



Convenience Sortiment



Mit Auszeichnung zur hohen Qualität durch lückenloses Qualitätsmanagement



Legende

Allergene:  Gluten  Milch  Soja  Eier  Senf

Zubereitung:  Fritteuse  Heißluftfritteuse  Pfanne  Konvektomat  Backofen  Mikrowelle  Grill

Spitzenqualität aus Ostwestfalen

Unser Sortiment

RICHTIG
KNUSPRIG



Geflügelschnitzel, Cordon Bleu & More

ab Seite 4

GEFLÜGELSCHNITZEL, CORDON BLEU & MORE



100 %
VEGETARISCH

„Kemüse“ & vegetarisches

ab Seite 12

„KEMÜSE“ & VEGETARISCHES

LECKERES
FINGERFOOD



Schnelle Snacks, Crossies & Appetizer

ab Seite 14

SCHNELLE SNACKS, CROSSIES & APPETIZER



KNUSPRIGE
FORM

I(s)st reine Formsache: Nuggets & More

ab Seite 20

ICSIST REINE FORMSACHE: NUGGETS & MORE

KLASSISCH &
LECKER



Klassiker vom Schwein

ab Seite 24

KLASSIKER VOM SCHWEIN

Geflügelschnitzel, Cordon Bleu & More...

Hähnchenbrustfilet „Knuspermantel“

Hergestellt aus Hähnchenbrustfilet, knusprige Cornflakes-Panade, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9721	ca. 80 g	ca. 37	3	1	160	8
9722	ca. 100 g	ca. 30	3	1	160	8
9723	ca. 120 g	ca. 25	3	1	160	8
9724	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8
9623	ca. 180 g	ca. 28	5	1	96	8



170 °C für ca. 6 Min. garen



180 °C für ca. 10 Min.



je Seite ca. 5 Min. garen, mehrmals wenden



Heißluft 200 °C für ca. 15 Min. garen



vorgeheizt, Umluft 200 °C für ca. 15 Min. garen

Hähnchenbrustfilet, paniert

Hergestellt aus Hähnchenbrustfilet, goldgelbe Panade, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
148	ca. 80 g	ca. 37	3	1	160	8
155	ca. 100 g	ca. 30	3	1	160	8
144	ca. 120 g	ca. 25	3	1	160	8
145	ca. 140 g	ca. 21	3	1	160	8
147	ca. 160 g	ca. 18	3	1	160	8
151	ca. 200 g	ca. 15	3	1	160	8



170 °C für ca. 6 Min. garen



180 °C für ca. 10-12 Min.



je Seite ca. 5 Min. garen, mehrmals wenden



Heißluft 200 °C für ca. 15 Min. garen



vorgeheizt, Umluft 200 °C für ca. 15 Min. garen



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9123	ca. 100 g	ca. 37	3	1	160	8
9223	ca. 120 g	ca. 30	3	1	160	8
9823	ca. 150 g	ca. 25	3	1	160	8
9423	ca. 180 g	ca. 28	5	1	96	8



170 °C für ca. 6 Min. garen



je Seite ca. 5 Min. garen, mehrmals wenden



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9028	ca. 80 g	ca. 37	3	1	160	8
9128	ca. 100 g	ca. 30	3	1	160	8
9228	ca. 120 g	ca. 25	3	1	160	8
28	ca. 140 g	ca. 21	3	1	160	8
9428	ca. 160 g	ca. 18	3	1	160	8
9528	ca. 180 g	ca. 17	3	1	160	8
9728	ca. 200 g	ca. 15	3	1	160	8
9525	ca. 230 g	ca. 13	3	1	160	8



170 °C für ca. 5 Min. garen



je Seite ca. 4-5 Min. garen, mehrmals wenden

SUPER
CRUNCHY

INNEN
SAFTIG



Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“

Hähnchenbrustfilet nach Art Piccata Milanese, würziger Parmesan-Mantel, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9018	ca. 50 g	ca. 60	3	1	160	8
9009	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8

- 170 °C für ca. 3 Min. garen
- 180 °C für ca. 10 Min.
- je Seite ca. 3-4 Min. garen, mehrmals wenden
- Heißluft 180 °C für ca. 12 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 180 °C für ca. 12 Min. garen

WÜRZIGE
PANADE



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9020	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8

- 170 °C für ca. 3 Min. garen
- je Seite ca. 4 Min. garen

Hähnchenbrustfilet, Minischnitzel, paniert

Hähnchenbrustfilet, goldgelbe Panade, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig zubereitet, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
146	ca. 50-70 g	ca. 42	3	1	160	8

- 170 °C für ca. 6 Min. garen
- je Seite ca. 5 Min. garen, mehrmals wenden
- Heißluft 200 °C für ca. 15 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 200 °C für ca. 15 Min. garen

Hähnchenbrustfilet „Caprese“

Hähnchenbrustfilet, Tomaten-Mozzarella-Füllung, knusprig goldgelbe Panade, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

vorgebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9012	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8

- 170 °C für ca. 6-8 Min. garen
- 180 °C für ca. 15 Min.
- je Seite ca. 6-8 Min. garen, mehrmals wenden
- Heißluft 200 °C für ca. 18-20 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 200 °C für ca. 18-20 Min. garen

Hähnchenbrustfilet „Cordon Bleu“

Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Käse und Qualitäts-Kochschinken von der Pute, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9232	ca. 125 g	ca. 24	3	1	160	8
9233	ca. 150 g	ca. 60	3	3	54	6

- 170 °C für ca. 10 Min. garen
- 160 °C für ca. 16 Min.
- je Seite ca. 8-10 Min. garen, mehrmals wenden
- Heißluft 180 °C für ca. 20 Min. garen, nach 10 Min. wenden
- vorgeheizt, Umluft 180 °C für ca. 20 Min., nach 10 Min. wenden



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
8270	ca. 50-70 g	ca. 42	3	1	160	8

- 170 °C für ca. 4 Min. garen
- je Seite ca. 3-4 Min. garen

TOMATEN-MOZZARELLA-FÜLLUNG

roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9071	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8

- 170 °C für ca. 6-7 Min. garen
- je Seite ca. 6-7 Min. garen

QUALITÄTS-KOCHSCHINKEN

roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9132	ca. 125 g	ca. 24	3	1	160	8
9133	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8
9329	ca. 175 g	ca. 17	3	1	160	8
9429	ca. 200 g	ca. 15	3	1	160	8

- 170 °C für ca. 6 Min. garen
- je Seite ca. 5-8 Min. garen

RICHTIG KNUSPRIG



Hähnchenbrustfilet „Milano“

Hähnchenbrustfilet, typisch italienische Füllung, feinwürzige Kräuter-Panade, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9044	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8

Hähnchenbrustfilet „Nicole“

Hähnchenbrustfilet, Frischkäse-Kräuter-Füllung, krosse goldgelbe Panade, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

vorgebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9010	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8

-  170 °C für ca. 8-10 Min. garen
-  170 °C für ca. 16 Min.
-  je Seite ca. 8-10 Min. garen, mehrmals wenden
-  Heißluft 180 °C für ca. 20 Min. garen, nach 10 Min. wenden
-  vorgeheizt, Umluft 180 °C für ca. 20 Min., nach 10 Min. wenden

Hähnchenbrustfilet „Spargel“

Hähnchenbrustfilet mit Frischkäse-Spargel-Füllung, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9070	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8



-  170 °C für ca. 6-7 Min. garen
-  je Seite ca. 6-7 Min. garen



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9030	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8

-  170 °C für ca. 6-7 Min. garen
-  je Seite ca. 6-7 Min. garen



-  antauen lassen und durchgaren, je Seite ca. 8-10 Min., mehrmals wenden und sautieren
-  antauen lassen und scharf anbraten, Heißluft bei 180 °C für ca. 15 Min. garen
-  antauen lassen und scharf anbraten, vorgeheizt, Umluft bei 180 °C für ca. 15 Min. garen



Hähnchenbrust-Filettroulade „Bärlauch“

Hergestellt aus Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Bärlauch-Frischkäsecreme, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9014	ca. 125 g	ca. 24	3	1	160	8

- 160 °C für ca. 18 Min.
- Heißluft 180 °C für ca. 20 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 180 °C für ca. 20 Min. garen

BÄRLAUCH-FRISCHKÄSE-
CREME-FÜLLUNG



roh



Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
91102	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8

- 2 Stufen Garen; Kombidämpfen 1. Stufe: 150 °C für 10 min, 2. Stufe: 200 °C für ca. 16 Min.
- vorgeheizt, Umluft 180 °C für ca. 20 Min. garen

Hähnchenbrust-Filettrouade „Broccoli“

Hähnchenbrustfilet, mit Broccoli, Käse und Geflügelfarce-Füllung, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9007	ca. 125 g	ca. 24	3	1	160	8

- 160 °C für ca. 20 Min.
- Heißluft 180 °C für ca. 25 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 180 °C für ca. 25 Min. garen

Hähnchenbrust-Filettrouade „Florentine“

Hähnchenbrustfilet, mit Blattspinat und Geflügelfarce-Füllung, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9013	ca. 125 g	ca. 24	3	1	160	8

- 160 °C für ca. 20 Min.
- Heißluft 180 °C für ca. 25 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 180 °C für ca. 25 Min. garen

Hähnchenbrustfilet, natur

Hähnchenbrustfilet, Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gegart, gebräunt (Import)

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
243	ca. 120 g	ca. 25	3	1	195	13

BROCCOLI, KÄSE &
GEFLÜGELFARCE-
FÜLLUNG



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
91100	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8

- 2 Stufen Garen; Kombidämpfen 1. Stufe: 150 °C für 10 Min., 2. Stufe: 200 °C für ca. 20 Min.
- vorgeheizt, Umluft auf 180 °C für ca. 20 Min. garen

FÜLLUNG AUS
BLATTSPINAT &
GEFLÜGELFARCE



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
91105	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8

- 2 Stufen Garen; Kombidämpfen 1. Stufe: 150 °C für 10 Min., 2. Stufe: 200 °C für ca. 20 Min.
- vorgeheizt, Umluft auf 180 °C für ca. 20 Min. garen

KÜCHENFERTIG
GEWÜRZT



- 170 °C für ca. 3 Min. garen
- 180 °C für ca. 12 Min.
- je Seite ca. 3-4 Min. garen
- Heißluft 180 °C für ca. 10-12 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 180°C für ca. 10- 12 Min. garen
- 900 W für ca. 3-4 Min. regenerieren

Hähnchenbrustfilet, unpaniert

Saftiges Hähnchenbrustfilet, Flüssigwürzung, küchenfertig gewürzt, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten, gebräunt

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
142	ca. 100 g	2x ca. 30	3	2	96	8
143	ca. 120 g	2x ca. 25	3	2	96	8

170 °C für ca. 3 Min. garen

180 °C für ca. 12 Min.

je Seite ca. 3-4 Min. garen

Heißluft 180 °C für ca. 10-12 Min. garen

vorgeheizt, Umluft 180 °C für ca. 10-12 Min. garen

900 W für ca. 3-4 Min. regenerieren

Hähnchenbrustfilet, Spieß natur

Hähnchenbrustfilet geschnitten, Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gegart, gebräunt (Import)

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9343	ca. 125 g	ca. 80	10	1	60	8

Hähnchenbrustfilet „Kräutermarinade“

Hähnchenbrustfilet mit einer Kräutermarinade, 8% Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
81990	unkal.	-	3	1	160	8



roh



Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9127	ca. 100 g	ca. 30	3	1	160	8
9227	ca. 120 g	ca. 25	3	1	160	8
27	ca. 140 g	ca. 21	3	1	160	8
9427	ca. 160 g	ca. 18	3	1	160	8
9527	ca. 180 g	ca. 16	3	1	160	8

aufgetaut verwenden, je Seite ca. 4-5 Min. garen



170 °C für ca. 10-12 Min.

niedrige Hitze von allen Seiten erhitzen, ca. 10-12 Min. garen

Heißluft 160 °C für ca. 20 Min. garen

vorgeheizt, Umluft 160 °C für ca. 20 Min. garen



aufgetaut, bei niedriger bis mittlerer Hitze für ca. 4-6 Min. garen, mehrmals wenden

oberste Auflage ca. 5 Min. garen

Putenbrustfilet, unpaniert

Zart saftiges Putenbrustfilet, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten, gebräunt

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9486	ca. 80 g	ca. 37	3	1	160	8
9487	ca. 100 g	ca. 30	3	1	160	8
9488	ca. 120 g	ca. 25	3	1	160	8
9489	ca. 140 g	ca. 21	3	1	160	8

- 170 °C für ca. 3 Min. garen
- 180 °C für ca. 12 Min.
- je Seite ca. 3-4 Min. garen
- Heißluft 180 °C für ca. 10-12 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 180 °C für ca. 10-12 Min. garen
- 900 W für ca. 3-4 Min. regenerieren

Putenbrustfilet, paniert

Putenbrustfilet, feine goldgelbe Panade, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9478	ca. 120 g	ca. 42	5	1	96	8
9479	ca. 140 g	ca. 36	5	1	96	8
9477	ca. 160 g	ca. 31	5	1	96	8
9480	ca. 180 g	ca. 27	5	1	96	8

- 170 °C für ca. 4 Min. garen
- 180 °C für ca. 8 Min.
- je Seite ca. 3 Min. garen
- Heißluft 200 °C für ca. 10 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 200 °C für ca. 10 Min. garen

Putenbrustfilet „Cordon Bleu“

Putenbrust, 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Käse und Qualitäts-Kochschinken von der Pute, goldgelbe Panade, küchenfertig zubereitet, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9450	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9175	ca. 120 g	ca. 25	3	1	160	8
9275	ca. 140 g	ca. 21	3	1	160	8
75	ca. 160 g	ca. 18	3	1	160	8
9475	ca. 180 g	ca. 17	3	1	160	8

- aufgetaut je Seite ca. 3-4 Min. garen



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9176	ca. 120 g	ca. 25	3	1	160	8
9276	ca. 140 g	ca. 21	3	1	160	8
76	ca. 160 g	ca. 18	3	1	160	8
9476	ca. 180 g	ca. 17	3	1	160	8
9876	ca. 200 g	ca. 15	3	1	160	8
9676	ca. 220 g	ca. 14	3	1	160	8

- je Seite ca. 4 Min. garen
- 170 °C für ca. 5 Min. garen



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9175	ca. 120 g	ca. 25	3	1	160	8

- 170 °C für ca. 6-7 Min. garen
- je Seite ca. 6-7 Min. garen, mehrmals wenden

RICHTIG ZART

MIT GOLDGELBER PANADE

QUALITÄTS-KOCHSCHINKEN



ZUM REZEPT



Kemüse & vegetarisches

Mehr (K)emüse geht nicht!

Kemüse Schnitzel „Knuspermantel“

Aus einer feinen Gemüsemischung hergestellt, verfeinert mit Gewürzen, knuspriger Cornflakes-Panade, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9074	120 g	ca. 25	3	1	160	8



170 °C für ca. 5 Min. garen



180 °C für ca. 8 Min.



je Seite ca. 4-5 Min. garen



Heißluft 180 °C für ca. 15 Min. garen



vorgeheizt, Umluft 180 °C für ca. 15 Min. garen

Kemüse Snack „Knuspermantel“

Aus einer feinen Gemüsemischung hergestellt, verfeinert mit Gewürzen, umhüllt von einer knusprigen Cornflakes-Panade, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9098	ca. 25 g	ca. 120	3	1	160	8



170 °C für ca. 5 Min. garen



180 °C für ca. 8 Min.



Heißluft 180 °C für ca. 15 Min. garen



vorgeheizt, Umluft 180 °C für ca. 15 Min. garen

Feta Saganaki, paniert

Hergestellt aus original Feta-Käse, in goldgelber Panade, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
197	ca. 170 g	6 x 4	0,68	4,08	160	8



ORIGINAL
FETA-KÄSE



170 °C für ca. 3-4 Min. garen



200 °C für ca. 10 Min.



je Seite ca. 2-3 Min. garen, mehrmals wenden

WAS DAS BESONDERE AN KEMÜSE IST?



Kemüse ist eine innovative Marke, die auf hochwertige vegetarische Produkte aus is(s)t. Ob im Hotel, Restaurant oder Imbiss – die vielseitigen Produkte bieten eine ideale Alternative für all jene, die bewusst auf Fleisch verzichten möchten oder einfach nach einer Abwechslung suchen. Mit Kemüse sprechen wir sowohl die junge, moderne Küche als auch die traditionelle Gastronomie an, indem sie schmackhafte Lösungen für eine fleischfreie Ernährung bereitstellt. Die Marke steht für Qualität und Genuss, die in der Gastronomie geschätzt wird.



Leckeres Fingerfood

Schnelle Snacks, Crossies & Appetizer

Chicken-Crossies, paniert

Hähnchenbrustfilet, knusprige rote Panade, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	kg	Inhalt		GH	
				Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage	
46	ca. 18-35 g	ca. 110	3	1	160	8	

- 170 °C für ca. 3-4 Min. garen
- 180 °C für ca. 8 Min.
- je Seite ca. 3 Min. garen
- Heißluft 200 °C für ca. 10 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 200 °C für ca. 10 Min. garen

Chicken-Crossies „Knuspermantel“

Hähnchenbrustfilet, 8 % Flüssigwürzung, knusprige Cornflakes-Panade, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	kg	Inhalt		GH	
				Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage	
51	ca. 18-36 g	ca. 111	3	1	160	8	

- 170 °C für ca. 3-4 Min. garen
- 180 °C für ca. 8 Min.
- je Seite ca. 3 Min. garen
- Heißluft 200 °C für ca. 10 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 200 °C für ca. 10 Min. garen

Gourmet-Chicken Crossies, paniert

Saftig zarte Stücke vom Hähncheninnenfilet, knusprig rote Panade, 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	kg	Inhalt		GH	
				Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage	
9150	ca. 20-50 g	ca. 110	3	1	160	8	

- 170 °C für ca. 3-4 Min. garen
- 180 °C für ca. 8 Min.
- je Seite ca. 3 Min. garen
- Heißluft 200 °C für ca. 10 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 200 °C für ca. 10 Min. garen



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	kg	Inhalt		GH	
				Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage	
30	ca. 18-35 g	ca. 110	3	1	160	8	

- 170 °C für ca. 4 Min. garen
- je Seite ca. 3-4 Min. garen



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	kg	Inhalt		GH	
				Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage	
48	ca. 18-35 g	ca. 110	3	1	160	8	

- 170 °C für ca. 4 Min. garen
- je Seite ca. 3-4 Min. garen



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	kg	Inhalt		GH	
				Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage	
40	ca. 18-30 g	ca. 110	3	1	160	8	

- 170 °C für ca. 6-7 Min. garen
- je Seite ca. 6-7 Min. garen, mehrmals wenden

BESONDERS
ZART & SAFTIG

SAFTIG ZARTE
STÜCKE

RICHTIG WÜRZIG

GEFÜGELSCHNITZEL, CORDON BLEU & MORE

„KEMUSE“ & VEGETARISCHES

SCHNELLE SNACKS, CROSSIES & APPETIZER

NUGGETS & MORE

KLASSIKER VOM SCHWEIN





Putenbrust, Geschnetzeltes

Zarte Putenbrust in Streifen, küchenfertig zubereitet, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten, gewürzt

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9500	-	-	2,5	2	96	8

- 200 °C für ca. 4 Min.
- scharf anbraten ca. 2-3 Min. garen
- HeiBluft 200 °C für ca. 5 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 200 °C für ca. 5 Min. garen
- 900 W für ca. 1 Min. regenerieren

Hähnchen Gyros, geschnitten

Hähnchenoberkeule, geschnitten und gewürzt nach Gyros Art, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9093	-	-	3	1	160	8

Hähnchenbrustfilet, gewürfelt

Hähnchenbrustfilet, gewürfelt 24 x 24 mm, Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gegart (Import)

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
77	-	-	10	1	60	6



AUS MAGERER
PUTENBRUST

roh, ungewürzt

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
8212	-	-	2,5	2	96	8

- scharf anbraten für ca. 3-4 Min.



NACH GYROS
ART

- 200 °C für ca. 8 Min.
- scharf anbraten für ca. 3-4 Min. garen
- HeiBluft 220 °C ca. 6-8 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 220 °C ca. 6-8 Min. garen
- 900 W für ca. 3-5 Min.



KÜCHENFERTIG
GEWÜRZT

- 170 °C für ca. 2 Min. garen
- bei 200°C für 8 Min. garen
- scharf anbraten für ca. 2-3 Min. garen
- HeiBluft 220 °C für ca. 5 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 220 °C für ca. 5 Min. garen
- 900 W für ca. 2 Min. regenerieren



Hähnchenbrust, Geschnetzeltes

Hähnchenbrustfleisch, Geschnetzeltes, Flüssigwürzung, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten, gebräunt (Import)

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9096	-	-	2	5	56	8
9117	-	-	500 g	20	60	10



SAFTIG & ZART



170 °C für ca. 2 Min. garen



200 °C für ca. 8 Min.



scharf anbraten für ca. 2-3 Min. garen



Heißluft 220 °C für ca. 5 Min. garen



vorgeheizt, Umluft 220 °C für ca. 5 Min. garen



900 W für ca. 2 Min. regenerieren

Hähnchenbrust, Geschnetzeltes

Saftig zartes Hähnchenbrustfilet in Streifen, Flüssigwürzung, küchenfertig zubereitet, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9095	-	-	2,5	4	54	6



KÜCHENFERTIG ZUBEREITET



200 °C für ca. 6 Min.



scharf anbraten ca. 2-3 Min. garen



Heißluft 200 °C für ca. 5 Min. garen



vorgeheizt, Umluft 200 °C für ca. 5 Min. garen



900 W für ca. 1 Min. regenerieren

Is(s)t reine Formsache

Gourmet Chickadelle

Aus Hähnchenfleisch zusammengefügte Chickadelle, gewürzt, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
1526	ca. 60 g	ca. 50	3	1	160	8
1593	ca. 80 g	ca. 40	3,2	1	160	8
1519	ca. 120 g	ca. 30	3,6	1	160	8
1498	ca. 150 g	ca. 20	3	1	160	8



GEFLÜGEL-
FRIKADELLE



aufgetaut verwenden, bei 170 °C für ca. 2-3 Min. garen



160 °C für ca. 15 Min.



aufgetaut verwenden, je Seite ca. 6 Min. garen, mehrmals wenden



Heißluft 160 °C für ca. 20 Min. garen



vorgeheizt, Umluft 160 °C für ca. 20 Min. garen



900 W für 2-3 Min. (aufgetaut) regenerieren

Chicken Dream „Wiener Art“

Aus Hähnchenfleisch zusammengefügte Schnitte, 8 % Flüssigwürzung mit knuspriger Panade, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9683	ca. 125 g	ca. 24	3	1	160	8



NACH
WIENER ART



roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
8914	ca. 125 g	ca. 24	3	1	160	8



170 °C für ca. 6 Min. garen



je Seite ca. 5 Min. garen, mehrmals wenden



170 °C für ca. 4-5 Min. garen



170 °C für ca. 10 Min.



je Seite ca. 3 Min. garen, mehrmals wenden



Heißluft 200 °C für ca. 10 Min. garen



vorgeheizt, Umluft 200 °C für ca. 10 Min. garen

Chicken Patty, paniert

Aus Hähnchenfleisch zusammengefügtes Patty, gewürzt, in einer knusprigen Panade, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
8733	ca. 80 g	ca. 38	3	1	160	8



RICHTIG
KNUSPRIG



170 °C für ca. 5 Min. garen



180 °C für ca. 8 Min.



je Seite ca. 3 Min. garen, mehrmals wenden



Heißluft 180 °C für ca. 15 Min. garen



vorgeheizt, Umluft 180 °C für ca. 15 Min. garen



Hähnchenspieß „Madras“

Spezialität aus reinem Hähnchenfleisch, gewürzt und zusammengefügt mit einer fruchtigen Füllung, umhüllt von einer knusprigen Panade mit Kokosflocken, küchenfertig zubereitet, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9337	ca. 150 g	ca. 40	6	1	96	8
9336	ca. 180 g	ca. 40	7,2	1	60	4



XL Chicken Burger „Knuspermantel“

Aus Hähnchenfleisch zusammengefügtes Patty, gewürzt, in knuspriger Cornflakes-Panade, küchenfertig zubereitet, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
9325	ca. 195 g	ca. 30	5,85	1	96	8



170 °C für ca. 6-7 Min. garen



170 °C für ca. 12 Min.



je Seite ca. 5 Min. garen, mehrmals wenden



Heißluft 180 °C für ca. 15 Min. garen



vorgeheizt, Umluft 180 °C für ca. 15 Min. garen

Chicken Kräcker (Nuggets) „Knuspermantel“

Aus Hähnchenbrustfilet zusammengefügte Kräcker, 8 % Flüssigwürzung, in einer knusprigen Cornflakes-Panade, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
49	ca. 24 g	ca. 125	3	1	160	8



170 °C für ca. 4 Min. garen



je Seite ca. 4 Min. garen

Chicken Kräcker (Nuggets), paniert

Aus Hähnchenbrustfilet zusammengefügte Kräcker, mit Flüssigwürzung, goldgelber Panade, küchenfertig zubereitet, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
29	ca. 22 g	ca. 125	3	1	160	8



170 °C für ca. 4 Min. garen



je Seite ca. 2-3 Min. garen

Chicken Nuggets im Backteig

Hergestellt aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch, gewürzt und zusammengeführt, paniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
22	ca. 22 g	-	1	3	160	8



170 °C für ca. 4 Min. garen



200 °C für ca. 8 Min.



je Seite ca. 3 Min. garen, mehrmals wenden



Heißluft 200 °C für ca. 10 Min. garen, ggf. wenden



vorgeheizt, Umluft 200 °C für ca. 10 Min. garen, ggf. wenden



ZUM REZEPT





ZUM REZEPT



Die Klassiker vom Schwein

Schweinelachsschnitzel, paniert

Hergestellt aus frischem Schweinelachs, schmackhaft gewürzt, goldgelber Panade, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

gebraten

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
8479	ca. 120 g	ca. 80	9,6	1	54	6
84245	ca. 150 g	ca. 60	9	1	54	6
8424	ca. 160 g	ca. 60	9,6	1	54	6

- 170 °C für ca. 4 Min. garen
- 180 °C für ca. 10 Min.
- mittlere Hitze, ca. 5-6 Min. garen, mehrmals wenden
- Heißluft 200 °C für ca. 10 Min. garen
- vorgeheizt, Umluft 200 °C für ca. 10 Min. garen

roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
8416	ca. 100 g	ca. 70	7	1	54	6
8419	ca. 120 g	ca. 60	7,2	1	54	6
8435	ca. 140 g	ca. 50	7	1	54	6
8434	ca. 160 g	ca. 40	6,4	1	54	6
8433	ca. 180 g	ca. 40	7,2	1	54	6
8406	ca. 200 g	ca. 40	8	1	54	6
8430	ca. 220 g	ca. 40	8,8	1	54	6
8411	ca. 250 g	ca. 36	9	1	54	6
8426	ca. 300 g	ca. 30	9	1	54	6

- 170 °C für ca. 5 Min. garen
- je Seite ca. 4 Min. garen

XL Schweinelachsschnitzel, paniert

Hergestellt aus frischem Schweinelachs, schmackhaft gewürzt, goldgelber Panade, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
8488	ca. 500 g	ca. 15	7,5	1	54	6

- je Seite ca. 4 Min. garen
- 170 °C für ca. 5 Min. garen

Schweinelachsschnitzel „Cordon Bleu“

Hergestellt aus frischem Schweinelachs, pikant gewürzt, gefüllt mit Käse und Qualitäts-Kochschinken vom Schwein, goldgelbe Panade, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

roh

Art.Nr.	Gewicht	Stückzahl	Inhalt		GH	
			kg	Inhalt	Kart./Pal.	Kart./Lage
8456	ca. 160 g	ca. 40	6,4	1	54	6
8436	ca. 180 g	ca. 40	7,2	1	54	6

- je Seite ca. 5-6 Min. garen, mehrmals wenden
- 170 °C für ca. 6-8 Min. garen



ECHTE GENERATIONSARBEIT

Die Knaup GmbH & Co. KG ist ein traditionsreiches Familienunternehmen aus Rietberg im westfälischen Gütersloh, das seit 1963 für Qualität, Zuverlässigkeit und Innovation steht.



ALLROUND-SPEZIALISTEN

Ursprünglich als kleines Nebenerwerbsunternehmen von Maria und Hermann Knaup gegründet, haben wir uns durch nachhaltiges Wachstum aus eigener Kraft zu einem führenden Allround-Spezialisten mit einem umfassenden Sortiment entwickelt.



Unternehmensvorstellung der **Knaup GmbH & Co. KG**

Gegründet im Jahr 1963 von Hermann und Maria Knaup, wird das Unternehmen Knaup seit den 90er Jahren in zweiter Generation von Manfred Knaup und Edith Rehkemper (geb. Knaup) geführt. Seit den 2020ern unterstützt die dritte Generation mit neuen Ideen das Familienunternehmen und setzt die gelebten Traditionen fort.

Dank eines generationsbewussten Managements, der Leidenschaft im Umgang mit Lebensmitteln und einem motivierten Team, ist die Knaup GmbH & Co. KG kontinuierlich gewachsen. Durch innovative Produkte, neue Konzepte in Verbindung mit technischem Fortschritt, schreibt unser mittelständisches Produktions- und Handelsunternehmen seine Erfolgsgeschichte.

Unser Konzept beruht auf einem individuellen und vertrauensvollem Kundenmanagement verbunden mit einem breiten und flexiblen Produktsortiment im Frisch- und Tiefkühlbereich in enger Zusammenarbeit mit regionalen, zuverlässigen und langjährigen Stamm-Lieferanten.

Unsere haus eigene Convenience-Produktion verknüpft Hightech mit adäquatem Handwerk. Diese Kombination ermöglicht es uns auf Sonderwünsche unserer Kunden eingehen zu können. Wesentlicher Bestandteil unseres täglichen Handelns sind die Sicherstellung einer einwandfreien Kühl-/Tiefkühlkette, pünktliche Lieferungen und Nachhaltigkeit in allen Prozessen. Unser eigener moderner Fuhrpark, ausgestattet mit Mehrkammersystemen für Frisch- und Frostwaren, ermöglicht flexible und produktgerechte Lieferungen an bis zu sechs Tagen in der Woche.

Mit einem Qualitätsmanagement aus Maßnahmen und Methoden zur Planung, Sicherheit, Prozessoptimierung und Kontrolle, sind wir stets darauf bedacht, die gewünschte Qualität als Produzent und Lieferant bestmöglich zu gewährleisten. Mit jahrzehntelanger Markterfahrung, einem starken Team und einer innovativen Grundhaltung sind wir bestens gerüstet, um auch in Zukunft erfolgreich zu sein und unsere Kunden weiterhin mit erstklassigem Service und hochwertigen Produkten zu überzeugen.



IHR KONTAKT ZU KNAUP

Für Ihre Anregungen oder besondere Wünsche steht unsere Verkaufsabteilung jederzeit bereit.

Bestellung und Beratung:

Knaup GmbH & Co. KG

Merschweg 29 · 33397 Rietberg

Tel. 05244 98066 · Fax: 05244 980686

bestellung24@knaup-nrw.de · info@knaup-nrw.de

www.knaup-nrw.de





www.knaup-nrw.de

© [knaup_rietberg](https://www.instagram.com/knaup_rietberg)

