

HÜLSHORST
★★★
SEIT 1989

*Damit es schmeckt wie
selbstgemacht!*



Clever kochen mit gutem Fleisch



HÜLSHORST
SEIT 1989

*Fleisch
ist unsere
Leidenschaft*



Wir kaufen unsere Zutaten gern **regional**, denn Frische ist bei Fleisch, Ei und Gemüse wichtig!

Philipp Hülshorst

Philipp Hülshorst



Familienbetrieb

Wer wir sind

- In 3. Generation
- 150 Mitarbeiter
- Fleisch-Convenience, tiefgekühlt
- Hochmoderne Produktion
- Im Herzen von Westfalen
- Nicht nur Produkte, sondern Lösungen!



Szymon macht die Qualitätskontrolle am Band →



*Natürlich mit frischen Zutaten ...
... ohne Zusatzstoffe und mit mehr Tierwohl.*

Die smarten Convenience

Nutzen Sie die schnellen und sicheren Einsatzmöglichkeiten

Bequem, zeitsparend und erstklassig - das ist Convenience auf höchstem Niveau. Mit verschiedensten Systemen wird die Zubereitung auch ohne Personal zum Kinderspiel. Genießen Sie den Komfort und die Qualität, die Ihnen unsere Produkte bieten, und erleben Sie, wie einfach und schnell Sie köstliche Gerichte zaubern können.

„**Unser Anspruch:**
Leckere Convenience
für alle Konzepte!“

Jörk, Ihr Berater



RATIONAL

- Modernste Küchentechnik zum Anbraten, Backen oder Garen
- Getestete Regenerierungs-Programme – für fast personalfreies Kochen
 - ✓ Für den Combidämpfer
 - ✓ Für die Kippbratpfanne

SOCAMEL BY GULLIN

- Kalttablettieren oder Cook & Serve
- ✓ Speisenverteilung auf Tablettis
 - ✓ Kliniken & Senioreneinrichtungen

CoolCooking

- Kalttablettieren oder Cook & Serve
- ✓ Erst kühlen, dann heizen – alles in einer Box
 - ✓ Kindergärten oder Wohngemeinschaften bis ca. 50 Personen

MERRYCHEF[®] A Welbilt Brand

- Eine Zubereitung pro Bestellung
- In Sekunden von gekühlt in die Hand
- Ideal für's To-go-Geschäft

silex[®] Grill-Machines Waffle-Bakers Snack-Concepts

- Erprobtes Snackkonzept
- Klassisches, röstendes Anbraten
- In 2 Minuten in die Hand

Entdecken Sie durch unsere QR-Codes jedes unserer Convenience-Produkte

- Rezeptideen, die auch fast ohne Personal umsetzbar sind
- Für jede Artikelnummer LMIV- und Logistikdaten

Convenience-Finder



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie schnell und unkompliziert Ihr gewünschtes Produkt mit unserem Convenience-Finder.

Kein Personal? Clevere Convenience einstellen!

Convenience als Lösungsstrategie

Clevere Convenience bietet Ihnen die Möglichkeit, Engpässe zu bewältigen und gleichzeitig langfristigen Erfolg zu sichern - und das ganz ohne Lebensmittelverschwendung. Mit ihrer strategischen Integration können Sie Ihre Personalressourcen effektiv nutzen und gleichzeitig qualitativ hochwertige und gesunde Mahlzeiten servieren.

Feste Programme Für Ihre Küchentechnik

- ✓ Egal von wem
- ✓ Egal wann
- ✓ Egal wo



- Für Selfcooking Center / ICombi Pro
- Für VarioCooking Center / IVario Pro
- Erprobte Programme für jede Convenience von Hülshorst
- Mit Bild und in allen europäischen Sprachen

Rezeptidee **in 15 MIN ab TK**

Hülshorst Hähnchenpfanne TK

- + mediterraner Gemüsemix
- + Paprikasoße

= **Mediterrane
Hähnchenpfanne!**



„Alle Programme haben wir mit Rational getestet & gespeichert. Selbstverständlich unterstützen wir Sie auch bei allen anderen Herstellern.“

Frank, Ihr Berater



Oliver, Ihr Berater

- Entwicklung von Programmen für Ihr Konzept mit unseren Convenience
- In 45 Sekunden fertig

Bieten Sie Ihren Gästen in Hotels und Verkehrsgastronomiebetrieben erstklassige Gerichte an, selbst wenn keine Küche vorhanden ist.



Geld, Zeit und Lebensmittel sparen!

Drei Wege zum cleveren Kochen

Runterkühlen

- ✓ Direkt aus dem TK-Fach
- ✓ Zur Soße oder Suppe geben
- ✓ Perfekt für Cook & Chill

3 Minuten



Energie sparen **40%**

Kein Anbraten

1. Direkt aus dem TK-Fach

2. In den Auflaufschichten

3. Ab in den Ofen

Kalttablettieren

➤ Gericht kalt vorbereiten, wenn das Personal anwesend ist

➤ Kühle Zwischenlagerung

➤ Bei Bedarf heiß zum Gast

Mehr Tipps:

Natürlich mit frischen Zutaten...

Hergestellt in Deutschland –
 Frisches Fleisch aus sicherer Herkunft

- mit frischem Schweinefleisch
aus der eigenen Zerlegung
- mit frischen Zwiebeln
- mit frischem Ei
- mit Rapsöl
aus Deutschland
- mit Naturgewürzen
und Kräutern



... ohne Zusatzstoffe

Damit es schmeckt wie selbstgemacht!

Fleisch ist ein wertvoller Bestandteil einer gesunden Ernährung

- ✓ Besonders für Kinder und Senioren
- ✓ Reich an Vitaminen z.B. B12
- ✓ Viele Spurenelemente z.B. Eisen
- ✓ Viele gute Proteine

Natürlicher Genuss ...

- ✓ Ohne E-Nummern
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Hefeextrakte
- ✓ Ohne Farbstoffe
- ✓ Ohne Palmöl

... mit Liebe gemacht!

Nachhaltigkeit

Verantwortung tragen für unsere Region



HÜLSHORST
SEIT 1989

NRW
ISST GUT!



Für die Region

- ✓ 38 regionale Obstbäume
- ✓ 25 Nisthilfen für Schwalben, Eulen, Fledermäuse, ...
- ✓ 1,2 Hektar Biotop aus Waldmantel, Streuobstwiese und Teich

Für die Erde

- ✓ CO₂-Einsparung ca. 8.000 t pro Jahr
- ✓ 20% weniger Verpackung
- ✓ Maximale Energieeffizienz

Regional

- ✓ 95% des Fleisches stammt aus dem Umkreis von 150 km
- ✓ 85% der Zutaten stammen aus dem Umkreis von 150 km
- ✓ 70% der Zutaten stammen aus NRW

Tierwohl ist Haltungssache

Wir als westfälisches Familienunternehmen wissen, was wir wollen!

Wir sind stolz darauf, dass wir nachweislich die Tierwohlstandards in der konventionellen Nutztierhaltung stetig verbessern. Durch unsere Lieferantenauswahl und unsere Kontrollen fördern wir das Wohl der Tiere.

Besonders wichtig sind uns:

- ✓ Unabhängige Kontrollen der Haltungsbedingungen
- ✓ Kurze Transportwege der Tiere
- ✓ Kameraüberwachte, sichere Schlachtung
- ✓ Ständige Verbesserung der Tiergesundheit
- ✓ Medikamentenmonitoring

Alle unsere Fleischlieferanten werden regelmäßig von uns selbst besucht und kontrolliert. Bei unseren Kontrollen hat das Tierwohl einen hohen Stellenwert.

- Wir haben bereits die Lebendtiertransportzeit mit unseren Lieferanten zusammen verringern können.
- Zum Beispiel wird die Mehrzahl der von uns selbst zerlegten Schweine nur 60 km lebend transportiert.

Mehr Tierwohl ...

- ✓ mehr Platz
- ✓ mehr Beschäftigungsmaterial
- ✓ mehr Kontrollen



Haltungsform 4,
also BIO-Rindfleisch

Haltungsform 2:
Hähnchen- und
Schweinefleisch

zuverlässig
verfügbar

bezahlbar

“

Weil Tierwohl uns
am Herzen liegt,
zeigen wir Haltung!

C. Hülshorst

Christoph Hülshorst

”



Tierwohl-Convenience

Das Sortiment mit Haltung

Leckere, schmackhafte Convenience, hergestellt aus Fleisch der Haltungsform 2. Bei Rind aus der Haltungsform 4. Wir bieten gute Lösungen aus Fleisch – mit mehr Tierwohl. Eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl für eine möglichst große Anzahl an tollen Gerichten, für Vielfalt und Genuss.

Deutsche Hähnchenpfanne, Geschnitzeltes nach Döner-Art gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Mageres Hähnchenfleisch, geschnitzelt, nach Döner-Art gewürzt, ohne Fett gebraten, im Schlauchbeutel verpackt; vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 x D); Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
8333	4 x 2500 g

Jetzt NEU!



lecker und schmackhaft

Deutsche Hähnchenbrust, flüssig gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Frisches deutsches Hähnchenbrustfilet, flüssig gewürzt, aus Fleischstücken zusammengefügt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel; vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 x D); Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
84281	ca. 80 g, 2 x 3 kg
84282	ca. 100 g, 2 x 3 kg
84283	ca. 120 g, 2 x 3 kg



Bio-Bolognese, Rinderhackfleischzubereitung, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Rinderhackfleischzubereitung mit Tomatenmark und Möhren-, Zwiebel- und Selleriewürfeln, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel; Bio-Erzeugnis gemäß Verordnung (EG) Nr. 2018/848, EU-Landwirtschaft, ÖKO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006



Art.-Nr.	Einheit
98817	4 x 2500 g



Jetzt NEU!



Vielfalt und Genuss - mit mehr Tierwohl



Deutsches Lachsschnitzel vom Schwein, flüssig gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Frische, deutsche Schweinelachse zu Schnitzeln verarbeitet, flüssig gewürzt, paniert, gebraten, mit einer goldgelben, krossen Panade, I.Q.F., lose verpackt; von der Aufzucht bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland; Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
60883	60 x 120 g



Deutsche Hähnchenbrust-Streifen, ca. 40 x 12 x 12 mm, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Aus der frischen, deutschen Hähnchenbrust geschnittene Streifen, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel; vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 x D); Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
84221	4 x 2500 g



„Hubert's Beste“-Frikadelle, gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Delikate Frikadelle aus deutschem Schweinefleisch und Rindfleisch, mit Kräutern, gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel; Rindfleisch aus Haltungsform 4, Schweinefleisch aus Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
8939	30 x 120 g



„
Weil Tierwohl uns
am Herzen liegt,
zeigen wir Haltung!
C. HülsHORST

Frisch im Sortiment

Regelmäßig entwickeln wir neue Lösungen -
anwendungsfreundlich, zeitgemäß und sicher.
Probieren Sie jetzt unsere Neuheiten!

Jetzt
NEU!



Jetzt
NEU!

Knusper-Schweinebauch | Seite 58



EU-Hähnchenstreifen | Seite 36



Bio-Bolognese | Seite 15



Internationale Köstlichkeiten – Qualitätshappen mit Foruat

Europas Hausfrauen wissen, was gut ist. Seit Jahrhunderten. Das haben wir gern aufgenommen. Vielseitig und abwechslungsreich – mit für die Ursprungsländer typischen Gewürzen – so holen wir den Geschmack des Urlaubs auf jeden Teller.

Köttbullar, Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch, ca. 20 g, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Saftige Hackfleischbällchen aus Schweine- und Rindfleisch von mittel-feiner Körnung, nach original schwedischem Rezept hergestellt, landestypisch abgeschmeckt und goldbraun gebraten, lose rollend I.Q.F. schockgefrostet und im Schlauchbeutel verpackt. Dadurch ist eine genaue Portionierbarkeit möglich. Schnell verfügbar durch kurze Regenerierungszeiten.



Art.-Nr.	Einheit
88941	2 x 3000 g



Balkanröllchen, Hackfleischröllchen aus Schweinefleisch, gebraten, ca. 30 g, I.Q.F., tiefgefroren

Gebratene Hackfleisch-Röllchen aus Schweinefleisch, nach Cevapcici-Art kräftig gewürzt, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9533	2 x 3000 g



Cevapcici, Hackfleischröllchen aus Rindfleisch, gebraten, ca. 30 g, I.Q.F., tiefgefroren

Hackfleisch-Röllchen aus Rindfleisch nach typischer Cevapcici-Art kräftig gewürzt, goldbraun gebraten, lose rollend schockgefrostet, im Schlauchbeutel verpackt. Dadurch ist eine genaue Portionier- und Kalkulierbarkeit gewährleistet.



Art.-Nr.	Einheit
9433	2 x 3000 g



Geflügel-Cevapcici, Hackfleischröllchen aus Geflügelfleisch, gebraten, ca. 30 g, I.Q.F., tiefgefroren

Hackfleisch-Röllchen aus Geflügelfleisch nach typischer Cevapcici-Art kräftig gewürzt, gebraten, lose rollend schockgefrostet, im Schlauchbeutel verpackt. Dadurch ist eine genaue Portionier- und Kalkulierbarkeit gewährleistet.



Art.-Nr.	Einheit
9733	2 x 3000 g



Burger & Co

Unsere Trend-Artikel für Ihren Umsatz

Ob Take-away, Außer-Haus-Geschäft, Tellermitte oder als Snack zwischendurch: Unsere Burger und BIG RIBS schmecken allen, zu jeder Zeit, ob kalt oder warm. Durch unterschiedliche Burger-Größen bleiben Sie flexibel und können so schnell und günstig Ihre Gäste begeistern.

Putenburger, aus 80 % Putenfleisch, gewürzt, ohne Fett gebraten, ca. 100 g, I.Q.F. tiefgefroren

Burger aus 80 % Putenfleisch, gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel

Jetzt NEU!



Art.-Nr.	Einheit
97052	100 g, 1 x 3 kg



Burger, 75 % Rindfleisch, mit Zwiebeln, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Burger aus 75 % Rinderhackfleisch von mittelfeiner Körnung, mit Zwiebeln, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9905	100 g, 2 x 2,5 kg
99012	25 x 130 g



Geflügel-BIG RIB, pikant gewürztes Geflügel-Hackfleischerzeugnis mit Kräutern, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Pikant gewürztes Geflügelhackfleischerzeugnis in Spare Rib-Form, ohne Fett gebraten, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
98012	115 g, 2 x 2,3 kg



BIG RIB, pikant gewürztes Hackfleischerzeugnis, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Pikant gewürztes Schweinehackfleischerzeugnis in Spare Rib-Form, ohne Fett gebraten, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
98002	115 g, 2 x 2,3 kg





Rinderhacksteak „Hacienda“, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Rinderhacksteak pikant gewürzt, in der Optik eines Rumpsteaks, ohne Fett gebraten, lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9903	25 x 150 g
99034	180 g, 5,4 kg/Krt.



Bifteki, Hackfleischerzeugnis mit Weißkäsewürfeln, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Pikant gewürztes Rinderhackfleisch mit Weißkäsewürfeln (6 x 6 x 6 mm), ohne Fett gebraten, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
99801	75 g, 2 x 3 kg



Geflügel-Hacksteak, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Geflügelhacksteak aus Puten- und Hähnchenfleisch, mit rustikalen Grillstreifen, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
98014	180 g, 5,4 kg/Krt.



Lammhacksteak, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Mageres Lammhacksteak, mit Kräutern verfeinert, ohne Fett gebraten, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
99751	75 g, 2 x 3 kg



Köfte, Rinderhackfleischerzeugnis mit Gemüse und Weißkäse, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Gewürztes Rinderhackfleischerzeugnis mit 20 % Gemüse und 7 % Weißkäsewürfeln, mit Grillstreifen, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
99851	60 g, 2 x 3 kg



Jetzt NEU!



Mettbällchen aus bestem Fleisch – perfekt für Ihre leichte Vollkost

Hervorragendes Kalb- und Schweinefleisch – diese Premium-Mettbällchen sind besonders verträglich und angenehm mild gewürzt, mit frischen Kräutern verfeinert, ohne Beigabe von Zwiebeln und jeglicher Zusatzstoffe! Nach dem Brühen direkt schockgefrostet und somit einzeln entnehmbar. Spielen Sie Ihre Vorteile durch einfaches Handling und kurze Regenerierungszeiten souverän aus: auf den Tellern zufriedener Genießer.

Kalbfleischbällchen, ohne Zwiebel, gebrüht, ca. 40 g, I.Q.F., tiefgefroren

Runde, leicht gräuliche, mild gewürzte Fleischbällchen aus fein zerkleinertem Kalbfleisch mit Kräutern, in Wasser gegart, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
88301	2 x 3000 g



Mettbällchen, ca. 15 g, gebrüht, I.Q.F., tiefgefroren

Runde, leicht gräuliche, mild gewürzte Mettbällchen aus fein zerkleinertem Schweinefleisch, mit Kräutern, in Wasser gegart, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
88921	4 x 2500 g



Mettbällchen, ca. 3-5 g, gebrüht, I.Q.F., tiefgefroren

Runde, leicht gräuliche, mild gewürzte Mettbällchen aus fein zerkleinertem Schweinefleisch, mit Kräutern, in Wasser gegart, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
88901	4 x 2500 g



Gyros-Spieße

Saftige Vielseiter

Ganz einfach aufgespießt

Kross gebraten und lecker duftend – Fleisch auf dem Spieß hat noch immer etwas Urwüchsiges. Gyros ist längst wie selbstverständlich in die deutsche Küche eingezogen. Dem tragen wir Rechnung mit klassischen Gyros-Drehspießen aus saftigem Schweinefleisch, für den kleinen und den großen Bedarf, zwischen 3 und 20 Kilogramm.



Gyrosspieße, mariniert, tiefgefroren

Mageres gut entsehtes Schweinefleisch in 0,5 - 1 cm dicke Scheiben geschnitten, nach Gyros Art mariniert, anschließend sorgfältig handgesteckt und tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
8501	3 x 3 kg
8502	2 x 5 kg
8505	1 x 10 kg
8508	1 x 20 kg



Gyrosspieße Spezial, mariniert, tiefgefroren

Mageres gut entsehtes Schweinefleisch in 0,5 - 1 cm dicke Scheiben geschnitten, nach Gyros Art mariniert bzw. scharf gewürzt, anschließend sorgfältig handgesteckt und tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
85011	3 x 3 kg
85021	2 x 5 kg
85051	1 x 10 kg



Zoia steckt unsere Gyros-Spieße



Deutsche Mini-Schweinehaxen

Unvergleichlicher Fleischgenuss!

Eine gute Haxe braucht gar nicht viel. Qualitätsfleisch vom westfälischen Landschwein, sorgfältig in der eigenen Zerlegung zugeschnitten. Pikant gewürzt und so saftig mariniert werden die Haxen schonend gegart und direkt tiefgefroren. Bereit für den Einsatz in Ihrer Küche, z.B. mit Sauerkraut und Knödeln, zum Steinofenbrot und Salat oder, oder, oder...

Deutsche Mini-Schweinehaxen, flüssig gewürzt, gegart, ca. 180 g, I.Q.F tiefgefroren

Flüssig gewürzte, kleine Schweinehaxen, wie gewachsen, ohne Schwarte, mariniert, gegart, I.Q.F tiefgefroren, im Schlauchbeutel



Art.-Nr.	Einheit
55530	180g, 2 x 3,6 kg/Krt.



Jetzt NEU!

aus der eigenen Zerlegung



Fleisch-Spieße

Für Backofen, Pfanne und sommerliches Grillvergnügen bestens geeignet: Souvlaki- und Tandoori- Spieße lecker mariniert, von Hand auf Buchenholz gesteckt. Der Hingucker bei jedem Barbecue.

Souvlaki, Schweinefleischspieße mit Würzung griechischer Art, tiefgefroren

Frisches Schweinefleisch mariniert, zwei Fleischstücke auf einen Buchenholzspieß gesteckt, lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
88167	30 x 150 g



Tandoori-Putenbrustspieße, pikant gewürzt, tiefgefroren

Saftige, frische Putenbrust, orientalisch mariniert, auf einem Buchenholzspieß gesteckt, lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
88168	30 x 150 g



Deutsche Spare Ribs

Pikant, superzart und saftig

Seit langem ein beliebter Klassiker vom Grill: Spare Ribs. Das heißt bei uns: Schweinerippen vom westfälischen Landschwein, aus der eigenen Zerlegung, werden mariniert mit dem Extra an Barbecue. Immer mit den besten Gewürzen und echtem Honig. Schonend und sicher durchgegart – ein echtes Genusserebnis!

**Jetzt
NEU!**

Deutsche Spare Ribs „Barbecue“, gewürzt, gegart, tiefgefroren

Pikant gewürzte Schweinerippen, mariniert, gegart, tiefgefroren,
lose verpackt mit Zwischenfolie

**Jetzt
NEU!**



Art.-Nr.	Einheit
55920	10 kg/Krt.



HÜLSHORST
SEIT 1989

aus der eigenen
Zerlegung

Gyros und Döner – allesamt aromatisch saftig gebraten

Peloponnes oder Bosphorus: Genuss für alle

Im Sortiment von HÜLSHORST FEINKOST finden Sie internationale Spezialitäten aus aller Welt. Aromatisch gewürzt und natürlich ohne E.-Nr., ohne Hefeextrakt oder Palmfett zubereitet – und dazu alles I.Q.F. lose rollend direkt nach dem Braten eingefroren. Im Pita- bzw. Dönerbrötchen, als Tellergericht, auf dem Salat oder als Tortilla – alles wird perfekt!

Pfannengyros, Schweine-Geschnetzeltes nach Gyros-Art mariniert, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Mageres, geschnetzeltes Schweinefleisch, nach Gyros-Art gewürzt und mariniert, ohne Fett gebraten, im Schlauchbeutel verpackt.



Art.-Nr.	Einheit
8622	4 x 2500 g



Putengyros, Geschnetzeltes nach Gyros-Art gewürzt, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Mageres, geschnetzeltes Putenoberkeulenfleisch, nach Gyros-Art gewürzt und mariniert, ohne Fett gebraten, Stückgröße ca. 10 - 50 mm, einzeln freirollend gefrostet



Art.-Nr.	Einheit
8420	4 x 2500 g



Deutsche Hähnchenpfanne, Geschnetzeltes nach Döner-Art gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Mageres Hähnchenfleisch, geschnetzelt, nach Döner-Art gewürzt, ohne Fett gebraten, im Schlauchbeutel verpackt; vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 x D);
Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
8333	4 x 2500 g



**Jetzt
NEU!**

Ekatharina & Rodica:
Unser Dream-Team
beim Verpacken



Streifen – Alleskönner

Zart, lecker, vielseitig

Schmeckt wie selbstgemacht! Mit diesen Streifen machen Sie Pasta, Wrap und auch gute Pizza. Zart gereifte Rinderoberschale bzw. frische Hähnchenbrust wird leicht gewürzt. Durch das frische Schneiden und anschließende Braten haben die Streifen ein tolles Aroma und klassisches Aussehen. Auf den Punkt gebraten, lecker duftend wird I.Q.F. gefrosten. Kalkulationssicher einsetzbar im 2,5 kg-Beutel bringen die Streifen ihr ganzes Aroma und tolle Textur bei der Zubereitung zur Geltung.

EU-Hähnchenbruststreifen, wie handgeschnitten, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Aus der frischen, europäischen Hähnchenbrust geschnittene Streifen, wie handgeschnitten, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel; Herkunft: EU



Art.-Nr.	Einheit
84224	4 x 2500 g



Rindfleischstreifen, ca. 45 x 15 x 10 mm, flüssig gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Rindfleisch in Streifen geschnitten, flüssig gewürzt, gegart, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
8223	4 x 2500 g



frisch
geschnitten,
dann gebraten



Deutsche Hähnchenbrust und -Streifen

Frisch gebraten

Ab sofort garantiert aus Deutschland – vom Elterntier über das Futter bis zu unserer Verarbeitung in Harsewinkel. Frische, hochwertige Hähnchenbrust wird leicht gewürzt, frisch geschnitten oder im Ganzen ohne Fett gebraten. So zart und saftig direkt I.Q.F. schockgefrostet und verpackt. Lose entnehmbar sind die Hähnchenbrustfilets und -Streifen extrem vielseitig einsetzbar. Ob als Topping auf Salat, im Wok zu Gemüse, als Pizzabelag oder als hochwertige Suppeneinlage.

Deutsche Hähnchenbrust-Streifen, ca. 40 x 12 x 12 mm, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Aus der frischen, deutschen Hähnchenbrust geschnittene Streifen, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel; vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 x D); Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
84221	4 x 2500 g



Deutsche Hähnchenbrust, flüssig gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Frisches deutsches Hähnchenbrustfilet, flüssig gewürzt, aus Fleischstücken zusammengefügt, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel; vom Elterntier und Futter bis zu unserer Verarbeitung aus Deutschland (6 x D); Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
84281	ca. 80 g, 2 x 3 kg
84282	ca. 100 g, 2 x 3 kg
84283	ca. 120 g, 2 x 3 kg



Hackfleisch gebraten

Lose rollend – in vielen Variationen

3 Minuten



Putenhackfleisch mit Stärke, neutral gewürzt, gebraten, 3 - 13 mm, I.Q.F. tiefgefroren

Putenhackfleisch mit Kartoffelstärke gebraten, von beiger Farbe, I.Q.F., im Schlauchbeutel



Art.-Nr.	Einheit
98881	4 x 2500 g



Jetzt NEU!



„ Perfekt für Cook & Chill! “

Martin, Ihr Verkäufer

Bio-Bolo auf Seite 15

Rinderhackfleisch mit Stärke, neutral gewürzt, gebraten, 3-13 mm, I.Q.F., tiefgefroren

Rinderhackfleisch neutral gewürzt, gebraten, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9808	4 x 2500 g



Bio-Bolo auf Seite 15

Rinderhackfleisch „Taco Beef“, gebraten, 3-13 mm, I.Q.F., tiefgefroren

Rinderhackfleisch nach mexikanischer Art gewürzt, gebraten, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
98085	4 x 2500 g



Rinderhackfleisch „Italiano“, gebraten, 3-13 mm, I.Q.F., lose rollend gefroren

Rinderhackfleisch mit Tomate und Zwiebeln, gewürzt, gebraten, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9816	4 x 2500 g



Schweinehackfleisch, 3-13 mm, neutral gewürzt, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Schweinehackfleisch neutral gewürzt, gebraten, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
39810	4 x 2500 g



Zeichen für Qualität: ESS-Klasse

Unser Favorit: die „ESS-Klasse“-Frikadelle. Aus bestem ausgewählten Schweine- und Rindfleisch hergestellt, mit frischen Zwiebeln, Ei und Semmelbröseln. Das Ganze mit frischen Kräutern und Gewürzen fein abgeschmeckt – so macht man Frikadellen! Ohne Fett auf Teflon oder in heimischem Rapsöl gebraten und direkt einzeln schockgefrostet – so ist es für alle leicht und lecker.



„ESS-Klasse“-Pfannenfrikadelle, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9809	30 x 125 g
98371	25 x 150 g
9805	20 x 180 g
98151	18 x 200 g



„Hubert's Beste“-Frikadelle, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Delikate Frikadelle aus deutschem Schweinefleisch und Rindfleisch, mit Kräutern, gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel; Rindfleisch aus Haltungsform 4, Schweinefleisch aus Haltungsform 2



Art.-Nr.	Einheit
8939	30 x 120 g

„ESS-Klasse“-Partyfrikadelle, ca. 25 g, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Kleine Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9833	2 x 3000 g



„ESS-Klasse“-Fleischklößchen, ca. 22 g, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke erkennbar, in der Fritteuse goldbraun gebraten, Kräuter und Gewürze erkennbar, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
8893	2 x 3000 g



„ESS-Klasse“-Premiumfrikadelle, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch von mittelfeiner Körnung, in der Fritteuse goldbraun gebraten, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
8839	30 x 120 g
8837	20 x 150 g



„Frisches Fleisch, frisch verarbeitet.“

Peter, Ihr Verkäufer



Ob Vollkost, Schoukost, ob Schwein, Rind oder Geflügel ...

Wir haben verstanden! Die jahrelange Zusammenarbeit mit, zu recht, anspruchsvollen Kunden hat auch bei uns zu einer beispielhaften Souveränität im Umgang mit Sonderwünschen geführt. Wir geben unser Bestes, allen Ihren Anforderungen gerecht zu werden. Unsere Kunden können sich bei uns auf die Planung konzentrieren, da sie sich auf die Qualität der bestellten Produkte verlassen können.

Geflügel-Frikadelle, gebraten, ca. 120 g, I.Q.F., tiefgefroren

Frikadellen aus Geflügelfleisch, gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel verpackt.



Art.-Nr.	Einheit
8717	1 x 3600 g



Mini-Partyfrikadelle, ca. 15 g, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Mini-Partyfrikadelle aus Schweine- und Rindfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
98332	2 x 3000 g



Mini-Party-Geflügelfrikadelle, ca. 15 g, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Mini-Partyfrikadelle aus Geflügelfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
97342	2 x 3000 g



*Szymon
wacht die
Qualitätskontrolle
am Band*





Frikadelle nach Hausfrauenart, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Schweinefrikadelle von mittelfeiner Körnung, in der Fritteuse gebraten, vereinzelt Zwiebelstücke und Gewürze erkennbar, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
8804	30 x 100 g
8829	30 x 120 g
8805	20 x 180 g



Pfannenfrikadelle nach Hausfrauenart, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Frikadelle aus Schweinefleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9804	30 x 100 g
9829	30 x 125 g



Kalbfleischfrikadelle, ohne Fett gebraten, ca. 40 g, I.Q.F., tiefgefroren

Frikadelle aus Kalbfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9704	2 x 3000 g



Geflügelfrikadelle, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Geflügelfrikadelle von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9729	30 x 120 g



Geflügel-Partyfrikadelle, ca. 25 g, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Frikadelle aus Geflügelfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9734	2 x 3000 g



Rindfleischfrikadelle, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Rindfleischfrikadelle von mittelfeiner Körnung mit frischen Zwiebeln, Ei und Semmelbröseln zubereitet, herzhaft gewürzt und mit feinen Kräutern abgeschmeckt. Ohne Fett gebraten und anschließend einzeln schockgefrostet (I.Q.F.), im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9709	30 x 125 g



Rindfleischfrikadelle, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Rindfleischfrikadelle von mittelfeiner Körnung, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel



Art.-Nr.	Einheit
97031	60 g, 2 x 3 kg



Leichte Küche

Unverträglichkeiten auf einzelne Lebensmittel können sowohl bei Gesunden als auch bei Personen mit Erkrankungen der Verdauungsorgane auftreten. Dann ist die leichte Vollkost angesagt. Sie unterscheidet sich von der normalen Vollkost durch das Weglassen von Lebensmitteln oder Speisen, die häufig Unverträglichkeiten auslösen. Und sie zeichnet sich – trotz dieser Einschränkung – durch besten Geschmack aus!



Geflügelhackfleischbällchen, ca. 16 g, ohne Zwiebeln, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Geflügelhackfleischbällchen, ohne Zwiebeln, mild gewürzt, gebraten, saftig und locker im Biss, I.Q.F., im Schlauchbeutel



Art.-Nr.	Einheit
99343	2 x 3000 g



Geflügelfrikadelle, ohne Zwiebeln, mild gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Geflügelfrikadelle von mittelfeiner Körnung und sehr milder Würzung, vereinzelt Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9723	80 x 80 g



Verbesserte Rezeptur!

Pfannenfrikadelle ohne Zwiebeln, mild gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Frikadelle aus Schweinefleisch von mittelfeiner Körnung und milder Würzung, ohne Zwiebeln, vereinzelt Kräuter, Pastinaken und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel; Stückgewicht: ca. 100 g



Art.-Nr.	Einheit
9864	30 x 100 g



Rindfleischfrikadelle, ohne Zwiebeln, mild gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Rindfleischfrikadelle mit mittelfeiner Körnung und sehr milder Würzung, vereinzelt Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9703	80 x 80 g



Rinderhackfleischbällchen, ohne Zwiebeln, gebraten, ca. 16 g, I.Q.F., tiefgefroren

Kleine Rinderhackfleischbällchen, typisch herzhaft gewürzt, gebraten, saftig und locker im Biss, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
9934	2 x 3000 g



„ Mit Hülshorst ist leichte Vollkost richtig lecker! “

Andreas, Diätkoch

Schweinesteaks

Ob aus dem Schweinelachs oder aus dem Schinken:
das reine Fleischvergnügen!



Oberschalensteak vom Schwein, roh, I.Q.F., tiefgefroren

Saftige Oberschalensteaks natur, vom Schwein, neutral lecker gewürzt, anschließend einzeln schockgefrostet, damit Zartheit und Saftigkeit erhalten bleiben (I.Q.F.), lose verpackt, einzeln entnehmbar, mit einem Stückgewicht von 160 g



Art.-Nr.	Einheit
7004	50 x 160 g



Lachssteak vom Schwein, gebraten, flüssig gewürzt, I.Q.F., tiefgefroren

Frische Schweinelachse zu Steaks verarbeitet und beidseitig ohne Fett goldbraun gebraten, flüssig gewürzt, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
8440	ca. 120 g, 2 x 3 kg/Krt.
8445	ca. 80 g, 2 x 4 kg



Lachssteak vom Schwein, roh, neutral gewürzt, I.Q.F., tiefgefroren

Frische Schweinerückensteaks, aus dem Kotelett geschnitten, ohne Knochen, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
7010	50 x 160 g



Mett

Feines Schinkenmett, mild gesalzen und mit einem zarten Zwiebelgeschmack. Leichte Verfügbarkeit, locker und immer streichfähig, keine farbliche Veränderung und gleichbleibende Qualität auch bei längerer Standzeit. Auf Brötchen der Renner! Auch für Snacks zwischendurch – einfach lecker!

Schinken-Zwiebelmettwurst, 500 g, tiefgefroren

Auf ca. 3 mm gewolfte Schweinefleisch, mild gesalzen, mit frischem Zwiebelgeschmack, locker und streichfähig, im Kunstdarm, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
5434	16 x 500 g



Schinken-Zwiebelmettwurst, tiefgefroren

Auf ca. 3 mm gewolfte Schweinefleisch, mild gesalzen, mit frischem Zwiebelgeschmack, locker und streichfähig, einzelne Portionen, tiefgefroren. Absolute Kalkulationssicherheit durch fertige, leicht zu entnehmende Portionen á 35 g.



Art.-Nr.	Einheit
5437	10 x (15 x 35 g = 525 g)



„Einfach auftauen, immer 35 g.“
Alex, Ihr Verkäufer

Schnitzel

Einfach gut und unverzichtbar

Klassiker mit Zufriedenheitsgarantie

Wer Schnitzel sagt, meint gutes Fleisch. Schweinelachse, Oberschale und Putenfleisch sind äußerst wandelbar. Wir machen sie zu Schnitzeln und Cordon Bleu, roh oder gebraten, immer aber in knuspriger Panade und mit feinsten Gewürzen. Naschkatzen lieben kleine Happen, wer richtig Hunger hat, greift zum halben Pfund. Kalt oder warm, überbacken, gratiniert oder mit raffinierten Soßen: Schnitzel lassen Raum für kreative Kochideen.

*Audrea
verpackt gerade
unsere Schnitzel!*



NATÜRLICH
ohne

Putenschnitzel und Puten-Cordon Bleu

Schmackhaft paniert, sicher serviert

Ob als Schnitzel oder Puten-Cordon Bleu – es ist immer und überall einsetzbar: in der Schulverpflegung, Kitas, Mensen, Krankenhäusern oder natürlich in der Gastronomie. Das Putenfleisch allein, oder in Kombination mit E-Nummern freiem Putenschinken und Gouda, bietet die perfekte Alternative zu herkömmlichen Schnitzeln und Cordon Bleu aus Schweinefleisch. Einzeln entnehmbar, fix zubereitet und dabei schnell serviert – gönnen Sie sich und Ihren Gästen dieses schmackhafte Vergnügen.



Putenschnitzel, flüssig gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Saftige, frische Putenschnitzel mit krosser, brauner Panade, flüssig gewürzt, gebraten, I.Q.F., lose verpackt, einzeln entnehmbar



Art.-Nr.	Einheit
60709	ca. 80 g, 3 kg
60710	ca. 100 g, 3 kg
60711	ca. 120 g, 3 kg
60712	ca. 140 g, 3 kg
60713	ca. 160 g, 3 kg



Puten-Cordon Bleu, aus der Putenbrust geschnitten, flüssig gewürzt, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Zartschmelzender Gouda und gekochter Putenschinken in flüssig gewürzten Putenfleischmantel mit knuspriger Panade umhüllt, gebraten, I.Q.F., lose verpackt, einzeln entnehmbar



Art.-Nr.	Einheit
8354	ca. 140 g, 3 kg
8355	ca. 160 g, 3 kg



Cordon Bleu

Lecker gefüllt, natürlich ohne

Hinterkochschinken und Gouda ohne Zusatzstoffe! Cordon Bleu – die beliebte Schnitzelspezialität aus dem Schweinelachs geschnitten und mit Gouda und Kochschinken gefüllt. Lecker gewürzt, kross paniert. Zart und saftig. Stückweise entnehmbar und schnell regeneriert. Mit Kartoffelvariationen und Gemüse oder frischem Salat serviert – einfach ein Hochgenuss!

Cordon Bleu vom Schwein, flüssig gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Zartschmelzender Gouda und gekochter Hinterschinken im Fleischmantel, flüssig gewürzt, mit knuspriger Panade umhüllt, gebraten, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
8754	50 x 140 g
8755	40 x 160 g



Kochschinken ohne Nitrit

Käse ohne Carotin



Cordon Bleu vom Schwein, flüssig gewürzt, paniert, I.Q.F., tiefgefroren

Zartschmelzender Gouda und gekochter Hinterschinken im Fleischmantel, flüssig gewürzt, mit knuspriger Panade umhüllt, roh, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
87631	50 x 150 g
8764	40 x 160 g
8765	40 x 180 g
8766	40 x 200 g
8767	40 x 220 g



Partyschnitzel vom Schwein, 25 – 30 g, flüssig gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Frische Schweinelachse zu Schnitzel verarbeitet, flüssig gewürzt, gebraten und mit einer goldgelben, nach dem Braten krossen Panade, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
8715	3 kg



frische Schnitzel in der Morgensoupe



„Marienfelder“

Richtig lecker, richtig gut!

Frisch und saftig aus der Schweineoberschale, in der eigenen Zerlegung ordentlich fleischig geschnitten! Die leckere „Hausmacher“-Panade mit Krumenstückchen wird beim Braten richtig schön kross. Herzhaft gewürzt, natürlich komplett ohne E-Nummern! Gänzlich ohne Würze, Palmfett oder künstliche Aromen. Gebraten oder roh erhältlich, aber immer schockgefrostet und einzeln entnehmbar. Mit Beilagen und Saucen oder überbacken: der Renner auf jeder Speisekarte!

„Marienfelder“ Schweineschnitzel, aus der Ober-
schale, flüssig gewürzt, paniert, I.Q.F., tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
61902	50 x 140 g
61903	40 x 160 g
61904	40 x 180 g

„Marienfelder“ Schweineschnitzel, aus der Ober-
schale, flüssig gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F.,
tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
63902	50 x 140 g
63903	40 x 160 g
63904	40 x 180 g



Schnitzel aus dem Schweinelachs

Klasse Klassiker

Frische Schweinelachse, lecker leicht gewürzt umhüllt mit goldener Panade – damit es schmeckt wie selbstge-
macht. Schnitzel begleiten den ganzen Tag, vom Snack Brötchen to go, über Schnitzel mit leichtem Gemüse am
Mittag bis zum Schnitzel mit grünem Spargel und Salzkartoffeln am Abend.

Lachsschnitzel vom Schwein, flüssig gewürzt,
paniert, I.Q.F., tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
60001	80 x 80 g
6001	70 x 100 g
6002	60 x 120 g
6003	50 x 140 g
6004	50 x 150 g
6005	40 x 160 g
6007	40 x 180 g
6008	40 x 200 g
6009	36 x 220 g
6010	30 x 240 g
60888	30 x 250 g
6012	30 x 260 g
6013	30 x 280 g



Lachsschnitzel vom Schwein, flüssig gewürzt,
paniert, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
8709	100 x 80 g
60221	70 x 100 g
8710	60 x 110 g
60222	60 x 120 g
87163	50 x 140 g
8712	50 x 150 g
60223	40 x 160 g
8713	40 x 180 g



Verbesserte Rezeptur:
Rinder- und Sauerbraten jetzt ...



Sous Vide-Braten

Immer ein wenig wie Sonntagsessen

Unsere Rinder- und Sauerbraten werden in der Garfolie mit der Sous Vide-Garmethode im Niedrig-Temperatur-Bereich besonders schonend und gelingsicher gegart. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis. Ob Sauerbraten mit Rotkohl, zarter Schweinebraten oder mild gewürzter Rinderbraten: diese drei deutschen Braten-Klassiker dürfen auf keiner Speisekarte fehlen.



Schweinebraten, gegart, geschnitten, glasiert, I.Q.F., tiefgefroren

Schweinelachsbraten, flüssig gewürzt, gegart, in Scheiben geschnitten, glasiert, I.Q.F. tiefgefroren, einzeln entnehmbar



Art.-Nr.	Einheit
893110	80 x 100 g



Sauerbraten, gegart im Fond, tiefgefroren

Rindersemerrolle, flüssig gewürzt mit klassischer Sauerbraten-Würzung im Fond gegart, in Kochfolie verpackt, inklusive Fond, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
8902	6 x ca. 1800 g



Sauerbraten, gegart, geschnitten, glasiert, I.Q.F., tiefgefroren

Flüssig gewürzte, gegarte Rindersemerrolle mit klassischer Sauerbraten-Würzung, anschließend in Scheiben geschnitten, glasiert, I.Q.F. tiefgefroren, einzeln entnehmbar



Art.-Nr.	Einheit
89292	80 x 90 g



Rinderbraten, gegart im Fond, tiefgefroren

Rindersemerrolle, flüssig gewürzt, im Fond gegart, in Kochfolie verpackt, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
8901	6 x ca. 1800 g



Rinderbraten, gegart, geschnitten, glasiert, I.Q.F., tiefgefroren

Flüssig gewürzte, gegarte Rindersemerrolle, anschließend in Scheiben geschnitten, glasiert, I.Q.F. tiefgefroren, einzeln entnehmbar



Art.-Nr.	Einheit
89192	80 x 90 g



I.Q.F. - Braten in Scheiben

Anschnittsfreies, restloses und schnelles Handling durch I.Q.F. (Individually Quick Frozen). Alle Scheiben einzeln entnehmbar: perfekter kann ein Produkt nicht sein. Die hohe Qualität, die beachtliche Frische, Aussehen, Struktur und Geschmack überzeugen jeden Genießer.



Wenig Zutaten – viel Geschmack!

So knusprig wie kein anderer!

Schweinebauch vom westfälischen Landschwein, sorgfältig bei uns im Haus zerlegt und schonend Sous Vide gegart. Perfekt gewürzt und nach dem Braten knusprig lecker.

Schweinebauch

Schweinebauch, gewürzt, "Sous-vidé"-gegart, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
8900	4 x 2000 g



Jetzt NEU!



Westfälischer Hackbraten, gegart, tiefgefroren

Hackbraten aus Schweinefleisch in GN-gerechter Aluschale, pikant gewürzt, fertig durchgebraten und etwas gebräunt, in Folie verpackt, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
8815	3 x 2000 g



Rinder-Rouladen in Soße ohne Schweinespeck, mit Gemüse gefüllt, gegart, tiefgefroren

Magere Rindfleischscheiben, mit gutem Senf, einer feinen Gemüsefüllung aus Karotten, Sellerie und Gurke sorgfältig von Hand gefüllt und gewickelt, in Soße gegart, in eine Kunststoffschale gelegt und vakuumiert und anschließend gefrosten. Ohne Garverlust schnell regeneriert! Genaue Kalkulationssicherheit durch egalisierte Stückgröße. Mit Gemüse und Kartoffeln – ein Klassiker der deutschen Küche! Ohne Schweinefleisch!



Art.-Nr.	Einheit
61100	3 x 15 x 100 g



Rinder-Rouladen in Soße, gegart, tiefgefroren

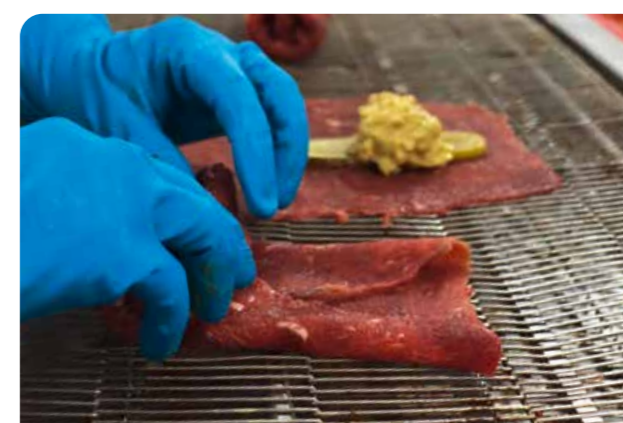
Magere Rindfleischscheiben gefüllt mit geräucherter Speck, Gewürzgurken, Zwiebeln und Senf, in Soße gegart, in einer Kunststoffschale verpackt und vakuumiert, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
61025	3 x 15 x 100 g
61030	3 x 12 x 130 g
61035	3 x 9 x 180 g



handgerollt –
Fleisch, Gurke
und guter Senf





HÜLSHORST Feinkost GmbH

Kölkebecker Straße 29
33428 Harsewinkel
Tel. +49 5247 4043-0
info@huelshorst-feinkost.de
www.huelshorst-feinkost.de



Wir sind Mitglied bei

