Gültig
bis zum
31. 10. 2025

Recker Oktoberfest

O'zapft is! Feiern Sie mit uns die bayerische Gemütlichkeit – mit knuspriger Schweinshaxe, herzhaftem Leberkäse, frischen Weißwürsten und würzigem Grillhendl. Dazu gibt's klassische Beilagen wie Knödel, Sauerkraut, Brezn und zum süßen Abschluss Apfelstrudel oder Germknödel. Ein Prosit der Gemütlichkeit!

Ein zünftiges „Grüß Gott“!

Die Tage werden kürzer, die Bäume hüllen sich in ein buntes Kleid und in der Luft liegt der köstliche Duft von frisch gebackenen Brezn und herzhaften Haxen – das kann nur eines bedeuten: Die Oktoberfeste stehen bevor!

Damit auch bei Ihnen die bayerische Feststimmung einkehrt, haben wir wieder ein vielseitiges Angebot zusammengestellt, das den Zauber und die Geselligkeit des großen Volksfestes direkt zu Ihnen bringt. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit bayerischer Tradition und genießen Sie unsere ausgewählten Spezialitäten und Produkte, die Ihr Oktoberfest zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

In diesem Sinne: **Ein kräftiges „Prost“ und eine Mordsgaudi für Sie und Ihre Gäste!**

▲ Art.-Nr. 47220

TK Bayerischer Leberkäse – fein gehackt

Feines Brät aus frischem Schweine- und Rindfleisch, handwerklich verarbeitet und im Ofen gebacken.
Stückgewicht ca. 3,5 kg

kg

▼ Art.-Nr. 53627

TK Münchner Weißwürste

Die Weißwurst nach Münchner Rezeptur, wird sofort nach Fertigstellung schockgefrostet und bringt, heiß gemacht, ihr frisches Aroma voll zur Geltung.
Paar 120 g / Stückgewicht 60 g

33 Paar (66 Stück) / Karton

▼ Art.-Nr. 276592

TK Deutsche Mini-Schweinehaxen – gegart

Flüssig gewürzte, kleine Schweinehaxen aus Deutschland. Damit kommt bayerisches Lebensgefühl auf den Teller. Wie gewachsen und ohne Schwarte. Pikant mariniert und bereits gegart.
Stückgewicht 180 g (+/- 30 g)

40 Stück / Karton

Art.-Nr. 58900

TK Bayerischer Krustenbraten

Tiefgekühlter Krustenbraten nach Bayerischer Art. Vom Schwein, mit Schwarte, gepökelt und bereits gewürzt.
Stückgewicht ca. 3 kg

kg

▲ Art.-Nr. 262764

TK Mini-Leberkäse – fein

Der Bayerische Klassiker im trendigen Miniformat, ein beliebtes schnelles Gericht mit Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder Brötchen, ideal auch fürs Buffet.
Stückgewicht 120 g

40 Stück / Karton

▲ Art.-Nr. 64259

TK Nürnberger Rostbratwürstl

Herzhafte Rostbratwürstl nach Nürnberger Art. Leicht majoranbetont im Geschmack und im Saitling. Sorgfältig gebrüht und gefrostet. Unterverpackt im 2-kg-Beutel
Stückgewicht ca. 22 g

4 kg (2 Beutel) / Karton

▼ Art.-Nr. 51461

TK Münchner Mini-Weißwürstl

Typischer, bayerischer Klassiker im kleinen Format. Original mit Petersilie verfeinert und mild gewürzt. Im zarten Saitling.
Stückgewicht 25 g

100 Stück / Karton

▼ Art.-Nr. 52096

TK Spanferkel-Rollbraten

Spanferkelfleisch mit Schwarte – aus der Schulter geschnitten und ohne Knochen. Sorgfältig geknüpft.
Stückgewicht ca. 2 kg

kg

Art.-Nr. 58745

TK Grillhaxen – roh

Rohe, ungewürzte und teilentschwartete Schweinehinterhaxen für den Grill.
Stückgewicht 750 g

kg

▼ Art.-Nr. 83944

TK Honigmarinierter Schinkenbraten

Bestes Schweinefleisch, fein mariniert mit einer Mischung aus Honig, Dijon-Senf und Orangensaft.
Stückgewicht ca. 2,83 kg

kg

Geflügel zur "Wiesn"

▼ Art.-Nr. 266500

TK Backhendl – paniert

Hühnerkeule ausgelöst (ohne Knochen, ohne Knorpel), fein paniert und bereits vorgebacken.
Stückgewicht ca. 100 g

1,5 kg (ca. 15 Stück) / Packung

▼ Art.-Nr. 54199

TK Hähnchenbrustfilet-Tranchen – gegart, gebräunt

Erst gebraten, dann in Tranchen geschnittenes Hähnchenbrustfilet. Bereits fertig gewürzt.
Schnittstärke 12 mm

3 kg / Karton

▶ Art.-Nr. 233014

TK Hähnchen-Spieße – gegart

Zartes Hähnchenfilet, händisch auf Birkenholzspieß gesteckt und ohne Öl auf Teflon goldbraun gebraten – für perfekte Röstaromen. Flexibel zu regenerieren, geeignet für jedes Küchensystem.
Stückgewicht ca. 125 g

6 kg (ca. 44-52 Stück) / Karton

▲ Art.-Nr. 262578

TK Hähnchenkeulen ohne Rückenstück – natur

Zum Grillen, exakt im Gelenk geschnitten, ideal für Mensen, Altenheime und Kindergärten, einzeln entnehmbar. Die ServisaPrime Hähnchen werden in Dänemark geboren, gefüttert, geschlachtet und zerlegt, sind halal und salmonellenfrei. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.
Stückgewicht 220 g, kalibriert

5 kg (ca. 22 Stück) / Karton

▼ TK Hähnchenschnitzel „Wiener Art"

Extra dünnes Hähnchenschnitzel, küchenfertig gewürzt, mit klassischer Eipanade. Einzeln entnehmbar. In zwei Gewichtsgrößen:

Art.-Nr. 47742
Stückgewicht 120 g
3 kg (ca. 25 Stück) / Karton
ca. 1,03 € / Stück
25,85 € / Karton

Art.-Nr. 47743
Stückgewicht 140 g
3 kg (ca. 21 Stück) / Karton

Art.-Nr. 116289

TK Grillhähnchen – halbiert

Halbiertes Grillhähnchen von Sprehe – ohne Innereien, gesteckt und ungewürzt. HKL A.
Stückgewicht 500 g

20 Stück / Karton

▲ Art.-Nr. 125193

TK MSC Küsten-Kibbelinge

(Theragra chalcorgramma)
Alaska Seelachs-Filet, aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC), praktisch grätenfrei, in knusprigem Küstenbackteig, vorgebacken und tiefgefroren.
Stückgewicht ca. 10-30 g

3 kg (3 Beutel) / Karton

Art.-Nr. 74455

TK MSC Backfisch-Knusperfilet – vorgebraten

(Theragra chalcorgramma)
Backfischfilets aus Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in würzigem Backteig.
Stückgewicht 75 g

80 Stück / Karton
ca. 0,54 € / Stück
43,19 € / Karton

▼ Art.-Nr. 271829

TK MSC Alaska-Seelachs mit „Brezelpanade" – Portionsfilet

(Theragra chalcorgramma)
Praktisch grätenfreies Alaska-Seelachsfilet in einer aromatischen Brezelpanade – die passt zur Wiesn. Vorgebacken.
Stückgewicht ca. 100 g

6 kg (ca. 60 Stück) / Karton

Obazda – das ist Bayern!

Art.-Nr. 55743

Obazda – Doppelrahmstufe

Der Biergartenkäse aus optimal reifem Camembert, Frischkäse und Butter. Nach original bayerischem Hausrezept, ohne Konservierungsstoffe.

1,5 kg / Terrine

BESORGARTIKEL

Art.-Nr. 232403

TK Knusper-Back-Camembert – fertig gebacken, 45 % Fett i. Tr.

Fix und fertig paniert.
Herzhaft und mild, mit einer hochwertigen Knusperpanade. Zubereitung im Backofen, in der Pfanne, auf dem Grill oder in der Fritteuse möglich.
Stückgewicht 75 g

30 Stück / Karton

▲ Art.-Nr. 231871

TK Back-Camembert Donuts

Würzige Back-Camembert Ringe mit extra viel Knusperpanade. Die Back-Camembert Donuts aus frischer Alpenmilch sind ideal zum Snacken oder als Topping für einen knackigen Salat. Auch für süße Gerichte geeignet.
Stückgewicht 25 g

90 Stück / Karton

Art.-Nr. 291520

TK Camembert Bites

Außen schön knusprig und innen weich und cremig. Mit ihrem typischen Camembert-Geschmack sind sie ein echter Gourmet-Snack.
Stückgewicht ca. 13 g

3 kg (3 Beutel) / Karton
12,85 € / kg
38,55 € / Karton

◀ Art.-Nr. 72651

Wildpreiselbeeren

Die roten Beeren unterstützen mit ihrer süßlich-herben Note besonders gut Gerichte mit kräftigen Geschmack wie Wild.

850 ml / Glas

Neben Fleisch und Fisch

▲ Art.-Nr. 96366

TK Kartoffelklöße – halb & halb

Süddeutsche Spezialität, küchenfertig geformt und gewürzt. Leicht, locker und mit typisch feinem Kartoffelgeschmack. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

Stückgewicht ca. 75 g

5 kg (ca. 66 Stück) / Karton

▲ Art.-Nr. 268935

TK Spinatknödel

Extra viel Spinat sowie eine Portion Emmentaler und Gouda machen diesen Knödel so besonders. Als Beilage und Monoprodukt eine vegetarische Delikatesse! Unterverpackt im 1,875-kg-Beutel.

Stückgewicht ca. 75 g

7,5 kg (ca. 100 Stück) / Karton

▼ Art.-Nr. 58624

TK Semmelknödel

Küchenfertig gewürzte Knödel – nach klassischem, bayerischem Hausrezept. Ein Muss für jede Oktoberfest-Speisekarte. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

Stückgewicht ca. 75 g

5 kg (ca. 66 Stück) / Karton

▶ Art.-Nr. 62920

TK Mini Semmelknödel

Küchenfertig gewürzte Knödel im Mini-Format – nach bayerischem Hausrezept gefertigt. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

Stückgewicht ca. 35 g

10 kg (ca. 285 Stück) / Karton

Art.-Nr. 86884

TK Mini-Kartoffelklöße

Küchenfertig gewürzte Kartoffelklöße. Klein im Format – groß im Geschmack. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

Stückgewicht ca. 25 g

10 kg (ca. 400 Stück) / Karton

◀ Art.-Nr. 41191

TK Schupfnudeln

Kleine gerollte Nudeln aus frischen Qualitätskartoffeln nach schwäbischem Rezept. Tipp: Schupfnudeln bieten sich auch für süße Rezepte an. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

Stückgewicht ca. 8 g

5 kg (2 Beutel) / Karton

Art.-Nr. 85753

TK Eierspätzle

Eine typisch süddeutsche Spezialität wie von Hand gemacht, als Beilage oder in Form von Käsespätzle bzw. Gratin für die Tellermitte.

5 kg (2 Beutel) / Karton

▲ Art.-Nr. 76465

TK Jahrmarktspuffer – vorgebacken

Extra dicke Kartoffelpuffer, in einigen Regionen Bayerns auch Reiberdatschi genannt. Wie hausgemacht. Hergestellt aus frischen Kartoffeln und pflanzlichem Fett. Auf gusseisernen Pfannen knusprig vorgebacken. Stückgewicht ca. 80 g

20 Stück / Beutel

Art.-Nr. 278886

TK Käsespätzle „Allgäuer Art“

Original schwäbisches Gericht. Spätzle, herzhaft durchmischt mit Emmentaler Käse, schnell zubereitet und fertig gewürzt. Gut geeignet für die Gemeinschaftsverpflegung, aber auch für den Einsatz im Partyservice. Besonders lecker mit geschmälzten Zwiebeln oder mit Schinken in einer Auflaufform überbacken.

2,5 kg / Beutel

▲ Art.-Nr. 273435

TK Schwäbische Eierspätzle G.G.A.

Eierspätzle – die schwäbischste aller Teigwaren mit hohem Eianteil, ideal als feine Beilage zu Fleischgerichten oder als kleines Zwischengericht mit Sauce.

5 kg (2 Beutel) / Karton

▲ Art.-Nr. 66488

TK Pommes Sautées

Goldgelbe Bratkartoffelscheiben aus selektierten Kartoffeln. Schnell und einfach serviert.
Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel.

10 kg (4 Beutel) / Karton

Art.-Nr. 99409

Bratkartoffeln – gegart

Bereits gegarte Bratkartoffeln, verfeinert mit rauchigem Speck und Zwiebeln. Unterverpackt im 1-kg-Beutel.

10 kg (10 Beutel) / Karton

Art.-Nr. 40151

Wildpreiselbeeren

Mit ganzen Früchten und Kristallzucker, fruchtig-herber Geschmack. Spannende Komponente zu herzhaften Gerichten z.B. zum Wildbraten.

2 kg / Eimer

Kraut-, Kartoffelsalat und Co.

FRIKONI
Convenience Manufaktur

BESORGARTIKEL

Frische Vielfalt die natürlich auch zur Oktoberfest-Saison passen. Ob bayerischer Kartoffelsalat, Weißkrautsalat oder der Salatmix "Bayern" mit Rettich und Radieschen – Frikoni verspricht frische Artikel, auf Ihre Bestellung hin produziert und in bester Qualität. Überzeugen Sie sich!

Art.-Nr. 88334

Kartoffelsalat Bayerisch

Auf bayerische Art gefertigter Kartoffelsalat aus Kartoffelscheiben mit Schinken und Zwiebeln in klarer Tunke.

5 kg / Eimer

4,38 € / kg
21,90 € / Eimer

Art.-Nr. 119994

Weißkrautsalat

Aus Weißkohlstreifen mit kleinen Paprikawürfeln in einer klaren Essig-Öl-Marinade.

3 kg / Eimer

Art.-Nr. 274624

Gurkensalat – Feinschnitt

Fein geschnittene Gurkenstifte mit Zwiebeln in einer Essig-Öl-Marinade.

3 kg / Eimer

Art.-Nr. 66032

Rotkrautsalat

In Bayern Blaukraut – hier Rotkraut. In feine Streifen geschnitten und in einer Essig-Öl-Marinade.

3 kg / Eimer

Art.-Nr. 60920

Cole Slaw

Nicht bayerisch – aber passt perfekt zu bayerischen Spezialitäten: Weißkohl- und Möhrenstreifen in einer würzigen Salatcreme mit Dill.

3 kg / Eimer

Art.-Nr. 65676

"Bayern Mix" Salatmischung

Süddeutsche Salatmischung mit bayerischem Charakter – bestehen aus den Sorten Rettich, Gurken, Radieschen und mit frischer Petersilie.

1 kg / Beutel

Radieschen

Ebenfalls nicht weg zu denken. Radieschen – in zwei Varianten:

Art.-Nr. 65835

Radieschen in Scheiben – 4 mm Schnitt

1 kg / Beutel **6,79 € / Beutel**

Art.-Nr. 87678

Radieschen in Stiften – 5 mm Schnitt

1 kg / Beutel

Art.-Nr. 65716

Rettich Julienne – 1,6 mm Schnitt

Rettich gehört zum Oktoberfest, wie Weißwürste und Bier. Im feinen Julienne-Schnitt von 1,6 mm.

1 kg / Beutel

▲ Art.-Nr. 51063

Kartoffelsalat "Bayerische/schwäbische Art"

Pikanter Kartoffelsalat nach süddeutscher Art, mit Katenschinken, in fein abgestimmter Würzmarinade mit Zwiebeln und Kräutern, ohne Mayonnaise.

5 kg / Eimer

Art.-Nr. 45352

Rotkohl – küchenfertig

Der Original Rotkohl von Kühne ist fein abgeschmeckt, küchenfertig und nach Traditionsrezept hergestellt. Sie können ihn nach Belieben würzen und verfeinern, z.B. mit Zwiebeln, Preiselbeeren oder Speck. Aus heimischen Anbau und ohne Konservierungsstoffe sowie Geschmacksverstärker.

10200 ml / Dose

Art.-Nr. 44546

Sauerkraut – fix & fertig

Klassisches Sauerkraut mit Weißwein verfeinert, servierfertig und mild gewürzt. Aus kontrolliertem Anbau in Bayern.
Abtropfgewicht 2520 g

2650 ml / Dose

Art.-Nr. 40338

Sellerie-Salat

In feine Streifen geschnittener Salat aus Sellerie. Julienneschnitt. Tafelfertig und mit delikatem Aroma.

Abtropfgewicht 2200 g

4250 ml / Dose

▼ Art.-Nr. 70625

Sauerkraut – fix & fertig

Gedünstete Zwiebeln und deftiger Speck verleihen dem Sauerkraut eine würzige Note und machen es zur idealen Zutat für viele herzhafte Gerichte wie bayerischen Haxen oder Braten. Lactose- und glutenfrei. Der praktische Polybag kann im Kombidämpfer oder Wasserbad erwärmt werden. Unterverpackt im 5-kg-Beutel.

10 kg (2 Beutel) / Karton

Art.-Nr. 40328

Rote-Beete-Salat

Rote-Beete im Julienneschnitt, tafelfertig abgeschmeckt, roh abgefüllt und deshalb besonders voll im Geschmack.
Abtropfgewicht 2200 g

4250 ml / Dose

Wir geben den Senf dazu!

Original Münchner Weißwurstsenf

Das Original aus Bayern, vom Erfinder des süßen Senfs. Ideal nicht nur zu Weißwurst, sondern auch zu Lachs, Fondue und Gegrilltem.
In zwei Verpackungsgrößen:

Art.-Nr. 52471
Portioniert zu 15 ml
200 Stück / Karton

Art.-Nr. 54069
Vorratseimer
5 kg / Eimer

Art.-Nr. 51060
Tafel-Meerrettich
Sehr scharf und "wurzel-würzig"-schmeckender Meerrettich. Mit Essig, Öl und Gewürzen fix und fertig zubereitet. Typisch bayerisch!
2,5 kg / Eimer

Art.-Nr. 92260
Sahne-Meerrettich
Mit einem hohen Anteil frischer Sahne und feinen Gewürzen tafelfertig zubereitet. Ideal zu Lachs, Räucherfisch und Würstchen.
2,5 kg / Eimer

Art.-Nr. 300182
Bratensauce Instant
Für Gerichte ohne Saucenanfall, aber auch zum Verlängern bzw. Strecken einer vorhandenen Sauce.
3 kg / Packung

Art.-Nr. 300176
Velouté –
Weiße Grundsauce
Die Weiße Grundsauce ist eine neutrale Sauce, die mit Stärke gebunden und mit Gewürzen verfeinert ist. Verwendbar als Saucenbasis für alle klassischen hellen Saucen, als Suppenbasis oder auch als Bindung für Gemüse.
12 kg / Eimer

Art.-Nr. 280302
Professional Demi-Glace
Saucenbasis – flüssig
Reine, kräftige Basis für alle braunen Saucen, pur oder abgeleitet einsetzbar. Ideal zu Schnitzeln, Koteletts, Grill- und Pfannengerichten.
- Mit natürlichen Zutaten
- Authentischer Geschmack
- Einsparung des Bratenansatz
- Individuell veränderbar

1 Liter / Beutel

Mondamin fix
Saucenbinder
Zum Binden und Nachbinden von Saucen, Suppen, Gemüsen und Ragouts. Schnelle, transparente Bindung nach nur einer Minute und bildet keine Haut. Kann in kalte und heiße Flüssigkeit eingerührt werden. Die Nr. 1 in der Profiküche!

Art.-Nr. 41683
Saucenbinder – hell
(o.d.Z.)
1 kg / Dose

Art.-Nr. 41684
Saucenbinder – dunkel
1 kg / Dose

Brezeln sind der Wiesn-Kult.

◀ Art.-Nr. 70950

TK Großer Laugenbrezel-Teigling – mit Salz, vorgegärt

Die Laugenbrezel für den großen Hunger: außen kross, innen weich und schön saftig.
Stückgewicht ca. 250 g

22 Stück (2 Beutel) / Karton

▶ Art.-Nr. 266817

TK Laugenbrezel – mit Schnitt und Salz, fertig gebacken

Laugenbrezel, fertig gebacken und mit Schnitt (Salzbeipack).
Stückgewicht ca. 150 g

24 Stück / Karton

BACKUNION

▲ Art.-Nr. 42997

TK Laugen Kaiserbrötchen

Gelaugtes und fertiggebackenes Weizenkleingebäck. Die Brötchen haben kein Salz als Dekor und können nach dem Auftauen, ohne weiteres aufbacken, verwendet werden. Die Auftauzeit beträgt ca. 30 Minuten.
Stückgewicht ca. 70 g

60 Stück (3 Beutel) / Karton

◀ Art.-Nr. 49790

TK Laugenstangen – Teiglinge

Backfertig gelaugte, herzhafte Laugenstange – zum Belegen mit Schinken, Käse oder Salami. Ein idealer Brotzeit-Snack. Mit Salzbeipack.
Stückgewicht ca. 85 g

120 Stück (4 Beutel) / Karton

▶ Art.-Nr. 97324

TK Laugenbrezeln – mit gesalzener Butter gefüllt, fertig gebacken

Die mit gesalzener Butter gefüllten Laugenbrezeln schmecken Jung und Alt. Da sie bereit fertig gebacken sind, müssen sie nur auftauen oder auf Wunsch kurz erwärmt werden. Fertig zum Genießen.
Stückgewicht ca. 79 g

24 Stück (2 Beutel) / Karton

▶ Art.-Nr. 80000

TK Laugenbrezen – Teiglinge „Schwäbische Art", vorgegärt

Backfertig gelaugte Teiglinge (Brezelsalz separat). Hohe Gelingsicherheit.

Stückgewicht ca. 90 g

80 Stück (4 Beutel) / Karton

◀ Art.-Nr. 266523

TK Laugen-Mini-Mix, fertig gebacken, Mischkarton 2-fach sortiert

Enthält Laugenstangen und -brötchen. Das Backen entfällt, dadurch schnell servierfertig, nur auftauen.

Stückgewicht ca. 40 g

120 Stück / Karton

Süße Spezialitäten aus Teig

▶ Art.-Nr. 108280

TK Kaiserschmarrn –
ohne Rosinen, fertig gebacken

Klassischer Kaiserscharrn – innen luftig-locker aus gerissenen, goldbraun gebacken Stücken. Geschmacklich wie auch optisch ist der Kaiserschmarrn – mit Puderzucker bestreut und Zwetschgenröster serviert – eine Attraktion auf dem Dessertteller.

5 kg (2 Beutel) / Karton

Art.-Nr. 86053

TK Kaiserschmarrn –
mit Rosinen,
fertig gebacken

Flaumiger Kaiserschmarrn mit Rosinen, wie handgerissen, mit frischem Eischnee, beidseitig gebacken.

5 kg (5 Beutel) / Karton

▲ Art.-Nr. 63246

Carte D'Or
"Bourbon Vanille"

Feines Vanilleeis mit feinen Bourbon-Vanilleschoten.

5 Liter / Wanne

▲ Art.-Nr. 40205

TK Beerencocktail – 6-fach

Eine beerige Mischung aus Himbeeren (10 %), Brombeeren (15 %), Erdbeeren (20 %), Heidelbeeren (5 %), sowie schwarzen (30 %) und roten Johannisbeeren (20 %).

2,5 kg / Beutel

Art.-Nr. 116139

TK Germknödel mit
Kirschfüllung

Die Germknödel mit Sauerkirschfüllung sind fertig gegart und somit einfach sowie schnell zubereitet. Schmecken wie ein Sommertraum aus Omas Küche.

Stückgewicht 170 g

30 Stück / Karton

Art.-Nr. 130939

TK Germknödel – ungefüllt

Germknödel nach Hausfrauenart gefertigt und anschließend tiefgefroren. Fertig gegart.

Stückgewicht 170 g

30 Stück / Karton

▲ Art.-Nr. 48135

TK Bayerische Apfelkücherl –
fertig gebacken

Aus frisch geschälten, ganzen Apfelringen, mit leckerem Backteig umhüllt. Ideal als Dessert mit Vanilleeis und Sahne oder als süße Beilage mit Preiselbeeren zu Wildgerichten.

Stückgewicht ca. 45 g

1 kg (ca. 22 Stück) / Beutel

Art.-Nr. 102622

TK Germknödel – ungefüllt

Kleine Germknödel nach Hausfrauenart gefertigt und anschließend tiefgefroren. Fertig gegart.

Stückgewicht 42 g

100 Stück / Karton

IMMER TOP INFORMIERT – MIT DEM NEWS-KANAL

Du möchtest immer auf dem neuesten Stand bleiben, was bei **Recker Feinkost** passiert? Kein Problem! Ab sofort verpasst du keine Neuigkeiten, Angebote oder Aktionen mehr – dank unseres **WhatsApp-News-Kanals**.

Ob frische Produkte, exklusive Aktionen oder spannende News aus der Welt von **Recker Feinkost** – wir halten dich auf dem Laufenden. Schnell, direkt und unkompliziert – genau so, wie du es brauchst.

So einfach geht's:
Scanne einfach den QR-Code unten und tritt unserem **WhatsApp-Kanal** bei. Schon bist du mittendrin und erhältst regelmäßig alle wichtigen Infos direkt aufs Handy.

Du brauchst Hilfe oder hast Fragen? Kein Thema! Sprich einfach unsere Kolleginnen und Kollegen aus dem Vertrieb an – sie helfen dir gerne weiter und fügen dich auf Wunsch direkt zum Kanal hinzu.

Recker
Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

WhatsApp
News-Kanal

Gleich scannen und immer aktuell sein!

Unser Liefergebiet:

Recker
Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

DE-ÖKO-044

Recker Feinkost GmbH
Diepholzer Straße 82 · 49453 Wetschen
Gewerbestraße 5 · 26845 Nortmoor
Telefon 05446 9930-0
E-Mail: wetschen@recker-sb.de
www.recker-servicebund.de

Alle Angebote sind freibleibend · Preise verstehen sich in Euro und ohne MwSt. · Solange der Vorrat reicht · Irrtum vorbehalten · Produktabbildungen können vom Original abweichen.