. Nr. 2180) • 10 g Blaue Klitorie Blüten • 200 ml Weißwein, trocken • 1 L Wasser • 1 Zweig Rosmarin • 1 Knoblauchzehe

Zubereitung Forelle X-treme Blau
1. Regenbogen-Forellen im Kühlschrank über Nacht auftauen lassen.
2. Wasser in einem breiten Topf aufkochen und Wermut (Noilly Prat), Weißwein und Anislikör (Rocking Chefs Edition Pimpinella Anisum) dazugeben. Kräuter, Knoblauchzehe und Chili ebenfalls dazugeben und kurz aufwallen lassen. Die Blaue Klitorie Blüten mit in den heißen Sud geben.
3. Regenbogen-Forellen in den Sud geben und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten leicht zimmern lassen. Danach vorsichtig aus dem Sud nehmen und kurz warm stellen.
4. Den Sud abpassieren. Nochmals aufkochen und mit Saucenbinder (Xanthan) leicht abbinden.
5. Julienne-Mix in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen und mit etwas Blauen Fond angießen.
6. Glasiertes Gemüse auf Tellern anrichten, die pochierte Forelle daraufsetzen und mit dem restlichen Blauen Fond überziehen.

Zubereitung Kartoffelstampf-Pfirsich-Melba
1. Kartoffelstampf in einem Topf bei mittlerer Hitze heißmachen und gelegentlich umrühren, damit er nicht anbrennt.
2. Gerösteter Knoblauch mörsern und unter den Stampf rühren.
3. Die Hälfte der Blätter des Zitronenzweigs fein schneiden und ebenfalls unter den Kartoffelstampf mengen.
4. Den fertigen Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und leicht plattdrücken.
5. Auf dem plattgedrückten Stampf je eine Kugel Pfirsich-Melba-Eiskrem anrichten, mit fermentiertem Pfeffer bestreuen, mit den restlichen Zitronenzweigblättern garnieren und „Besser - zuhause genießen“.

ca. 55 Min. | 4 Pers.

Das fertige Menü

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**

Besser
zuhause genießen
Mit Tiefkühlfachberater Josef Hackl

Josef Hackl lebt in Frauenau, im Herzen des Bayerischen Waldes.

Liefergebiete:
Mittlerer Bayerischer Wald

Tiefkühlfachberater seit:
21 Jahren

Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:
Wenn man seinen Beruf schon über 20 Jahre ausübt, dann ist auch immer Leidenschaft für die Tätigkeit im Spiel. Ich bin stolz auf meine treue Kundschaft und freue mich, die Menschen täglich mit guten Lebensmitteln versorgen zu dürfen. Und wenn die Gesundheit es zulässt, werde ich meine Kunden noch bis 70 beliefern.

Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:
Ich biete meinen Kunden ein Rundum-Sorglospaket: eine große Auswahl an hochwertigen Lebensmitteln, einen zuverlässigen Lieferservice bis an die Haustür und auf Wunsch eine individuelle Beratung. Und wenn jemand an Sonn- oder Feiertagen spontan etwas braucht, darf er gerne vorbeikommen und sich seine Ware abholen. Ich bin der gute Tante-Emma-Laden auf Rädern, das mögen die Leute.

Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:
Ganz einfach, weil ich ihnen den Einkaufsstress abnehme und meine Produkte zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen.

Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser - zuhause genießen“?:
Es ist natürlich die ausgezeichnete Qualität der Produkte, die mich und meine Kunden überzeugt. Aber auch die Zusammenarbeit mit der Besser eG, die als mein Lieferant für all die leckeren Lebensmittel hinter der Marke "Besser- zuhause genießen" steht, ist toll! Obwohl ich selbstständig bin, kann ich mich bei Fragen immer an das Team der Genossenschaft wenden. Es ist Teamwork auf Augenhöhe und das gefällt mir.

Rezept - Tipp

Für 4 Personen
Dauer:
ca. 40 Minuten

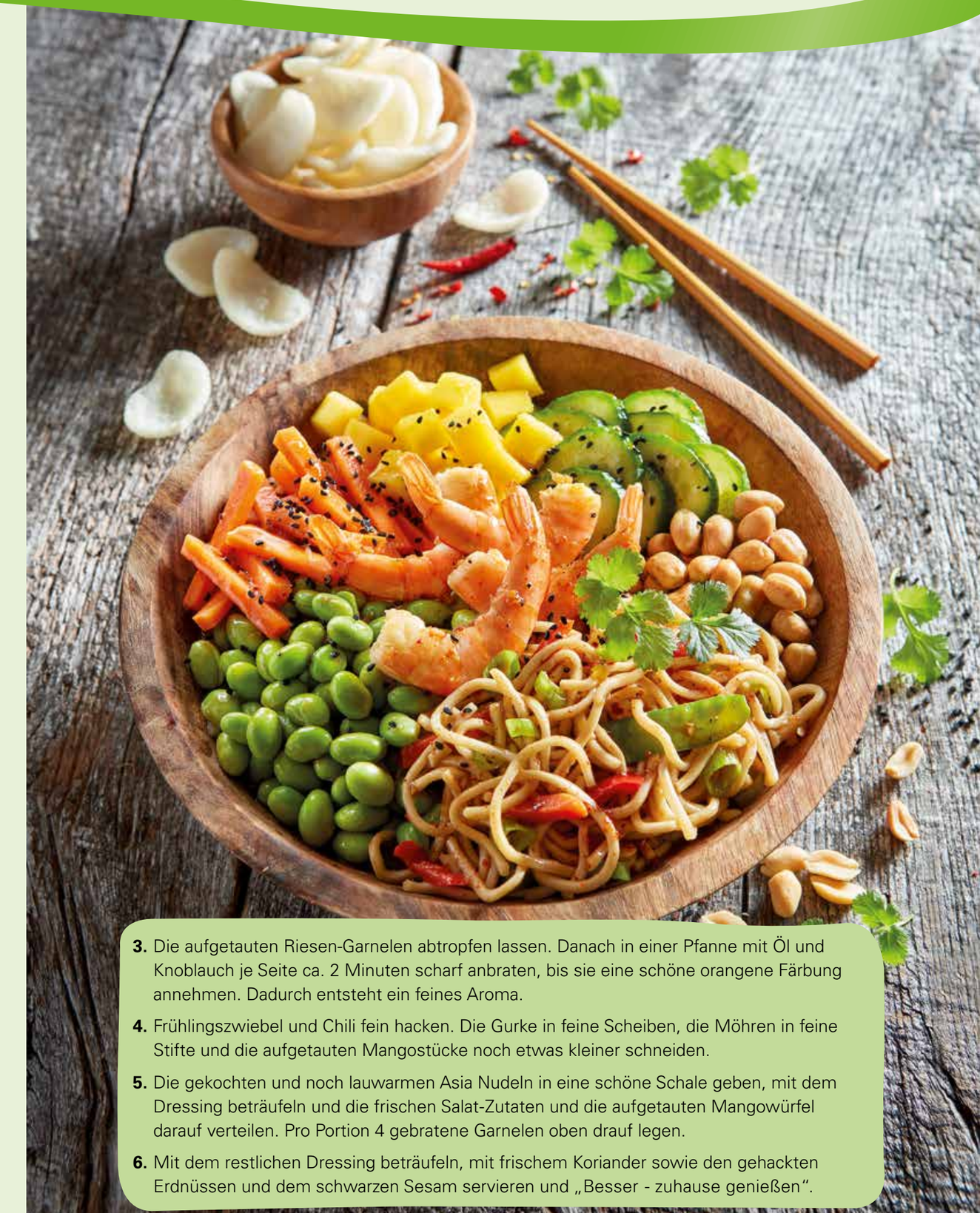
Asia-Nudelpfanne Bowl

Zutaten
1 Beutel Asia-Nudelpfanne (Art. Nr. 7639) • 16 Riesen-Garnelen (Art. Nr. 6294) • Edamame (Art. Nr. 2137) • 350 g Mango (Art. Nr. 2110) • 1 Frühlingszwiebel • 1 Chili • 100 g Möhren • ¼ Gurke 2 frische Knoblauchzehen • Öl zum Anbraten

Für das Dressing
1 EL Sojasauce, hell • 1 Limette, davon der Saft • 1 EL Kokosblütenzucker • Ingwer, frisch gerieben 5 EL Sesamöl • 5 EL Sonnenblumenöl • Salz • Pfeffer

Zum Anrichten
frischer Koriander • Sesam, schwarz • geröstete Erdnüsse, fein gehackt

Zubereitung
1. Die Mangos und die Riesen-Garnelen auftauen lassen. Die Asia-Nudelpfanne nach Packungsanweisung zubereiten und lauwarm auskühlen lassen.
2. Alle Zutaten für das Dressing gründlich verrühren und zur Seite stellen.



3. Die aufgetauten Riesen-Garnelen abtropfen lassen. Danach in einer Pfanne mit Öl und Knoblauch je Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten, bis sie eine schöne orangene Färbung annehmen. Dadurch entsteht ein feines Aroma.
4. Frühlingszwiebel und Chili fein hacken. Die Gurke in feine Scheiben, die Möhren in feine Stifte und die aufgetauten Mangostücke noch etwas kleiner schneiden.
5. Die gekochten und noch lauwarmen Asia Nudeln in eine schöne Schale geben, mit dem Dressing beträufeln und die frischen Salat-Zutaten und die aufgetauten Mangowürfel darauf verteilen. Pro Portion 4 gebratene Garnelen oben drauf legen.
6. Mit dem restlichen Dressing beträufeln, mit frischem Koriander sowie den gehackten Erdnüssen und dem schwarzen Sesam servieren und „Besser - zuhause 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!

ca. 12 Min. | **1000 g € 7,95**

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

ca. 12 Min. | **1000 g € 7,95**

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

8-10 Min. | **1000 g € 7,45**

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.

ca. 10 Min. | **1000 g € 7,25**

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

ca. 10 Min. | **1000 g € 8,45**

7089 **Nudel-Frikadellen-Pfanne**
Herzhafte 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 € 7,45**

7524 **Hähnchen-Knöpfle-Pfanne**
Grüne Spinatspätzle mit zarten Hühnerbrustinnenfiletstücken und Karotten in einer feinwürzigen Rahmsauce. Ideal auch als Auflauf.

ca. 10 Min. | **1000 g € 7,95**

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 € 9,45**

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

ca. 12 Min. | **1000 g € 9,45**

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 € 7,45**

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

ca. 12 Min. | **1000 g € 9,45**

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 € 12,60)

ca. 12 Min. | **750 g € 9,45**

7628 **Bandnudelpfanne mit Hähnchen**
Ausgewogenes Pfannengericht aus breiten Bandnudeln im Wellenschnitt mit zarten Hähnchenbruststücken in einer herzhaften Käsesauce. Verfeinert mit Erbsen, Zuckerschoten, Romanesco und Broccoli. Schmeckt superfrisch und ist auch farblich ein Hingucker!

ca. 12 Min. | **1000 g € 9,45**

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

ca. 15 Min. | **1000 g € 9,45**

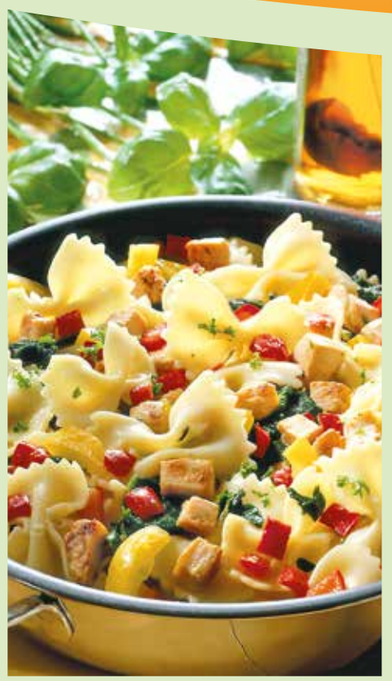
7648 **Spaghetti mit Garnelen**
Unsere Spaghetti mit Garnelen kombinieren knackig-zarte Garnelen mit Pasta in einer mediterranen Kräutersauce. Verfeinert durch etwas Knoblauch wird dieses Gericht zu einem mediterranen Genuss. Einfach tiefgekühlt in die Pfanne geben, kurz garen und direkt genießen. Dazu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

10-12 Min. | **750 g € 9,95**

Pfannengenuss mit Fisch und feinem Lachs

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 € 9,45**



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**

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 € 9,45**

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

ca.12 Min. | **1000 g € 8,45**

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**

7400 **Elsässer Flammkuchen**
Dünner, knuspriger Teig mit saftigem Crème fraîche-Käse-Belag und herzhaften Schinkenstreifen. **4 Stück.** (1000 g € 12,06)

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

7015 **Flammkuchen-Sortiment**
Die schmecken jedem! 2 Flammkuchen Elsässer Art (310 g) und 2 Käse-Flammkuchen (310 g). **4 Stück.** (1000 g € 12,46)

ca. 12 Min. bei 180 Grad | **1240 g € 15,45**

7010 **Piccolini-Sortiment**
3 Sorten Pizza-Snacks. Je 6 Piccolinis Käse, Schinken und Elsässer Art. Da ist für jeden etwas dabei. **18 Stück.** (1000 g € 19,35)

ca. 10 Min. bei 180-190 Grad | **540 g € 10,45**

7033 **Piccolini Salami**
Der kleine Snack mit Tomaten, Käse und Salami. **18 Stück.** (1000 g € 18,43)

ca. 10 Min. bei 180-190 Grad | **540 g € 9,95**

7385 **Luigi's Pizza Salami**
Genießen Sie die knusperdünne Pizza aus dem Steinofen. Belegt mit Edelsalami auf einer fruchtigen Tomatensauce aus sonnengereiften Tomaten. Abgerundet mit mildem Edamer Käse. Durchmesser 25 cm. **2 Stück.** (1000 g € 13,76)

11-13 Min. bei 200 Grad | **650 g € 8,95**

7338 **Luigi's Pizza Hawaii**
Belegt mit saftigem Kochschinken, fruchtiger Ananas, sonnengereiften Tomaten und mildem Edamer. Schmeckt herrlich fruchtig. Gebacken im Steinofen. Durchmesser 25 cm. **2 Stück.** (1000 g € 11,47)

11-13 Min. bei 200 Grad | **780 g € 8,95**

Luigi's

Knusprig saftige Pizzen aus dem Steinofen

7389 **Luigi's Pizza Mozzarella**
Vegetarische Pizza mit feinem Mozzarella und aromatisch süßen Kirschtomaten. Verfeinert mit Basilikum, Knoblauch und einer fruchtigen Tomatensauce. Schmeckt so gut wie beim Italiener! Durchmesser 25 cm. **2 Stück.** (1000 g € 12,43)

11-13 Min. bei 200 Grad | **720 g € 8,95**

7386 **Luigi's Pizza Speciale**
Die beliebte Pizza mit mildem Edamer, Edelsalami, echtem Kochschinken, würziger Peperoniwurst und Champignons. Knusperdünn und herzhaft saftig. Eine Sauce aus sonnengereiften Tomaten rundet diese Pizza ab. Durchmesser 25 cm. **2 Stück.** (1000 g € 12,43)

11-13 Min. bei 200 Grad | **720 g € 8,95**

7387 **Luigi's Pizza Thunfisch**
Unsere Pizza Tonno ist belegt mit saftigem Thunfisch, sonnengereiften Tomaten, Edamer, Frühlingszwiebeln und erlesenen Kräutern. Die reichhaltige Auflage und die ausgewählten Zutaten machen diese Pizza unwiderstehlich. Durchmesser 25 cm. **2 Stück.** (1000 g € 12,09)

11-13 Min. bei 200 Grad | **740 g € 8,95**

7041 **Winzer-Baguette**
Vorgebackenes Baguette mit Edamer, Schinkenstreifen, Champignons, Schmand und Mayonnaise. Abgerundet mit Curry.
4 Stück. (1000 g € 15,37)

ca. 18 Min. bei 180-190 Grad

680 g € 10,45

7042 **Hawaii-Baguette**
Vorgebacken mit einer Sauerrahm-Mischung. Verfeinert mit Ananas-Saft, würzigen Schinkenstreifen, Ananas und Emmentaler.
4 Stück. (1000 g € 15,37)

ca. 18 Min. bei 180-190 Grad

680 g € 10,45

8628 **Blätterteig-Nester Schinken-Käse**
Lockerer Blätterteig gefüllt mit herzhaftem Schinken und Emmentaler. **8 Stück.** (1000 g € 14,15)

ca. 25 Min. bei 180-190 Grad

880 g € 12,45

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 € 9,96)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad | ca. 20 Min. | ca. 10 Min.

1200 g € 11,95

7365 **Back-Camembert**
Fertig panierter und vorgebackener Back-Camembert. Ein toller schneller Snack oder mit Baguette und Salat eine ausgewogene Hauptmahlzeit. Dazu empfehlen wir Preiselbeeren. 600 g.
(1000 g € 20,75)

8-10 Min. bei 180 Grad

8 x 75 g € 12,45

8394 **Mini Frühlingsrollen**
Leckere Frühlingsrollen, gefüllt mit reichlich Gemüse, pikant abgeschmeckt. Köstlich als Fingerfood oder als Vorspeise. **40 Stück.**
(1000 g € 11,81)

6-7 Min. | ca. 10 Min. bei 200 Grad

2 x 400 g € 9,45

8421 **Holzofen Pinsa Kebab**
Luftiger Hefeteigfladen aus dem Holzofen: Belegt mit herzhaftem Hähnchendönerfleisch und gegrilltem Paprika. Abgerundet mit einer aromatischen Dönersauce. Mit feinstem Mozzarella vorgebacken. Die Pinsa ist eine Art italienische Focaccia mit einem superfluffigen und knusprigen Boden!
4 Stück. (1000 g € 14,77)

ca. 10 Min. bei 200 Grad

640 g € 9,45

8422 **Holzofen Pinsa Tomate Rucola**
Luftiger Hefeteigfladen aus dem Holzofen: Belegt mit reichlich Mozzarella, sonnengereiften Tomaten und Rucola. Abgerundet mit Tomatensauce und Parmesan. Schmeckt auch den kleinen Genießern! **4 Stück**. (1000 g € 14,32)

ca. 10 Min. bei 200 Grad

660 g € 9,45

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 € 15,75)

16-18 Min. bei 180 Grad

600 g € 9,45

8420 **Salami Ecke**
Diesen Pizzasnack kann man prima aus der Hand essen und mit Gästen teilen. Ein Genuss aus aromatischem Pizzateig, reichlich belegt mit fruchtiger Tomatensauce und würzigen Salamischeiben. Mit feinstem Gouda vorgebacken. **5 Stück**. (1000 g € 16,58)

ca. 10 Min. bei 200 Grad

600 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 € 8,28)

ca. 40 Min. bei 180-190 Grad	ca. 10 Min.	**2 x 450 g € 7,45**

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 € 9,31)

ca. 40 Min. bei 180-190 Grad	ca. 10 Min.	**2 x 400 g € 7,45**

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**

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 € 8,44)

ca. 40 Min. bei 180 Grad	ca. 12 Min.	**2 x 400 g € 6,75**

Kasseler auf Sauerkraut

Hähnchenfiletstreifen

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

ca. 40 Min. bei 180 Grad	ca. 12 Min.	**1600 g € 18,45**

Backfisch

Currywurst mit Pommes

Lecker kann auch schnell gehen

Einfach ab in die Mikrowelle oder den Backofen, und die abwechslungsreichen Schlemmermenüs sind fertig zum Genießen. Unsere Gerichte für eine Person lassen wir mit guten Zutaten und ohne Geschmacksverstärker zubereiten. Mit nur **4,61 Euro pro Gericht** bekommen Sie eine vollwertige Mahlzeit.

2 x Schweinebraten

2 x Schnitzel Wiener Art

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

ca. 40 Min. bei 180 Grad	ca. 12 Min.	**1600 g € 18,45**

Besser
zuhause genießen
Mit Tiefkühlfachberater Lutz Heinrich

Lutz Heinrich lebt mit seiner Frau in der schönen Kleinstadt Lichtenstein am Rande des Erzgebirges.

Liefergebiete:
Zwickauer Land und Reichenbach.

Tiefkühlfachberater seit:
25 Jahren

Was lieben Sie an Ihrem Beruf?:
Zum einen liebe ich meine Selbstständigkeit, die es mir ermöglicht, mich eigenständig und individuell zu entfalten. Zum anderen macht mir der persönliche Kontakt zu meinen Kunden sehr viel Spaß, zu denen ich im Laufe der Jahre ein richtiges Vertrauensverhältnis aufgebaut habe. Außerdem mag ich es täglich an der frischen Luft zu sein.

Welchen besonderen Service bieten Sie Ihren Kunden?:
Für meine Kunden bin ich immer erreichbar. Egal ob spontan jemand etwas braucht oder ob Termine verschoben werden müssen, mit meinem Lieferservice bin ich so schnell und so flexibel wie möglich zur Stelle. Viele nutzen auch meine Website über die man mir rund um die Uhr Vorbestellungen schicken kann.

Warum ist Ihr Lieferservice auch für jüngere Menschen interessant?:
Einfache Zubereitung bei geringem Zeitaufwand und maximaler Genuss – das ist unser Erfolgskonzept! Außerdem bietet unser Sortiment für jede Ernährungsform die passenden Produkte. Gerade Vegetarier kommen bei uns voll auf Ihre Kosten.

Warum stehen Sie hinter der Marke „Besser - zuhause genießen“?:
Weil unsere „Besser - zuhause genießen“ Produkte eine unglaublich große Vielfalt an hochwertigen Lebensmitteln bieten. Wo „Besser“ draufsteht, ist auch „Besser“ drin!

Rezept - Tipp

Für 4 Personen
Dauer:
ca. 20 Minuten

Pancake-Turm mit Beeren

Zutaten
1 Beutel Pancakes (Art. Nr. 9126) • 500 Erdbeeren (Art. Nr. 2105) • etwas Rohrzucker

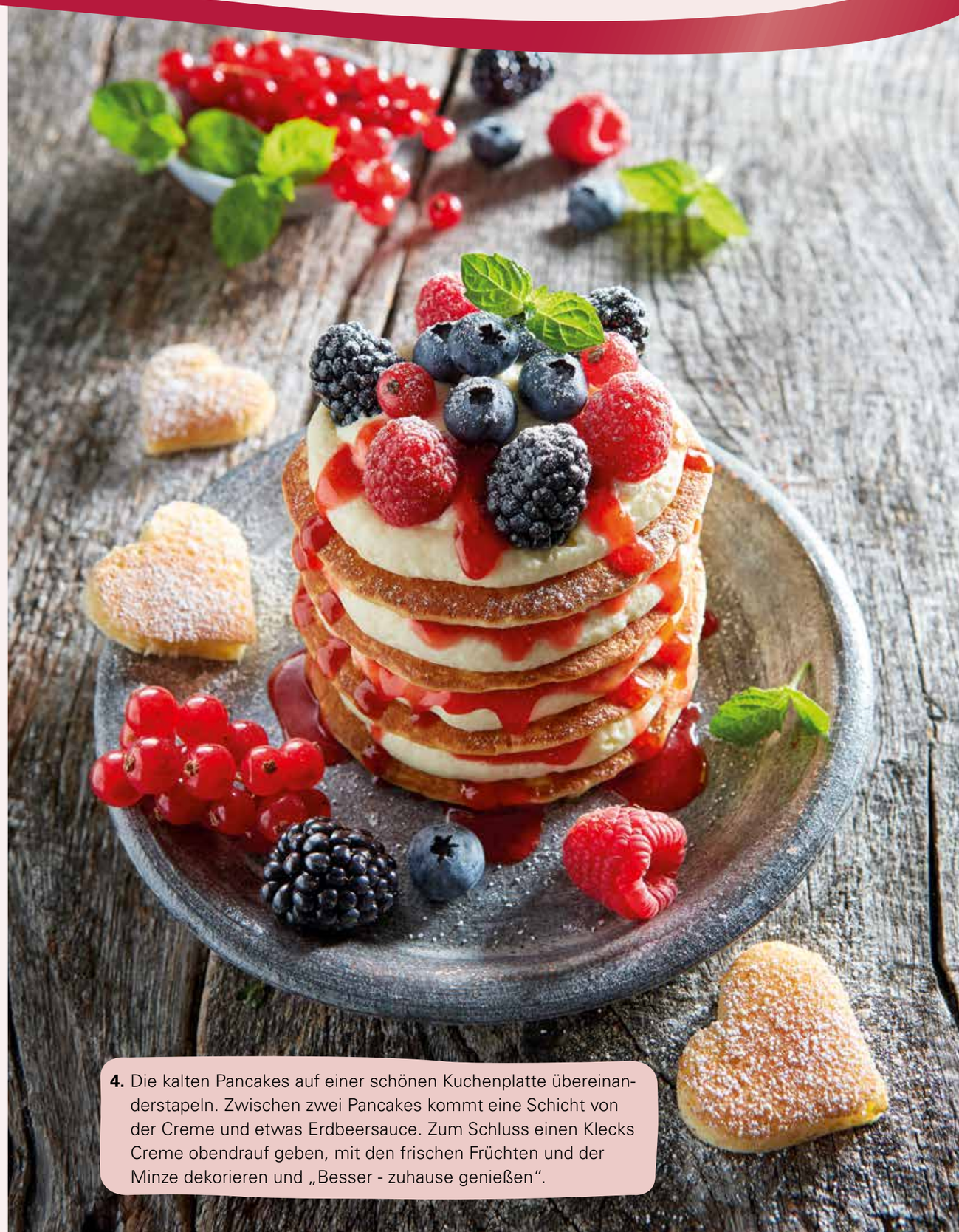
Für die Creme
350 g Magerquark • 200 g Mascarpone (oder Frischkäse) • 400 ml Schlagsahne • 4 EL Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker • 5 g geriebene Orangenschale in Bio Qualität (oder Bio Zitrone)

Dekoration (nach Belieben und Verfügbarkeit)
Wald-Heidelbeeren (Art. Nr. 2108) • Himbeeren • Brombeeren • frische Minze oder Zitronenmelisse

Zubereitung
1. Pancakes auftauen lassen, ca. 5 Minuten im Backofen zubereiten und danach kaltstellen.

2. Erdbeeren auftauen lassen, pürieren und evtl. mit Rohrzucker nachsüßen.

3. Für die Creme wird zuerst die Schlagsahne aufgeschlagen. In einer zweiten Schüssel die restlichen Zutaten verrühren (außer der Früchte), bis eine glatte Masse entsteht, und danach die Schlagsahne unterheben.



4. Die kalten Pancakes auf einer schönen Kuchenplatte übereinanderstapeln. Zwischen zwei Pancakes kommt eine Schicht von der Creme und etwas Erdbeersauce. Zum Schluss einen Klecks Creme obendrauf geben, mit den frischen Früchten und der Minze dekorieren und „Besser - zuhause genießen“.

9124 **Zimtschnecken**
Davon bekommt man nie genug. Leckere Zimtschnecken zum Selberbacken, aus buttrigem Plunderteig mit einer Füllung aus Zimt und Zucker. Am besten frisch aus dem Ofen und noch etwas warm genießen. **7 Stück.** (1000 g € 12,79)

18-20 Min. bei 160-180 Grad | **700 g € 8,95**

9005 **Marmorkuchen**
Durch leckeren Speisequark erhält er seine Frische und Saftigkeit. Gekrönt wird das Ganze durch einen Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur. (1000 g € 11,21)

ca. 5 Std. | **1200 g € 13,45**

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 € 27,79)

30 Min. | **340 g € 9,45**

9067 **Großmutters Buttergebäck**
Eine tolle Gebäckmischung, die zum Naschen einlädt. Butter-Herzen, Butter-Mandel-Taler, Butter-Streusel-Plätzchen, Butter-Vollnuss- und Butter-Mandelsplitter-Taler. (1000 g € 18,25)

Nicht tiefgekühlt | **600 g € 10,95**

9090 **Donut-Sortiment**
Lockerer Hefeteig mit Schokoüberzug für die Schoko Fans oder mit Kristallzucker. Da kann keiner widerstehen. **2 x 4 Stück.**
(1000 g € 14,90)

ca. 60 Min. | **500 g € 7,45**

9122 **Mini Plunder Sortiment**
Eine tolle Mischung aus lockeren, blättrigen Plunderstücken mit viel guter Butter gebacken. 3 Mini-Plunder-Kirsch, 3 Mini-Plunder-Creme, 4 Mini-Buttercroissants, 4 Mini-Schoko-Brötchen und 4 Mini-Butter-Rosinenschnecken. **18 Stück**. (1000 g € 14,57)

14-16 Min. bei 170 Grad | **580 g € 8,45**

9590 **Frankfurter Kranz**
Rührkuchen gefüllt mit einer Butter-Crème und einer Fruchtfüllung. Garniert mit geröstetem Haselnuss-Krokant. Durchmesser 18 cm. (1000 g € 17,93)

ca. 6 Std. | **750 g € 13,45**

9115 **Butter-Rosinen-Schnecke**
Besonders saftige Rosinenschnecken mit viel guter Butter aus der Bretagne. Gefüllt mit reichlich Rosinen und herrlicher Konditorcreme. Einfach schnell aufbacken und genießen.
5 Stück. (1000 g € 14,08)

23-25 Min. bei 160 Grad | **600 g € 8,45**

9030 **Großmutters Butterkuchen**
Saftiger Butterkuchen aus lockerem Hefeteig mit einer süßen Auflage aus Butterflöckchen, gehobelten Mandeln und Kristallzucker. (1000 g € 17,79)

ca. 8 Min bei 150 Grad | ca. 2 Std. | In 12 Stücke geschnitten | **700 g € 12,45**

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

ca. 1 Std. | **500 g € 7,95**

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 € 11,27)

ca. 14 Min. bei 180-190 Grad	ca. 4 Min.	**750 g € 8,45**

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

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

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

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

9002 **Donauwellen**
Dunkler und heller Rührteig duchzogen mit fruchtigen Kirschen und einer lockeren Crème-Schicht. Mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen. (1000 g € 14,94)

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

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

ca. 5 Std.		**500 g € 8,95**

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 € 12,04)

ca. 5 Std.	In 12 Stücke geschnitten	**1200 g € 14,45**

9107 **Kaffeehaus-Schnitten**
Die schmecken wie selbst gemacht. Genießen Sie ein Quartett aus je 2 Schoko-Kokos-Kuchen, Russischer Zupfkuchen, Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen und Kirsch-Sand-Blechkuchen. Fix und Fertig gebacken und einzeln entnehmbar. (1000 g € 14,84)

ca. 3 Std.	In 8 Stücke geschnitten	**940 g € 13,95**

9566 **Erdbeerkuchen**
Herrlich fruchtige Köstlichkeiten aus leckerem Rührteigboden. Mit saftigen Erdbeeren belegt und überzogen von einer Vanillecreme. Schon vorgeschnitten. (1000 g € 15,56)

3-4 Std.	In 8 Stücke geschnitten	**800 g € 12,45**

9880 **Mini-Windbeutel**
Kleine Brandteigbällchen gefüllt mit leicht gesüßter Sahne. Nur auftauen und mit Dekorzucker bestäuben. **Ca. 40 Stück.**
(1000 g € 15,90)

ca. 30 Min.	**500 g € 7,95**

9521 **Gemischte Obst-Sahne-Torte**
Je 3 Stück Himbeer-Käse-Sahne, Waldfrucht-Sahne, Pfirsich-Sahne und Tropic-Sahne. Durchmesser 24 cm. (1000 g € 9,63)

ca. 5 Std.	In 12 Stücke geschnitten	**1500 g € 14,45**

9537 **Mini-Berliner**
Lockere Hefeteig-Bällchen mit Himbeer-Johannisbeerfüllung. Einfach gut! **12 Stück.** (1000 g € 14,38)

ca. 40 Min.	**400 g € 5,75**

9040 **Zitronen-Biskuitrolle**
Verblüffen Sie Ihre Nachbarin mit der frischen Zitronen-Sahne-Rolle. Sie ist schnell aufgetaut und schmeckt wie selbstgemacht.
(1000 g € 13,13)

ca. 2 Std.	**400 g € 5,25**

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 Nachtisch. **8 Stück**. (1000 g € 11,69)

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

9531 **Himbeer-Käse-Sahne-Torte**
Käse-Sahne zwischen hellen Biskuitböden auf krossem Mürbeteig. Üppig belegt mit ausgesuchten Himbeeren. Durchmesser 24 cm.
(1000 g € 10,30)

ca. 6 Std.	In 12 Stücke geschnitten	**1500 g € 15,45**

9498 **Premium-Rahm-Käsetorte**
Mürbeteig mit Rahm-Käsemasse. Egal ob aufgetaut oder ofenwarm serviert. Einfach ein Genuss! Durchmesser 28 cm. (1000 g € 9,05)

ca. 10 Std.	In 12 Stücke geschnitten	**2150 g € 19,45**

So herrlich frisch wie selbst gebacken

9065 **Erdbeer-Tarte**
Krosser Butter-Mürbeteig mit aromatischen Erdbeeren auf einer hellen Crème. Durchmesser 29 cm. (1000 g € 11,88)

4-5 Std.	In 12 Stücke geschnitten	**1300 g € 15,45**

9534 **Butter-Croissants**
Lockere Plunderteig-Hörnchen nach französischer Rezeptur mit viel Butter. **10 Stück.** (1000 g € 14,45)

ca. 20 Min. bei 180-190 Grad	**550 g € 7,95**

9126 **Pancakes**
Goldbraun gebackene Pancakes nach original amerikanischer Art. Diese fluffig luftigen Pfannkuchen sind blitzschnell in der Mikrowelle zubereitet. Am besten noch warm mit Eiskrem, Früchten oder Ahornsirup genießen. **16 Stück.** (1000 g € 11,68)

ca. 5 Min.	ca. 9 Min.	ca. 1 Min.	**595 g € 6,95**

9080 **Brot-Sortiment, geschnitten**
Aus Natursauerteig. Herzhaftes Sonnenblumenbrot aus Roggen- und Weizenmehl und kräftiges Mehrkornbrot mit Haferflocken, Sesam, Leinsaat und Sonnenblumenkernen. **2 Stück.** (1000 g € 5,63)

ca. 30 Min	In je 22 Scheiben geschnitten	**2 x 750 g € 8,45**

9057 **Schinken-Käse-Buttercroissants**
Buttercroissants gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse-Sahne-Crème. **8 Stück.** (1000 g € 13,69)

ca. 22 Min. bei 180-190 Grad	**800 g € 10,95**

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 € 15,75)

18-20 Min. bei 160-180 Grad	**600 g € 9,45**

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 € 19,45)

1-2 Std.	**640 g € 12,45**

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)

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

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 € 11,83)

ca. 3 Min. bei 150 Grad	ca. 30 Min.	**630 g € 7,45**

9036 **Baguette-Brötchen**
Weizen-Baguette-Brötchen nach französischer Rezeptur. Nur kurz aufwärmen. **Schon fertig gebacken. 15 Stück.** (1000 g € 7,17)

ca. 8 Min. bei 150 Grad	ca. 30 Min.	**900 g € 6,45**

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 € 13,43)

4-5 Min. bei 180 Grad	ca. 45 Min.	**540 g € 7,25**

Genusskatalog

gültig ab März 2022

Besser

zuhause genießen

1525 **Spaghetti-Becher**
Wie beim Italiener um die Ecke. Sahnige Vanille-Eiskrem auf Sahne-Eiskrem mit fruchtiger Erdbeersauce, veredelt mit geraspelter weißer Schokolade. Sahnig, cremig, unwiderstehlich! 800 ml. (1000 ml € 12,44)

Mit frischer Sahne Stückpreis 2,49 €	**4 Stück € 9,95**

Ihr Tiefkühlfachberater

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 01.03.2022 bis zum Erscheinen des neuen Kataloges.