

Gutes für Gourmets

2025



**KÜHL
MANN**



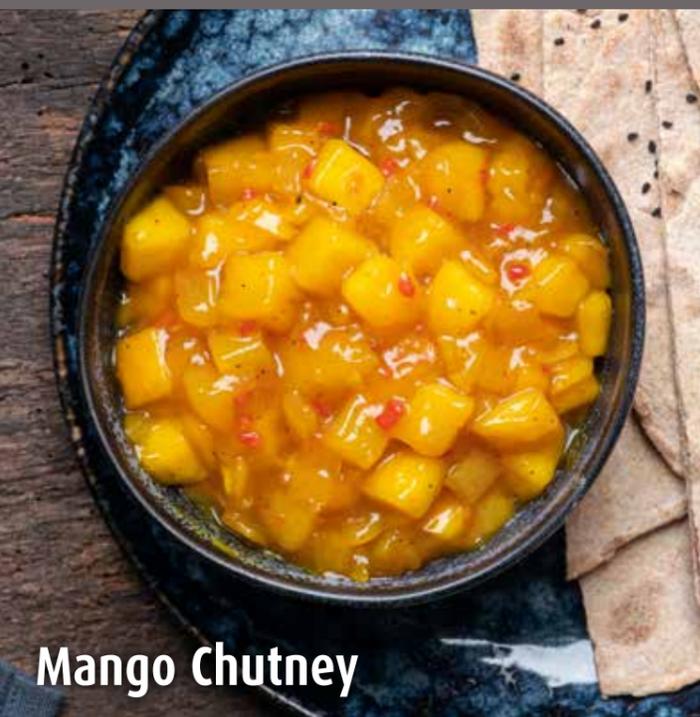
Party-Platte

Inhalt



Red Coleslaw

Made in Ostwestfalen



Mango Chutney

Mit viel Liebe zum Detail

- 07 Unsere Neuheiten
- 09 Antipasti
- 15 Kartoffelsalate
- 17 Kohlsalate
- 19 Nudelsalate
- 21 Käsesalate
- 23 Gemüsesalate
- 26 Ultrafrische Salate
- 27 Geflügel- & Eiersalate
- 29 Fleischsalate
- 31 Fischsalate & Meeresfrüchte
- 35 Toppings, Cremes & Dips
- 41 Dressings
- 43 Saisonartikel
- 45 Kreative Küche
- 49 Neuheiten & Auslistungen
- 50 Kontakt



Curry-Nudelsalat Hawaii



Kreative Küche

NEU

NEU

Wofür wir stehen



EINSATZ
WERTVOLLER
ROHWAREN



HANDWERKLICHE
VERARBEITUNG



INNOVATIV &
KREATIV



FAMILIÄR



REGIONALE
PRODUKTION

Unser Qualitätsversprechen



Energiemanagement nach ISO 50001



Standard
**Nachhaltiger
Wirtschaften**

Universität Witten/Herdecke

Guter Geschmack hat bei uns Tradition.



von links: Heinrich, Senta, Hendrik und Andrea Kühlmann, Stephan Bähr und Antonius Borgmeier

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

seit Generationen steht unser Familienbetrieb für Frische und Qualität.

In unserer bewährten handwerklichen Kühlmann-Manufaktur entstehen kreative Feinkostsalate, Antipasti und vieles mehr. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gehen mit großer Leidenschaft und Sorgfalt ans Werk. Es werden ausschließlich erlesene und beste Rohwaren eingesetzt. Chemische Zusätze und Konservierungsmittel sind tabu.

In unserer Küchenpraxis entstehen so Feinkostprodukte auf höchstem Niveau. Das ist unser Anspruch: Das Beste geben. Im neuen Gourmet-Katalog finden Sie sowohl bewährte Klassiker als auch kreative Neuheiten, die Abwechslung und besondere Genusserlebnisse garantieren.

Laden Sie Ihre Kunden ein, ihre Gäste mit unseren kulinarischen Feinkostprodukten zu verwöhnen.

*Ihre Familie Kühlmann
und das gesamte Kühlmann-Team*

Bewusst verzichten wir auf die Zugabe von Konservierungsstoffen, Aromen & Extrakten.



backstabil



froststabil



back- & froststabil



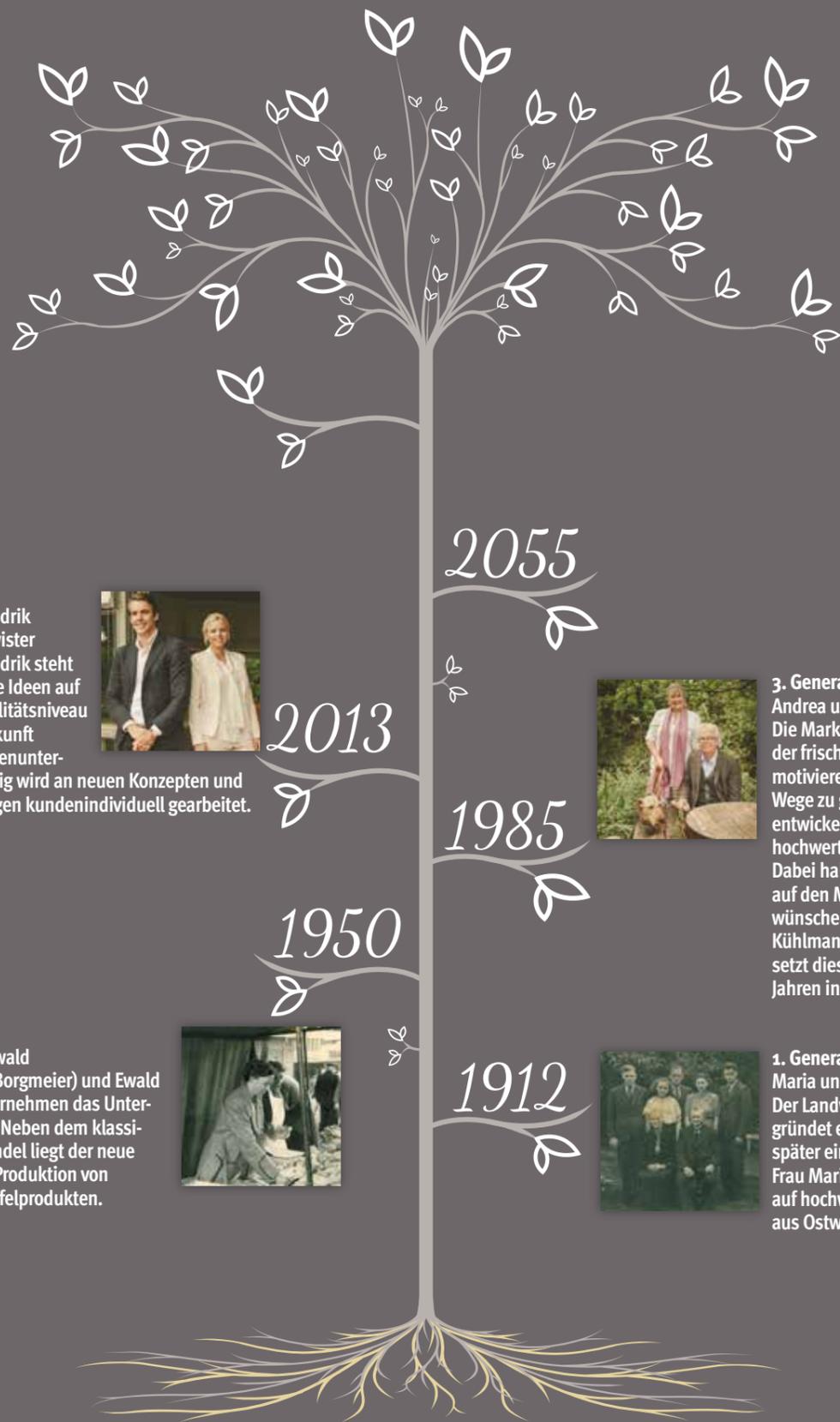
Vegetarisch



Vegan

vegetarisch | vegan

Ein Unternehmen mit Geschichte



4. Generation:
Senta und Hendrik
Für die Geschwister
Senta und Hendrik steht
fest: Innovative Ideen auf
höchstem Qualitätsniveau
sichern die Zukunft
unseres Familienunter-
nehmens. Stetig wird an neuen Konzepten und
Problemlösungen kundenindividuell gearbeitet.



2013

2. Generation:
Antonia und Ewald
Antonia (geb. Borgmeier) und Ewald
Kühlmann übernehmen das Unter-
nehmen 1950. Neben dem klassi-
schen Landhandel liegt der neue
Fokus auf der Produktion von
frischen Kartoffelprodukten.



1950

3. Generation:
Andrea und Heinrich
Die Marktentwicklungen im Bereich
der frischen Kartoffelprodukte
motivieren das junge Ehepaar neue
Wege zu gehen. Andrea und Heinrich
entwickeln ein neues Sortiment:
hochwertige, frische Feinkostsalate.
Dabei haben Sie einen klaren Fokus
auf den Markt und die Kunden-
wünsche. Der Cousin von Heinrich
Kühlmann, Antonius Borgmeier,
setzt diese Wünsche seit etwa 30
Jahren in der Produktion um.



1985

1. Generation:
Maria und Heinrich
Der Landwirt Heinrich Kühlmann
gründet einen Landhandel und
später eine Familie mit seiner
Frau Maria. Das Ehepaar setzt
auf hochwertige Erzeugnisse
aus Ostwestfalen.



1912



1912

Wo alles begann.
Auf einem Bauernhof in Rietberg-
Westerwiehe wurde der Grundstein
für das heutige Unternehmen
gelegt.



1957

Heinrich Kühlmann Senior
mit seinen Enkelkindern
Monika und Heinrich
Kühlmann Junior.



1975

Elisabeth Borgmeier mit
Antonius Borgmeier, dem
heutigen Geschäftsführer.



1997

Der Start in die Feinkostwelt.
Mit rund 30 Mitarbeiterinnen
und Mitarbeitern begann Heinrich
Kühlmann die Produktion der ersten
Feinkostsalate.



2005

Drei Generationen vor der
Familieneiche: Senta, Hendrik,
Andrea, Antonia, Ewald und
Heinrich Kühlmann.

Unsere Neuheiten 2025

NEU

**Curry-Nudelsalat
Hawaii**
> Seite 20



**Steakhouse
Kartoffelsalat**
> Seite 16



Red Coleslaw
> Seite 18

Neuheiten in der Anwendung
> Seite 45



Eiersalat Benedict
> Seite 28



Eiersalat Bacon
> Seite 28



Antipasti



Chili Sweets
Knackige Paprika-Frucht mit lebendiger Schärfe und leichter Süße, gefüllt mit pikanter Paprika-Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86306 VE: 1,0 kg



Honey Peppers
Kühlmanns sonnenverwöhnte orange-ne Paprika - süße, saftige Früchte von Hand mit pikanter Senf-Honig-Frischkäsecreme gefüllt.
Artikel-Nr.: 86307 VE: 1,0 kg



Gefüllte Frischkäsechampignons
Champignonköpfe mit einer würzigen Pfeffer-Frischkäsecreme-Füllung.
Artikel-Nr.: 86315 VE: 1,0 kg



Grüne Peperoni
Mit Frischkäsecreme gefüllte Peperoni.
Artikel-Nr.: 86317 VE: 1,0 kg



Patty Pans, pikant gefüllt
Mini-Kürbisse, gefüllt mit cremiger Ajvar-Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86332 VE: 1,0 kg



Peppadews®
Aromatisch leckere Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86333 VE: 1,0 kg



Pikante kleine Florini
Rote Paprikaglocken, gefüllt mit leckerer Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86336 VE: 1,0 kg



Weinblätter
Blanchierte Weinblätter, gefüllt mit einer mediterran aromatisierten Reismischung.
Artikel-Nr.: 86337 VE: 1,0 kg



Gefüllte, getrocknete Tomaten
Tomaten in Balsamico-Kräuter-Marinade, gefüllt mit einer Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86340 VE: 1,0 kg



Gegrillte Zucchiniestreifen
Zucchiniestreifen, gegrillt und in mildem Öl eingelegt.
Artikel-Nr.: 86320 VE: 1,0 kg



Gegrillte Auberginestreifen
Auberginestreifen, gegrillt und eingelegt in mildem Öl.
Artikel-Nr.: 86321 VE: 1,0 kg



Die Gebindeangabe entspricht der Antipasti-Einwaage

VE: 1,0 kg = 1 kg gefüllte/ungefüllte Frucht



Gegrillte Champignons
Champignons, gegrillt eingelegt und veredelt mit einem feinwürzigen Kräuteröl.

Artikel-Nr.: 86322 VE: 1,0 kg



Balsamico-Zwiebeln
Italienische Zwiebeln mit mildem Balsamico-Essig veredelt.

Artikel-Nr.: 86328 VE: 1,0 kg



Gegrillte Paprikafilets rot und gelb
Rote und gelbe gegrillte Paprikafilets, verfeinert mit südländischen Aromen.

Artikel-Nr.: 86358 VE: 1,0 kg



Bunter Olivenmix
Ein Mix aus grünen und schwarzen Oliven (ohne Stein) sowie der großen, sattgrünen Nocellara-Olive (ohne Stein) aus Sizilien.

Artikel-Nr.: 86308 VE: 1,0 kg



Geschwärzte Oliven
Geschwärzte Oliven, gefüllt mit einer mediterran abgeschmeckten Frischkäsecreme.

Artikel-Nr.: 86343 VE: 1,0 kg



Grüne Oliven mit Frischkäsefüllung
Oliven, gefüllt mit Frischkäsecreme und Kräutern.

Artikel-Nr.: 86316 VE: 1,0 kg



Artischockenherzen
Artischockenherzen mit einem Hauch Zitrone in mildem Kräuter-Öl-Dressing.

Artikel-Nr.: 86324 VE: 1,0 kg



Sonnengetrocknete, italienische Tomaten
Tomaten, veredelt mit Balsamico und mediterranen Kräutern.

Artikel-Nr.: 86319 VE: 1,0 kg



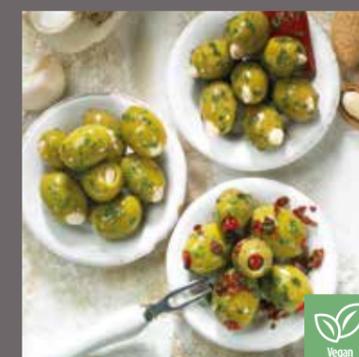
Halbgetrocknete Tomaten
Tomaten, „semi-dried“, in mediterraner Marinade aus feinem Öl und aromatischen Kräutern.

Artikel-Nr.: 86302 VE: 1,0 kg



Käsevariation Quattro Formaggi
Milder, naturbelassener Schafskäse mit Pesto, Ajvar, Petersilie und Paprikadressing.

Artikel-Nr.: 86360 VE: 1,5 kg



Misto Oliven-Trio
Mammouth-Oliven, gefüllt mit Mandeln, Paprikapaste und Knoblauch.

Artikel-Nr.: 86364 VE: 1,5 kg



Misto Roma
Getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini-streifen und gegrillte Kräuterchampignons, mariniert mit Kräutern und Olivenöl.

Artikel-Nr.: 86368 VE: 1,5 kg



Grüne Oliven Basilikum
Oliven ohne Stein, veredelt mit Basilikum.

Artikel-Nr.: 86325 VE: 1,0 kg



Feine Oliven (geschwärzt)
Geschwärzte Oliven ohne Stein mit mildem Aroma.

Artikel-Nr.: 86326 VE: 1,0 kg



Schwarze & Grüne Oliven
Kombination aus geschwärzten und grünen Oliven, ohne Knoblauch.

Artikel-Nr.: 86342 VE: 1,0 kg



Antipasti-Spieße Toscana
1: Gef. Florini mit Doppelrahmfrischkäse und geschwärzten Oliven. / 2: Gef. grüne Oliven, mit Paprikapaste, gef. Kirschpaprika, geschwärzte Oliven. / 3: Balsamicozwiebeln, getr. Tomaten und grüne Oliven.

Artikel-Nr.: 86350 VE: 1,0 kg



Misto Rhodos
Oliven, gefüllt mit Frischkäsecreme und Kräutern, kombiniert mit roter und grüner Peperoni, gefüllt mit einer sahnigen Frischkäsecreme.

Artikel-Nr.: 86369 VE: 1,5 kg



Misto Premio
Gefüllte Kirschpaprika, gefüllte Peperoni und gefüllte, getrocknete Tomaten.
Artikel-Nr.: 86372 VE: 1,5 kg



Misto Tricolore
3-Kammerschale: Honey Peppers, gefüllt mit Senf-Honig-Frischkäsecreme; Grüne Paprikaglocken, gefüllt mit Ajvar-Frischkäsecreme; Pikante, kleine Florini, gefüllt mit Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86365 VE: 1,5 kg



Party-Spezialitäten
Chili Sweeters, pikant mariniertes Feta-Schafskäse, gefüllte getrocknete Tomaten, marinierte Artischocken, in Tomaten marinierte Oliven, pikant gefüllte Mini-Kürbisse und gegrillte Champignons.
Artikel-Nr.: 86388 VE: 1,5 kg



Party-Platte
Gefüllte Peppadew, grüne Peperoni, Paprikaglocken, Champignons sowie Basilikum-Oliven, Balsamico-Zwiebeln und getrocknete Tomaten.
Artikel-Nr.: 86373 VE: 1,5 kg



Die Gebindeangabe entspricht der Antipasti-Einwaage

VE: 1,0 kg = 1 kg gefüllte/ungefüllte Frucht

Kartoffelsalate



Spreewälder Speckkartoffelsalat

Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln in einem Essig-Öl-Dressing mit Eigelb.

Artikel-Nr.: 11100 VE: 1,0 kg
 Artikel-Nr.: 11103 VE: 3,0 kg
 Artikel-Nr.: 11105 VE: 5,0 kg



Kartoffelsalat Essig-Öl

Feine Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Schnittlauch, Kräuternessig und Senf abgeschmeckt.

Artikel-Nr.: 28600 VE: 1,0 kg
 Artikel-Nr.: 28605 VE: 5,0 kg



Pellkartoffelsalat Berliner Art

Kartoffeln, Schnittlauch und Zwiebeln in einer leichten, mit Joghurt verfeinerten Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 25300 VE: 1,0 kg
 Artikel-Nr.: 25305 VE: 5,0 kg



Kartoffelsalat Delikat

Kartoffeln, Eier, Gurken und Lyoner in delikater Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 30800 VE: 1,0 kg
 Artikel-Nr.: 30803 VE: 3,0 kg
 Artikel-Nr.: 30805 VE: 5,0 kg



Kartoffelsalat nach Hausfrauenart

Kartoffeln, Eier und Fleischwurst in milder Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 11900 VE: 1,0 kg
 Artikel-Nr.: 11905 VE: 5,0 kg



Omas Kartoffelsalat

Kartoffeln, Eier und Gewürzgurken mit Mayonnaise und Zwiebeln verfeinert.

Artikel-Nr.: 51200 VE: 1,0 kg
 Artikel-Nr.: 51203 VE: 3,0 kg
 Artikel-Nr.: 51205 VE: 5,0 kg



NEU

Steakhouse Kartoffelsalat

Delikate Kartoffelscheiben in einem köstlichen Crème Fraîche-Dressing, abgerundet mit grobem Pfeffer und schmackhaften Zwiebelringen.

Artikel-Nr.: 10016100 VE: 1,0 kg



Kohlsalate

NEU



Krautsalat ohne Aufguss
Weißkraut, frische grüne Paprika und feine Zwiebeln, ohne Aufguss.
Artikel-Nr.: 41700 VE: 0,7 kg



Holsteiner Krautsalat
Weißkraut, frische grüne Paprika und feine Zwiebeln.
Artikel-Nr.: 10100 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 10103 VE: 3,0 kg
Artikel-Nr.: 10105 VE: 5,0 kg



Rohkostsalat nach amerikanischer Art
Weißkraut, knackige Karotten- und Paprikastreifen im fruchtig-frischen Sahne-Dressing, mit Zitrone verfeinert.
Artikel-Nr.: 11400 VE: 1,0 kg



Süddeutscher Rohkostsalat
Fein geschnittenes Weißkraut, knackige Gurken, frische Paprika- und Karottenstreifen in einer klassischen Vinaigrette.
Artikel-Nr.: 15900 VE: 1,0 kg



Coleslaw
Junges Gemüse zum Vernaschen: Salat aus Weißkraut und jungen Karotten in einer fruchtigen mit Orangensaft verfeinerten Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 28800 VE: 1,0 kg



Pikanter Krautsalat
Weißkraut, Paprika und Zwiebeln in einem Essig-Öl-Dressing.
Artikel-Nr.: 46105 VE: 5,0 kg



Red Coleslaw
Rotkrautsalat mit knackigen Äpfeln und feinen Karottenstreifen, verfeinert mit Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 10035100 VE: 1,0 kg



Nudelsalate



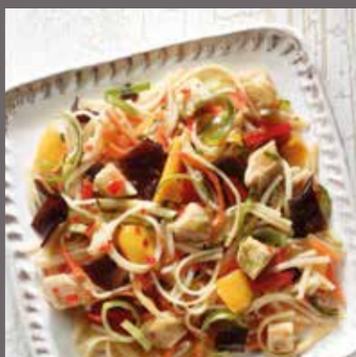
Schwäbischer Nudelsalat
Gabelspaghetti, feine Lyoner und zarte Erbsen in einer cremigen Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 12000 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 12003 VE: 3,0 kg



Tortellini-Salat Verona
Frische Tortellini, Brokkoli und Hinterschinken in einer köstlichen Basilikum-Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 13700 VE: 1,0 kg



Bunter Nudelsalat
Bunte Spiral-Nudeln, frische rote und grüne Paprika, junger Mais und Zwiebeln im klaren Dressing.
Artikel-Nr.: 28100 VE: 1,0 kg



Thai-Nudelsalat
Bandnudeln in einem asiatischen Red Pepper-Dressing, mit Hähnchenbrust, Karottenstreifen, frischen Gurken, Lauch, Mu-Err-Pilzen, gelber und roter Paprika.
Artikel-Nr.: 36100 VE: 1,0 kg



Mediterraner Nudelsalat
Penne-Nudeln mit einem würzigen Pesto-Dressing mit frischen und semi-dried Tomaten, gegrillter gelber Paprika und frischer roter Paprika.
Artikel-Nr.: 36200 VE: 1,0 kg



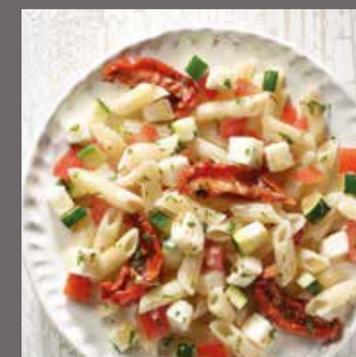
Nudelsalat Pesto Rosso
Penne und getrocknete Tomaten, gegrillte Paprika, Basilikum und Sahne perfekt abgerundet mit einer Joghurt-Salatcreme.
Artikel-Nr.: 55400 VE: 1,0 kg



Spaghettisalat italienischer Art
Leckere Spaghetti mit Paprika und Oliven, mediterran verfeinert mit grünem Pesto und Pinienkernen.
Artikel-Nr.: 34600 VE: 1,0 kg



Paprika-Nudelsalat
Penne mit knackigen Paprikastreifen in einer leichten Joghurt-Sahne-Sauce, abgeschmeckt mit Balsamico bianco.
Artikel-Nr.: 34700 VE: 1,0 kg



Tomaten-Mozzarella-Nudelsalat
Nudeln mit semi-dried Tomaten, frischer Zucchini, frischem Mozzarella und Knoblauch in einem aromatischen Basilikum-Dressing.
Artikel-Nr.: 35900 VE: 1,0 kg



NEU

Curry-Nudelsalat-Hawaii
Leckere Farfalle im Zusammenspiel mit Früchten in einer köstlichen Curry-Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 10035000 VE: 1,0 kg

Käsesalate



Salat nach griechischer Art

Hirtenkäse, Paprika- und Porreestreifen, Oliven und Zwiebeln in einer würzigen Vinaigrette.

Artikel-Nr.: 11300

VE: 1,0 kg



Hirtensalat Arkadien

Milder Schafskäse, feine Paprikastücke, Zwiebeln, Lauch und Oliven in einer pikanten Vinaigrette.

Artikel-Nr.: 12100

VE: 1,0 kg



Berner Käsesalat

Gouda, Ananas, frische Gurken, Paprika und Zwiebeln in einer milden Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 13500

VE: 1,0 kg



Schäfersalat

Hirtenkäse, Tomaten, Gurken und Porree in einem milden Joghurt-Sahnedressing.

Artikel-Nr.: 18700

VE: 1,0 kg



Gemüsesalate



Salat nach mexikanischer Art Cancun
Frische Paprika, feine Gurken, Kidneybohnen und zarter Mais, fein abgestimmt in einer pikanten Vinaigrette.
Artikel-Nr.: 10600 VE: 1,0 kg



Vital Salat
Frische, bunte Paprika, Gurken, Äpfel, Tomaten und Rettich in einer bekömmlichen Vinaigrette.
Artikel-Nr.: 15700 VE: 1,0 kg



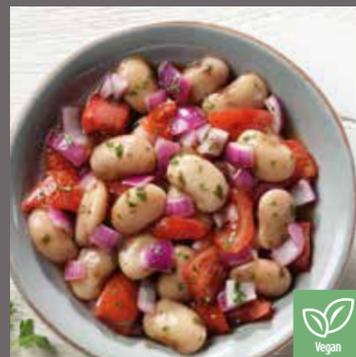
Pilzsalat
Minichampignons, Stockschwämmchen, Pfifferlinge, herzhafter Staudensellerie und Lauch in einer würzigen Kräuter-Vinaigrette.
Artikel-Nr.: 26900 VE: 1,0 kg



Omas klarer Gurkensalat
Geschälte Gurkenscheiben, frisch und knackig, in einem klaren Dill-Dressing.
Artikel-Nr.: 26600 VE: 1,0 kg



Bunter Bohnensalat
Dreierlei von weißen, schwarzen und grünen Bohnen mit Sojabohnenkernen, angereichert mit feinen Gemüsewürfeln, pikant-körnigem Senf und einer Kräuter-Honig-Vinaigrette.
Artikel-Nr.: 13900 VE: 1,0 kg



Italienischer Bohnensalat Bologna
Weiße Bohnen mit roten Zwiebeln und frischen Tomaten in Kräuter-Balsamico-Dressing.
Artikel-Nr.: 25400 VE: 1,0 kg



Friesischer Bohnensalat
Grüne Brechbohnen und feine Zwiebeln im klaren Dressing.
Artikel-Nr.: 49400 VE: 1,0 kg



Quinoasalat Dubai
Quinoasalat mit Linsen, raffiniert verfeinert mit Honig, Rosinen und gebrannten Mandeln – mit einer leicht süßlichen Note.
Artikel-Nr.: 17200 VE: 1,0 kg



Kichererbsensalat mit Linsen und Minze
Kichererbsen, rote Linsen und bunte Gemüsewürfel in einer orientalischen Marinade, aromatisiert mit Kreuzkümmel, Koriander, einer Spur Ingwer und frischer Minze.
Artikel-Nr.: 10700 VE: 1,0 kg



Kichererbsen-Tomaten-Oliven-Salat
Kichererbsen, Oliven, getrocknete Tomaten und köstlicher Hirtenkäse in einer würzigen Kräuter-Vinaigrette.
Artikel-Nr.: 10034500 VE: 1,0 kg



Couscoussalat Tunis
Lockerer Couscoussalat mit Kichererbsen, roter Paprika, roten Zwiebeln, Auberginen und leckerer Zucchini verfeinert mit Kräutern und Zitrone.
Artikel-Nr.: 17900 VE: 1,0 kg



Bulgur-Salat Salam
Bulgur mit Zwiebeln, Rosinen und Cranberries in einem Essig-Öl-Dressing.
Artikel-Nr.: 18600 VE: 1,0 kg



Süßkartoffelsalat
Süßkartoffeln, Belugalinsen und Kichererbsen in einem klaren Dressing. Abgerundet wird diese leckere Rezeptur mit Cranberries und Kürbiskernen.
Artikel-Nr.: 10011900 VE: 1,0 kg



Bunter Linsensalat
Linsen, Paprika, frischer Staudensellerie, Lauch, Karotten und Petersilie in einem klaren Dressing.
Artikel-Nr.: 44000 VE: 1,0 kg



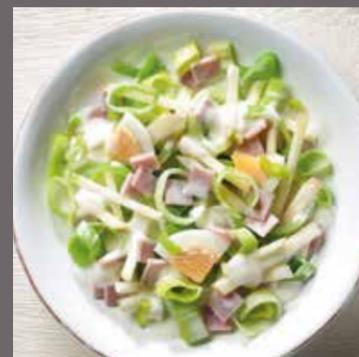
Bulgur-Salat Maghreb
Orientalischer Salat mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln.
Artikel-Nr.: 18500 VE: 1,0 kg



Couscous-Rote Bete-Salat
 Feinwürziges Zusammenspiel von Couscous mit Roter Bete, cremiger Ziegenfrischkäsezubereitung und frischfruchtigen Äpfeln.
 Artikel-Nr.: 54600 VE: 1,0 kg



Delikatess-Salat nach Waldorf Art
 Würziger Sellerie, saftige Äpfel, süße Mandarinen, Ananas und Haselnüsse in einer cremigen Mayonnaise.
 Artikel-Nr.: 11200 VE: 1,0 kg



Lauch-Schinken-Salat
 Porree, Hinterschinken, feine Äpfel, Joghurt und Eier in einer feinen Mayonnaise.
 Artikel-Nr.: 46500 VE: 1,0 kg

Ultrafrische Salate

Unsere ultrafrischen Salate begeistern durch den natürlichen Geschmack und die handwerkliche Optik.

- Ohne Zusatz von Konservierungs-, Farbstoffen und Aromen
- Schmecken wie hausgemacht
- Verzehrfertig für Ihre Salatbar
- Frische, handwerkliche Optik



Melonen-Gurken-Salat Napoli
 Charentais-Melonen und Gurkenhappen ohne Kerne in einem Joghurt-Dill-Dressing.
 Artikel-Nr.: 10400 VE: 1,0 kg



Farmersalat Premium
 Knackige Möhren und feine Selleriestreifen in einem raffinierten Sahne-Dressing, mit Orangensaft verfeinert.
 Artikel-Nr.: 12800 VE: 1,0 kg



Lauch-Frucht-Salat Toscana
 Lauch, Äpfel, Eier, Sellerie, Mandarinen und Ananas in einer köstlichen Mayonnaise.
 Artikel-Nr.: 52200 VE: 1,0 kg



Karotten-Apfel-Mango Salat
 Komposition aus frischen Karotten mit saftigen Äpfeln und Mango, raffiniert abgeschmeckt mit einem Hauch von Chili, Curry und Minze.
 Artikel-Nr.: 5422 VE: 1,0 kg



Roter Bulgursalat
 Würziger Bulgur mit Paprika und Zucchini, abgeschmeckt mit frischen Kräutern.
 Artikel-Nr.: 5425 VE: 1,0 kg



Quinoa-Mango Salat
 Quinoa mit knackigen Gemüsewürfeln, verfeinert mit der Süße von Mango, pikanter Peppadew® und einer feinen Spur Ingwer.
 Artikel-Nr.: 5420 VE: 1,0 kg



Brokkolisalat
 Brokkoli, Hinterschinken, Champignons, Tomaten und junger Mais in einer cremigen Mayonnaise.
 Artikel-Nr.: 52500 VE: 1,0 kg



Gurkensalat in Salatcreme
 Frische, geschälte Gurkenscheiben in einer aromatischen Sauce blanche, verfeinert mit Crème fraîche und Joghurt.
 Artikel-Nr.: 41600 VE: 1,0 kg



Geflügel- & Eiersalate



Hähnchenbrustsalat Bali
Hähnchenbrust, Ananas, Champignons und Spargel in Curry-Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 11700 VE: 1,0 kg



Geflügelsalat Tivoli
Zartes Hühnerfleisch, Ananas und Mandarinen, feine Champignons und Spargel in einer edlen Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 11800 VE: 1,0 kg



Geflügelsalat Premium
Hähnchenbrustwürfel, angerichtet mit Champignons, Ananas, Mandarinen, Spargel und Sellerie – abgerundet durch eine exquisite Salatcreme.
Artikel-Nr.: 13600 VE: 1,0 kg



Hähnchenfilet Mango-Chili
Gebratene Hähnchenbrust, angerichtet mit grünem Spargel, feiner Mango und einem Hauch Chili – abgerundet durch eine exquisite Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 26300 VE: 1,0 kg



Reissalat nach indischer Art
Reis in einem Curry-Joghurt-Dressing mit Hähnchenbrust, Pfirsichen, gegrillter gelber und roter Paprika, Erbsen und Lauchzwiebeln.
Artikel-Nr.: 36300 VE: 1,0 kg



Geflügelsalat Thai
Gegrillte Hähnchenbruststreifen, gemischt mit Mangowürfeln, roter Paprika und Lauchzwiebeln, verfeinert mit Chili und Ingwer.
Artikel-Nr.: 54300 VE: 1,0 kg



Mediterraner Geflügelsalat
Gebratene Hähnchenbrust mit gelber und roter Paprika, getrocknete Tomaten und schwarzen Oliven in einem raffinierten Dressing mit Creme Fraîche.
Artikel-Nr.: 52600 VE: 1,0 kg



Eiersalat
Eierscheiben, feiner Spargel und erlesene Champignons in köstlichem Dressing.
Artikel-Nr.: 48300 VE: 1,0 kg



Eiersalat Benedict
Eierscheiben mit Kochschinken und Spinat, verfeinert mit einer exquisiten Sahne-Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 10035300 VE: 1,0 kg



Eiersalat Bacon
Eierscheiben im Mayonnaise-Dressing, verfeinert mit geräuchertem Bauchspeck.
Artikel-Nr.: 10035200 VE: 1,0 kg

Fleischsalate



Sächsischer Rindfleischsalat
Zartes Rindfleisch, frische Paprika, Gurken und Silberzwiebeln in einer pikant-aromatischen Tomatensauce. (Fleischeinwaage: 34 %)

Artikel-Nr.: 15000 VE: 1,0 kg



Fleischsalat Exquisit
Feine Lyoner und Gewürzgurken in cremiger Mayonnaise. (Wursteinwaage: 45 %)

Artikel-Nr.: 16300 VE: 1,0 kg



Ochsenmaulsalat
Mit noch mehr erstklassigem Ochsenmaulfleisch, Zwiebeln und Schnittlauch, gemischt in einer gewürzten Vinaigrette. (Fleischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 19900 VE: 1,0 kg



Kräuter-Wurstsalat
Feine Lyoner, Kräuter, bunter Paprikamix, Gewürzgurken und Zwiebelringe in Essig-Öl-Dressing. (Wursteinwaage: 34 %)

Artikel-Nr.: 28900 VE: 1,0 kg



Teufelssalat
Knackige Bockwurstscheiben, pikant eingelegte Champignons, Gurken und Zwiebeln, in würziger Tomatensauce mariniert.

Artikel-Nr.: 43900 VE: 1,0 kg



Kräuter-Fleischsalat
Feine Lyoner, Gewürzgurken und Kräuter in einer leckeren Mayonnaise. (Wursteinwaage: 41 %)

Artikel-Nr.: 48700 VE: 1,0 kg



Fischsalate & Meeresfrüchte



Roter Delikatess Heringssalat Oslo

Premium-Heringshappen, Äpfel und Rote Bete in Mayonnaise. (Fischeinwaage: 45 %)

Artikel-Nr.: 14400 VE: 1,0 kg



Heringssalat weiß

Heringshappen, Sellerie, Gurkenstücke und Zwiebeln in einer milden Joghurt-Mayonnaise. (Fischeinwaage: 40 %)

Artikel-Nr.: 14700 VE: 1,0 kg



Hamburger Heringstopf

Heringshappen, Äpfel, Zwiebeln und Gurken in Mayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Crème Fraîche. (Fischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 14900 VE: 1,0 kg



Heringshappen in Dill

Heringshappen, Senfgurken und Dill in feiner Mayonnaise. (Fischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 16700 VE: 1,0 kg



Sahneheringsfilets

14 - 16 Heringfilets ohne Haut, mit einer Extraportion Sahne und Äpfeln in milder Mayonnaise. (Fischeinwaage: 40 %)

Artikel-Nr.: 16802 VE: 2,0 kg



Sylter Heringstopf

Heringshappen, Tomaten, Gurken, Äpfel und rote Zwiebeln in Mayonnaise. (Fischeinwaage: 40 %)

Artikel-Nr.: 18000 VE: 1,0 kg



Bunter Heringssalat

Heringshappen, frisches, buntes Gemüse und Äpfel in milder Vinaigrette. (Fischeinwaage: 42 %)

Artikel-Nr.: 45000 VE: 1,0 kg



Dillhappen

Heringshappen und deftige Zwiebeln in sahniger Dillsauce mit Joghurt und Crème Fraîche. (Fischeinwaage: 45 %)

Artikel-Nr.: 48400 VE: 1,0 kg



Göteborger Matjestopf

Matjeshappen, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer und Gewürzgurkenscheiben in Joghurt-Mayonnaise. (Fischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 12900 VE: 1,0 kg



Matjesfilet in Öl

Kräftiges Matjesfilet, klassisch gut im Geschmack. Inhalt: ca. 34 Stück. (Fischeinwaage: 2,0 kg)

Artikel-Nr.: 80703 VE: 2,5 kg



Bismarckheringe

Inhalt: ca. 24 - 26 Stück. (Fischeinwaage: 2,0 kg)

Artikel-Nr.: 80303 VE: 2,5 kg



Bratheringe ohne Gräten

Fix und fertig zubereitet, praktisch grätenfrei, immer eine herzhaftes Delikatessen. Inhalt: ca. 14 Stück. (Fischeinwaage: 1,75 kg)

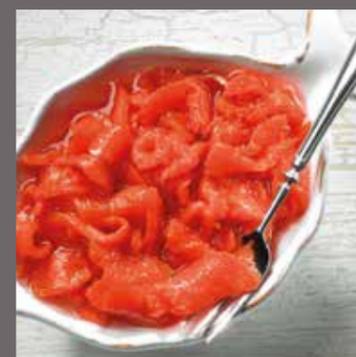
Artikel-Nr.: 80605 VE: 2,5 kg



Matjessalat

Matjeshappen, frische Tomaten, Gurken und rote Zwiebeln in einer feinen Marinade. (Fischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 19100 VE: 1,0 kg



Alaska-Seelachsschnitzel (Lachersatz in Öl)

Ein Klassiker für zwischendurch. (Fischeinwaage: 0,75 kg)

Artikel-Nr.: 82613 VE: 1,0 kg



Gabelrollmöpfe
 Inhalt: ca. 23 Stück.
 (Fischeinwaage: 0,7 kg)
 Artikel-Nr.: 80100 VE: 1,15 kg



Bratheringsröllchen
 Inhalt: ca. 30 Stück.
 (Fischeinwaage: 0,6 kg)
 Artikel-Nr.: 80400 VE: 1,0 kg



Frutti di Mare Siciliana
 Garnelen, Tintenfischringe, Tintenfisch-
 tentakel, Lauch, Oliven und Paprika in
 einer Kräuter-Vinaigrette.
 (Meeresfrüchte-Einwaage: 50 %)
 Artikel-Nr.: 17000 VE: 1,0 kg



Premium Garnelen in Aioli
 Garnelen in einer delikaten Knoblauch-
 sauce.
 (Garnelen-Einwaage: 60 %)
 Artikel-Nr.: 16400 VE: 1,0 kg



Krabbencocktail Alexis
 Eismeergarnelen, fruchtige Manda-
 rinen und Champignons in einer
 cremigen Cocktailsauce.
 (Garnelen-Einwaage: 44 %)
 Artikel-Nr.: 18100 VE: 1,0 kg



Premium Garnelen Skandinavia in Dill
 Garnelen mit Marsala veredelt, in
 einer Dill-Mayonnaise.
 (Garnelen-Einwaage: 60 %)
 Artikel-Nr.: 15100 VE: 1,0 kg



Premium Garnelen Camargue
 Garnelen mit Knoblauch in köstlichem
 Kräuter-Öl.
 (Garnelen-Einwaage: 65 %, mit
 Schwanzsegment)
 Artikel-Nr.: 15300 VE: 1,0 kg



Toppings, Cremes & Dips

Basis Doppelrahm-Frischkäse



Senf-Honig-Creme

Einzigartige Kombination aus cremigem Doppelrahm-Frischkäse, Senf, Mango-Chutney und Bienenhonig.

Artikel-Nr.: 36601 VE: 0,5 kg



Bärlauch-Creme

Doppelrahm-Frischkäsecreme, abgeschmeckt mit der richtigen Portion Bärlauch, Knoblauch und Oregano.

Artikel-Nr.: 36701 VE: 0,5 kg



Paprika-Creme

Doppelrahm-Frischkäsecreme mit Paprika, Kräutern und einem Hauch Chili.

Artikel-Nr.: 36901 VE: 0,5 kg

Basis Doppelrahm-Frischkäse & Crème fraîche



Curry-Creme

Creme aus Doppelrahmfrischkäse, Crème fraîche und Joghurt mit Curry und Ingwer verfeinert.

Artikel-Nr.: 36501 VE: 0,5 kg



Red-Hot-Chili-Creme

Creme aus Doppelrahmfrischkäse und Crème fraîche mit Kirschpaprika, Peperoni und Chili mit einem Hauch Mango.

Artikel-Nr.: 37601 VE: 0,5 kg



Meerrettich-Apfel-Creme

Creme aus Doppelrahmfrischkäse und Crème fraîche mit Äpfeln und Meerrettich, abgerundet mit Schnittlauch und Zitrone.

Artikel-Nr.: 59501 VE: 0,5 kg



Grillgemüse-Creme

Stückige Creme aus Doppelrahmfrischkäse und gegrilltem Gemüse, mit Kräutern wie Thymian, Rosmarin und Petersilie verfeinert und einer leichten Rauchnote.

Artikel-Nr.: 10014601 VE: 0,5 kg



Getrocknete Tomaten-Creme

Doppelrahmfrischkäse mit Stücken von fruchtigen, getrockneten Tomaten, Basilikum, Oregano und Knoblauch.

Artikel-Nr.: 10015501 VE: 0,5 kg

Basis Sauerrahm-Quark



Pikante Tomaten-Basilikum-Creme

Mild gewürzte Creme aus feinem Sauerrahm, Quark, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit Basilikum.

Artikel-Nr.: 55101 VE: 0,5 kg



Pikante Schalotten-Creme

Feiner Sauerrahm, gemischt mit Quark und abgeschmeckt mit Schalotten und Lauchzwiebeln.

Artikel-Nr.: 55201 VE: 0,5 kg



Peppadew-Creme®

Gourmetaufstrich mit Kirschpaprika, auf Basis von Sauerrahm und Quark.

Artikel-Nr.: 56201 VE: 0,5 kg

Mediterrane Klassiker



Tomaten Sugo-Bruschetta

Pikante Tomatenstückchen, Basilikum, Knoblauch und Zwiebelwürfel in einer würzigen Tomaten-Kräutersauce.

Artikel-Nr.: 27900 VE: 1,0 kg



Gemüsetatar

Feingewürfeltes Gemüse in einer fruchtigen Tomaten-Balsamico-Sauce mit einem Hauch Knoblauch.

Artikel-Nr.: 39500 VE: 1,0 kg



Tapenade Tricolore

Paste aus zweierlei Oliven und getrockneten Tomaten. Verfeinert mit gerösteten Pinienkernen, Kapern und Basilikum.

Artikel-Nr.: 75600 VE: 1,0 kg



backstabil



froststabil



back- & froststabil

Gemüseaufstriche



Guacamole
Fruchtig-frische Avocadocreme mit 88% Avocado-Anteil, köstlich abgeschmeckt und verfeinert mit Tomaten, Limetten, Knoblauch und Chili.
Artikel-Nr.: 5428 VE: 1,0 kg



Gelbe Linsen-Aufstrich
Moderner, cremiger Gemüseaufstrich mit der Hauptzutat Gelbe Linsen – ohne Frischkäse und Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 58201 VE: 0,5 kg



Rote Bete-Aufstrich
Moderner, cremiger Gemüseaufstrich, mit der Hauptzutat Rote Bete – ohne Frischkäse und Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 58301 VE: 0,5 kg



Süßkartoffel-Aufstrich
Moderner, cremiger Gemüseaufstrich, mit der Hauptzutat Süßkartoffel – ohne Frischkäse und Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 58601 VE: 0,5 kg



Hummus Natur
Würzige Creme aus Kichererbsen und Sesam mit Olivenöl, Gewürzen und einem Hauch Knoblauch.
Artikel-Nr.: 34201 VE: 0,5 kg



Hummus Oriental
Der Geschmack des Orients aus Kichererbsen und Sesam, aromatisiert mit Gewürzen, wie Cayenne, Muskat, Cumin, Ingwer und Zimt.
Artikel-Nr.: 34301 VE: 0,5 kg



Hummus Pikant
Orientalische Spezialität aus Kichererbsen und Sesam, pikant gewürzt mit Paprika und Sambal Oelek.
Artikel-Nr.: 15401 VE: 0,5 kg

Saucen, Mayonnaisen, Aufstriche & Co.



Tzatziki
Frischkäse und Joghurt mit Mayonnaise, abgeschmeckt mit frischen Gurken, Zwiebeln und Knoblauch.
Artikel-Nr.: 49800 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 49803 VE: 3,0 kg



Remoulade
Creme mit Gurken, Eiern und Kräutern.
Artikel-Nr.: 59200 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 59205 VE: 5,0 kg



Salatmayonnaise 60 %
Mayonnaise, 60 % Fettgehalt, mit Eigelb.
Artikel-Nr.: 59310 VE: 10,0 ltr



Curry-Dattel-Creme
> Seite 39



backstabil



froststabil



back- & froststabil

Geniessercremes



Curry-Dattel-Creme

Aufstrich mit hoher Stückigkeit auf Basis von Frischkäse & Crème fraîche. Mit leckeren Datteln, abgestimmt mit Curry, Honig und feinen Gewürzen.

Artikel-Nr.: 10020901 VE: 0,5 kg



Thunfisch-Creme

Stückige Creme auf Basis von Frischkäse mit der Hauptzutat Thunfisch, verfeinert mit Paprika, abgerundet mit Zwiebeln und feinen Kräutern.

Artikel-Nr.: 10021001 VE: 0,5 kg



Yuzu-Creme

Stückige Creme auf Basis von Frischkäse & Crème fraîche, abgeschmeckt mit Yuzusaft, verfeinert mit roten Pfefferbeeren und Lauchzwiebeln.

Artikel-Nr.: 10021101 VE: 0,5 kg



Stückige Remoulade

Extrastückiger Aufstrich mit Gurken und Eiern, verfeinert mit Zwiebeln sowie Kräutern. Der Klassiker neu definiert.

Artikel-Nr.: 10021201 VE: 0,5 kg



Chutneys



Kirschpaprika-Chutney

Mediterranes Flair für die Küche. Das stückige Chutney aus leckerer Kirschpaprika, verfeinert mit Äpfeln und Zwiebeln, besticht durch seine aromatische Note.

Artikel-Nr.: 10021301 VE: 0,5 kg



Rote Zwiebel-Chutney

Ein Chutney wie selbstgemacht. Ein hoher Anteil an aromatischen Zwiebeln, verfeinert mit Walnüssen und abgerundet mit Gewürzen, macht dieses Produkt so besonders.

Artikel-Nr.: 10021401 VE: 0,5 kg



Mango-Chutney

Das Chutney mit hohem Fruchtanteil: große, wertige Mangostückchen liefern einen guten Biss. Durch die Zugabe von Äpfeln und Zwiebeln schmeckt dieser Artikel herrlich lecker.

Artikel-Nr.: 10021501 VE: 0,5 kg

Was sind Chutneys? Saucen aus zerkleinerten Früchten mit feinen Gewürzen.

Eine Idee aus der Kreativen Küche

Crispy Chicken Wraps

Zutaten für 4 Personen

- 4 große, weiche Weizen- oder Maistortillas
- 500 g Hähnchenbrust
- 4 EL Öl
- 4 EL Zitronensaft
- 2-3 TL Gewürzmischung (z.B. Curry, Tandoori Masala, Dukkah oder Baharat)
- 3 Knoblauchzehen
- 2 rote Spitzpaprikaschoten
- 1 rote Zwiebel
- 250 g Mango-Chutney (Art.: 10021501)
- 250 g Curry-Creme (Art.: 36501)
- 120 g gemischter Blattsalat (küchenfertig)
- 150 g Panko (ersatzweise Paniermehl)
- 100 g Weizenmehl (Type 405)
- 3 Eier
- 750 ml Öl zum Frittieren
- Salz & Pfeffer



Unsere Verkaufsargumente für die Geniessercremes & Chutneys:

- Neue Geschmackserlebnisse - einfach lecker!
- Sichtbarer Einsatz von hochwertigen und frischen Zutaten
- Manufaktur-Charakter durch Stückigkeit - wie selbstgemacht
- Lieferung im praktischen 500 g-Gebinde für maximale Vielfalt
- Vielfältige Allrounder, für das gewisse Etwas zu Burgern, Wraps & Co.



backstabil

froststabil

back- & froststabil

Dressings



Joghurt-Dressing

Dressing mit extra viel Joghurt, verfeinert mit Sahne und Gartenkräutern.

Artikel-Nr.: 50500

VE: 1,0 ltr



Balsamico-Dressing

Hochwertiges Olivenöl-Dressing mit Balsamico-Essig aus Modena, verfeinert mit grobem Senf und Honig.

Artikel-Nr.: 50600

VE: 1,0 ltr



Vinaigrette

Essig-Öl-Dressing mit Schnittlauch, Petersilie, Dill, und Lauchzwiebeln. Abgerundet mit Senf und Kräuteressig.

Artikel-Nr.: 51000

VE: 1,0 ltr



French-Dressing

Rahm-Dressing mit körnigem Dijon-Senf, Estragon-Essig und einem Hauch Dill.

Artikel-Nr.: 50400

VE: 1,0 ltr



Saisonartikel

Entdecken Sie unsere Aktionsartikel und servieren Sie Ihren Kunden saisonale Köstlichkeiten.

Ostern



Aktion: 15.03. - 15.06.2025
Schwetzinger Spargelsalat
 Frischer weißer Spargel und frische Tomaten in Mayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Kräutern.

Artikel-Nr.: 19700 VE: 1,0 kg



Aktion: 15.03. - 15.06.2025
Mailänder Eiersalat
 Eierstücke, getrocknete Tomaten und feine Gurkenscheiben in einem raffinierten Dressing.

Artikel-Nr.: 12700 VE: 1,0 kg

Weihnachten



Aktion: 01.11. - 31.12.2025
Pommersches Apfeldessert
 Edle Komposition aus Äpfeln, feinen Rosinen und Nüssen in einer fein abgestimmten Zimtsauce.

Artikel-Nr.: 21000 VE: 1,0 kg



Aktion: 01.11. - 31.12.2025
Weihnachtliches Keksdessert
 Feine Rezeptur mit Frischkäse, saurer Sahne und leckeren Mübegebäckstückchen, verfeinert mit Vanille und Zimt.

Artikel-Nr.: 10088500 VE: 1,0 kg



Kreative Küche

Schauen Sie mit uns über den Tellerrand und entdecken Sie immer neue Rezeptideen.

Natürlich sind unsere Produkte für sich schon Genuss-Highlights – mit Ihren eigenen Ideen lassen sie sich aber noch weiterentwickeln und speziell auf Ihre Bedürfnisse anpassen.



Sweet-Burger mit Red Coleslaw

Inspiziert vom klassischen Pulled Pork Sandwich aus den USA. Die Rosinen im Bun unterstützen den Geschmack des Rotkohls, Mayonnaise bringt ein cremiges Mundgefühl und verlängert alle Aromen im Mund. Pulled Pork bringt dann eine rauchige und kräftige Komponente in den Burger, den der Rotkohl sehr gut vertragen kann.

Zutaten

- 1 Rosinenbrötchen
- 2 EL Mayonnaise
- 50 g Red Coleslaw (Art.: 10035100)
- 70 g Pulled Pork (erwärmt)
- 1 EL Rote Zwiebel-Chutney (Art.: 10021401)
- 1 Scheibe karamellierter Apfel (am besten Granny Smith)



Zubereitung

Rosinenbrötchen aufschneiden und jede Seite mit jeweils einem Esslöffel Mayonnaise bestreichen. Anschließend den Coleslaw auf der Unterseite platzieren.

Pulled Pork auf den Coleslaw setzen und das Chutney über dem Pulled Pork verteilen. Abschließend die Apfelscheibe auflegen und die Oberseite des Rosinenbrötchens daraufsetzen.





Zu den Rezepten

Bagel Benedict

Moderne Interpretation des Frühstücksklassikers Egg Benedict - der Bagel bringt eine leichte Süße und einen natürlichen Crunch mit. Der Sesam auf dem Bagel harmoniert geschmacklich hervorragend mit allen anderen Zutaten, die Senfschärfe unterstützt den Geschmack des Eiersalates.

Die Avocado sollte fest sein, um eine weitere interessante Textur in das Sandwich zu bringen. Die grünen Aromen der Avocado korrespondieren sehr gut mit dem Geschmack des Eiersalates. Optisch ist die Avocado in Kombination mit dem Eiersalat und Lachs ebenfalls ein Highlight. Die Würzigkeit und das Raucharoma des Lachs hebt den Geschmack des Eiersalates nach vorn und rundet den Bagel ab.



Guten Appetit



Zutaten

1 Bagel (am besten mit Mohn oder Sesam)
 ½ TL Senf
 ½ feste Avocado, in dünne Scheiben geschnitten
 50-75 g Eiersalat (Art.: 10035300)
 5-6 Scheiben Räucherlachs
 Ungefähr 1 TL Dill

Zubereitung

Bagel aufschneiden und von beiden Seiten toasten oder rösten. Beide Seiten dünn mit Senf bestreichen, Avocado mit Zitronensaft von einer halben Zitrone, etwas Salz und grünem Tabasco marinieren und auf der Unterseite des Bagels verteilen.

Eiersalat auf den Avocadoscheiben verteilen und darüber die Lachsscheiben legen. Dill über den Bagel verteilen und Oberseite aufsetzen.

Neuheiten

10016100	Steakhouse Kartoffelsalat	1,0 kg
10035000	Curry-Nudelsalat Hawaii	1,0 kg
10035100	Red Coleslaw	1,0 kg
10035200	Eiersalat Bacon	1,0 kg
10035300	Eiersalat Benedict	1,0 kg

Auslistungen

20100	Eckernförder Rote Grütze	1,0 kg
21100	Quarkcreme-Mandarine	1,0 kg
21200	Erdbeer-Rhabarber-Dessert	1,0 kg
23700	Schwarzwurzelsalat	1,0 kg
81090	Heringe in Gelee	1,5 kg
10021701	Kräuterfrischkäse-Creme	0,5 kg

Wenn wir Ihnen Appetit auf mehr gemacht haben, dann vereinbaren Sie gerne einen Termin mit uns. Auch bei Fragen zu unseren Produkten, Ihrem verantwortlichen Großhändler oder allgemeinen Fragen rund um Kühlmann stehen wir Ihnen gern zur Verfügung – wir freuen uns auf Sie!



Heinrich Kühlmann GmbH
Im Thüle 26
33397 Rietberg

Fon: 05244-4009-0
WhatsApp Business: 0151-17412753
Fax: 05244-4009-99

mail@kuehlmann-foodservice.de
www.kuehlmann-foodservice.de



Instagram



Foodletter



Gourmetkatalog



**KÜHL
MANN**