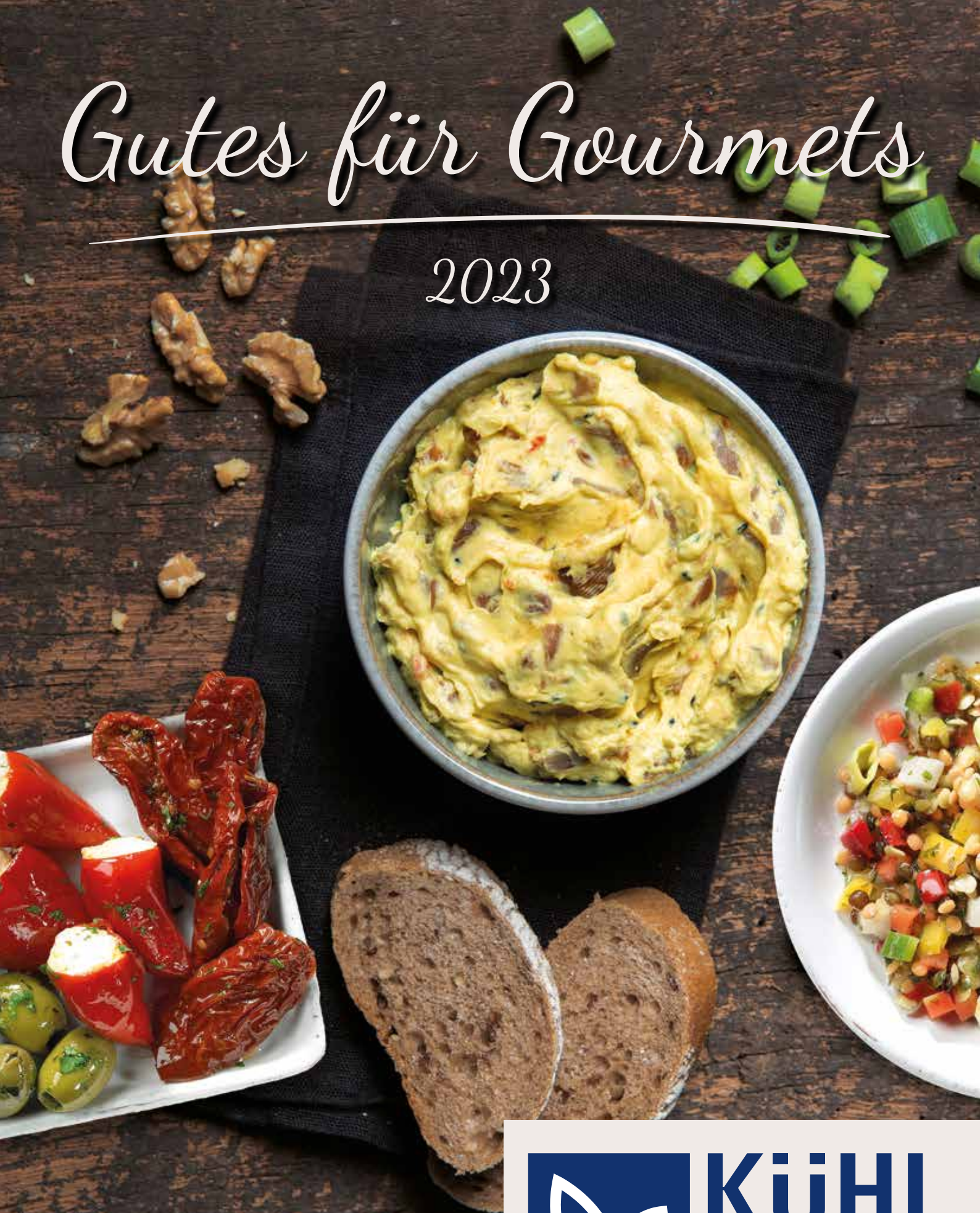


Gutes für Gourmets

2023



**KÜHL
MANN**

Wofür wir stehen



EINSATZ
WERTVOLLER
ROHWAREN



HANDWERKLICHE
VERARBEITUNG



INNOVATIV &
KREATIV



FAMILIÄR



REGIONALE
PRODUKTION

Unser Qualitätsversprechen



Energiemanagement nach ISO 50001



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



backstabil



froststabil



back- & froststabil



Vegetarisch



Vegan

vegetarisch | vegan

Inhalt

- 09 Antipasti
- 15 Kartoffelsalate
- 17 Kohlsalate
- 19 Nudelsalate
- 21 Käsesalate
- 23 Ultrafrische Salate
- 25 Gemüsesalate
- 29 Geflügel- & Eiersalate
- 31 Fleischsalate
- 33 Fischsalate & Meeresfrüchte
- 37 Toppings, Cremes & Dips
- 43 Dressings
- 45 Desserts
- 47 Kreative Küche



Unsere Geschichte

Feinkost ist Familiensache.
Aus Tradition. Seit 1912.



4. Generation:
Senta und Hendrik
Die 3. und 4. Generation arbeiten aktuell Hand in Hand, wobei sich die 3. Generation aus der operativen Tätigkeit zurückzieht. Für die Geschwister Senta und Hendrik steht fest: Innovative Ideen auf höchstem Qualitätsniveau sichern die Zukunft unseres Familienunternehmens.



2013

2. Generation:
Antonia und Ewald
Antonia (geb. Borgmeier) und Ewald Kühlmann übernehmen das Unternehmen 1950. Neben dem klassischen Landhandel liegt der neue Fokus auf der Produktion von frischen Kartoffelprodukten.



1950

2055

1985

1912



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 Kundenwünsche. Der Cousin von Heinrich Kühlmann, Antonius Borgmeier, setzt diese Wünsche seit etwa 30 Jahren in der Produktion um.



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.

Freude am Genuss



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

Freude am Genuss – das ist unsere Ambition. Für uns als Familie und für unsere MitarbeiterInnen ist es das größte Geschenk, wenn wir den Menschen eine Freude mit unseren leckeren Feinkostartikeln bereiten.

Unsere Antipasti-Spezialitäten, unsere exklusiven Feinkost Salate sowie unsere hochwertigen Aufstriche und Cremes werden täglich frisch in Rietberg-Westerwiehe produziert und unmittelbar an den Großhandel geliefert. Von dort aus findet dann die Zustellung an Metzgereien, Bäckereien, die Gastronomie und den Partyservice statt.

Viele, fleißige MitarbeiterInnen setzen sich täglich für Qualität, Frische und Handwerkslichkeit ein. Das Jahr 2023 steht für uns ganz im Zeichen dieser Werte. Freuen Sie sich auf leckere, stückige Aufstriche wie eine neue Remoulade, die Salat-Charakter aufweist, oder auch eine Curry-Dattel-Creme mit extra großen Dattelstückchen und vielen frischen Kräutern. Zusätzlich bieten wir Ihnen Chutneys an, die sich wunderbar zum Burger, zum Camembert oder auch zum Wrap kombinieren lassen.

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches neues Jahr und freuen uns auf den Austausch mit Ihnen.

Herzlich grüßt Sie

Ihre Familie Kühlmann und das gesamte Kühlmann-Team

Neu im Sortiment:

Geniessercremes

Unsere Verkaufsargumente:

- Manufaktur-Charakter - wie selbstgemacht
- Neue Geschmackserlebnisse - einfach lecker!
- Sichtbarer Einsatz von hochwertigen und frischen Zutaten
- Lieferung im praktischen 500 g-Gebinde für maximale Vielfalt
- „Backstabil“ - auch erwärmt ein wahrer Genuss (mit Ausnahme der Remoulade)



< Yuzu-Creme

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

Geschmacklich ist Yuzu einzigartig. Die Zitrusfrucht schmeckt einerseits säuerlich, aber auch frisch und besitzt einen Hauch von Süße. Am ehesten lässt sie sich noch mit einer Grapefruit oder Pampelmuse vergleichen.



< Stückige Remoulade

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

Thunfisch-Creme >

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



Curry-Dattel-Creme >

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



Neu im Sortiment:

Chutneys

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

Unsere Verkaufsargumente:

-  **Manufaktur-Charakter - wie selbstgemacht**
-  **Ideal als Dip, Brotaufstrich oder zum Verfeinern**
-  **Sichtbarer Einsatz von hochwertigen und frischen Zutaten**
-  **Lieferung im praktischen 500 g-Gebinde für maximale Vielfalt**
-  **Vielfältige Allrounder, für das gewisse Etwas zu Burgern, Wraps & Co.**



< Kirschpaprika-Chutney

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



< 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.

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.



*Rezepte aus der
Kreativen Küche
finden Sie hier:*

www.kuehlmann-foodservice.de

 [kuehlmann.foodservice](https://www.instagram.com/kuehlmann.foodservice)



Unsere Neuheiten finden Sie auf Seite 42

Antipasti



Chili Sweeters
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 orangene 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



Cocktailtomaten
Tomaten mit einer würzigen Frischkäsecreme gefüllt.
Artikel-Nr.: 86314 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 Kirschaprika 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 Auberginenstreifen
Auberginenstreifen, gegrillt und eingelegt in mildem Öl.
Artikel-Nr.: 86321 VE: 1,0 kg





Gegrillte Champignons

Champignons, gegrillt eingelegt und veredelt mit einem feinwürzigen Kräuteröl.

Artikel-Nr.: 86322

VE: 1,0 kg



Balsamico-Zwiebeln

Italianische 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



Sonnentrocknete, 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. Kirschkaprika, 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

Die Gebindeangabe entspricht der Antipasti-Einwaage

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



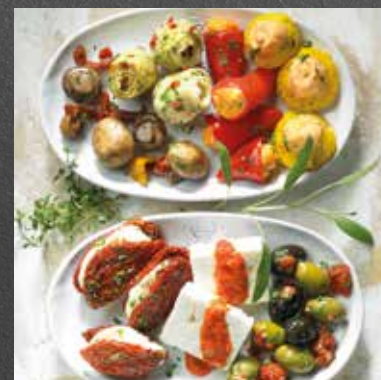
Misto Premio
Gefüllte Kirschpaprika,
gefüllte Peperoni und gefüllte, ge-
trocknete Tomaten.

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 marinierter
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



Kohlsalate



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



Pikanter Krautsalat

Weißkraut, Paprika und Zwiebeln in einem Essig-Öl-Dressing.

Artikel-Nr.: 46100

VE: 1,0 kg

Artikel-Nr.: 46105

VE: 5,0 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



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



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



Bauernsalat Peleponnes

Hirtenkäse, Tomaten, frische Gurkenstücke, schwarze Oliven und milde Paprika in einer leichten Vinaigrette.

Artikel-Nr.: 51800

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.
- Verzehrfertig für Ihre Salatbar
- Frische, handwerkliche Optik
- Schmecken wie hausgemacht



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



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



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



Astoria-Salat nach Waldorf Art
Aromatischer Sellerie, fruchtig-süße Ananas, Mandarinen, Äpfel und feine Mandeln in einer köstlichen Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 14100 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



Couscoussalat Tunis
Lockerer Couscoussalat mit Kichererbsen, Kapern und schwarzem Sesam, verfeinert mit Kräutern und Zitrone.
Artikel-Nr.: 17900 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



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



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



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



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



Brokkoli-Schinkensalat Garda

Knackiger Brokkoli, deftiger Hinterschinken, köstliche Tomaten, zarter Mais, feine Paprika, Äpfel und Zwiebeln in Salatmayonnaise.

Artikel-Nr.: 13200

VE: 1,0 kg



Schwarzwurzelsalat

Aromatische Schwarzwurzeln und gekochter Schinken in einem würzigen Dressing, verfeinert mit Crème Fraîche und Sahne.

Artikel-Nr.: 23700

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



Lauch-Frucht-Salat Toscana

Lauch, Äpfel, Eier, Sellerie, Mandarinen und Ananas in einer köstlichen Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 52200

VE: 1,0 kg



Brokkolisalat

Brokkoli, Hinterschinken, Champignons, Tomaten und junger Mais in einer cremigen Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 52500

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



Aktion: 15.03. - 15.06.2023

Schwetzinger Spargelsalat

Frischer weißer Spargel und frische Tomaten in Mayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Kräutern.

Artikel-Nr.: 19700

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 mit Früchten
Hühnerfleisch, Spargel, Sellerie, Champignons und Früchte in einer würzigen Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 49100 VE: 1,0 kg



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



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



Fleischsalat Berliner Art

Lyoner und Gewürzgurken in einer köstlichen, leicht süßen Mayonnaise. (Wursteinwaage: 30 %)

Artikel-Nr.: 44900

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 Heringsfilets ohne Haut, mit einer Extraportion Sahne und Äpfeln in milder Mayonnaise.
(Fischeinwaage: 40 %)

Artikel-Nr.: 16802

VE: 2,0 kg

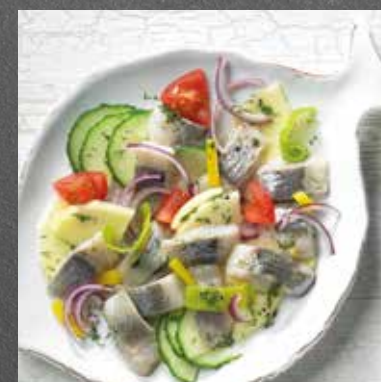


Sylter Heringstopf

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 Delikatesse. 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
(Lachsersatz 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

**Rollmöpfe**

Inhalt: ca. 30 - 40 Stück.
(Fischeinwaage: 2,0 kg)

Artikel-Nr.: 80203

VE: 3,7 kg

Neue Grammatik**Heringe in Gelee**

Inhalt: 12 Portionen.
(Fischeinwaage: 0,75 kg)

Artikel-Nr.: 81090

VE: 1,5 kg

**Bratheringsröllchen**

Inhalt: ca. 30 Stück.
(Fischeinwaage: 0,6 kg)

Artikel-Nr.: 80400

VE: 1,0 kg

**Premium Garnelen in Aioli**

Riesengarnelen in einer delikaten
Knoblauchsauce.
(Garnelen-Einwaage: 60 %)

Artikel-Nr.: 16400

VE: 1,0 kg

**Krabbencocktail Alexis**

Eismeer-garnelen, fruchtige Manda-
rinen und Champignons in einer
cremigen Cocktailsauce.
(Garnelen-Einwaage: 44 %)

Artikel-Nr.: 18100

VE: 1,0 kg

**Premium Garnelen
Skandinavien in Dill**

Riesengarnelen mit Marsala veredelt,
in einer Dill-Mayonnaise.
(Garnelen-Einwaage: 60 %)

Artikel-Nr.: 15100

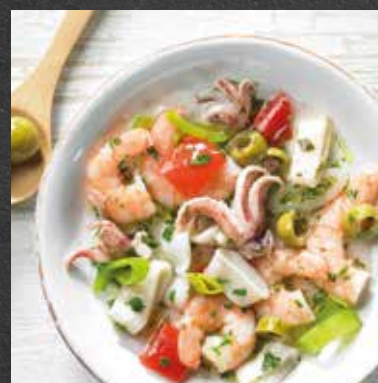
VE: 1,0 kg

**Premium Garnelen Camargue**

Riesengarnelen mit Knoblauch in
köstlichem Kräuter-Öl.
(Garnelen-Einwaage: 65 %, mit
Schwanzsegment)

Artikel-Nr.: 15300

VE: 1,0 kg

**Frutti di Mare Siciliana**

Riesengarnelen, Tintenfischringe,
Tintenfischtentakel, Lauch, Oliven und
Paprika in einer Kräuter-Vinaigrette.
(Meeresfrüchte-Einwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 17000

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

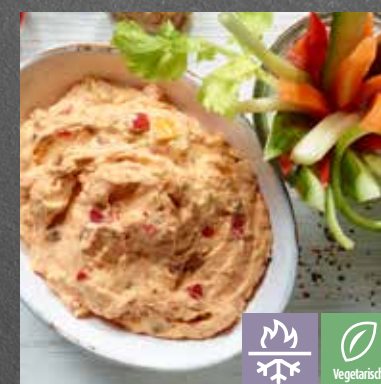


Meerrettich-Apfel-Creme

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

Viele unserer Cremes sind back- und froststabil

Gemüseaufstriche



Guacamole

Fruchtig-frische Avocado-creme 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

Rezepturvorschlag



Käsesalatbasis

Basiscreme mit Ananas und Paprika.

Artikel-Nr.: 38500

VE: 1,0 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



Viele unserer Cremes sind back- und froststabil

Geniessercremes - NEU im Sortiment ab 01.04.2023



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



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.

Chutneys - NEU im Sortiment ab 01.04.2023



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.

Ein Beispiel aus der Kreativen Küche

Feta-Spinat-Sandwich

Zutaten für 4 Personen

1 Zucchini (ca. 300 g) - in Streifen schneiden & anbraten
Salz & Pfeffer
80 g junger Blattspinat

250 g Kühlmann Red-Hot-Chili-Crème
200 g Kühlmann Kirschpaprika-Chutney

2 Stücke Feta à 150 g in 8 Scheiben schneiden und mit Mehl & Sesam panieren:

> 150 g Sesam
> 100 g Weizenmehl (Type 405)
> 2 Eier

2 TL flüssiger Honig - zum Beträufeln des Fetakäses

8 Scheiben Sandwichbrot (oder Kastenweißbrot)



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 Kräuternessig.

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



Desserts



Eckernförder Rote Grütze
Brombeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen, Heidelbeeren, Himbeeren und Erdbeeren mit Rotwein und Weinbrand verfeinert.
Artikel-Nr.: 20100 VE: 1,0 kg



Erdbeer-Rhabarber-Dessert
Erdbeeren und Rhabarber, abgerundet mit einer feinen Vanille-Note.
Artikel-Nr.: 21200 VE: 1,0 kg



Quarkcreme Mandarine
Quarkkomposition mit feinen Mandarinen und Sahne.
Artikel-Nr.: 21100 VE: 1,0 kg



Aktion: 01.11. - 31.12.2023
Pommersches Apfeldessert
Edle Komposition aus Äpfeln, feinen Rosinen und Nüssen in einer fein abgestimmten Zimtsauce.
Artikel-Nr.: 21000 VE: 1,0 kg





Bagel mit Rauchlachs und Yuzu-Creme

Ein neues Rezept aus der Kreativen Küche: Unsere Yuzu-Creme eignet sich vorzüglich für den Einsatz auf leckeren Bagels, Sandwiches & Co. Wir präsentieren Ihnen hier ein einfaches Rezept für einen Bagel mit Rauchlachs, verfeinert mit Yuzu-Creme.

Weitere kreative Rezepte finden Sie hier:
www.kuehlmann-foodservice.de, bei Instagram: [#kuehlmann.foodservice](https://www.instagram.com/kuehlmann.foodservice)
 oder melden Sie sich über unsere Internetseite für unseren monatlichen **Foodletter** an.



Zubereitung

1 Bagel beidseitig mit 30 g unserer Yuzu-Creme (Artikel-Nr.: 10021101) bestreichen, 2 Scheiben Rauchlachs auflegen, Gurkenscheiben, Rote Zwiebeln und Rucola nach Belieben ergänzen. Fertig.

Guten Appetit



*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. Teilen Sie Ihre Ideen und Rezeptvorschläge mit uns und helfen Sie mit weitere innovative Produkte zu entwickeln.



Zu den Rezepten

Neuheiten 2023

10020901	Curry-Dattel-Creme	0,5 kg
10021001	Thunfisch-Creme	0,5 kg
10021101	Yuzu-Creme	0,5 kg
10021201	Stückige Remoulade	0,5 kg
10021301	Kirschpaprika-Chutney	0,5 kg
10021401	Rote Zwiebel-Chutney	0,5 kg
10021501	Mango-Chutney	0,5 kg

Auslistungen

86390	Peppacaps	1,0 kg
31400	Alaska-Seelachssalat	1,0 kg
37501	Basiscreme natur	0,5 kg
45400	Joghurt-Creme-Dip	1,0 kg
57301	Sandwich-Aufstrich Ei	0,5 kg
57801	Aioli-Creme	0,5 kg
58801	Sour-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 & Co. KG
Im Thüle 26
33397 Rietberg

Fon: 05244-4009-0
Fax: 05244-4009-99

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



Instagram



Foodletter



Gourmetkatalog

Unser Mango-Chutney
als Wrap-Komponente.

Das Rezept finden Sie hier:
www.kuehlmann-foodservice.de



**KÜHL
MANN**