

Impulse 2026



Auf einen Blick

Begrüßung S. 3

Recker Feinkost S. 4-5

Lorem ipsum S. 6-7

Lorem ipsum S. 8

Lorem ipsum S. 9

Lorem ipsum S. 10-11

Lorem ipsum S. 12

Lorem ipsum S. 13

Lorem ipsum S. 14-15

Lorem ipsum S. 16-17

Lorem ipsum S. 18



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

Liebe Kundinnen und Kunden,

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

Auch wir bei **Recker Feinkost** sind ständig auf der Suche nach neuen Ideen, Produkten und Konzepten, um unser Sortiment abwechslungsreich und zeitgemäß zu gestalten. Mit der zweiten Ausgabe unserer **Impulsbroschüre** möchten wir uns sowie unser Unternehmen kurz vorstellen und 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 – für besondere Genussmomente und gemeinsamen Erfolg.

Viel Freude beim Entdecken und Ausprobieren!
Herzlichst

Kira Kathmann
& Yalcin Housein



Innovation, Service, Leidenschaft

Seit 1957, also über fast 70 Jahre, sind wir für Sie unterwegs mit dem Ziel, gemeinsam unvergessliche Momente zu schaffen.

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

Wir versorgen Sie mit unseren innovativen und exquisiten Produkten von drei Standorten aus. Jede Nacht, wenn viele schlafen, krempeln zahlreiche Recker-Mitarbeitende die Ärmel hoch, damit die bestellte Ware

am nächsten Tag pünktlich im gesamten Liefergebiet ankommt. Neben den drei Hauptstandorten mit Lagerkapazitäten betreiben wir zwei Warenumschlagsplätze – in Schiffdorf bei Bremerhaven und in Hannover.

Durch langjährige, verlässliche Zusammenarbeit mit Lieferanten können wir eine Vielzahl sogenannter Transferartikel anbieten. Das sind Artikel, die wir bei einer Bestellung bis zu einer bestimmten Uhrzeit am nächsten Tag liefern, obwohl sie bei uns keinen festen Lagerplatz haben. So ermöglichen wir Ihnen eine größere Vielfalt an kurzfristig verfügbaren Waren – flexibel und zuverlässig.



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



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

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 sowie die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Lieferanten und Kunden sorgen dafür, dass wir gemeinsam fair und auf Augenhöhe erfolgreich arbeiten.

Uns geht es nicht nur darum, Speisen, Getränke und alles andere termin-

gerecht zu liefern. Wir möchten Sie aktiv unterstützen – etwa mit Menükarten, Speiseplänen, Kassensystemen und weiteren Dienstleistungen. Unsere Fachberaterinnen und Fachberater im Außen- und Innendienst stehen Ihnen persönlich zur Seite und helfen dabei, Räume für Kommunikation, Erinnerungen und unvergessliche Momente zu schaffen.

Lassen wir gemeinsam die Gastroherzen höher schlagen!

Unsere Eigenmarken – Vielfalt, Qualität und Genuss

Mit unseren Eigenmarken bieten wir Ihnen ein durchdachtes Sortiment, das auf die Bedürfnisse der Profiküche zugeschnitten ist. Die Eigenmarken aus unserem Sortiment stehen für zielgerichtete Qualität – jede einzelne entwickelt, um Ihre Profiküche 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, die sich nach Ihren individuellen Qualitäts- und Anwendungsanforderungen richten. 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 ganzheitliches Sortiment hochwertiger Heißgetränke aus biologischem Anbau – von aromatischen Kaffees über vielfältige Teevarianten bis hin zu vollmundigem 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 SEAFOOD sind hochwertige Meeresdelikatessen mit Verantwortungs-Anspruch: Unter der Marke **Mermaid** finden Sie ausgewählte Seafood- und Fischprodukte aus ergiebigen Fanggebieten und verantwortungsvoll geführten Zuchtbetrieben weltweit, die durch kontrollierte Qualität und nachvollziehbare Herkunft überzeugen.



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, traditionellen Herstellungsweisen und Geschichten aus ihren Herkunftsregionen – von aromatischen Antipasti und Oliven über exquisite Essige und Öle bis hin zu Pasta, Käse, Saucen und Fischspezialitäten.



RODEO – Ranch Quality für höchste Steak-Ansprüche: Diese Premium-Fleischmarke vereint hochwertige Rind-, Lammfleisch aus verantwortungsvoller Weidehaltung, lückenlos rückverfolgbarer Herkunft und klar definierten Zuschnitten. Persönlich bekannte Produzenten, Grasfütterung und kontrollierte Qualität garantieren intensiven Geschmack und verlässliche Ergebnisse.

Internationale Foodtrend

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

Frostkrone steht dabei 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 und bringt kreative, trendige Snacks 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 Foodservice.

▼► Art.-Nr. 313279

TK Crispy Tex-Mex Snacks

Eine verlockende Mischung aus 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 Corny Dogs sind herzhaft, kleine Würstchen, die umhüllt sind von einem besonders krossen Cornflakes-Coating. Bestens geeignet für den nächtlichen Hunger aller Partygänger, Nachtschwärmer und Kühlschranks-Checker. Mit unserem Tomaten-Paprika-Dip ein amerikanischer Snack-Traum!

Stückgewicht ca. 14-17 g

1 kg (ca. 59-71 Stück) / Beutel



◄ Art.-Nr. 313281

TK Mac & Cheese Cubes Bacon

Italienische Makkaroni mit würzig, cremiger Schmelzkäsesoße, goldgelb kross paniert in Tempura. Schnell zubereitet, finden die kleinen Leckerbissen sofort begeisterte Abnehmer. Erst einmal probiert, wird der käsiges Gaumenspaß zum absoluten Liebling bei Jung und Alt. Diese kleinen Käseballchen haben den unwiderstehlichen Geschmack von Mac and Cheese in einen so 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 regional verwurzelte 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 – vorgebacken.

Stückgewicht ca. 22 g

1 kg (ca. 45 Stück) / Beutel



▲ Art.-Nr. 113990

TK Rösti Rosmarin

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 Kartoffelrösti. 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

1 kg (ca. 25 Stück) / Beutel

► Art.-Nr. 77922

TK Pfannen-Rösti

Die 11er Pfannen-Rösti sind rustikale Klassiker, herrlich knusprig und vielseitig in der Verarbeitung. Die vorgebackenen 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 kann und mit der Größe überzeugen.

Stückgewicht ca. 220 g; Ø 17 cm

12 Stück / Karton



► Art.-Nr. 91120

TK Combi Frites

Die 11er Combi Frites sind speziell für den Einsatz im Kombidämpfer entwickelt worden und bieten eine hervorragende Lösung für Gastronomiebetriebe, die goldgelbe und knusprige Pommes Frites ohne den Einsatz von Fett genießen möchten. 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! Das 11er Rösti ist ein herausragendes Produkt, das die authentische Erfahrung eines hausgemachten Kartoffelröstis bietet. Mit einer leicht angebratenen und herrlich knusprigen Textur besticht es durch seine wie 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 Kartoffelkroketten. Mit ihrer außergewöhnlichen Birnenform und der köstlichen Panade sind sie eine besondere Delikatesse, die sich besonders gut an 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

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 Snacklösungen für den Außer-Haus-Markt. Was 2002 als Idee begann, frische Sandwiches in hochwertiger 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, konzipiert für Bistros, Bäckereien, Systemgastronomie, Tankstellen und moderne To-Go-Konzepte. The Sandwich Man verbindet handwerkliche Produktanmutung mit moderner Prozesssicherheit – geschmacklich überzeugend.



◀ Art.-Nr. 314496

TK Panini Salami

Goldbraunes Ciabatta mit Röststreifen, belegt mit würziger Salami und zerlaufenem Gouda, verfeinert mit einem würzigen Paprika-aufstrich. 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 Ruccola-Basilikum-Pesto. Eine ausgewogene, vegetarische Alternative mit moderner Geschmacksnote. Vegetarisch. Stückgewicht ca. 230 g

20 Stück / Karton



◀ Art.-Nr. 314376

TK Panini Poulet Curry

Goldbraunes Ciabatta, belegt 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, belegt mit zartem Hinterkochschinken, zerlaufenem Gouda und cremiger Frischkäse-zubereitung. Der Klassiker für jede Snacktheke. Stückgewicht ca. 210 g

20 Stück / Karton

Lammfleisch

in Rodeo Qualität

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 für Schmorgerichte. Neuseeland. Halal. Stückgewicht ca. 1,7 kg

kg



► Art.-Nr. 56179

FrISChe Lammhüften – ohne Deckel

Lammhüften mit leichter Marmorierung und zarte Spezialität. Ohne Fettdeckel, ideal zum Braten und Grillen.

Stückgewicht ca. 175 g; 4 Stück im Pack.

kg



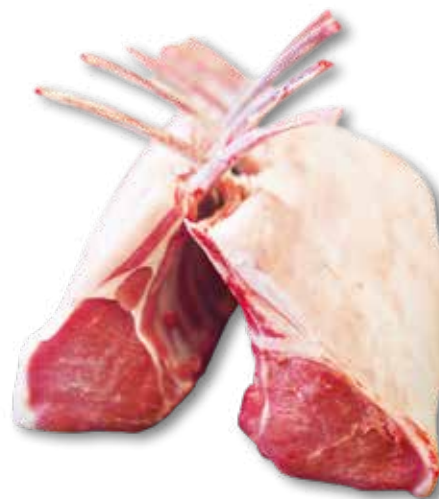
◄ Art.-Nr. 56193

FrISChe Lammkronen für „Medaillons“ mit Stiel – nicht geschnitten

Lammkrone, ohne Fettdeckel. Rippenenden geputzt, einzeln mit dem Messer portionierbar für Lamm-Medaillons mit Knochen. 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 Beginn an für saftige, aromatische Steaks höchster Qualität. Nach rund 15 Jahren ist Rodeo heute für eine vielseitige Auswahl hochwertiger Fleischartikel aus mehreren Ländern bekannt, darunter Argentinien, Uruguay, Irland und weitere renommierte Herkunftsregionen.

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 naturtrüb, Rhabarber, Maracuja oder Schwarze Johannisbeere überzeugen durch ausgewogene Fruchtigkeit und authentischen Geschmack. Abgefüllt in der Mehrwegflasche sind sie die ideale Wahl für nachhaltige Getränkekonzepte in Gastronomie und Care-Bereichen.

▼ Art.-Nr. 119664

Bio Apfelschorle – 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. Mehrwegflasche 0,33 Liter

24 Flaschen / Kiste

► Art.-Nr. 119665

Bio Rhabarberschorle – naturtrüb

Ebenfalls auch aus Bio-Direktsaft. Die naturtrübe Bio Rhabarberschorle verbindet das Beste aus heimischem Urgeschmack mit einer erfrischenden Zitrusnote und spritzigem Wasser aus den Alpen. Mehrwegflasche 0,33 Liter

24 Flaschen / Kiste

◄ Art.-Nr. 119667

Bio Schwarze Johannisbeerschorle – naturtrüb

Heimische, schwarze Johannisbeere und spritziges Wasser aus den Alpen sind die Basis dieser herrlichen Schorle.

Mehrwegflasche 0,33 Liter

24 Flaschen / Kiste

◄ Art.-Nr. 291539

Bio Maracujaschorle – naturtrüb

Exotischer Bio-Direktsaft von fruchtigen Maracujas und frisches Alpenwasser schaffen eine herrliche Schorlenkreation.

Mehrwegflasche 0,33 Liter

24 Flaschen / Kiste



Fruchtige Eistees

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 unseren Eistee sooo 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.



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 überzeugen als auch durch ihre praktische Handhabung überzeugen.

Die Alba-Linie überzeugt durch ansprechende Präsentation, einfache Portionierung und hochwertigen Geschmack, der Gäste begeistert und Serviceprozesse erleichtert. So vereint so traditionelle Rezepturen, sorgfältig ausgewählte Zutaten und ein Gespür für aktuelle Genuss- und Servicetrends.

5 Schritte zum Genuss:

- Schritt 1** Leere Dessertgläser bereitstellen.
- Schritt 2** Dessert-Refill 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!

„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, Buffets oder als attraktives Zusatzangebot in Gastronomie und Hotellerie. Mit vier Dessertkreationen können Sie Ihr Dessertangebot einfach und kalkulationssicher erweitern.

▼ Art.-Nr. 298603

TK Erdbeertiramisu Refill

Fruchtiges Refill-Dessert für Weck-Gläser. Bestehend aus Erdbeere, Bisquit und cremiger Mascarpone.

Stückgewicht 45 g

35 Stück / Karton

▲ Art.-Nr. 313387

TK Pistazientiramisu Refill

Feines Refill-Dessert für Weck-Gläser. Cremiges Pistazien-Tiramisu auf luftigem Biskuit – für elegante Genussmomente.

Stückgewicht 45 g

35 Stück / Karton

▼ Art.-Nr. 315483

TK Caramel Crumble Refill

Verführerische Karamellcreme kombiniert mit knusprigem Crumble – ein Dessertklassiker neu interpretiert.

Stückgewicht 45 g

35 Stück / Karton

▲ Art.-Nr. 315484

TK Panna Cotta Refill

Klassisches italienisches Dessert als Refill für Weck-Gläser. Sanfte Vanille-Panna Cotta mit leichter, cremiger Textur für jeden Anlass.

Stückgewicht 50 g

35 Stück / Karton

Rodeo Steak – ein Erfolgskonzept

Yuca Loca bringt mit innovativen Maniok-Fritten eine spannende Alternative zu klassischen Pommes in die Profiküche. Die Fritten werden aus der Yuca-Wurzel (auch Maniok oder Cassava genannt) gefertigt – einer traditionellen süd-amerikanischen Knollenfrucht, die von Natur aus glutenfrei, vegan und reich an komplexen Kohlenhydraten sowie wertvollen Nährstoffen ist.

Die vorgegarten Yuca Fritten lassen sich einfach wie herkömmliche Pommes zubereiten und bieten ein charaktvolles Genuss-Erlebnis mit außen knuspriger und innen weicher Textur. Durch die schonende Verarbeitung sind sie ungekühlt lagerbar und lange haltbar, was für Profiküchen eine flexible und praktische Komponente bedeutet.

Ob als Beilage, kreative Hauptkomponente oder spannende Beilagen-Variante zu Burgern, Salaten und internationalen Gerichten – Yuca Loca Maniok-Fritten eröffnen vielseitige Einsatzmöglichkeiten und begeistern Gäste mit einem aromatischen Geschmack jenseits der klassischen Pommes.

Manjok Fritten

*Yuca Loca – Queen of Fries aus Süd-
rika*

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.



Dry-Aged-Premiumfleisch aus Deutschland

True Wilderness GmbH gilt als einer der Pioniere der Dry-Aging-Tradition in Deutschland. Das inhabergeführte Unternehmen hat sich darauf spezialisiert, hochwertiges Rind-, Kalb- und Schweinefleisch aus deutschen Landwirten über mehrere Wochen trocken am Knochen zu reifen und so intensive Aromen, zarte Texturen und außergewöhnlichen Geschmack zu entwickeln.

True Wilderness vereint traditionelles Handwerk mit modernster Technik. Jeder Produktionsschritt – von sorgfältiger Rohstoffauswahl über kontrollierte Reifeprozesse bis zur fachmännischen Verarbeitung – ist darauf ausgelegt, höchste Qualitätsstandards einzuhalten und den typischen nussigen Geschmack von Dry-Aged-Fleisch herauszuarbeiten.

True Wilderness beliefert Profis aus Gastronomie, Fachhandel und Foodservice, die Wert auf exklusive Fleischqualität und verlässliche Lieferbarkeit legen. Das Sortiment umfasst klassische Steak-Cuts, Spezialitäten und weiterverarbeitete Produkte wie Burger-Varianten – alle mit dem unverwechselbaren Charakter der Dry-Aging-Reifung.

Premiumfleisch

für Genussmomente

Mit den Produkten von True Wilderness bereichern wir unser Sortiment um erstklassige Fleischlösungen, die sich ideal für gehobene Gastronomie, Grill- und BBQ-Konzepte oder besondere Menüangebote eignen. Die Kombination aus traditioneller Reifung, sorgfältiger Verarbeitung und deutschem Premiumfleisch gewährleistet ein intensives Geschmackserlebnis – vom klassischen Steak bis zu innovativen Cuts.

Die Kunst des Alterns

Bei True Wilderness wird das Fleisch durch den Dry Aging Reifeprozess bzw. die Trockenreifung veredelt. Dabei reift es über mehrere Wochen trocken am Knochen – ganz nach dem Motto: „Was lange reift, wird endlich gut“. Das Ergebnis ist Dry Aged Beef in höchster Qualität mit intensivem, nussigem Geschmack.

Die Reifung am Knochen ist eine alte Handwerkskunst, die lange in Vergessenheit geraten war. True Wilderness nutzt diese traditionelle Methode, um Fleisch zu veredeln und seine Textur sowie sein Aroma zu perfektionieren. Heute gilt das Dry Aged Beef von True Wilderness als besonders begehrt unter Fleischliebhabern und als ein Genuss für echte Feinschmecker.

Dabei beginnt der Weg der Fleischveredelung bereits bei der Auswahl der richtigen Rinder. Entscheidend ist Fleisch von hoher Qualität, das durch eine sorgfältige Aufzucht der Tiere entsteht. Verarbeitet wird ausschließlich Fleisch von ausgewählten deutschen Landwirten, deren Produkte höchste Standards erfüllen.



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. 56478

Basilikumpüree

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

450 g / Dose

▲ 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 frische zitronige Geschmack erhalten bleibt. Ideal für Wok-Gerichte, aber auch sehr gut als orientalisches Aroma in Suppen, Saucen oder Desserts geeignet.

450 g / Dose

► Art.-Nr. 153731

Schwarzes Knoblauchpüree

Schwarzer Knoblauch wird durch Fermentierung der Knoblauchzwiebel hergestellt. Da die Zucker und Aminosäuren in der Zwiebel reagieren, entstehen die tief schwarze Farbe und der einzigartig

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. 289803

Grünes Pesto

Das berühmte Gewürz aus der italienischen Küche. Das frischgekühlte grüne Pesto besteht aus Basilikum, Käse, Pinienkernen, Knoblauch und Olivenöl. Das Pesto Verde hat einen konzentrierten und vollen Geschmack, der typisch für das italienische grüne Pesto ist. Vegan.

325 g / Dose

▶ Art.-Nr. 293202

Pesto all'Arrabbiata

„Wütende Sauce“ bedeutet ihre Namen ins Deutsche übersetzt. Hergestellt aus sonnengereiften Tomaten und rotem Pfeffer, verleiht dieses würzige Produkt (Pasta-)Gerichten einen lebendigen Kick. Pesto all'Arrabbiata passt perfekt zu Pasta, eignet sich aber auch hervorragend zum Würzen von Gerichten.

450 g / Dose



Chimichurri herb mix





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.



Sonne in Tomaten gereift

► 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 feinste 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. Aber sie 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 – seit 1886. 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.



Alkoholfrei

mit dem gewissen Prickeln

Ob als stilvoller Apéritif, feine Begleitung zum Essen oder bewusste Alternative zum Anstoßen – alkoholfreie Sekte und Apéritifs überzeugen heute mit ausgewogener Frische, feiner Frucht und überraschender Tiefe. Sie bieten Genussmomente für jede Gelegenheit – ohne Alkohol, aber mit vollem Geschmack.



◀ 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



◀ Art.-Nr. 126802

Rotkäppchen Sekt – alkoholfrei, weiß

Rotkäppchen Alkoholfrei verspricht unbeschwerten Genuss und überzeugt durch seinen fruchtig-frischen, lebendigen Geschmack, der an reife, gelbe Früchte erinnert. Enthält Sulfite.

Füllmenge 0,2 Liter

12 Flaschen / Karton

◀ Art.-Nr. 20023

Priseco Bio Nordherb – alkoholfrei

Rubinrot. Null Alkohol. Herrlich Erfrischend. Die prickelnde Cuvée aus Apfel, Aronia und Gewürzen duftet herrlich nach roten Früchten, Holunderblüten und Lavendel. Zitronenthymian und feinerlige Kohlensäure machen Lust auf mehr. Eine prickelnde alkoholfreie Alternative – ohne aufdringliche Süße. Natürlich Vegan.

Füllmenge 0,75 Liter

6 Flaschen / Karton

▶ Art.-Nr. 88370

Sekt LIGHT live Sparkling – alkoholfrei, weiß

Die Alternative für alle, die Sekt lieben, aber auf Alkohol verzichten möchten. Ein fein-perlendes Geschmackserlebnis, spannungsreich kombiniert mit angenehmer Säure und tragender Fruchtsüße. 0,0 Vol.-%. Füllmenge 0,75 Liter

6 Flaschen / Karton





◀ Art.-Nr. 314918

Tomatensuppe mit Schlagsahne

Würzige Tomatensuppe nach klassischer Rezeptur und mit Zwiebeln 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, Paparika, 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



NEU von Wernsing: 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 Zitronen-Curry Suppe und Rote Currysuppe. 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 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.



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 · Produktabbildungen können vom Original abweichen.



2026