Von Profis

Für Profis

DreiStern

Tiefkühl-Spezialitäten

DLG - Preis für langjährige Produktqualität

Tiefgekühlte Spezialitäten

Zufriedene Partner sind das Ziel unserer Arbeit.
Dafür tun wir alles.
Qualität ist Ihr und unser Rezept.

Die Dreistern-Zutaten:

Dreistern wählt mit größter Sorgfalt und Nachhaltigkeit nur die besten Rohstoffe von langjährigen sowie regionalen Lieferanten aus und verzichtet dabei weitestgehend auf Zusatzstoffe.

Die Dreistern-Qualität:

Hochwertigste Zutaten, heimische Produktion sowie langjährige, gut ausgebildete und regelmäßig geschulte Mitarbeiter und die regelmäßige IFS-Zertifizierung sind Voraussetzung für einen hohen, vorbildlichen und gleichbleibenden Qualitätsstandard. Die außerordentliche Produktqualität wird auch regelmäßig von neutralen Prüfinstutionen (z.B. Labor Dr. Rudolf Böhm, München) sowie durch jährliche DLG-Prämierungen bestätigt.

Die Dreistern-Zubereitung:

Sichere Convenience-Produkte, einfache, bequeme und schnelle Zubereitung mit Gelinggarantie für den professionellen Anwender.

cook & chill **Cook & Chill geeignete Produkte.**

Das Dreistern-Sortiment:

Leicht zu kalkulieren - vielseitig verwendbar - hohe Kundenakzeptanz. Traditionelle, beliebte und bekannte Produkte und Spezialitäten, Innovationen und Snacks - alles aus einer bewährten Hand!
Die Produkte sind über den Großverbraucher-Großhandel bestellbar.

Der Dreistern-Service:

Bei Fragen zu Produkten oder Anwendungen stehen Ihnen erfahrene und kompetente Berater unter der kostenfreien Service-Hotline
per Telefon **08 00 - 4 37 65 66**
per Telefax **08 00 - 4 37 65 65**
per E-Mail unter **info@dreistern-food.de**
bzw. im Internet **www.dreistern-food-de,** gerne zur Verfügung.
In unserem modernen Internetauftritt finden Sie umfangreiche Informationen über unser gesamtes Sortiment, bis hin zu den detaillierten Artikelpässen.

Inhalt

Germknödel in verschiedenen Variationen ..... Seite 04 - 05
Die neue Germknödel-Generation „Kaiser-Germknödel “ ..... Seite 06 - 07
Mini-Germknödel in Vielfalt ..... Seite 08
Bayerische Dampfnudel mit Kruste ..... Seite 09
Kaiserschmarrn „Wiener Art“ ..... Seite 10 - 11
Pfannkuchen-Vielfalt ..... Seite 12 - 13
American Pancakes ..... Seite 14
Pfannkuchen-Fluffies ..... Seite 15
Auszog´ne / Bauernkrapfen ..... Seite 16
Marillen-/Zwetschgenknödel und mehr ..... Seite 17
Bayerische Rohrnudel ..... Seite 18
Grießschmankerl ..... Seite 19
Deftige Beilagen (z.B. Hefeklöße, Serviettenknödel) ..... Seite 20 - 21
„Die“ Suppenküche (z.B. Frittaten, Grießnockerl) ..... Seite 22
Deftige Leckerbissen (z.B. Blätterteigtaschen, Brottöpferl) ..... Seite 23 - 25
Vegetarische Spezialitäten (z.B. Zucchini-Ecken, Knusperfrikadellen) ..... Seite 26 - 28

Bereits über 300 Auszeichnungen

DLG - Preis für langjährige Produktqualität

Erläuterung der Zubereitungssymbole

Backofen | Fritteuse | Kochtopf | Konvekto-mat | Mikro-welle | Pfanne

„Der“ Germknödel

Germknödel, 170 g,
mit Pflaumenmus

- die "Besten" - mit Goldmedaillien prämiert
- günstige Hauptspeise
- locker, luftig und leicht
- ***Tipp***: mit Mandelsauce
  (Vanillesauce mit gerösteten Mandeln)

Germknödel, 170 g,
mit Sauerkirschfruchtfüllung

- leicht kalkulierbar
- mit Sauerkirsche eine schöne Alternative zu den süßen Füllungen
- als Dessert
- luftig, locker und leicht
- ***Tipp***: mit sahniger Zimtsauce
  (Vanillesauce mit Zimt abschmecken)

Germknödel, 170 g,
mit Heidelbeerfruchtfüllung

- fruchtiges Geschmackserlebnis
- günstige Hauptspeise
- ***Tipp***: mit cremiger Eierlikörsauce
  (Vanillesauce mit Eierlikör aufgekocht)

„ jetzt noch größer - luftiger - lockerer "

Germknödel, 170 g,
mit Marillenfruchtfüllung

- alternative Füllung
- günstige Hauptspeise
- ***Tipp***: mit Vanillesauce servieren

Germknödel, 170 g,
ungefüllt

- ungefüllt, eine preiswerte Variante
- luftig, lockerer Germknödel
- ***Tipp***: mit beliebigen Saucen servieren, z.B. Vanille-/ Fruchtsaucen

Zubereitung und Verpackung
für alle Germknödel:

Konvektomat:
100% Wasserdampf, ca. 20 Min.

Ausgabe: Produkt auf GN-Lochblech
in Bain Marie setzen

Mikrowelle:
portionsweise mit etwas Feuchtigkeit erhitzen

ca. Stückgewicht gefüllt
230 g: 60 Stück / Karton
170 g: 30 Stück / Karton
150 g: 30 Stück / Karton
110 g: 50 Stück / Karton

ca. Stückgewicht ungefüllt
170 g: 30 Stück / Karton
150 g: 30 Stück / Karton
140 g: 30 Stück / Karton

„Der“ Kaiser-Germknödel

Kaiser-Germknödel, 150 g, zweifarbig, mit Schokoladencremefüllung

- aus aneinandergereihten braunen und weißen, locker-luftigen Hefeteigsegmenten, abwechselnd aus Vanille- und Schokoteig
- ***Tipp***: auf einen Spiegel aus passierten schwarzen Johannisbeeren oder feuerroten Erdbeeren oder tiefschwarzen Brombeeren setzen, mit Einzelfrüchten und einem „Klecks" Sahne garnieren

Kaiser-Germknödel, 150 g, zweifarbig, mit Sauerkirschfruchtfüllung

- neue, interessante Optik
- ***Tipp***: mit Vanille- oder Schokoladensauce

Kaiser-Germknödel-Mini, 50 g, zweifarbig, mit Schokoladencremefüllung

- ideale Größe auch für die Kinder/ Seniorenverpflegung
- harmonisches Geschmackserlebnis
- ***Tipp***: auf fruchtiger Sauerkirschsoße (Weichselkompott) anrichten

„Der "Kaiser-Germknödel

Kaiser-Germknödel-Mini, 50 g, zweifarbig, mit Sauerkirschfruchtfüllung

- als Dessert
- ***Tipp***: zu Kaffee mit Vanilleeis

Kaiser-Germknödel-Mini, 40 g oder 50 g, zweifarbig, ungefüllt

- sehr günstige Alternative zu den gefüllten Mini-Germknödeln
- ***Tipp***: mit Vanille-/Schokoladen-/Fruchtsauce

Zubereitung und Verpackung für alle Kaiser-Germknödel:

Konvektomat:
100% Wasserdampf, ca. 20 Min.

Ausgabe: Produkt auf GN-Lochblech in Bain Marie setzen

Mikrowelle:
portionsweise mit etwas Feuchtigkeit erhitzen

Kaiser-Germknödel gefüllt:
30 x ca. 150 g / Karton
5 kg / Karton = ca. 100 x ca. 50 g

Kaiser-Germknödel ungefüllt:
30 x ca. 150 g / Karton
5 kg / Karton = ca. 100 x ca. 50 g
5 kg / Karton = ca. 125 x ca. 40 g

„MINI“ GERMKNÖDEL

**Mini-Germknödel, 50 g,
mit Sauerkirschfruchtfüllung**

- besonders Kinder und Senioren lieben ihn
- zu jeder Jahreszeit ein Genuß
- mit Sauerkirsch eine schöne Alternative zu den süßen Füllungen
- ***Tipp***: mit Schoko-Sauce (Vanillesauce mit Kakaopulver)

**Mini-Germknödel, 50 g oder 65 g,
gefüllt mit Pflaumenmus**

- aus der traditionellen Küche Österreichs
- mit 50 g ideal für die Kinder-/ Seniorenverpflegung
- als Dessert
- luftig, locker und leicht
- ***Tipp***: mit Vanillesauce oder zerlassener Butter servieren

**Mini-Germknödel, 50 g,
mit Marillenfruchtfüllung**

- Hits for Kids - die gibt es nicht zu Hause
- als Hauptspeise 2 - 3 Stück
- als Dessert 1 Stück
- ***Tipp***: mit Kompott oder Vanillesauce

„ jetzt noch größer - luftiger - lockerer ”

**Mini-Germknödel, 50 g,
mit Heidelbeerfruchtfüllung**

- herrlich fruchtig im Geschmack
- einfache Zubereitung
- leicht zu kalkulieren
- ***Tipp***: mit leichter Marzipansauce (Vanillesauce mit Mandelaroma)

**Mini-Germknödel/Hefekloß, 50 g,
ungefüllt (siehe auch S. 20)**

- sehr günstige Alternative zu den gefüllten Mini-Germknödeln
- mit Vanille-/Fruchtsauce als süßes Hauptgericht oder Dessert
- ***Tipp***: auch zu herzhaften Soßengerichten

**Zubereitung und Verpackung
für alle Mini-Germknödel:**

Konvektomat:
100% Wasserdampf, ca. 20 Min.

Ausgabe: Produkt auf GN-Lochblech
in Bain Marie setzen

Mikrowelle:
portionsweise mit etwas Feuchtigkeit erhitzen

5 kg / Karton =
ca. 100 x ca. 50 g / Karton oder
ca. 77 x ca. 65 g / Karton

Mohn gemahlen, mit Puderzucker
8 x 1,5 kg/Karton
20 x 400 g/Karton
60 x 50 g/Karton

„Die“ Dampfnudel

Von Profis — *Für Profis*

DLG - Preis für langjährige Produktqualität

Dampfnudel mit Kruste, 180 g
“Das Original”

- leicht und locker
- eine Riesenportion
- wie hausgemacht
- als Hauptspeise oder Dessert
- ***Tipp***: mit Vanillesauce servieren

Mini-Dampfnudel mit Kruste, 50 g
“Das Original”

- ideale Größe auch für die Kinder/ Seniorenverpflegung
- als Dessert
- leicht und locker - wie bei Oma
- ***Tipp***: mit Vanillesauce servieren

Zubereitung und Verpackung für alle Größen:

Konvektomat:
100% Wasserdampf, ca. 20 Min.

Ausgabe: Produkt auf GN-Lochblech
in Bain Marie setzen

Mikrowelle:
portionsweise mit etwas Feuchtigkeit erhitzen

ca. Stückgewicht
200 g: 15 Stück / Karton
180 g: 18 Stück / Karton
150 g: 18 Stück / Karton
120 g: 24 Stück / Karton
50 g: 40 Stück / Karton

„DER“ Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn „Wiener Art“
mit Rosinen

- fix und fertig - nur noch erwärmen
- nach original österreichischer Rezeptur
- als Hauptgericht oder Dessert oder zum Kaffee
- mit Puderzucker bestreuen und servieren (Vanillesauce mit gerösteten Mandeln)
- ***Tipp***: mit Apfelmus

3 x 2 kg / Karton

Kaiserschmarrn „Wiener Art“
ohne Rosinen

- bekannte Qualität nur ohne Rosinen
- ideal auch für die Kinderverpflegung
- fix und fertig - nur noch erwärmen
- bei Bedarf Rosinen dazugeben
- ***Tipp***: mit Zwetschgenröster

3 x 2 kg / Karton

Kaiserschmarrn „Wiener Art“
Premium, mit Rosinen

- fix und fertig - nur noch erwärmen
- hochwertigste Zutaten - noch mehr Frisch-Ei
- eine Spezialität mit alter Tradition
- ***Tipp***: mit Pfirsichspalten belegen und Mandelcabayone gratinieren

3 x 2 kg / Karton

„ Kaiser der Mehlspeisen ”

6x1 kg / Karton

Kaiserschmarrn „Wiener Art“
mit Rosinen

- praktische Unterverpackung
- bekannte Qualität
- ***Tipp***: mit Vanillesoße und gerösteten Mandeln

6 x 1 kg / Karton

mit Etikett auf jedem Beutel

Kaiserschmarrn „Wiener Art“
mit Rosinen

- beutelweiser Verkauf möglich, z.B. in C&C Märkten
- ***Tipp***: mit Fruchtkompott

3 x 2 kg / Karton

Zubereitung für Kaiserschmarrn:

Konvektomat:
160°C Heißluft mit 10% Beschwadung, ca. 20 Min.

Kipper/Pfanne:
mit etwas Fett erhitzen und wenden

Mikrowelle:
portionsweise mit etwas Feuchtigkeit erhitzen

„Die“ Pfannkuchen

Crepes, ca. 80 g

- ungefaltet, ungefüllt, ungesüßt, hauchdünn
- „wie das Original aus Frankreich“
- vielseitig verwendbar, z.B. Crepes Suzette, Crepes Chocolate, Crepes mit Räucherlachs und Rucola Crepes „Lorraine“, Crepes mit Gemüseragout

30 x ca. 80 g / Karton
jeweils 10 Stück blockgefrostet

Konvektomat: vorgeheizt 180°C, 80% Dampf, 20% trockene Hitze, ca. 10 Min.
Mikrowelle:
antauen lassen, portionsweise entnehmen und kurz erhitzen

cook & chill

Pfannkuchen 2 x gefaltet

Pfannkuchen ungefaltet

Pfannkuchen 1 x gefaltet

DLG - Preis für langjährige Produktqualität

Zubereitung und Verpackung:

Konvektomat: 160°C Heißluft mit 15% Beschwadung, ca. 20 Min.
Mikrowelle: portionsweise auftauen und erhitzen
Pfanne: bei mäßiger Hitze braten

Palatschinken, gefüllt

Apfel-Palatschinken	40 x 120 g / Karton	gerollt
Heidelbeer-Palatschinken	40 x 120 g / Karton	gerollt
Nuß-Palatschinken	40 x 120 g / Karton	gerollt
Topfen-Palatschinken	40 x 120 g / Karton	gerollt
Marillen-Palatschinken	40 x 100 g / Karton	gerollt

Pfannkuchen, gefüllt

Apfel-Pfannkuchen	30 x 150 g / Karton	1 x gefaltet
Heidelbeer-Pfannkuchen	30 x 150 g / Karton	1 x gefaltet
Quark-Pfannkuchen	30 x 150 g / Karton	1 x gefaltet
Apfel-Pfannkuchen	40 x 85 g / Karton	gerollt
Heidelbeer-Pfannkuchen	40 x 85 g / Karton	gerollt
Kirsch-Pfannkuchen	40 x 85 g / Karton	gerollt
Quark-Pfannkuchen	40 x 85 g / Karton	gerollt
Rote Grütze-Pfannkuchen	40 x 85 g / Karton	gerollt

Pfannkuchen, ungefüllt, ungesüßt

Pfannkuchen, 17 cm	50 x 100 g / Karton	1 x gefaltet
Pfannkuchen, 28 cm	30 x 80 g / Karton	ungefaltet, Ø 28 cm
Pfannkuchen, 17 cm	50 x 60 g / Karton	1 x gefaltet
Pfannkuchen, 17 cm	100 x 60 g / Karton	ungefaltet, Ø 17 cm
Pfannkuchen, 18 cm	40 x 60 g / Karton	2 x gefaltet, 1/4 Kreis

Pfannkuchen, ungefüllt, gesüßt

Pfannkuchen, 18 cm	35 x 100 g / Karton	ungefaltet
Pfannkuchen, 17 cm	90 x 75 g / Karton	ungefaltet
Pfannkuchen, 17 cm	50 x 60 g / Karton	1 x gefaltet

Crepes, ungesüßt, ungefüllt, hauchdünn

Crepes, 28 cm	30 x 80 g / Karton	ungefaltet

American Pancakes

American Pancakes, 50 g

- wie das „Original" aus USA
- kein kleiner Pfannkuchen
- lockerer Teig
- lange Standzeit
- vielseitig einsetzbar (z.B. Frühstück, Dessert, Seniorenverpflegung)

Zubereitung/Verpackung/ Verwendungshinweise:

Konvektomat:
160° C Heißluft, ca. 10 Min.

Mikrowelle ohne Qualitätsverlust
(portionsweise erhitzen)

Toaster (im aufgetauten Zustand)

100 x ca. 50 g / Karton
praktisch unterverpackt in 10 Beutel
mit jeweils 10 Stück

Tipp: mit z.B. Ahornsirup, Honig, Früchte, Puderzucker, mit Schoko-, Vanille- oder Fruchtsoße

DIE „PFANNKUCHEN-FLUFFIES“

Pfannkuchen-Fluffies, ca. 8 g

- locker, luftig, leicht - fluffig
- neue, interessante Form
- typischer Pfannkuchengeschmack
- vielseitig einsetzbar (to go, Kinder-(Senioren-/ Gemeinschaftsverpflegung)
- als Fingerfood geeignet
- geringer Wareneinsatz ab 35 Cent pro Portion
- praktische Unterverpackung in 500 g / Beutel

cook & chill

Zubereitung/Verpackung/ Verwendungshinweise:

Konvektomat:
160°C Heißluft, ca. 5 Min.

Mikrowelle ohne Qualitätsverlust
(portionsweise erhitzen)

4 kg / Karton
unterverpackt in 8 Beutel mit jeweils 500 g

Tipp: mit z.B. Vanille-/Schokosauce, Apfelmus, Früchtekompott oder Eiscreme servieren

DLG - Preis für langjährige Produktqualität

„Die“ Auszog´nen

Auszog´ne / Bauernkrapfen, 150 g - fertig gebacken

- beliebt in Biergärten, bei Veranstaltungen, zur Kirchweih oder zu einer Tasse Kaffee
- deftig - in der Mitte mit Kraut und Speck
- eine Riesenportion
- ***Tipp***: mit Puderzucker bestreuen

Konvektomat:
150°C Heißluft, 5-6 Minuten

32 x ca. 150 g / Karton

Mini-Auszog´ne, 80 g / Mini-Bauernkrapfen - fertig gebacken

- für die kleinen “Gelüste”
- ideal für Senioren und Kinder
- eine Spezialität aus Bayern

Konvektomat:
150°C Heißluft, 5-6 Minuten

48 x ca. 80g / Karton

Zwetschgenknödel mit Zwetschgenfruchtfüllung, vorgegart und gebröselt ca. 65 g - aus Quarkteig (=Topfen)

- eine beliebte Hauptspeise oder Dessert
- mit Vanillesauce servieren
- einfache Zubereitung - nur noch erhitzen
- knusprig gebröselt
- jetzt noch lockerer

6 kg / Karton = ca. 92 Stück á ca. 65 g

Marillenknödel mit Marillenfruchtfüllung, vorgegart und gebröselt, ca. 65 g - aus Quarkteig (=Topfen)

- jetzt noch lockerer
- Konvektomaten geeignet
- eine edle Spezialität aus Österreich
- mit Vanillesauce ein Genuss
- knusprig gebröselt
- als Hauptspeise oder Dessert servieren

6 kg / Karton = ca. 92 Stück á ca. 65 g

Kirschknödel mit Sauerkirschfruchtfüllung, vorgegart und gebröselt, ca. 65 g - aus Quarkteig (=Topfen)

- ***neu*** mit fruchtiger Sauerkirschfruchtfüllung
- locker und leicht
- knusprig gebröselt
- Konvektomaten geeignet

6 kg / Karton = ca. 92 Stück á ca. 65 g

„ neue Qualität für besten Geschmack"

Topfenknödel, ungefüllt, vorgegart und gebröselt, ca. 65 g - aus Quarkteig (=Topfen)

- ein Schmankerl aus der österreichischen Küche
- einfache Zubereitung - nur noch erhitzen
- mit Frucht- oder Vanillesauce servieren
- knusprig gebröselt

6 kg / Karton = ca. 92 Stück á ca. 65 g

Zubereitung für alle vorgegarten und gebröselten Produkte:

Konvektomat:
150°C Heißluft, ca. 20 - 25 Min.

Mikrowelle:
portionsweise auftauen und erhitzen

Mohr im Hemd, 100 g

- ein feiner kleiner Kuchen mit Schokolade und Nüssen
- aufgetaut verzehrbar

30 x ca. 100 g / Karton

Bei Zimmertemperatur ca. 15 - 20 Min. auftauen

Mikrowelle:
portionsweise erhitzen

„Die“ Rohrnudel

Rohrnudeln/Buchteln, 140 g oder 60 g gefüllt mit Pflaumenmus

- ein bekanntes und beliebtes Produkt
- als Hauptspeise oder zum Kaffee mit Vanillesauce
- ***Tipp***: mit Puderzucker bestreuen

Konvektomat:
140° C Heißluft mit Beschwadung ca. 20 Min.
Mikrowelle:
tiefgekühlt portionsweise auftauen und erhitzen

In einer praktischen Aluschale
24 x ca. 140 g / Karton
48 x ca. 60 g / Karton

Rohrnudeln/Buchteln, ungefüllt, 120 g oder 50 g

- kalt und warm ein Genuss
- ideal auch für die Senioren- und Kinderverpflegung
- ***Tipp***: mit roter Beerengrütze anbieten

Konvektomat:
140° C Heißluft mit Beschwadung ca. 20 Min.
Mikrowelle:
tiefgekühlt portionsweise auftauen und erhitzen

In einer praktischen Aluschale
24 x ca. 120 g / Karton
48 x ca. 50 g / Karton

Rohrnudeln, 80 g, mit Sauerkirschfruchtfüllung

- eine bayerische Spezialität
- heiß oder kalt mit Vanillesauce servieren
- als Dessert zum Kaffee
- ***Tipp***: mit Zimtzucker bestreuen

Konvektomat:
140° C Heißluft mit Beschwadung ca. 20 Min.
Mikrowelle:
tiefgekühlt portionsweise auftauen und erhitzen

In einer praktischen Aluschale
63 x ca. 80 g / Karton

“locker - luftig - weich”

„Die“ Griess-schmankerl

Grießtaschen, 75 g
mit Heidelbeerfruchtfüllung

- besonders bei Kindern und Senioren beliebt
- ideal als Dessert mit Vanillesauce

80 x ca. 75 g / Karton

Konvektomat:
vorgeheizt 150°C Heißluft, ca. 17 Min.

Grießtaschen, 75 g
mit Sauerkirschfruchtfüllung

- neue, schöne Abwechslung im Dessertbereich
- mit Zimt und Zucker bestreuen

80 x ca. 75 g / Karton

Konvektomat:
vorgeheizt 150°C Heißluft, ca. 17 Min.

DEFTIGE BEILAGEN

Hefeklöße (Thüringer Art)

- sehr preisgünstige Beilage zu deftigen und süßen Saucengerichten
- ***Tipp***: mit Vanille-/Fruchtsauce als süßes Gericht

Konvektomat:
100% Wasserdampf, ca. 20 Min.
Mikrowelle:
tiefgekühlt portionsweise mit etwas Feuchtigkeit erhitzen

5 kg / Karton = ca. 125 x ca. 40 g /Stück
oder ca. 100 x ca. 50 g /Stück
oder ca. 71 x ca. 70 g /Stück
oder ca. 62 x ca. 80 g /Stück
4,2 kg / Karton = ca. 100 x ca. 42 g /Stück
auf Wunsch verschiedene Stückgewichte erhältlich

Wickelklöße, 100g (Erd-Knolle-Rolle)

- Kartoffelteigrolle in Mini-Strudelform, gefüllt mit Butterbrösel
- Spezialitätenbeilage zu Saucengerichten
- schöne Alternative zu Kartoffelklößen
- ***Tipp***: als Hauptgericht mit gebräunter Butter und mit Salat servieren

Konvektomat:
100% Wasserdampf, ca. 15 Min.
oder in Wasser kochen

80 x ca. 100 g / Karton

DLG - Preis für langjährige Produktqualität

Serviettenknödel „Prager Art“ in Scheiben geschnitten, ca. 28 g

- mit gerösteten Semmeln
- in Scheiben geschnitten
- nach dem Auftauen einzeln entnehmbar
- preisgünstige Beilage zu deftigen Saucengerichten

Konvektomat:
100% Wasserdampf, ca. 20 Min.

Mikrowelle:
tiefgekühlt portionsweise mit etwas Feuchtigkeit erhitzen

5 kg / Karton = ca. 175 x ca. 28 g
5 kg / Karton = ca. 120 x ca. 42 g

Hefeknödel/Böhmische Knödel in Scheiben geschnitten, ca. 28 g

- preisgünstige Beilage zu Saucengerichten
- in Scheiben geschnitten
- nach dem Auftauen einzeln entnehmbar

Konvektomat:
100% Wasserdampf, ca. 20 Min.

Mikrowelle:
tiefgekühlt portionsweise mit etwas Feuchtigkeit erhitzen

5 kg / Karton = ca. 175 x ca. 28 g

Seniorenbrot ohne Kruste in Scheiben geschnitten, ca. 20 g

- die Brot-Scheibe ohne Rinde/Kruste
- Weizenmischbrot, verzehrfertig
- ideale Scheibengröße (ca. 34 g/Stück)
- einfach auftauen - verzehrfertig
- kein entrinden, kein portionieren, einfachste Kalkulation

Auftauen:
min. 8 Stunden bei +2° C bis + 8° C
Sofortverzehr:
Konvektomat 100° C Heißluft, mit 20 % Beschwadung, ca. 8 - 10 Min.
Mikrowelle:
tiefgekühlt portionsweise mit etwas Feuchtigkeit erhitzen

3 kg / Karton = ca. 150 x ca. 20 g

„Die“ Suppenküche

Frittaten/Flädle

- sehr saugfähig - die “Besten”
- aus Pfannkuchen geschnitten
- mit Kräutern fein abgestimmt
- locker und saftig

Mit heißer Suppe übergießen, nach kurzer Zeit servierfertig

3 x 1 kg / Karton

Grießnockerl, 33 g

- wie hausgemacht
- sehr formstabil
- klassische Suppeneinlage

Konvektomat:
100% Wasserdampf, ca. 15 Min.
oder in der köchelnden Suppe ca. 10 Min. ziehen lassen

5 kg / Karton = ca. 150 x ca. 33 g

Tiroler Semmelknödel mit Speck, 100 g

- als Beilage zu Fleischgerichten
- als Suppeneinlage
- in Scheiben angeröstet und mit herzhaftem Käse überbacken
- ***Tipp***: zu Kraut und gepökelten Fleischspezialitäten

Konvektomat:
100% Wasserdampf, ca. 20 Min. oder
20 Minuten in leicht kochendem Wasser ziehen lassen

60 x ca. 100 g / Karton

Blätterteigtasche mit Spinat und Hirtenkäse, 135 g

- locker, luftiger Blätterteig
- vorgebacken
- saftiger Spinat - würziger Käse
- harmonisch abgeschmeckt

Blätterteigtasche mit Ratatouille und Hirtenkäse, 135 g

- locker, luftiger Blätterteig
- vorgebacken
- mediterrane Gemüsefüllung

Zubereitung, Verpackung und Serviervorschläge:

Konvektomat:
180°C Heißluft, ca. 20 Min.

20 x ca. 135 g / Karton

- ***Tipp***: mit feiner Blattsalatmischung servieren oder mit gebratenen Rosmarin-Kartoffeln oder einfach aus der Hand genießen

DEFTIGE KNÖDEL

Semmelknödel, 140 g
-handgedreht-

- der Beilagenklassiker aus traditionellen Zutaten
- lockerer, luftiger Semmelknödel
- gut gewürzt mit Petersilie

Konvektomat: 100% Waserdampf, ca. 20 Min. oder 20 Min. in leicht kochendem Waser ziehen lassen

60 x ca. 140 g / Karton

Tiroler Semmelknödel mit Speck, 100 g
-handgedreht-

- lockerer, luftiger Knödel
- mit geräuchertem Speck

Konvektomat: 100% Waserdampf, ca. 20 Min. oder 20 Min. in leicht kochendem Waser ziehen lassen

60 x ca. 100 g / Karton

Rauchfleischknödel, 100 g

- aus Kartoffelteig
- mit geräuchertem Schweinefleisch
- zu Fleischgerichten oder mit Sauerkraut servieren
- ***Tipp***: mit Tiroler Semmelknödel auf Sauerkraut als "Tiroler Schmankerlplatte" anbieten

Konvektomat: 100% Waserdampf, ca. 20 Min. oder 20 Min. in leicht kochendem Waser ziehen lassen

60 x ca. 100 g / Karton

Knödel "Bergsteiger Art", 100 g

- aus Kartoffelteig
- ein deftig rustikaler Knödel aus den Alpen
- mit Schweinefleisch und Käse
- ***Tipp***: mit Tiroler Semmelknödel auf "Bayrisch Kraut" oder als Knödel-Teller servieren

Konvektomat: 100% Waserdampf, ca. 20 Min. oder 20 Min. in leicht kochendem Waser ziehen lassen

60 x ca. 100 g / Karton

Tiroler Semmelknödel mit Speck, 100 g

- als Beilage zu Fleischgerichten
- als Suppeneinlage
- in Scheiben angeröstet und mit herzhaftem Käse überbacken
- ***Tipp***: zu Kraut und gepökelten Fleischspezialitäten

Konvektomat: 100% Waserdampf, ca. 20 Min. oder 20 Min. in leicht kochendem Waser ziehen lassen

60 x ca. 100 g / Karton

Wickelklöße, 100g
(Erd-Knolle-Rolle)

- Kartoffelteigrolle in Mini-Strudelform, gefüllt mit Butterbrösel
- Spezialitätenbeilage zu Saucengerichten
- schöne Alternative zu Kartoffelklößen
- ***Tipp***: als Hauptgericht mit gebräunter Butter und mit Salat servieren

Konvektomat:
100% Wasserdampf, ca. 15 Min.
oder in Wasser kochen

80 x ca. 100 g / Karton

„Die“ Brottöpferl

Von Profis *Für Profis*

Brottöpferl, hell oder dunkel gebacken, ca. 150 g

- ein Produkt für jede Tageszeit
- vielseitig einsetzbar, z.B. Vorspeise, Hauptspeise, Snack
- ideal für Veranstaltungen, Erlebnisgastronomie, Restaurants, Hotels, Betriebsgastronomie
- verschieden Füllvolumen,
  z.B. Brottöpferl hell, 150 g, ca. 220 ml
  Brottöpferl dunkel, 150 g, ca. 140 ml

Zubereitung und Verpackung für alle Brottöpferl:

Konvektomat:
150° Heißluft, ca. 6 Min.

Brottöpferl dunkel:
30 x 150 g / Karton

Brottöpferl hell:
28 x 150 g / Karton

Anwendungsmöglichkeiten für unsere Brottöpferl:

- feuriges Chili con Carne im Weißbrottopf
- Mini-Rostbratwürstchen mit Weinsauerkraut
- Diverse Suppen (z.B. Gulasch)
- Rote Bohnen mit Speck nach „Western Art“
- Pilzragout für die Herbstzeit
- Griechisches Gyros mit Tzaziki
- Gemüse- oder Currywurstragout
- Fischragout „Provence“
- Mit veg. Knusperbällchen von Dreistern á la „Mexicana“ (siehe Seite 28)
- und vieles mehr...

Gemüseprodukte „Pro Body“

Zucchini-Ecken, ca. 85 g fertig gegart „Pro Body“

- südländischer Charakter
- mit Zucchini, Zwiebeln, Kartoffeln
- fein abgeschmeckt mit Kräuter und Gewürzen

Konvektomat:
150°C Heißluft mit Beschwadung, ca. 20 Min.

90 x ca. 85 g / Karton

Italienische Broccoli-Ecken, ca. 85 g fertig gegart „Pro Body“

- Gemüsebratling mit ganzen Broccoli-Röschen, Tomaten, Kartoffeln und italienischen Kräutern

Konvektomat:
150°C Heißluft mit Beschwadung, ca. 20 Min.

90 x ca. 85 g / Karton

Zucchini-Puffer, ca. 90 g, roh

- hausgemachter Charakter
- Zucchini-Würfel mit Zwiebeln, Kartoffeln, Weizenschrot und Kräutern

Kipper/Pfanne: ca. 5 Min. je Seite braten
Fritteuse, 150° C tiefgekühlt ca. 4 - 6 Min.

90 x ca. 90 g / Karton

„ außen knusprig, innen saftig ”

Zwiebel-Käse-Omelettis, ca. 90 g oder 150 g / Stück, roh

- saftige Omelettis mit Zwiebeln, Kartoffeln, Weizenschrot, Emmentaler und Gewürzen

Kipper/Pfanne:
Fritteuse, 150° C ca. 4 - 6 Min.

90 x ca. 90 g / Karton oder
60 x ca. 150 g / Karton

Dreistern-Gemüseprodukte

- nicht paniert
- natürliche Zutaten
- ganze Gemüsestücke
- außen knusprig, innen saftig

Serviervorschläge für Gemüseprodukte:

- als Beilage zu Nudeln aller Art mit Käse- oder Tomatensoße
- mit Sauerrahmsoße und Feldsalat
- zu Petersilienkartoffeln mit Soße Hollandaise
- zu gedünsteten Broccoli mit Tomatensoße
- auf Tomatenreis mit Estragonsoße
- als Beilage zu Fischfilets mit Champignons, gebratenen Zwiebeln und Salat

Unsere fleischfreien Produkte, eine köstliche Alternative für den vegetarischen Speiseplan

Knusperröllchen, vegetarisch, ca. 34 g, mit Kräuterfrischkäsefüllung

- paniert oder ohne Panade
- perfekte Ergänzung für den fleischlosen Speiseplan

Konvektomat:
150° C Heißluft (Zug offen) ca. 15 Min.
Fritteuse:
160° C, (Bällchen und Röllchen) ca. 6 Min.

5 kg / Karton = ca. 147 x ca. 34 g

cook & chill

Knusperbällchen, vegetarisch, ca. 22 g

- nur ca. 6% Fett
- als Hauptmahlzeit mit verschiedenen Beilagen

Konvektomat:
150° C Heißluft (Zug offen) ca. 15 Min.
Fritteuse:
160° C, ca. 6 Min.

5 kg / Karton = ca. 227 x ca. 22 g

cook & chill

Knusperröllchen, vegetarisch, ca. 25 g

- garantiert ohne Fleisch
- ***Tipp***: mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren

Konvektomat:
150° C Heißluft (Zug offen) ca. 15 Min.
Fritteuse:
160° C, ca. 6 Min.

5 kg / Karton = ca. 200 x ca. 25 g

cook & chill

Knusperfrikadelle, vegetarisch, ca. 90 g

- ohne Farb-/Konservierungsstoffe
- ***Tipp***: mit Paprikasoße und Reis

Konvektomat:
150° C Heißluft (Zug offen) ca. 20 Min.
Fritteuse:
160° C, ca. 8 Min.

5 kg / Karton = ca. 56 x ca. 90 g

cook & chill

DREISTERN Nahrungsmittel GmbH
Troppauer Strasse 10, D-80937 München
Telefon: + 49 (0) 89 /31 85 58-0
Telefax: + 49 (0) 89 /3 11 51 26
E-Mail: info@dreistern-food.de
Internet: www.dreistern-food.de

Kostenfreie Hotlines: Telefon: 0800 / 4 37 65 66
Telefax: 0800 / 4 37 65 65

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Bei allen gezeigten Abbildungen handelt es sich um Serviervorschläge.

Stand: 05/2015