

Impulse 2026



Auf einen Blick

Begrüßung	S. 3
Recker Feinkost	S. 4-5
Recker - Key Facts	S. 6
Unsere Eigenmarken	S. 7
Frostkrone Foodservice	S. 8-9
11er – der Kartoffelspezialist aus Österreich	S. 10-11
Sandwich Man	S. 12
Rodeo – Lammfleisch aus Neuseeland	S. 13
Rauch – Frucht, Familie und Natur.	S. 14-15
True Wilderness – Dry-Aged-Premiumfleisch	S. 16-17
Alba Desserts – „Refill“-Desserts	S. 18
Wernsing – Suppenvielfalt im Standbeutel	S. 19
Bresc – Produkte für die Profiküchen	S. 20-21
MUTTI – italienische Tomatenkompetenz	S. 22
De Cecco – Leidenschaft für Pasta	S. 23
Milram Food-Service – Genussprodukte	S. 24-25
Weinvielfalt und alkoholfreies Prickeln	S. 26-27



Innovative Produkte, inspirierende Konzepte und aktuelle Food-Trends. Lassen Sie sich von neuen Ideen motivieren. Erweitern Sie Ihre Angebote, überraschen Sie Ihre Gäste und beleben Sie Ihr Geschäft nachhaltig. Alles kompakt, praxisnah und direkt umsetzbar.

Liebe Kundinnen und Kunden,

Food-Trends verändern sich. Gäste haben neue Erwartungen. Genau darin liegt die Chance, **frische Impulse zu setzen** und den eigenen Betrieb weiterzuentwickeln.

Auch wir bei **Recker Feinkost** suchen ständig nach **neuen Ideen, Produkten und Konzepten**. So gestalten wir unser Sortiment abwechslungsreich und zeitgemäß. Mit der zweiten Ausgabe unserer **Impulsbrochure** möchten wir uns und unser Unternehmen kurz vorstellen. Gleichzeitig wollen wir Sie inspirieren, neue Akzente zu setzen und **Ihre Gäste immer wieder zu überraschen**.

Entdecken Sie **innovative Produkte, aktuelle Food-Trends** und **kreative Ansätze** für Ihre Speisekarte. Alles für besondere **Genussmomente** und gemeinsamen Erfolg.

Viel Freude beim Entdecken und Ausprobieren!

Kira Kathmann
& Yalcin Housein



Innovation, Service, Leidenschaft

Seit 1957, also seit fast 70 Jahren, sind wir für Sie unterwegs. Unser Ziel: gemeinsam unvergessliche Momente zu schaffen.

Als Mitglied des Service-Bundes sind wir Ihr verlässlicher Partner für die Profiküche. Wir bieten ein innovatives Vollsortiment. Als mittelständisches Familienunternehmen reagieren wir flexibel auf Ihre Bedürfnisse. Mit kurzen Entscheidungswegen unterstützen wir Sie täglich mit unseren starken Eigen- und Exklusivmarken.



Recker in Bewegung – zuverlässig liefern unsere Servicefahrer Ihre Artikel von der Rampe bis zu Ihrer Tür.



Auf Events mit Lieferanten suchen wir nach Innovationen und neuen Impulsen für unsere Kunden.

Wir versorgen Sie mit innovativen und exquisiten Produkten von unseren Standorten in Wetschen und Nortmoor. Jede Nacht, wenn viele schlafen, krempeln zahlreiche Recker-Mitarbeitende die Ärmel hoch. So kommt die bestellte Ware am nächsten Tag pünktlich im gesamten Liefergebiet an.

Dank langjähriger, verlässlicher Zusammenarbeit mit Lieferanten können wir viele sogenannte Transferartikel anbieten. Das sind Artikel, die wir bei einer Bestellung bis zu einer bestimmten Uhrzeit am nächsten Tag liefern – auch wenn sie keinen festen Lagerplatz bei uns haben. So ermöglichen wir Ihnen eine größere Vielfalt an kurzfristig verfügbaren Waren – flexibel und zuverlässig.

Timeline

1957	1962	1979	1987	1988	1990	1991
Gründung Eiscreme-Großhandel durch Hermann Recker	Inbetriebnahme Pommes-frites-Produktionsstätte	Klaus Recker tritt ins Unternehmen ein	Mitbegründer der Gafa-Team GmbH	• Umfirmierung in die Recker Feinkost GmbH • Klaus Recker übernimmt die Geschäftsführung	Gründung der Niederlassung Recker Feinkost Kalbe/Milde	Firmengründer Hermann Recker verstirbt



Austausch und Genuss –
Begegnungen wie hier auf der
Gastro Ivent bringen unsere Kunden
und unser Team zusammen.

Unsere dienstleistungsorientierten Mitarbeitenden im Fuhrpark sorgen mit moderner Fahrzeugflotte dafür, dass Qualität und Service auf höchstem Niveau geliefert werden. Der engagierte Einsatz des Teams, die kontinuierliche Optimierung unserer Prozesse und die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Lieferanten und Kunden sorgen dafür, dass wir gemeinsam fair und erfolgreich arbeiten.

Uns geht es nicht nur darum, Speisen, Getränke und alles andere termingerecht zu liefern. Wir möchten Sie aktiv unterstützen – zum Beispiel mit Menükarten, Speiseplänen und weiteren Dienstleistungen. Unsere Fachberaterinnen und Fachberater im Außen- und Innendienst stehen Ihnen persönlich zur Seite. So helfen wir, Räume für Kommunikation, Erinnerungen und unvergessliche Momente zu schaffen.



Von unseren Standorten Wetschen und Nortmoor liefern wir von Hannover bis nach Borkum.

Gemeinsam lassen wir die Gastroherzen höher schlagen. Begeistern Gäste mit Leidenschaft und Liebe zum Detail. Jeder Service, jedes Gericht und jedes Produkt soll Freude machen. Inspirieren wir, überraschen wir, schaffen wir besondere Momente. Für Genuss, für Erinnerungen, für Menschen, die sich wohlfühlen.

1992	1997	2002	2003	2008	2009	2010	2012
Neubau Lagerhalle, Verwaltung und Produktion	Trennung der Fleischwarenproduktion vom Lebensmittelgroßhandel	Übernahme Vertrieb Langnese	Neubau Tiefkühl-lager Wetschen und Neubau Tiefkühl- und Frischelager Schiffdorf	Heinz Görges wird von 2008-2009 Geschäftsführer	- Andreas Knüver wird von 2009-2019 Geschäftsführer - Räumliche Trennung von Recker Convenience GmbH	Eintritt in den Service-Bund	Erweiterung der Photovoltaikanlagen am Standort Wetschen

Recker Feinkost – Key Facts

69

Jahre Erfahrung
kommen unseren
Kunden zu gute



7.700

Quadratmeter Lagerfläche
sorgen für Warenverfügbarkeit

420

Lieferanten aus
der ganzen Welt
sorgen für Vielfalt in
unserem Sortiment

60

Tonnen Waren liefern wir im Durchschnitt
täglich an unsere Kunden



260

„Stops“ haben wir
durchschnittlich an
jedem Liefertag

140

Mitarbeitende sorgen für volle Lager
und zufriedene Kunden



350

kW liefern unsere Windkraftanlage und unsere
zwei Photovoltaikanlagen im Optimalfall

40

LKWs stehen uns
für unsere
Lieferungen
zur Verfügung

2.600

Kunden beliefern wir im
Nordwesten Deutschlands

4

Elektro-
Fahrzeuge
bereichern
unseren
Fuhrpark

10.000

frische und tiefgekühlte Artikel
führen wir für unsere Kunden



2013

Übernahme der Firma
Pott Food Service
GmbH in Bremen

2015

Braun Beteiligungs-
GmbH wird neuer
Gesellschafter

2019

Kira Kathmann
tritt in die
Geschäftsführung ein

2020

Mitglied Braun Food-
Service
Holding GmbH

2023

- Yalcin Housein
erhält Prokura
- Übernahme der
Hansa Feinkost in
Stadthagen

2023

Klaus Recker tritt in
den Ruhestand

2024

- Yalcin Housein tritt
in die Geschäftsfüh-
rung ein
- Übernahme des
H&F Tiefkühlgroß-
handel in Nortmoor

2025

Andreas Blome
erhält Prokura

Unsere Eigenmarken – Vielfalt, Qualität und Genuss

Mit unseren Eigenmarken bieten wir Ihnen ein durchdachtes Sortiment. Es ist speziell auf die Bedürfnisse der Profiküche zugeschnitten. Die Eigenmarken stehen für zielgerichtete Qualität. Jede einzelne Marke wurde entwickelt, um Ihre Profiküche optimal zu unterstützen – mit einzigartigen Produkten, klarer Qualität und unverwechselbarem Charakter. Lernen Sie die Marken kennen, die Vielfalt, Genuss und Nachhaltigkeit auf den Teller Ihrer Gäste bringen.



Servisa – Ihre vielseitige Marke für die Profiküche. Ob Tiefkühl-, Convenience- oder Frischeprodukte: **Servisa** bietet maßgeschneiderte Lösungen. Sie richten sich nach Ihren individuellen Qualitäts- und Anwendungsanforderungen. Die Produkte überzeugen durch einfache Handhabung, hohe Zuverlässigkeit und gleichbleibend beste Qualität. Perfekt, um Ihren Gästen jeden Tag genussvolle Momente zu bieten.



SOURCER – Genuss mit Verantwortung. **SOURCER** bietet ein umfassendes Sortiment hochwertiger Heißgetränke aus biologischem Anbau. Dazu gehören aromatische Kaffees, vielfältige Teevarianten und vollmundiger Kakao. Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt. Transparente Lieferketten, partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Erzeugern und soziales Engagement in den Ursprungsländern gehören genauso dazu wie ein rundum stimmiges Konzept.



MERMAID – hochwertige Meeresdelikatessen mit Verantwortungs-Anspruch. Unter unserer Servicebund Marke **MERMAID** finden Sie ausgewählte Seafood- und Fischprodukte. Sie stammen aus ergiebigen Fanggebieten und verantwortungsvoll geführten Zuchtbetrieben weltweit. Die Produkte überzeugen durch kontrollierte Qualität und nachvollziehbare Herkunft.



SALVA D'OR – Mediterrane Lebensfreude auf dem Teller. Unter dieser Marke vereinen wir sorgfältig ausgewählte Spezialitäten aus dem gesamten Mittelmeerraum. **SALVA D'OR** steht für Produkte mit hoher Qualität und traditionellen Herstellungsweisen. Jede Spezialität erzählt zudem ihre eigene Geschichte aus der Herkunftsregion. Dazu gehören aromatische Antipasti und Oliven, exquisite Essige und Öle sowie Pasta, Käse, Saucen und Fischspezialitäten.



RODEO – Ranch Quality für höchste Steak-Ansprüche. Diese Premium-Fleischmarke bietet hochwertiges Rind- und Lammfleisch aus verantwortungsvoller Weidewirtschaft. Die Herkunft ist lückenlos rückverfolgbar, und die Zuschnitte sind klar definiert. Persönlich bekannte Produzenten, Grasfütterung und kontrollierte Qualität garantieren intensiven Geschmack und verlässliche Ergebnisse.

Internationale Foodtrends

Mit großer Leidenschaft für modernes Fingerfood entwickelt die Frostkrone Food Group seit 1997 hochwertige Tiefkühl-Snack-Spezialitäten. Sie greifen internationale Geschmackstrends auf und bieten zeitgemäßen Genuss. An zwei Standorten in Ostwestfalen entstehen kreative Produktideen, die kulinarische Vielfalt, Convenience und Wirtschaftlichkeit miteinander verbinden.

Frostkrone steht für geprüfte Qualität und höchste Standards. Zertifizierungen wie IFS, BRC, MSC sowie ausgewählte Halal-Produkte unterstreichen den hohen Anspruch an Sicherheit, Nachhaltigkeit und Produktverantwortung. Durch innovative Produktionsprozesse und kontinuierliche Sortimentsentwicklung setzt das Unternehmen regelmäßig neue Impulse im Fingerfood-Segment.



Fingerfood

– auf neuem Level!

Mit neuen Highlights ergänzt Frostkrone unser Sortiment. Kreative, trendige Snacks kommen direkt auf den Tisch. Von würzigen Crispy Tex-Mex Snacks über herzhafte Mac & Cheese Cubes mit Bacon bis hin zu neu inszenierten Snack-Klassikern wie Mini Corn Dogs und Cheese Burger Balls – jedes Produkt überzeugt mit unkomplizierter Zubereitung, krossem Genuss und vielseitigen Einsatzmöglichkeiten für Gastronomie, Imbiss und Catering.

▼► Art.-Nr. 313279

TK Crispy Tex-Mex Snacks

Eine verlockende Gemüsemischung mit Gewürzen in einem Tortilla-Coating garantieren ein Geschmackserlebnis voller Tex-Mex-Aromen in jedem Bissen. Vegetarisch. Halal.
Stückgewicht ca. 20 g

1 kg (ca. 50 Stück) / Beutel



► Art.-Nr. 313283

TK Mini Corn Dogs

Jeder USA-Fan kennt diesen allseits beliebten, typisch amerikanischen Snack, den es dort an jeder Ecke gibt. Die urigen Corn Dogs sind herzhaft, kleine Würstchen, die umhüllt sind von einem besonders krossen Cornflakes-Coating. Bestens geeignet für den nächtlichen Hunger aller Partygänger, Nachtschwärmer und Kühlschrank-Checker.

Stückgewicht ca. 14-17 g

1 kg (ca. 59-71 Stück) / Beutel



◄ Art.-Nr. 313281

TK Mac & Cheese Cubes Bacon

Italienische Makkaroni mit würziger, cremiger Schmelzkäse-Soße, goldgelb und kross paniert in Tempura. Schnell zubereitet, finden die kleinen Leckerbissen sofort begeisterte Abnehmer. Erst einmal probiert, wird der käsig Gaumenspaß zum absoluten Liebling bei Jung und Alt. Diese kleinen Cubes haben den unwiderstehlichen Geschmack von Mac & Cheese in einen handlichen und knusprigen Würfel verwandelt.

Stückgewicht ca. 28 g

1 kg (ca. 33-38 Stück) / Beutel



► Art.-Nr. 313285

TK Cheese Burger Balls

Den Superstar unter den Burgern gibt es jetzt als Bite-Size-Balls zum einfach Wegsnacken. Die perfekte Mischung aus saftigem Rindfleisch, herzhaftem Cheddar-Käse und aromatischen Tomaten, fein gewürzt und im Handumdrehen zubereitet. Reinbeißen und ab ins volle Burger-Aroma.

Stückgewicht ca. 20 g

1 kg (ca. 50 Stück) / Beutel





Qualität aus Tradition

Die Marke 11er steht für tief verwurzelte Qualität in der Schweizer und österreichischen Kartoffel- und Röstiwelt. Seit vielen Jahrzehnten verbindet das Unternehmen regionale Handwerkskunst mit moderner Produktion und setzt dabei konsequent auf sorgfältig ausgewählte Rohstoffe, hohe Produktionsstandards und Produkte, die Geschmack, Textur und Zuverlässigkeit vereinen. 11er versteht es, traditionelle Stärkeprodukte zeitgemäß und anwendungsgerecht für Profiküchen, Gastronomie und Foodservice-Konzepte zu interpretieren.



Raffinierte Artikel

für alle Foodservice-Konzepte

Mit einem breiten Sortiment an Kartoffel- und Snack-Produkten bedient 11er unterschiedliche Einsatzbereiche – vom Buffet-Highlight über Beilage bis zur kreativen Snackidee. Qualität, Konsistenz und einfache Zubereitung stehen dabei im Mittelpunkt, um Profis die Arbeit in der Küche zu erleichtern und gleichzeitig Gästen echte Genussmomente zu bieten.

▼ Art.-Nr. 104593

TK Rösti-Bergkäse-Snack

Feine Röstimasse, gefüllt mit Voralberger Bergkäse (ggA) und Tiroler Speck (ggA). Ideal als würzige Beilage, oder als Party- bzw. Feinschmeckerhäppchen.

Stückgewicht ca. 22 g

1 kg (ca. 45 Stück) / Beutel



▲ Art.-Nr. 113990

TK Rösti Rosmarin – wie hausgemacht

Eine köstliche Kombination aus Rösti-Tradition und mediterranem Flair. Die vorgebackenen und tiefgekühlten Röstis sind leicht angebraten und bieten einen herrlich knusprigen Biss. Der zarte Duft von Rosmarin verleiht ihnen eine aromatische Note, die jeden anspruchsvollen Gaumen anspricht. Fein gerieben und vorgebräunt.

Stückgewicht ca. 50 g

3 kg (ca. 60 Stück) / Beutel

◀ Art.-Nr. 102814

TK Mini-Kartoffelrösti-Schiffchen

Als Schiffchen geformte Kartoffelröstis. Kalt und auch warm befüllbar mit Kräuterquark, Pilzragout, Currywurst, Zürcher Geschnetzeltes, Lachsstreifen usw. Ein Hingucker und Leckerbissen auf jedem Buffet! Unterverpackt in 2 Beutel.

Stückgewicht ca. 40 g

4 kg (2 Beutel) / Karton

► Art.-Nr. 77922

TK Pfannen-Rösti

Die 11er Pfannen-Rösti sind rustikale Klassiker. Herrlich knusprig und vielseitig in der Verarbeitung. Die Kartoffelrösti vermitteln den authentischen Geschmack und die Textur eines hausgemachten Röstis. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Kartoffeln, sind die Pfannen-Rösti bereits vorgebacken, um eine perfekte Knusprigkeit zu gewährleisten. Sie eignen sich hervorragend zur Zubereitung in einer gusseisernen Pfanne, wo sie ihren rustikalen Charakter und ihren köstlichen Geschmack voll entfalten können und mit der Größe überzeugen.

Stückgewicht ca. 220 g; Ø 17 cm

12 Stück / Karton



◄ Art.-Nr. 91120

TK Combi Frites – Wellenschnitt

Die 11er Combi Frites sind speziell für den Einsatz im Kombi-dämpfer entwickelt worden und bieten eine hervorragende Lösung für Gastronomiebetriebe, die goldgelbe und knusprige Pommes Frites ohne den Einsatz von Fett genießen möchten. Sie überzeugen optisch und geschmacklich auf ganzer Linie. Unterverpackt im 1,6-kg-Beutel.

8 kg (5 Beutel) / Karton



◄ Art.-Nr. 72954

TK Rösti– wie hausgemacht

Der Star aus dem Hause 11er! Der Rösti ist ein herausragendes Produkt, das die authentische Erfahrung eines hausgemachten Kartoffelröstis bietet. Er verfügt über eine leicht angebratene und herrlich knusprige Textur. Besteht durch seine hausgemachte Optik. Unterverpackt im 3-kg-Beutel. Stückgewicht ca. 50 g

6 kg (ca. 120 Stück) / Karton



▲ Art.-Nr. 72955

TK Pommes Williams

Eine einzigartige Variation der klassischen Kartoffelkrokette. Mit ihrer außergewöhnlichen Birnenform und der köstlichen Panade sind sie eine besondere Delikatesse, die sich gut zu festlichen Anlässen als Beilage eignet. Paniert und vorgebacken.

Stückgewicht ca. 34 g

2,5 kg (ca. 75 Stück)

/ Karton



▼ Art.-Nr. 298081

TK Alpen-Rösti – wie hausgemacht

Ein köstliches Kartoffel-Rösti aus besten, gelbfleischigen Kartoffeln der Alpenregion – ein Gastro-Produkt mit höchster Qualität. Die extralangen Rösti-Späne sorgen für eine unvergleichliche Optik und machen es zu einem kulinarischen Highlight.

Stückgewicht ca. 180 g

12 Stück / Karton



Frische und Vielfalt für moderne Snack-Konzepte

Seit über zwei Jahrzehnten steht The Sandwich Man für hochwertige belegte Backwaren und zeitgemäße Snack-Lösungen für den Außer-Haus-Markt. Was 2002 als Idee begann, frische Sandwiches in hoher Qualität für den Handel zu produzieren, hat sich zu einer starken Marke im To-Go- und Snackgeschäft entwickelt.

Heute umfasst das Sortiment belegte Sandwiches, Panini und Wraps. Sie sind konzipiert für Bistros, Bäckereien, Systemgastronomie, Tankstellen und moderne To-Go-Konzepte. The Sandwich Man verbindet handwerkliche Produktanmutung mit moderner Prozesssicherheit – und überzeugt geschmacklich.



◀ Art.-Nr. 314496

TK Panini Salami

Goldbraunes Ciabatta mit würziger Salami und zerlaufenem Gouda, verfeinert mit einem würzigen Paprikaustrich. Ein kräftiger Snack mit leicht pikantem Profil und hoher Impulswirkung. Stückgewicht ca. 210 g

20 Stück / Karton

Einfach snacken

fresh & frozen food

Ein besonderes Highlight im Sortiment sind die vier Panini-Varianten zum Aufbacken – von vegetarischer Tomate-Mozzarella-Kombination über klassische Schinken-Käse-Kreation bis hin zu würzigen Hähnchen-Curry- und Paprika-Salami-Belegen. Diese tiefgekühlten Panini bieten unkomplizierte Zubereitung, vielseitige Einsatzmöglichkeiten und echten Genuss für Snack-Profis und ihre Gäste.

▶ Art.-Nr. 314490

TK Panini Tomate Mozzarella

Knuspriges Ciabatta belegt mit Mozzarella und Tomate sowie Rucola-Basilikum-Pesto. Eine ausgewogene, vegetarische Alternative mit moderner Geschmacksnote.

Stückgewicht ca. 230 g

20 Stück / Karton



◀ Art.-Nr. 314376

TK Panini Poulet Curry

Goldbraunes Ciabatta mit Hähnchencurryfüllung sowie Gouda und Frischkäse. Ein moderner Snack mit feiner Würze und hohem Sättigungsgrad.

Stückgewicht ca. 230 g

20 Stück / Karton

▶ Art.-Nr. 314395

TK Panini Schinken Käse

Knuspriges Ciabatta mit zartem Hinterkochen, zerlaufenem Gouda und cremiger Frischkäsezubereitung. Der Klassiker für jede Snacktheke.

Stückgewicht ca. 210 g

20 Stück / Karton



Rodeo-Lamm

aus Neuseeland

Rodeo Lamm steht für sorgfältig ausgewählte Lamm-Cuts aus renommierten Herkunftsregionen in Neuseeland. Die Produkte überzeugen durch zarten Biss, intensives Aroma und gleichbleibende Qualität.

Ob klassische Gerichte, Grillideen oder kreative Menü-Kreationen – Rodeo Lamm bietet Profiküchen vielseitige Möglichkeiten, Gäste mit authentischem Lammgenuss zu begeistern.

▼ Art.-Nr. 56195

FrISChe Lammkeulen – mit Röhrenknochen

Lammkeulen, ohne Hüfte, ohne Haxe zugeschnitten. Eine Spitzenqualität für die gehobene Gastronomie. Hervorragend geeignet für Schmorgerichte. Neuseeland. Halal. Stückgewicht ca. 1,7 kg

kg



► Art.-Nr. 56179

FrISChe Lammhüften – ohne Deckel

Lammhüften mit leichter Marmorierung. Ohne Fettdeckel, ideal zum Braten und Grillen. Neuseeland. Halal. Stückgewicht ca. 175 g; 4 Stück im Pack.

kg



◄► Art.-Nr. 56193

FrISChe Lammkronen mit Stiel – nicht geschnitten

Lammkrone ohne Fettdeckel. Rippenenden geputzt, einzeln mit dem Messer portionierbar. Neuseeland. Halal. Stückgewicht ca. 440 g; 2 Stück im Pack.

kg



▲ Art.-Nr. 56194

FrISChe Lammlachse

Zarte, saftige Lammlachse zum Kurzbraten. Das beste Stück für die gehobene Gastronomie. Neuseeland. Halal. Stückgewicht ca. 220 g; 3 Stück im Pack.

kg



Rodeo Steak – ein Erfolgskonzept

Ursprünglich als Marke für argentinisches Rindfleisch gegründet, steht Rodeo von Anfang an für saftige, aromatische Steaks höchster Qualität. Nach rund 15 Jahren ist Rodeo heute für eine vielseitige Auswahl hochwertiger Fleischartikel aus mehreren Ländern bekannt. Argentinien, Uruguay, Neuseeland und Irland zählen dazu.

Die Produkte überzeugen durch gleichbleibende Qualität, charaktervollen Geschmack und flexible Einsatzmöglichkeiten. Von klassischen Steaks über Grillgerichte bis hin zu kreativen Menüideen – Rodeo unterstützt Profiküchen dabei, Gäste mit authentischem Fleischgenuss und abwechslungsreichen Kreationen zu begeistern.





Frucht, Familie und Natur.

Seit über 100 Jahren steht Rauch für hochwertige Fruchtsäfte und alkoholfreie Getränke, die Tradition, Qualität und Innovationsfreude vereinen. Als international erfolgreiches Familienunternehmen mit starken Wurzeln in Österreich legt Rauch großen Wert auf sorgfältige Rohstoffauswahl, schonende Verarbeitung und ein ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein gegenüber Umwelt und Gesellschaft. Nachhaltigkeit, moderne Verpackungslösungen und zeitgemäße Sortimentskonzepte sind fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie.



Bio-Schorle

Natürlich erfrischend

Die Bio-Schorlen von Rauch verbinden hochwertigen Bio-Fruchtsaft mit spritzigem Wasser zu einem natürlich leichten Erfrischungsgetränk. Sorten wie Apfel, Rhabarber, Maracuja oder Schwarze Johannisbeere überzeugen durch ausgewogene Fruchtigkeit und authentischen Geschmack. Abgefüllt in der Mehrwegflasche sind sie die ideale Wahl für nachhaltige Getränkekonzeppte in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Franz Josef Rauch – Bio Fruchtschorlen – naturtrüb

Hergestellt aus Bio-Direktsaft entsprechen sie dem Wunsch nach natürlicher Erfrischung in Bio-Qualität und sind durch ihren hohen Fruchtgehalt dabei naturtrüb und ursprünglich. Alle Sorten sind vegan:



Art.-Nr. 119664

Bio Apfelschorle

Nur mit besten Äpfeln hergestellt.

Art.-Nr. 119665

Bio Rhabarberschorle

Das Beste aus dem Urgeschmack von Rhabarber mit einer erfrischenden Zitrusnote.

Art.-Nr. 119667

Bio Schwarze Johannisbeerschorle

Mit heimischer, schwarzer Johannisbeere und spritzigem Wasser aus den Alpen.

Art.-Nr. 291539

Bio Maracujaschorle

Mischt exotischen Bio-Direktsaft von fruchtigen Maracujas mit bestem Aplenwasser.

Jeweils in der
0,33 Liter Mehrwegflasche
24 Flaschen / Kiste

Fruchtiger Eistee

Vielfalt in Mehrweg

Die Eistee-Varianten von Rauch stehen für erfrischenden Genuss und moderne Geschmacksrichtungen. Ob klassisch mit Zitrone oder Pfirsich, fruchtig mit Kirsche oder Granatapfel oder leicht herb als Grüntee – die Sorten bieten vielseitige Auswahl für unterschiedliche Einsatzbereiche. In der praktischen Mehrwegflasche eignen sich die Eistees perfekt für To-go-, Buffet- und Selbstbedienungskonzepte wie z.B. in der Kantine.

Franz Josef Rauch – Eistees

Echter Tee, reine Frucht und klares Wasser aus den Alpen machen den Eistee so besonders. Weil das Besondere oft im Einfachen steckt.

Alle Sorten sind vegan:

Art.-Nr. 124429

Granatapfel

Art.-Nr. 302673

Grüntee

Art.-Nr. 271661

Kirsche

Art.-Nr. 119662

Pfirsich

Art.-Nr. 119623

Zitrone

Jeweils in der
0,33 Liter Mehrwegflasche
24 Flaschen / Kiste



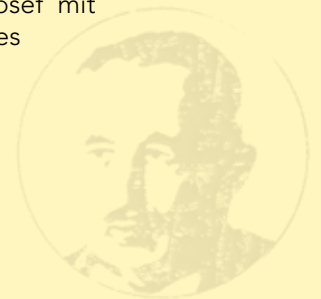
GROßE VIELFALT IN DER MEHRWEG-GLASFLASCHE

Wo andere Storys erfinden, hat die Firma Rauch seit 1919 außergewöhnliche und echte Geschichten von realen Menschen: Ein Gründer und seine Familie, eine kleine Mosterei, Äpfel von den Bauern der Region, die Gastronomie als wichtigster Abnehmer, das unablässige Streben nach dem besten Saft...

Wer wäre besser als Markenbotschafter in der Gastronomie geeignet, als der Gründer selbst? Franz Josef Rauch.

Fleiß, Sorgfalt und der Mut, Ideen einfach auszuprobieren – mit diesen Prinzipien baute Franz Josef mit seiner Familie das Fundament des Unternehmens.

Ganz in diesem Sinne entwickelte Rauch die Gastro-Marke FJR. Franz Josef Rauch begeistert seitdem mit seinem trendig-kultigen Design als Markenbotschafter in der Gastronomie.





Dry-Aged-Premiumfleisch aus Deutschland

True Wilderness GmbH wurde im Oktober 2012 durch Rico Schlegel gegründet. Im Herzen von Niedersachsen veredelt das Unternehmen auf über 4.500 m² Produktionsfläche ausschließlich handverlesenes deutsches Rind-, Kalb- und Schweinefleisch zu Spezialitäten der höchsten Güteklasse.

Dafür wird ausschließlich bestes Fleisch aus Deutschland verarbeitet von Tieren, die auf heimischen Boden geboren, aufgewachsen und geschlachtet worden sind. Mit Leidenschaft, handwerklichem Können und größter Sorgfalt arbeitet das Team täglich daran, höchste Qualitätsansprüche konsequent umzusetzen.

Ideengeber für die hergestellten Produkte waren oftmals die USA, die eine lange Tradition in der Reifung von Rindfleisch und dem Herstellen spezieller Steak Cuts haben. Zu den Kunden des Unternehmens gehören viele namhafte Restaurants und Hotels in ganz Deutschland. Mittlerweile ist die Firma auch über die Grenzen hinweg bekannt und hat viele Liebhaber nicht nur in Deutschland, sondern auch in Europa gefunden.

Regional & Hochwertig *für unvergleichlichen Geschmack*



◀ Art.-Nr. 316689
TK Roastbeef
vom Rind – halbiert
Stückgewicht ca. 3 kg
kg



► **TK T-Bone Steak**
vom Rind.
In zwei Gewichtsgößen:

Art.-Nr. 316741
Stückgewicht ca. 800 g+

Art.-Nr. 316737
Stückgewicht ca. 500-600 g

jeweils per kg



▲ Art.-Nr. 316744
TK Rinderfilet Steak
 Stückgewicht ca. 300-350 g
 kg



▲ Art.-Nr. 316733
TK Rib-Eye
 vom Rind – halbiert
 Stückgewicht ca. 2,5 kg
 kg



◀ Art.-Nr. 316756
TK Tomahawk Steak
 vom Rind
 Stückgewicht ca. 1,2-1,6 kg
 kg

**21 Tage Vakuum gereift –
 für optimale Zartheit**

Die Kunst des Alterns

True Wilderness verwendet ausschließlich Fleisch von ausgewählten deutschen Rindern, die mit großer Sorgfalt aufgezogen werden. Diese Qualität bildet die Grundlage für ein Geschmackserlebnis, das bei echten Fleischliebhabern besonders geschätzt wird.

Entscheidend für den einzigartigen Genuss sind dabei die zwei unterschiedlichen Reifungsverfahren, die True Wilderness anbietet: Dry Aging und Vakuumreifung.

Bei letzterer Variante reift das Fleisch über einen Zeitraum von mindestens drei Wochen, bis es eine wunderbare Zartheit erreicht. Dies sorgt für ein fein ausgewogenes, aromatisches Geschmacksprofil.

Die hier angebotenen Zuschnitte von **True Wilderness** sind **vakuumgereift** und **anschließend tiefgekühlt**. Weitere **Dry-Aged-Steaks** sind ebenfalls im Sortiment erhältlich – **sprechen Sie hierzu sehr gerne unsere Mitarbeitenden an.**



Rico Schlegel: Der Kopf hinter True Wilderness.

Alba DESSERTS

Dessertkompetenz für großen Genuss

Dolce – Die Dessertmanufaktur und die Dessertlinie Alba stehen für hochwertige, kreative Dessertlösungen, die handwerkliche Qualität mit modernen Ansprüchen verbinden. Als etablierter Anbieter im Foodservice und Gastronomie-Bereich entwickelt Dolce Produkte, die sowohl geschmacklich als auch durch ihre praktische Handhabung überzeugen.

5 Schritte zum Genuss:

- Schritt 1** Leere Dessertgläser bereitstellen.
- Schritt 2** Dessert-Refiller tiefgekühlt aus der Verpackung nehmen.
- Schritt 3** Refiller in das Weck-Glas setzen und bei 4-7°C ca. 5 Stunden auftauen.
- Schritt 4** Dessert mit Deckel verschlossen bei 4-7°C lagern - bis 4 Tage haltbar
- Schritt 5** Aus der Kühlung entnehmen, nach belieben dekorieren – servieren!

Natürlich können Sie die Weck-Gläser für die Refill-Desserts von Alba auch bei uns bekommen.
Art.-Nr.: 316280 - Weck Sturzglas (ohne Deckel)

„Refill“-Desserts

Genuss neu gedacht

Mit der Alba „Refill“-Dessertlinie erweitert Dolce unser Sortiment um eine innovative Lösung, die Komfort und Geschmack verbindet. Die Refill-Desserts bieten hochwertige Dessertvielfalt in praktischen Nachfüll-Formaten – ideal für Selbstbedienungskonzepte und Buffets in Gastronomie und Hotellerie.

► Art.-Nr. 298603

TK Erdbeertiramisu Refill

Original italienisches Tiramisù mit leichter Mascarponecreme, Biskuit und Erdbeerpüree. Handgemacht und tiefgefroren.

Stückgewicht 45 g

35 Stück / Karton



◀ Art.-Nr. 313387

TK Pistazientiramisu Refill

Dessert mit leichter Mascarponecreme, Schoko-Biskuit und Pistazien. Handgemacht und tiefgefroren. Stückgewicht 45 g

35 Stück / Karton



► Art.-Nr. 315483

TK Caramel Crumble Refill

Dessert mit leichter Mascarponecreme, Biskuit, Karamellsoße und Karamellstreuseln. Handgemacht und tiefgefroren.

Stückgewicht 45 g

35 Stück / Karton



► Art.-Nr. 315484

TK Panna Cotta Refill

Italienisches Dessert mit frischer Sahne und aromatischer Vanille. Handgemacht und tiefgefroren.

Stückgewicht 50 g

35 Stück / Karton





▲ Art.-Nr. 314918

Tomatensuppe mit Schlagsahne

Würzige Tomatensuppe nach klassischer Rezeptur, mit Zwiebeln und Sahne verfeinert. Vegetarisch. Füllmenge Beutel 250 ml

12 Beutel / Karton



◀ Art.-Nr. 316386

Karotten-Ingwer Suppe

Würzig-süßliche Suppe mit feinen Karottenpartikeln und einer dezenten Schärfe. Für die vegetarische Ernährung geeignet. Füllmenge Beutel 250 ml

12 Beutel / Karton



◀ Art.-Nr. 316384

Gulaschsuppe

Sämige Gulaschsuppe mit Gemüse- und Fleischeinlage u.a. aus Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln usw. Füllmenge Beutel 250 ml

12 Beutel / Karton



► Art.-Nr. 314919

Rindfleischsuppe mit Nudeln

Klare Rindfleischsuppe mit Fleisch, Gemüse- und Nudleinlage. Füllmenge Beutel 250 ml

12 Beutel / Karton



◀ Art.-Nr. 314917

Hühnersuppe

Klare Hühnersuppe mit Einlage aus gegartem Hühnerfleisch, Karotten, Nudeln und Gewürzen. Füllmenge Beutel 250 ml

12 Beutel / Karton



Suppenvielfalt im Standbeutel

Entdecken Sie die neue, köstliche Auswahl an Suppen aus dem Hause Wernsing. In fünf Geschmacksrichtungen, von klassischen Favoriten wie Hühnersuppe und Gulaschsuppe bis hin zu exotischen Genüssen wie Karotten-Ingwer-Suppe.

Frisch, aromatisch und ideal für jede Gelegenheit. Dank des Standbodenbeutels sind die Suppen nicht nur praktisch und leicht zu lagern, sondern bewahren auch den vollen Geschmack. Einfach aufwärmen und sofort genießen!

Die Vorteile:

- Flexibel: Passende Portionsgrößen; direkt im Beutel erwärmen. Für Kombidämpfer, Mikrowelle und Wasserbad geeignet.
- Einfache und platzsparende Lagerung bei Raumtemperatur.
- Lange Haltbarkeit: Mindesthaltbarkeitsdatum von 12 Monaten ohne Kühlung.

BRESC

Intensität, Frische und authentische Aromen

Die Produktlinie Bresc liefert Profiküchen eine breite Auswahl an gekühlten, frischen Zutaten. Darunter Kräuter, Pestos, Pasten und Würzkombinationen. Diese Produkte lassen sich direkt in Saucen, Dressings, warme Gerichte oder kreative Kompositionen integrieren und sparen damit wertvolle Arbeitszeit.

Bresc unterstützt Küchenprofis bei der kontrollierten Portionierung und gleichbleibenden Qualität, was besonders im Buffet-, Catering- oder À-la-carte-Bereich wichtig ist. Ob klassische Saucen, internationale Gerichte oder innovative Kreationen – die Produktlinie ermöglicht ein hohes Maß an Flexibilität und Kreativität, ohne dass dabei Kompromisse bei Geschmack oder Textur eingegangen werden müssen.

Darüber hinaus bietet Bresc lange Haltbarkeit und einfache Lagerung im Kühlbereich, wodurch Küchenprozesse effizienter gestaltet und Lebensmittelverluste reduziert werden. So lassen sich sowohl kleinere Küchen als auch große Gastronomiebetriebe optimal ausstatten, um Gäste konstant mit frischen, aromatischen Gerichten zu begeistern.

Essentials

reine Zutaten und Geschmack

Bresc Our Essentials umfasst hochwertige, kühlfrische Einzelzutaten wie Knoblauch, Kräuter oder Gemüse in praktischen Formaten – z. B. Pürees oder fein geschnittene Komponenten. Diese geschmacklich intensiven Basics sind gebrauchsfertig und bringen reine, frische Aromen direkt in Ihre Küche. Sie lassen sich vielseitig in heißen wie kalten Gerichten einsetzen – ohne Kompromisse bei Qualität oder Geschmack einzugehen.



◀ Art.-Nr. 153731

Schwarzes Knoblauchpüree

Schwarzer Knoblauch wird durch Fermentierung der Knoblauchzwiebel hergestellt. Da die Zucker und Aminosäuren in der Zwiebel reagieren, entstehen die tiefschwarze Farbe und der einzigartig milde Geschmack, der an Lakritze erinnert. Riecht leicht nach Soja, ist aber keineswegs salzig. Der schwarze Knoblauch gehört zur fünften Geschmacksrichtung: Umami. Dadurch eignet sich das Püree sehr gut als Salzersatz oder als Gewürz in einem Gericht.

325 g / Becher

▶ Art.-Nr. 56478

Basilikumpüree

Der reine und authentische Geschmack des italienischen Basilikums, das in der Gegend um die Berici-Hügel wächst, wird mit Sonnenblumenöl zu einem feinen Püree verarbeitet. Das Aroma und die schöne grüne Farbe des Basilikums bleiben erhalten.

450 g / Becher



◀ Art.-Nr. 56492

Ingwerpüree

Der Geschmackserzeuger aus der asiatischen Küche. Ein frischer, würziger Zitronengeschmack, geeignet für kalte und warme Zubereitungen. Der junge frische Ingwer ist sehr zart und fein in seiner Konsistenz, wodurch der zitronige Geschmack erhalten bleibt. Ideal für Wok-Gerichte, aber auch sehr gut als orientalisches Aroma in Suppen, Saucen oder Desserts geeignet.

450 g / Becher



Blends

Vielfältige Pestos & Kräutermischungen

Die Kräutermischungen und Pestos von Bresc sind von internationalen Geschmacksrichtungen inspiriert und nach authentischen Rezepten zubereitet. Sie sind direkt verwendbar, verleihen Gerichten sofortigen Geschmack und eignen sich sowohl für warme als auch für kalte Zubereitungen.

► Art.-Nr. 289803

Grünes Pesto – vegan

Veganes Pesto ist eine großartige Alternative zu herkömmlichem Pesto. Es wird ohne ein Käseprodukt zubereitet. Stattdessen wurde Cashew gewählt: Die rohe Cashewnuss gibt das gleiche Mundgefühl wie Käse. Es kann als Nudelsoße, auf gegrilltem Gemüse oder mit Brot verwendet werden.

450 g / Becher



◄ Art.-Nr. 293202

Pesto all'Arrabbiata

Das schmackhafte Pesto all'Arrabbiata, was wörtlich übersetzt „wütende Sauce“ bedeutet, hat seinen Namen von seiner Schärfe. Hergestellt aus sonnengereiften Tomaten und rotem Pfeffer, verleiht dieses würzige Produkt Gerichten einen lebendigen Kick. Pesto all'Arrabbiata passt perfekt zu Pasta, eignet sich aber auch hervorragend zum Würzen von anderen Gerichten. Oder einfach köstlich als Aufstrich zu einem schönen Stück Brot oder Ciabatta. Vielleicht auch mal auf einem „heißen“ Burger!

450 g / Becher



▼ Art.-Nr. 130356

Chimichurri

Chimichurri ist eine Gewürzmischung, die traditionell nach der Zubereitung von Fleisch und Fisch verwendet wird. Bestreichen Sie ein schönes Steak für die klassische Anwendung. Häufig in der argentinischen Küche verwendet. Der säuerlich-frische Geschmack harmoniert perfekt mit dem vollen Aroma von gutem Rindfleisch. Diese Mischung besteht aus grünem Pfeffer, Petersilie, rotem Pfeffer, Weinessig und Rosmarin.

450 g / Becher





Intensität, Frische und authentische Aromen

Die Marke Mutti steht für über 120 Jahre italienische Tomatenkompetenz und gilt als Synonym für höchste Qualität im Foodservice. Als traditionsreiches Familienunternehmen verarbeitet Mutti ausschließlich 100 % sonnengereifte, italienische Tomaten – sorgfältig ausgewählt und innerhalb kürzester Zeit nach der Ernte verarbeitet, um Frische, Duft und intensiven Geschmack zu bewahren.

Mutti bietet Gastronomen ein vielseitiges Sortiment an Tomatenprodukten – von reichhaltiger Passata über fein gehackte Tomaten bis zu klassischen Pelati oder Pizzasaucen – die sich direkt in Saucen, Suppen, Pasta, Pizza oder kreative Street-Food-Kreationen integrieren lassen. Diese Produkte erleichtern Küchenprozesse, sorgen für gleichbleibende Qualität und reduzieren gleichzeitig Arbeitsaufwand und Lebensmittelverluste.



La Dolce Gusto

Genuss auf Ihrem Teller

► Art.-Nr. 264210

Tomaten Polpa Fine

Fein gehacktes Tomatenfruchtfleisch in einem praktischen, innovativen und flexiblen Beutel – ideal für den professionellen Küchenalltag. Die hochwertige Tomatenbasis eignet sich hervorragend für die schnelle und unkomplizierte Zubereitung von Fisch- und Ofengerichten, aromatischen Saucen oder klassischen Bruschetta. Dank der cleveren Verpackung bleibt das Produkt besonders frisch und lässt sich flexibel portionieren. Unterverpackt im 5-kg-Beutel.

10 kg (2 Beutel) / Karton



◄ Art.-Nr. 126259

Tomatenpulpe – Tomatenfruchtfleisch

Tomatenfruchtfleisch von geschälten Tomaten – stückig verarbeitet – mit der ganzen Frische soeben geernteter Tomaten. Ein einzigartiges Produkt, weil es den Tomatensaft mit seinem Fruchtfleisch kombiniert, das in feine Stücke gehackt ist.

4,05 kg / Dose



► Art.-Nr. 311975

Penne Rigate n° 41

Penne Rigate sind eine der bekanntesten und auch vielseitigsten Nudelsorten. Perfekt für die Zubereitung von Ofengerichten und Nudelgerichten mit Saucen mit Schweine- oder Rindfleisch geeignet. Schmecken auch hervorragend zu Saucen mit Gemüse und allgemein - aufgrund ihrer Vielseitigkeit - zu allen Rezepten der mediterranen Küche.

3 kg / Beutel



Art.-Nr. 311970

Linguine n° 7

In der Form kleiner, flacher und schmaler Tagliatelle sind sie entstanden, um mit dem traditionellen Pesto serviert zu werden. Dank des flachen Querschnitts und der leicht konvexen Form sind sie perfekt, um Saucen aufzusaugen und ihnen die vollkommene geschmackliche Varietät zurückzugeben.

3 kg / Beutel

◄ Art.-Nr. 311979

Spaghetti n° 12

Die Spaghetti sind derart vielseitig, dass sie mit jeder Sauce gegessen werden können - von Fisch bis Fleisch, von Gemüse bis Käse. Allerdings schmecken sie auch ohne Sauce, lediglich mit etwas nativem Olivenöl extra und einem Hauch Parmesan hervorragend.

3 kg / Beutel



Leidenschaft für Pasta & Saucenkultur

Die Marke De Cecco steht für authentische italienische Teigwaren in höchster Qualität. Mit ihrem umfangreichen Sortiment an Pasta, Vollkorn- und glutenfreien Varianten unterstützt De Cecco Profiküchen dabei, italienische Gerichte auf Spitzenniveau zuzubereiten. Dank traditioneller Herstellungsverfahren, wie dem langsamen Trocknungsprozess, behalten die Teigwaren ihre unverwechselbare Textur, den intensiven Geschmack und die hohe Aromaintensität.

Ob klassische Pasta, kreative Saucenkombinationen oder moderne Interpretationen italienischer Küche – De Cecco bietet Küchenprofis maximale Flexibilität bei gleichbleibender Qualität. De Cecco ist die ideale Wahl für Gastronomie, Catering und Buffets, die höchsten Wert auf Genuss und Tradition legen.



MILRAM

Food-Service



◀ Art.-Nr. 307094

Frühlingsquark

Eine kurze Zutatenliste und der ausgewogene, natürliche Geschmack wird von den Konsumenten seit 1967 geschätzt und honoriert. Und jetzt endlich – MILRAM Frühlingsquark in einer für die Gastronomie passenden 3 kg Gebindegröße. Der Frühlingsquark ist servierfertig und der ideale Begleiter zu Ofenkartoffel oder Rösti, ebenso zu Fleisch oder Gemüse.

3 kg / Eimer

Genussprodukte für die Profiküche

Milram bietet Profiküchen ein breites Sortiment hochwertiger Milch- und Molkereiprodukte, das speziell für Gastronomie, Catering und Großküchen entwickelt wurde. Die Auswahl reicht von cremigen Quarks wie Frühlings- und Paprikaquark über nahrhafte Frühstücksvarianten wie Vollkorn-Porridge bis hin zu süßen Desserts. Besonders hervorzuheben sind die veganen Produkte, darunter pflanzliche Schoko-Desserts und Sour-Cream-Alternativen, die flexibel in modernen Menüs eingesetzt werden können.

Alle Milram-Produkte überzeugen durch gleichbleibende Qualität, einfache Portionierbarkeit und vielseitige Einsatzmöglichkeiten – ideal für Buffets, kreative Gerichte oder Menübegleitungen. Unter

dem Milram Professional-Label entwickelt das Deutsche Milchkontor (DMK) praxisnahe Lösungen für den Küchenalltag, die Zeit sparen, Arbeitsprozesse erleichtern und gleichzeitig Genuss und Vielseitigkeit bieten. So unterstützt Milram Küchenprofis dabei, abwechslungsreiche Gerichte für alle Ernährungsbedürfnisse und Geschmacksvorlieben zu kreieren.



▼ Art.-Nr. 307126

Paprikaquark

Leckere Paprikastückchen treffen auf Gewürzgurken und Zwiebeln – der servierfertige MILRAM Paprikaquark ist ein echter Alleskönner und besonderer Farbtupfer in jedem Gericht. Jetzt gibt es den beliebten MILRAM Paprikaquark in einer für die Gastronomie passenden 3 kg Gebindegröße. Paprikaquark eignet sich ideal als pikante Komponente für Bowls, Ofengemüse, Wraps, in Saucen oder als Dip. Auch als Basis für überbackene Toast hervorragend geeignet.

3 kg / Eimer



▲▼ Art.-Nr. 259903

Porridge

Porridge, hergestellt aus teilentrahmter Milch, Stärke, Haferflocken und Hafergrütze, wärmebehandelt. Mit einer kurzen Zutatenliste ohne „Schnick-Schnack“: Nur aus Milch, Vollkorn-Hafer und Stärke. Kalt oder warm, süß (oben) oder herzhaft (unten) ein tolles, einfaches Gericht! Ungekühlt lagerfähig und sofort Servierfertig!

1 kg / Packung



Auch vegan überzeugend!

▲ Art.-Nr. 294154

Schmand-Alternative – Sour Cream-Alternative

Ein pflanzlicher Schmand, der vielseitig einsetzbar ist und sich wie milchbasierter Schmand oder Sour Cream anwenden lässt. Auf Basis von Ackerbohnenprotein hat Milram gemeinsam mit Profis ein universelles Produkt entwickelt, das geschmacklich neutral und flexibel einsetzbar ist – sowohl kalt als auch warm. Es kann wie herkömmlicher Schmand oder Sour Cream verwendet werden und überzeugt zum Beispiel als Basis für vegane Flammkuchen.

1 kg / Packung



◀ Art.-Nr. 308462

Schoko-Dessert

Schoko-Desserts sind der Dessertklassiker schlechthin in der Gemeinschaftsverpflegung und dürfen in keinem Angebot fehlen. Milram bieten jetzt eine rein pflanzliche Variante für alle Gäste an. Authentisch im Geschmack, wunderbar cremig und nicht zu süß. Und natürlich direkt servierfertig. Auf Basis von glutenfreiem Hafer und mit Rainforest Alliance zertifiziertem Kakao gefertigt. Ungekühlt lagerfähig.

5 kg / Eimer

Weinvielfalt

mit elegantem Charakter

Die Sanziana-Weine stehen für unkomplizierten Trinkgenuss, klare Stilistik und verlässliche Qualität. Die Linie umfasst ausgewählte, trockene Weine aus klassischen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay sowie einen frischen Rosé aus Pinot Noir. Jeder Wein überzeugt durch eine ausgewogene Aromatik, harmonische Struktur und eine Stilistik, die sowohl solo als auch als vielseitiger Speisenbegleiter überzeugt.

Ob fruchtbetonter Weißwein, eleganter Rosé oder ausdrucksstarker Rotwein – die Sanziana-Weine bieten eine breite Auswahl für unterschiedliche Anlässe und gastronomische Konzepte. Sie eignen sich gleichermaßen für den offenen Ausschank, die Menübegleitung oder als zuverlässige Empfehlung auf der Weinkarte und sprechen sowohl Gelegenheitsgenießer als auch anspruchsvolle Gäste an.

Hinter der Marke Sanziana steht das Weingut Cramele Recas, Rumäniens führendes Weingut. In der westlichen Weinbauregion Banat verbindet Cramele Recas jahrzehntelange Weinbautradition mit modernem Kellerhandwerk und internationaler önologischer Expertise. Das Ergebnis sind Weine, die das Potenzial der Region widerspiegeln und gleichzeitig einen zeitgemäßen, internationalen Stil verfolgen.

Mit großer Sorgfalt im Weinberg, moderner Technik im Keller und einem klaren Qualitätsanspruch schafft Cramele Recas die Grundlage für Weine, die heute weltweit geschätzt werden. Die Sanziana-Linie steht dabei exemplarisch für die Philosophie des Weinguts: zugängliche, charaktervolle Weine zu erzeugen, die Genuss, Qualität und Vielseitigkeit vereinen.



◀ Art.-Nr. 140738

Cabernet Sauvignon – Sanziana – Rotwein – trocken

Der Cabernet Sauvignon begeistert mit seinem eleganten Stil. Er eignet sich wunderbar zu würzigen Steaks und herzhaften Käsesorten oder ist solo ein echter Genuss. Aus der erklingenden Weinregion Banat überzeugt dieser reinsortige Cabernet Sauvignon mit intensiven Aromen und Herkunftscharme.

Mit Aromen von Brombeere, Heidelbeere, Schwarze Johannisbeere und Eukalyptus.

13,0 % Vol.; Füllmenge 0,75 Liter

6 Flaschen / Karton

▶ Art.-Nr. 316544

Pinot Noir – Sanziana – Rotwein – trocken

Der Sanziana Pinot Noir begeistert mit seiner herrlich cremigen Textur und balancierten Aromatik.

Perfekt als Begleiter zu Grillgerichten oder Pasta.

Auch solo ist er ein wahrer Genuss.

Dieser exquisite Rotwein aus Rumänien vereint Aromen von Cranberry, Erdbeere, Pflaume, Rote Johannisbeere, Sauerkirsche und Pfeffer.

13,0 Vol. %; Füllmenge 0,75 Liter

6 Flaschen / Karton





◀ Art.-Nr. 316545

Chardonnay – Sanziana – Weißwein – trocken

Der Chardonnay besticht durch seine Eleganz und seine strahlend goldene Farbe. Genießen Sie ihn zu gegrilltem Fisch oder hellen Fleischgerichten für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Dieser exquisite Wein vereint Aromen von Haselnuss und Vanille.

12,5 % Vol.; Füllmenge 0,75 Liter

6 Flaschen / Karton

▶ Art.-Nr. 259540

Sauvignon Blanc – Sanziana – Weißwein – trocken

Der Sauvignon Blanc begeistert durch seinen frischen, fruchtigen Stil und eine harmonische Balance. Er schmeckt perfekt zu leichten Gerichten, wie Fisch und Salaten – ist aber auch solo ein Geschmackserlebnis. Hergestellt aus hochwertigen Sauvignon Blanc Trauben mit Aromen von Ananas, Litschi, Pfirsich und Stachelbeere.

12,0 % Vol.; Füllmenge 0,75 Liter

6 Flaschen / Karton



◀ Art.-Nr. 262787

Pinot Noir – Sanziana – Roséwein – trocken

Eleganter Pinot Noir Rosé mit zarter Roséfarbe. Trocken, leicht und modern im Stil – ideal für den Sommer.

Frisch und harmonisch mit Aromen von Pfirsich, Apfel, Zitrus und feinen floralen Noten.

11,5 % Vol.; Füllmenge 0,75 Liter

6 Flaschen / Karton



Prickelnder Genuss *auch ohne Alkohol*

Sekt verbindet prickelnde Leichtigkeit mit feinem Aroma und sorgt für genussvolle Momente bei jeder Gelegenheit. Ob als Aperitif, Begleitung zu Menüs oder bei besonderen Feierlichkeiten – er bietet ein festliches Erlebnis, das Gäste begeistert, ganz ohne Alkohol.

▶ Art.-Nr. 303756

Sekt "Smaragd" – alkoholfrei

Ein fein perlendes Genusserlebnis, harmonisch vereint mit lebendiger Säure und ausgewogener Fruchtsüße – die stilvolle Alternative für alle, die Sekt schätzen und bewusst auf Alkohol verzichten;

0,0 Vol.-%; Füllmenge 0,75 Liter

6 Flaschen / Karton



◀ Art.-Nr. 101692

Bio Appleritif „Apfel&Rose“ – alkoholfrei

Spritzig, saftig, vollmundiger Apfelgeschmack mit einem Hauch von Rosen. Ein herrlich erfrischendes alkoholfreies Getränk für festliche Anlässe. Die feine Fruchtsüße frischer, ausgereifter Äpfel vereint sich mit der zarten Rosennote zu einem raffinierten Geschmackserlebnis. Angenehm weich und zugleich spritzig-frisch.

Füllmenge 0,75 Liter

6 Flaschen / Karton



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

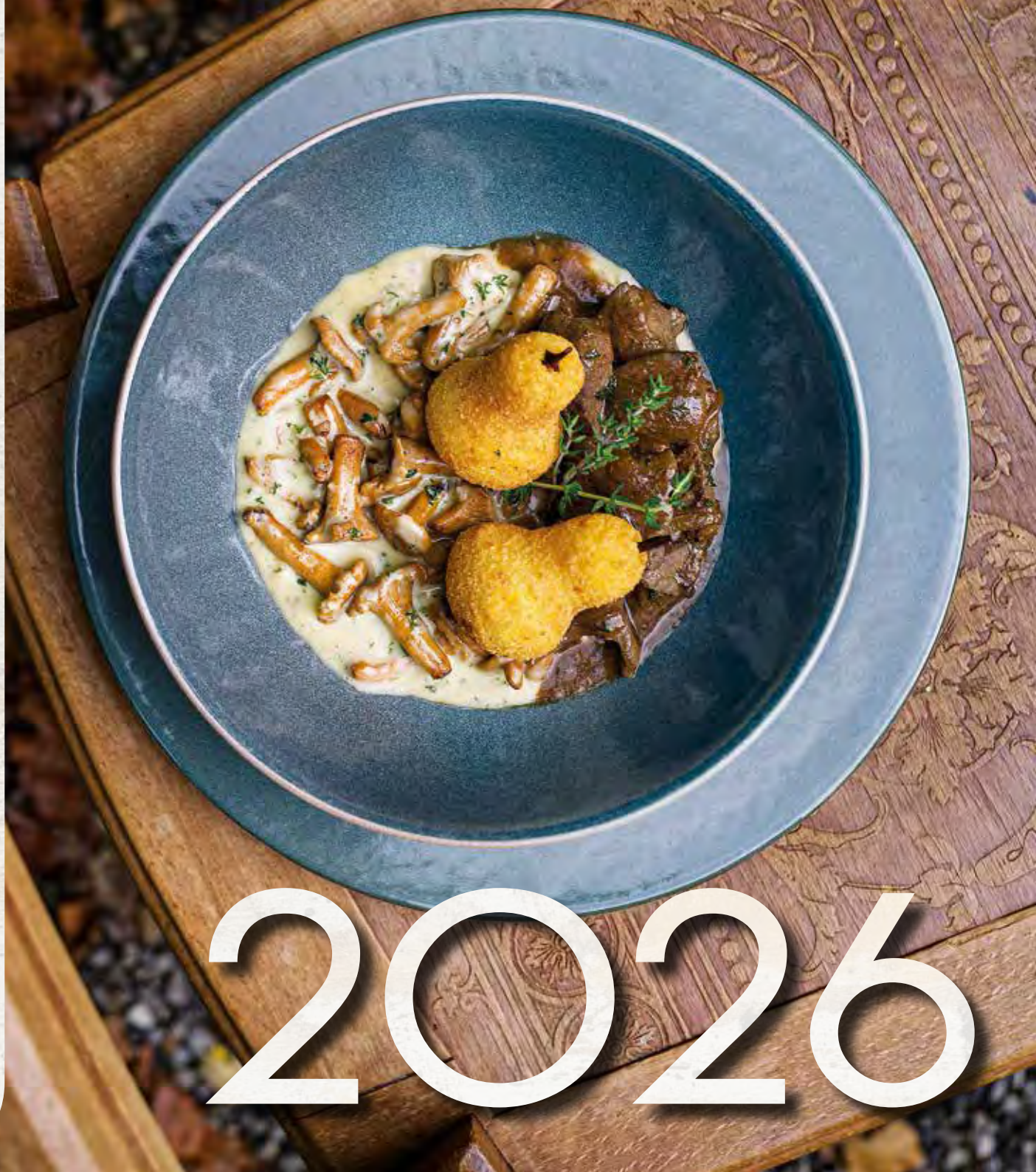
Wir sind zertifiziert:



Verantwortungsbewusst produziert:



Alle Angebote sind freibleibend · Solange der
Vorrat reicht · Irrtum vorbehalten · Produktabbil-
dungen können vom Original abweichen.



2026