

Gültig bis
30.09.2025



Recker

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

ROCKT

...die Pfifferling-Saison

Sie sind klein, goldgelb und eine echte Delikatesse: Pfifferlinge rocken die Küche! Direkt aus dem Wald auf den Teller bringen sie ordentlich Aroma in die Pfanne – nussig, würzig, wild. Egal ob mit Kalb, Pasta oder vegetarisch: Jetzt ist Pfifferlings-Zeit – und wir drehen voll auf!

WILD AUF PILZ? DANN LIEFERN WIR!

Frische Pfifferlinge!

▼ Art.-Nr. 34568

Frische Pfifferlinge – küchenfertig – mittel

Küchenfertig, gewaschene Pfifferlinge mit mittlerer Größe. Das »Gold des Waldes« ist ein saisonales Highlight und macht sich hervorragend in Rahmsoupen, zu Pasta, Fleisch- oder Wildgerichten. Überzeugen mit intensivem Aroma und perfekter Konsistenz – ideal für die schnelle Profi-Küche in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

1 kg / Korb



Art.-Nr. 103037

Frische Pfifferlinge – küchenfertig – unsortiert

Küchenfertige, gewaschene Pfifferlinge in gemischten Größen – natürlich, aromatisch und vielseitig einsetzbar. Ideal für cremige Soupen, herzhafte Fleischgerichte oder vegetarische Menüs.

1 kg / Korb



► Art.-Nr. 59525

TK Pfifferlinge – unsortiert – blanchiert

In unterschiedlichen Größen, passen diese Pfifferlinge hervorragend auch für Füllungen, Suppen oder Saucen zu verwenden.

1 kg / Beutel



◀ Art.-Nr. 59686

TK Pfifferlinge – klein – blanchiert

Die kleine Sortierung Pfifferlinge mit dem gleichen, delikaten Geschmack, wie man es von Pfifferlingen gewohnt ist.

Ø bis zu 15 mm

1 kg / Beutel



► Art.-Nr. 59526

TK Pfifferlinge – groß – blanchiert

Passen besonders gut zu Wildgerichten oder in delikate Pilzragouts. Ausgewählte, blanchierte, kleine Pfifferlinge.

Ø bis zu 45 mm

1 kg / Beutel



◀ Art.-Nr. 55454

TK Waldpilzmischung

Fein abgestimmt aus fünf verschiedenen Sorten Edelpilzen. Eine aromatische Grundlage für die anspruchsvolle Küche (Pfifferlinge, Champignons, Maronenröhrlinge, Butter- und Steinpilze).

1 kg / Beutel



DIE PASSENDEN BEGLEITER

▼ Art.-Nr. 95059

TK Maishähnchenbrust »Supreme«

Feines Brustfilet von jungen Maishühnern mit dem ersten Glied des Flügels. Beliebte Geflügelvariation aus Frankreich. Stückgewicht ca. 220-260 g

ca. 5 kg (ca. 20 Stück) / Karton



▲ Art.-Nr. 55856

TK Hirschrouladen mit Pfifferlingsfüllung

Ein starker Fleischmantel (ca. 150 g), aus der frischen Hirscheule geschnitten, gefüllt mit kleinen Pfifferlingen, Zwiebeln, Speck, Sauerrahm und Gewürzen.

Stückgewicht ca. 200 g

5 Stück / Packung

◀ Art.-Nr. 81926

TK Rehkeule – ohne Knochen

Von europäischen Rehen, nach höchsten Qualitätsvorgaben im zertifizierten Betrieb zerlegt. Passt perfekt zu Pfifferlingen.

Stückgewicht ca. 1,1-2,4 kg

kg



▲ Art.-Nr. 58914

Frisches Schweinefilet – ohne Kopf und ohne Kette

Ein beliebter Klassiker für das ganze Jahr – zu braten im Ganzen oder für kurzgebratene, zarte Schweinemedallions zu verwenden. Vakuumverpackt.

Stückgewicht 300-450 g

kg

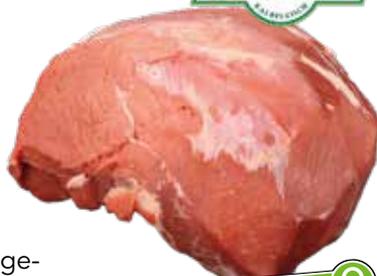
► Art.-Nr. 85567

Frische Kalbsoberschale – rosé und ohne Deckel

Ein hervorragendes Fleischstück für viele Anwendungen geeignet. Für dünne »Wiener« Schnitzel oder aber auch für Rouladen geeignet. Beides, z.B. mit Pfifferling-Sauce oder einer Füllung aus Schalotten und Pfifferlingen ein echter Leckerbissen.

Stückgewicht ca. 2,5-3,5 kg

kg



AUS DER REGION



► Art.-Nr. 52564

Frische argentinisches Roastbeef – ohne Kette

Fachmännisch aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks. Besonders aromatisch im Geschmack, u. a. durch den so typischen Fettrand und die Grasfütterung. Ideal auch als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten.

Stückgewicht ca. 3,5-5 kg

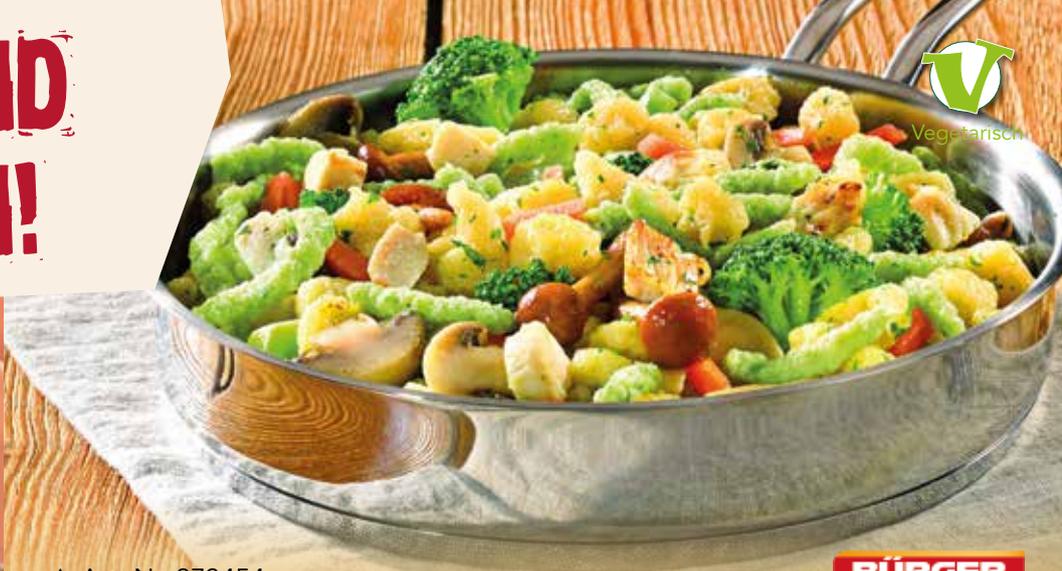
kg



MEHR ZU UND MIT PILZEN!



Vegetarisch



BÜRGER
PFANNKUCHE

▲ Art.-Nr. 273454

TK Spätzle-Pilz-Pfanne – vegetarisch

Fix und fertig zubereitetes Pfannengericht mit feinen Eierknöpfle und Spinat-spätzle, kombiniert mit Champignons, Stockschwämmchen, Broccoli, Karotten und Zwiebeln. Unterverpackt im 2,5-kg- Beutel.

5 kg (2 Beutel) / Karton



▲ Art.-Nr. 90289

TK Lunette mit Trüffel – unegart

Kleine, runde Teigtaschen mit einem Füllungsanteil von 48% schwarzem Trüffel und Parmigiano Reggiano D.O.P. Stückgewicht ca. 8,5 g

3 kg / Beutel

▶ Art.-Nr. 58624

TK Semmelknödel

Küchenfertig gewürzte Knödel – nach klassischem, bayerischem Hausrezept. Unterverpackt im 2,5-kg-Beutel. Stückgewicht ca. 75 g

5 kg (ca. 66 Stück) / Karton



▼ Art.-Nr. 62920

TK Mini Semmelknödel – küchenfertig

Fertig 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. 92553

TK Panzerotti »Steinpilze« – unegart

Halbmondförmige Teigtasche mit einem Füllungsanteil von 60% aus Steinpilzen und Grana Padano D.O.P. Stückgewicht 22 g

3 kg / Karton



▲ Art.-Nr. 77922

TK Pfannen-Röstis – vorgebacken

Vorgebacken in Pflanzenöl. Das knusprige Kartoffel-Rösti lässt sich in einer eisernen Pfanne, auf der Grillplatte oder im Kombidämpfer einfach zubereiten. Wie handgemacht. Stückgewicht ca. 220 g

12 Stück / Karton

▶ Art.-Nr. 102814

TK Mini-Kartoffelrösti-Schiffchen

Als Schiffchen geformte Kartoffelrösti. Kalt und auch warm befüllbar mit Kräuterquark, Pfifferlingragout, Currywurst, Züricher Geschnetzeltes, Lachsstreifen usw. Ein echter Leckerbissen auf jedem Buffet! Unerpackt in 2 Beutel. Stückgewicht ca. 40 g

4 kg (ca. 100 Stück) / Karton





hilcona
FOODSERVICE



▲ Art.-Nr. 49598
TK Maisgnocchi/Polentagnocchi
Mit Maisgriess gefertigte Gnocchi. Raffinierte Beilage zu Pfifferlingen und Fleischgerichten. Für die Zubereitung in Pfanne, Kochtopf und Kombidämpfer. Stückgewicht ca. 6 g
2,5 kg / Beutel



▲ **Frische Bratkartoffeln – »fix und fertig«, gegart**

Frische, gegarte Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Katenschinkenspeck. Vakuumverpackt. In zwei Gebindegrößen erhältlich:

Art.-Nr. 78611
12 kg (4 Beutel) / Karton

Art.-Nr. 99409
10 kg (10 Beutel) / Karton



◀ Art.-Nr. 57474

TK Kroketteen rund »Pommes Croquettes«

Kleine runde Kroketteen, hergestellt aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen. Schnell zuzubereiten.

Stückgewicht ca. 12,5 g
5 kg (2 Beutel) / Karton



▼ Art.-Nr. 85753

TK Eierspätzle

Eine typisch schwäbische Spezialität wie von Hand gemacht, als Beilage zu Wild und Geflügel oder in Form von Käsespätzle bzw. Gratin für die Tellermitte.

5 kg (2 Beutel) / Karton



◀ Art.-Nr. 72954

TK Rösti »wie hausgemacht« – vorgebacken

Flaches, annähernd rund geformtes Rösti mit farblich unterschiedlicher Oberfläche von goldgelb bis leicht bräunlich. Unterverpackt zu 3 kg im Beutel. Durchmesser ca. 8 cm. Stückgewicht ca. 50 g

6 kg (ca. 120 Stück) / Karton



◀▶ Art.-Nr. 265628

TK Blätterteigplatten

Fertig ausgerollter Blätterteig in bester Konditorqualität. In 10 Minuten aufgetaut. Servieren Sie eine raffinierte Variante mit Spargel- und Schinkenfüllung. Stärke 3,5 mm; 380 x 580 mm; Stückgewicht 800 g

16 Stück / Karton



DAZU NOCH SAUCEN!



► Art.-Nr. 41525

Waldpilzsaucе »Gourmet-Qualität«

Cremige, hellbraune Sauce mit harmonischem Waldpilzgeschmack und reichhaltigen, feinstückigen Waldpilzeinlagen mit mittlerer, cremiger Bindung. Ideal zu Geflügel und Braten, sowie Wild-, Kartoffel- und Nudelgerichten. Ergibt 6 x ca. 7 Liter. Füllmenge Dose 1 kg.

6 Dosen / Karton



Vegetarisch



◀ Art.-Nr. 55372

Steinpilzcreme mit Trüffeln

Mit weißen Trüffeln angereichert, mit intensivem Geschmack und starkem Aroma, höchst ergiebig und sparsam in der Verwendung. Zum Verfeinern von Risotto- und Pastagerichten aller Art sowie für herzhaft Backwaren.

580 ml / Glas

▲ Art.-Nr. 280302

Professional Demi-Glace Saucenbasis – flüssig

Nicht ausrezeptierte Demi-Glace. Perfekt für die individuelle Weiterverarbeitung geeignet. Besitzt einen authentischen Geschmack und ist zudem aus natürlichen Zutaten hergestellt sowie allergen-, gluten- und laktosefrei. Kann bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen aufbrauchen.

1 Liter / Beutel

Zeit sparen, Qualität bewahren!

Bei Personallücken und Zeitdruck machen sich aufwendige Tätigkeiten, wie die des Sauciers, besonders bemerkbar. Mit hochwertigen Basisprodukten sparen Sie spürbar an Zeit – aber nicht an Geschmack und Qualität. Oder kurz:

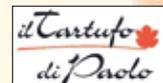
- Natürliche Zutaten
- Authentischer Geschmack
- Einsparung des Bratenansatz
- Individuell veränderbar

► Art.-Nr. 88307

Trüffelbutter

Original italienische Trüffelmutter von Weißem Trüffel. Mit dem einzigartigen Geschmack der weißen Alba-Trüffel und mit Brandy verfeinert. Einfach wie Butter zu verwenden.

175 g / Glas



◀ Art.-Nr. 295264

Demiglace Braune Grundsauce

Trockenmischung zur Herstellung einer Demi-Glace Grundsauce. Reine, kräftige Basis für alle braunen Saucen, pur oder abgeleitet einsetzbar. Ideal zu Schnitzeln, Koteletts, Grill- und Pfannengerichten.

1 kg / Dose



Vegan



◀ Art.-Nr. 59928

Weißes Trüffelöl mit Trüffelstückchen

Verleiht Fleisch- und Fischgerichten sowie Pastavariationen einen exklusiven Geschmack. Gerade auch zu Pfifferlingen und anderen Pilzgerichten eine tolle Ergänzung und toller Geschmacksgeber.

250 ml / Flasche

► Art.-Nr. 300182

Bratensauce Instant

Für Gerichte ohne Saucenanfall, aber auch zum Verlängern bzw. Strecken einer vorhandenen Sauce.

3 Liter / Packung



► Art.-Nr. 119583

Flora Professional Plant – Sahnealternative zum Kochen – 15% Fettgehalt

Perfekt zum Kochen: cremiger Geschmack, perfekte Stabilität und allergenfrei, um noch mehr Gäste bedienen zu können. Hitze-, Säure und Bain-Marie-stabil. Verleiht einfach und sicher jedem Gericht einen himmlisch cremigen Geschmack – egal ob heiß oder kalt.

1 Liter / Packung



◀ Art.-Nr. 52334

Küchen-Profi-Sahne – 20% Fett

Diese ungesäuerte Sahnespezialität zeichnet sich durch feinen, cremigen Geschmack aus. Gefrier-, mikrowellen- und kochstabil. Ideal als Grundlage für helle Pasta-saucen und zahlreiche andere Kreationen.

Füllmenge Packung 1 Liter.

12 Liter / Karton



◀ Art.-Nr. 273913

Violife pflanzliche Sour Cream Alternative – 18% Fettgehalt

Die Violife pflanzliche Sour Cream Alternative ist zu verwenden wie Sour Cream. Das Produkt ist 100% pflanzlich, also vegan und allergenfrei. Sie eignet sich für die kalte und warme Anwendung. Perfekt für Ofen-Kartoffeln, Gemüsespieße, Flammkuchen, Salate, Käsekuchen, Cupcake-Toppings.

500 g / Becher

► Art.-Nr. 75057

Crème fraîche – 30% Fett

Bekömmliche, saure Sahne mit einem leichten Crème-fraîche-Geschmack für anspruchsvolle Großverbraucher.

5 kg / Eimer



► Art.-Nr. 42366

Phase Professional »Butter Flavour«

Flüssiges, aromatisiertes Pflanzenfett mit feinem Butteraroma, ohne Wasserphase (kein Klären nötig). Ein Multitalent in der Anwendung mit höchster Hitzestabilität. Wasserfrei, deshalb kaum Spritzer. Kein Grauschleier bei kalten Speisen, z. B. kalten Schnitzeln. Rein pflanzlich, cholesterinfrei, reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Voller Geschmack auch bei hohen Temperaturen.

900 ml / Flasche



◀ Art.-Nr. 68832

Rama Cremefine – »Kochcreme«, 15 % Fett

Vegetarische Creme auf Pflanzenölbasis. Cremig und frisch im Geschmack, hohe Standfestigkeit, kochstabil und wiedererwärmbar, säurestabil, flockt nicht aus. Geeignet für Cook & Chill, kein Wasserabsatz, gefriertastabil. Gleiche Kochanwendungen wie Schlagsahne.

1 Liter / Packung



Vegetarisch

IMMER BESTENS INFORMIERT – ÜBERALL UND JEDERZEIT

Möchtet ihr keine Neuigkeiten von Recker Feinkost verpassen? Und interessiert ihr euch für unsere aktuellen Angebote? Dann haben wir genau das Richtige für euch!

Ab sofort könnt ihr alle wichtigen Infos und unsere neuesten Aktionen ganz einfach über unseren WhatsApp-News-Kanal erhalten.
Scannt einfach den QR-Code unten und legt direkt los!

Oder sprecht unser Vertriebsteam an – wir fügen euch gerne zum Kanal hinzu!



Gleich scannen
und immer
aktuell sein!



Unser Liefergebiet:



Recker Feinkost GmbH

Diepholzer Straße 82 · 49453 Wetschen
Gewerbestraße 5 · 26845 Northmoor
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.