



Snack Katalog

Jung & Schmitt



Mit Snacks Geld verdienen!

Snacks liegen voll im Trend – Essen rund um die Uhr! Der Fokus ist auf kleine Portionen gerichtet anstatt auf große. Damit Sie mit Snacks erfolgreich sein können, und um den Umsatz zu steigern, kommt es auf drei Faktoren an: Geschmack, Qualität und Optik.

Der Snackverkauf ist meist ein Impulsgeschäft, und wenn man sein Snackangebot auf Impulskäufer ausrichtet, kann man damit gutes Geld verdienen.

Der Trend zum Außer-Haus-Verzehr steigt in den letzten Jahren kontinuierlich an.

Immer mehr Menschen greifen zu To-Go-Angeboten in Bäckereien. Somit hat sich das Angebot mittlerweile deutlich verändert. Um Ihnen den Einstieg in das Snackgeschäft zu erleichtern, bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Wurstwaren sowie Aufstrichen und Füllungen für Ihre individuellen Snacks an.

Auch für Bäckereien, die schon jahrelang Snackerfahrungen haben, bieten wir Rezeptideen an, mit denen Sie Ihre Snacks durch einen Aufstrich anstatt Butter oder Remoulade noch hochwertiger machen können.

Des Weiteren haben wir eine große Auswahl an Snack-Verpackungen mit denen Sie neue innovative Snacks anbieten können. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter!

Viel Spaß!

Inhalt

■ Delikant Aufstriche	4-7
■ Sonstige Aufstriche	8
■ Fleisch & Wurstwaren	9-11
■ Käse	12
■ Ei-Produkte	13
■ Rezepte: Brot, Brötchen & Wraps	14-21
■ Ketchup & Co.	22
■ Dressings.	23
■ Müsli	24
■ Verpackungen	25
■ Rezepte: Müsli & Joghurt	26-27

Delikant Aufstriche

Joghurt-Rahm



Bezeichnung	Joghurt-Rahm-Aufstrich Schnittlauch & Petersilie
Art.Nr.	350695
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Joghurt-Rahm-Aufstrich Gurke & Meerrettich
Art.Nr.	350609
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Joghurt-Rahm-Aufstrich Curry
Art.Nr.	350709
Gebinde	0,5 kg

Joghurt-Rahm



Bezeichnung	Joghurt-Rahm-Aufstrich getr. Tomate & Basilikum
Art.Nr.	350696
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Joghurt-Rahm-Aufstrich Caesars
Art.Nr.	350611
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Frischkäse natur Doppelrahmstufe
Art.Nr.	350698
Gebinde	0,5 kg

vegane Frischcremes



Bezeichnung	Frischcreme getr. Tomate & Basilikum
Art.Nr.	350809
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Frischcreme Gurke & Meerrettich
Art.Nr.	350705
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Frischcreme Tzaziki
Art.Nr.	350205
Gebinde	0,5 kg

Delikant Aufstriche

Leichte Mayonnaisecremes



Bezeichnung	Chipotle
Art.Nr.	350618
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Dijoncreme
Art.Nr.	350757
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Basilikumcreme
Art.Nr.	350687 350702
Gebinde	0,5 kg 5 kg

Leichte Mayonnaisecremes



Bezeichnung	Senf aufstrich Gurke
Art.Nr.	350719
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Süße Senfcreme
Art.Nr.	350697
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Leichter Gemüseaufstrich
Art.Nr.	350683
Gebinde	0,5 kg 5 kg

Leichte Mayonnaisecremes



Bezeichnung	Feigen-Honig-Senf-Creme
Art.Nr.	350623
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Jalapeño Mayonnaise
Art.Nr.	350700
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Spanische Salsa
Art.Nr.	350763
Gebinde	0,5 kg

Leichte Mayonnaisecremes



Bezeichnung	Tomatencreme
Art.Nr.	350619 / 350606
Gebinde	0,5 kg 5 kg



Bezeichnung	Trüffel Mayo/ ohne Ei
Art.Nr.	350621
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Olivenölcreme
Art.Nr.	350628
Gebinde	0,5 kg

Delikant Aufstriche

Leichte Mayonnaisecremes



Bezeichnung	Burgersauce
Art.Nr.	350692
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Avocadocreme
Art.Nr.	350706
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Beste Mayo ohne Ei
Art.Nr.	350684
Gebinde	0,5 kg

Pikant & Exotisch



Bezeichnung	Hummus
Art.Nr.	350616
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Balsamico-Zwiebeln
Art.Nr.	350721
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Bruschetta, backstabil
Art.Nr.	350626
Gebinde	0,5 kg

Pikant & Exotisch



Bezeichnung	BBQ-Rauch-Sauce
Art.Nr.	350622
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Tomatensalsa
Art.Nr.	350756 350771
Gebinde	0,5 kg 5 kg



Bezeichnung	Mango-Curry-Aufstrich
Art.Nr.	350685
Gebinde	0,5 kg

Pestos



Bezeichnung	Pesto Rosso
Art.Nr.	350620
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Basilikum Pesto
Art.Nr.	350604
Gebinde	0,5 kg

Delikant Aufstriche

Grillgemüse



Bezeichnung	Rote Paprika
Art.Nr.	350614
Gebinde	0,3 kg



Bezeichnung	Zucchini
Art.Nr.	350615
Gebinde	0,3 kg



Bezeichnung	Aubergine
Art.Nr.	350613
Gebinde	0,3 kg

Füllungen



Bezeichnung	Curry-Huhn-Ananas-Füllung
Art.Nr.	350707
Gebinde	0,5 kg

Toppings



Bezeichnung	Farmersalat in Streifen
Art.Nr.	350572
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Getrocknete Tomatenhälften in Öl
Art.Nr.	350780
Gebinde	0,5 kg

Sonstige Aufstriche

Butter



Bezeichnung	Süßrahm Butter 250g
Art.Nr.	371040
Gebinde	4 x 250 g



Bezeichnung	Riso Brotaufstrich
Art.Nr.	086000
Gebinde	2 kg

Frischkäse



Bezeichnung	Frischkäse
Art.Nr.	350743 / 350592
Gebinde	1,5 kg / 6 kg



Bezeichnung	Frischkäse mit Kräutern
Art.Nr.	350599
Gebinde	1,5 kg



Bezeichnung	Frischkäse Block natur
Art.Nr.	350590
Gebinde	16 kg

Remoulade



Bezeichnung	Remoulade Hamker 50%
Art.Nr.	350747
Gebinde	875 ml



Bezeichnung	Remoulade pflanzlich
Art.Nr.	350785
Gebinde	750 ml

Remoulade



Bezeichnung	Remoulade Hamker 50%
Art.Nr.	370390
Gebinde	5 kg



Bezeichnung	Patissa Remoulade 50% ohne Konservierungsstoffe
Art.Nr.	370397
Gebinde	5 kg

Fleisch- & Wurstwaren



Bezeichnung	Salami 80er
Art.Nr.	350841
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Salami 100er
Art.Nr.	350844
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Truthahnsalami
Art.Nr.	350831
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Pepperoni-Salami mild
Art.Nr.	350835
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Kochschinken
Art.Nr.	350850
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Krustenbraten
Art.Nr.	350994
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Rollsaftschinken
Art.Nr.	350802
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Truthanbrust geräuchert
Art.Nr.	350842
Gebinde	500 g



Bezeichnung	gegrillte Edeltruthahnbrust
Art.Nr.	350804
Gebinde	500 g



Bezeichnung	gegrillte Edeltrut-hahnbrust geraspelt
Art.Nr.	350854
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Frühstücksschinken
Art.Nr.	350847
Gebinde	500 g

Fleisch- & Wurstwaren



Bezeichnung	Bierschinken
Art.Nr.	350996
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Lyoner
Art.Nr.	350995
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Bayrischer Fleischkäse geschnitten
Art.Nr.	350832
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Zwiebelmett dick
Art.Nr.	350851
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Frikadellen traditionelle Art
Art.Nr.	350775
Gebinde	10 x 100 g



Bezeichnung	Pfannen-frikadellen
Art.Nr.	350779
Gebinde	10 x 125 g



Bezeichnung	American Rip Hacksteak
Art.Nr.	350798
Gebinde	10 x 100 g



Bezeichnung	Ofengebackene Lachsschnitzel
Art.Nr.	350838
Gebinde	10 x 130 g



Bezeichnung	TK-Schweineschnitzel paniert
Art.Nr.	350712
Gebinde	ca. 40 x 180 g



Bezeichnung	TK-Geflügel-Rip
Art.Nr.	350325
Gebinde	ca. 25 x 125 g

Fleisch- & Wurstwaren



Bezeichnung	Geflügel-frikadellen
Art.Nr.	350796
Gebinde	5 x 100 g



Bezeichnung	Hähnchen-geschnetzeltes
Art.Nr.	350772
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Putenformschnitzel
Art.Nr.	350703
Gebinde	10 x 150 g



Bezeichnung	TK-Hähnchen-schnitzel paniert
Art.Nr.	350300
Gebinde	25 x 120 g



Bezeichnung	TK-Chicken crossies
Art.Nr.	350716
Gebinde	ca. 27 x 3 kg



Bezeichnung	TK-Hähnchen-Knusperfilet gebraten
Art.Nr.	350711
Gebinde	ca. 20 x 150 g



Bezeichnung	TK-Crispy Chicken Burger „pikant“
Art.Nr.	350365
Gebinde	ca. 60 x 100 g



Bezeichnung	TK-Döner Hähnchenfleisch
Art.Nr.	350574
Gebinde	TK 2 x 1 kg



Bezeichnung	TK-Hähnchen-brustfilet „Knuspermantel“
Art.Nr.	350710
Gebinde	25 x 120 kg

Käse



Bezeichnung	Tettmanger Camembert 50%
Art.Nr.	238842
Gebinde	1,5 kg



Bezeichnung	Gouda Scheiben 20g
Art.Nr.	350818
Gebinde	1 kg



Bezeichnung	Mozzarella Goldsteig, Stange
Art.Nr.	238728
Gebinde	1 kg



Bezeichnung	Mozzarella Bayernland, Rolle
Art.Nr.	238727
Gebinde	1 kg



Bezeichnung	Mozarella geschnitten
Art.Nr.	238741
Gebinde	400 g



Bezeichnung	Mozarella Minis
Art.Nr.	238751
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Mozarellakugeln
Art.Nr.	238752
Gebinde	20 x 125 g



Bezeichnung	Emmentaler 45% gerieben
Art.Nr.	238745
Gebinde	1 kg



Bezeichnung	Typ Emmentaler 45% gerieben
Art.Nr.	238768
Gebinde	1 kg



Bezeichnung	Typ Gouda gerieben
Art.Nr.	238772
Gebinde	2 kg



Bezeichnung	Hirtenkäse ohne Lake
Art.Nr.	238721
Gebinde	4 kg

Käse



Bezeichnung	Mascarpone Goldsteig
Art.Nr.	238736
Gebinde	2 kg



Bezeichnung	Schmelzkäse Zubereitung 40% Bayernland
Art.Nr.	238744
Gebinde	5 x 1 kg

Ei-Produkte



Bezeichnung	Eier gekocht und geschält
Art.Nr.	367043
Gebinde	60 St.



Bezeichnung	Schlemmer-Ei Wiesenhof
Art.Nr.	367037
Gebinde	12 x 1 Liter



Bezeichnung	TK Ei-Patty Schnittlauch
Art.Nr.	367038
Gebinde	30 x 75 g

Rezeptvorschläge

Grillgemüse

Zutaten:

Italiener

Delikant Basilikumcreme*

Delikant Grillgemüse

Aubergine, Zucchini oder
Rote Paprika*

Rucola, Tomate

Beschreibung:

- Italiener durchschneiden und beide Hälften mit Delikant Basilikumcreme bestreichen
- Unter Hälfte mit Rucola und Tomatenscheiben belegen
- Dann verschiedene Sorten Grillgemüse drauflegen – zuklappen – fertig!



*auf Vorbestellung

Ei-Stulle

Zutaten:

Körnerbrötchen

Delikant leichter
Gemüseaufstrich*

Lollo Bionda

gekochtes Ei

Tomate

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Brötchenhälften mit ca. 35 g Delikant leichter Gemüseaufstrich bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda auf untere Brötchenhälfte legen
- Ei schneiden, fächerartig auf das Salatblatt legen
- Zwei Tomatenscheiben auf das Ei legen – zuklappen – fertig!



*auf Vorbestellung

Ei-Basilikumpesto

Zutaten:

Laugenzopf nach Wahl

Delikant Gemüsecreme*

Delikant Pesto Basilikum,

Feldsalat, TK Ei Patty

Schnittlauch, Tomatenscheiben

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Eine Brötchenhälfte mit Delikant Gemüsecreme bestreichen
- Feldsalat und Ei-Patty drauflegen
- Mit Tomatenscheiben und Schnittlauch garnieren
- Die andere Hälfte mit Delikant Pesto Genovese bestreichen – zuklappen – fertig!



*auf Vorbestellung

Rezeptvorschläge

Camembert küsst Feige-Honig-Senfcreme

Zutaten:

Kartoffelbrötchen
Delikant Feigen-Honig-Senf-Aufstrich*
Salat Lollo Bionda
Birnenscheiben
Tettnanger Camembert

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Kartoffelbrötchen auseinander schneiden
- beide Hälften mit Delikant Feigen-Honig-Senf-Aufstrich bestreichen
- auf die untere Hälfte das Salatblatt legen
- danach die Camembert- und Birnenscheiben abwechselnd drauflegen
- zuklappen – fertig!



Tomaten Mozzarella Snack

Zutaten:

Ciabattabrötchen
Delikant Basilikumcreme*
Delikant Pesto Basilikum
Lollo Bionda
Tomate
Mozzarella

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Brötchenhälften mit Delikant Basilikumcreme bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda drauflegen
- Danach abwechselnd mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen
- Mit Pesto Genovese bestreichen – zuklappen – fertig!



Tomaten Mozzarella Stulle

Zutaten:

Brotschnitten (am besten 1 kg Kastenbrot längs geschnitten)
Delikant Pesto Basilikum
Tomatenscheiben
Mozzarella in Scheiben
Salat
Brotschnitten-Bags

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Die Brotschnitten mit Pesto Basilikum bestreichen
- Dann eine Schnitte mit Tomatenscheiben belegen
- Danach die Mozzarellascheiben drauflegen
- Mit Salat bestreuen – die andere Brotschnitte drauflegen – fertig!

Das belegte Brot in den Brotschnitten-Bag einpacken und mittig durchschneiden.



Rezeptvorschläge

Mediterranes Fladenbrot

Zutaten:

Fladenbrot
Eisbergsalat geschnitten
Delikant JRA Tomato-Basilikum*
Delikant Grillgemüse
Aubergine* Zucchini* und
Paprika*
Hirtenkäsewürfel

Beschreibung:

- Fladenbrot auseinanderschneiden und beide Seiten mit JRA Tomato-Basilikum bestreichen und auf die untere Hälfte den Eisbergsalat streuen
- Abwechselnd mit dem Grillgemüse belegen
- Hirtenkäsewürfel drüberstreuen – zuklappen – vierteln – fertig!



*Bestellartikel

Hähnchen Fitness Stulle

Zutaten:

Baguettebrötchen
Delikant Leichter
Gemüseaufstrich*
Lollo Bionda
Gebratene
Hähnchenbrustfilets natur*

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Brötchenhälften mit ca. 35 g Delikant Leichter Gemüseaufstrich bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda auf untere Brötchenhälfte legen
- Hähnchenbrustfilet in Fächer schneiden und auf das Salatblatt legen – zuklappen – fertig!



*auf Vorbestellung

Nach Belieben mit geschnittenen Birnenhälften verfeinern

Exotischer Putenbrust Snack

Zutaten:

Sesam-Laugenknoten
Delikant Joghurt-Rahm-
Aufstrich Curry*
Lollo Bionda
Putenbrustscheiben
Pflirsichscheiben

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Brötchenhälften mit Delikant Joghurt-Rahm-Aufstrich Curry bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda auf untere Brötchenhälfte legen
- Darauf die Putenbrustscheiben fächern und mit Pflirsichhälften garnieren – zuklappen – fertig!



*auf Vorbestellung

Rezeptvorschläge

Geflügel Burger

Zutaten:

Burgerbrötchen nach Wahl
 Delikant Bургersauce*
 Delikant Tomatensalsa*
 Lollo Bionda
 Gewürzgurkenscheiben
 Käsescheiben
 Geflügelfrikadellen
 (100%Geflügel)*
 Zwiebelringe

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Brötchenhälften mit Delikant Bургersauce bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda, Käsescheibe, Gewürzgurkenscheiben und Geflügelfrikadelle drauflegen
- Geflügelfrikadelle mit Tomatensalsa bestreichen
- Eventuell mit Zwiebelringen verfeinern – zuklappen – fertig!



Hähnchen-Kebab mit Farmersalat

Zutaten:

Flaguette natur
 Delikant Barbeque-Rauchcreme*
 Salat Lollo Bionda
 Tomatenscheiben
 Hähnchenkebab TK
 Delikant Farmersalat*

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Flaguette auseinander schneiden
- beide Hälften mit Delikant Barbeque-Rauchcreme bestreichen
- auf die untere Hälfte Salatblatt und Tomatenscheiben legen
- danach das Hähnchenkebab drauflegen
- mit Farmersalat belegen – zuklappen – fertig!



BBQ-Riphack-Stulle

Zutaten:

Baguettebrötchen
 Delikant Senfaufstrich mit Gurke*
 Lollo Bionda
 Hein Rip Hacksteak*
 Delikant BBQ-Rauch-Sauce*

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Untere Brötchenhälfte mit ca. 30 g Delikant Senfaufstrich mit Gurke bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda darauflegen
- Rip Hacksteak nach Anleitung vorbereiten und auf das Salatblatt legen
- Obere Brötchenhälfte mit ca. 30 g Delikant BBQ-Rauch-Sauce bestreichen – zuklappen – fertig!

Nach Belieben mit Gewürzgurke oder Zwiebeln verfeinern.



Rezeptvorschläge

Spanische Salsa trifft Salami

Zutaten:

Brötchen nach Wahl

Delikant Spanische Salsa*

Rucola

Mailänder Salami*

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Hälften mit Delikant Spanische Salsa bestreichen
- mit Rucola belegen
- Danach die Mailänder Salami fächern und drauflegen - zuklappen - fertig!



Camembert Salami Stulle

Zutaten:

Körnerbrötchen

Delikant Joghurt-Rahm-

Aufstrich-Tomate-Basilikum*

Lollo Bionda,

Gurke, Tomate, Ei

Camembert

Salami

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Brötchenhälften mit Delikant Joghurt-Rahm-Tomate-Basilikum bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda, Gurke, Tomate und Ei auf die untere Brötchenhälfte legen
- Camembert-Scheiben und Salami-Scheiben abwechselnd auf das Brötchen legen - zuklappen - fertig!



Salami-Mozzarella Bagel

Zutaten:

Bagel nach Wahl

Delikant Tomatencreme*

Delikant Pesto Basilikum

Lollo Bionda

Salamischeiben

Mozzarellascheiben

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Bagel auseinander schneiden
- Beide Bagelhälften mit Delikant Tomatencreme bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda auf untere Bagelhälfte legen
- Abwechselnd Salami- und Mozzarellascheiben fächerartig auf dem Bagel verteilen
- Mit Pesto Genovese bestreichen - zuklappen - fertig!



Rezeptvorschläge

Oktoberfest-Snack

Zutaten:

Laugenstange
 Delikant Süße Senfcreme*
 Lollo Bionda
 Leberkäse in Scheiben
 Delikant Farmersalat*

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Laugenstange auseinander schneiden
- Beide Hälften mit Delikant Süße Senfcreme bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda drauflegen
- Danach Leberkäsescheiben fächern
- Mit Farmersalat verfeinern – zuklappen – fertig!



Laugenbrezel Dijoncreme & Leberkäse geschnitten

Zutaten:

Laugenbrezel
 Delikant Dijoncreme*
 Hein Leberkäse-Scheiben*
 Salatblatt
 Tomatenscheiben

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Laugenbrezel auseinander schneiden
- beide Seiten mit Dijoncreme bestreichen
- auf die untere Hälfte den Salat und die Tomatenscheiben legen
- danach die Leberkäse-Scheibe drauflegen – zuklappen – fertig!



Karottenbrötchen mit Krustenbraten

Zutaten:

Patissa Karottenbrötchen
 Delikant Rote Beete Hummus*
 Krustenbraten
 Salatblatt
 Gurkenscheiben

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Karottenbrötchen auseinanderschneiden
- beide Seiten mit Rote Beete Hummus bestreichen
- auf die untere Hälfte das Salatblatt drauflegen
- danach den Krustenbraten fächern und abwechselnd mit den Gurkenscheiben belegen – zuklappen – fertig!



Anleitung

Wrap mit Curry-Huhn Füllung



Tortillafladen bis in die Ränder dünn mit Margarine bestreichen, dann $\frac{3}{4}$ des Randes zusätzlich mit Schmand einstreichen. Curry-Huhn-Ananas-Füllung mit einem Eisportionierer draufgeben.



Die Curry-Huhn-Ananas-Füllung mit dem Spachtel so verteilen, dass sich ein Rechteck bildet, welches näher am unteren als am oberen Rand liegt. Mit ein wenig Übung gelingt dieses mit vier Spachtelstrichen.



Salatmischung gleichmäßig auflegen. Die Ränder einklappen und am Schmand festdrücken.



Untere Seite des Fladen nehmen und über die gesamte Füllung ziehen. Fladen hinter der Füllung mit allen Fingern und maximaler Spannung eindrehen. Wraprolle bis zum Anschnitt auf der Klebekante in der Kühlung liegen lassen.



Wraprolle zuerst mit den Aufstellern versehen und dann mit einem scharfen Messer diagonal in zwei gleich große Stücke schneiden.



Wrapfladen



Bezeichnung	Weizentortilla 30 cm TK
Art.Nr.	360093
Gebinde	5 x 10 Stck

Elsässer Flammkuchen

Zutaten:

Weizentortilla 30cm
Frühlingszwiebeln
Schmand
Zwiebeln

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Tortilla mit Schmand bestreichen
- Zwiebeln und Speck darauf verteilen
- Bei 200°C 8 min. backen
- Frühlingszwiebel schneiden und Röllchen darauf verteilen – fertig!



Curry-Huhn Wrap

Zutaten:

Weizentortilla 30 cm
Delikant Curry-Huhn-Ananas
Füllung*
Schmand
Eisbergsalat geschnitten
Paprikastreifen rot

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Wrap am Rand mit Schmand bestreichen
- Dann ca. 110g Delikant Curry-Huhn-Ananas Füllung darauf verteilen
- Eisbergsalat mittig auf den Wrap legen
- Paprikastreifen auf die Mitte vom Eisbergsalat legen
- Wrap einrollen, in einen Wrap-Bag packen
- Mittig schräg durchschneiden – fertig!



1 Schälchen Curry-Huhn-Ananas Füllung = 8 VE

Ketchup & Co.



Bezeichnung	Portions-Ketchup
Art.Nr.	045021
Gebinde	50 x 20 ml



Bezeichnung	Ketchup
Art.Nr.	045011
Gebinde	800 ml



Bezeichnung	Ketchup
Art.Nr.	045016
Gebinde	10 kg



Bezeichnung	Portions-Senf
Art.Nr.	045022
Gebinde	150 x 10 ml



Bezeichnung	Senf
Art.Nr.	045009
Gebinde	1 Liter



Bezeichnung	Senf
Art.Nr.	045015
Gebinde	10 kg



Bezeichnung	Mayonnaise Homann
Art.Nr.	370391
Gebinde	10 kg



Bezeichnung	Remoulade pflanzlich Delikant
Art.Nr.	350785
Gebinde	750 ml



Bezeichnung	Remoulade 50 % Hamker
Art.Nr.	350747
Gebinde	875 ml



Bezeichnung	Remoulade Hamker
Art.Nr.	370390
Gebinde	5 kg



Bezeichnung	Remoulade 50 % Patissa ohne Konservierungsstoffe
Art.Nr.	370397
Gebinde	5 kg

Dressings



Bezeichnung	French Dressing Develey
Art.Nr.	045950
Gebinde	14 x 75 ml



Bezeichnung	Essig & Öl Dressing
Art.Nr.	045951
Gebinde	14 x 75 ml



Bezeichnung	Balsamico Dressing
Art.Nr.	045952
Gebinde	14 x 75 ml



Bezeichnung	Joghurt Dressing
Art.Nr.	045953
Gebinde	14 x 75 ml

Müsli



Bezeichnung	Joghurt
Art.Nr.	370341
Gebinde	5 kg



Bezeichnung	Magerquark
Art.Nr.	369680
Gebinde	5 kg



Bezeichnung	Speisequark 20 %
Art.Nr.	369704
Gebinde	10 kg



Bezeichnung	Bio-Magerquark
Art.Nr.	369686
Gebinde	5 kg



Bezeichnung	H-Milch 1,5 % Drehverschluss
Art.Nr.	370425
Gebinde	12 x 1 Liter



Bezeichnung	H-Milch 3,5 % Drehverschluss
Art.Nr.	370426
Gebinde	12 x 1 Liter



Bezeichnung	H-Milch 3,5 % laktosefrei
Art.Nr.	370402
Gebinde	12 x 1 Liter



Bezeichnung	Bio-H-Milch 3,5 %
Art.Nr.	370405
Gebinde	12 x 1 Liter



Bezeichnung	Sojadrink Alpro
Art.Nr.	394106
Gebinde	12 x 1 Liter



Bezeichnung	Haferdrink Barista Moelle
Art.Nr.	370399
Gebinde	8 x 1 Liter

Verpackungen



Bezeichnung	Wrap-Bag
Art.Nr.	474200
Gebinde	500 St.



Bezeichnung	Brotschnitten-Bag
Art.Nr.	474205
Gebinde	500 St.



Bezeichnung	Banderole „Veggie“
Art.Nr.	474210
Gebinde	2500 St.



Bezeichnung	US Clear Cup 300 ml
Art.Nr.	555930
Gebinde	1000 St.



Bezeichnung	US Clear Cup 400 ml
Art.Nr.	555933
Gebinde	1000 St.



Bezeichnung	Domedeckel mit Loch für Clear Cup
Art.Nr.	555934
Gebinde	1000 St.



Bezeichnung	Gebäcktransportkarton 64 x 40 x 8,5 cm
Art.Nr.	486051
Gebinde	25 St.



Bezeichnung	Papier-Trinkhalme bunt
Art.Nr.	553077
Gebinde	150 St.



Bezeichnung	Papier-Trinkhalme schwarz
Art.Nr.	553075
Gebinde	150 St.



Bezeichnung	Papier-Trinkhalme Jumbo
Art.Nr.	553061
Gebinde	5000 St.

Rezepte

Joghurtbecher

Dafür werden benötigt:

- Clear Cup Becher 0,3 l
- Clear Cup Deckel ohne Loch
- Joghurt nach Wahl verfeinern, z.B. mit Honig
- Fruchtpüree oder Müsli



Eiskaffee

Dafür werden benötigt:

- Clear Cup Becher 0,4 l
- Clear Cup Deckel mit Loch
- Crashed Ice oder Eiswürfel
- Kalter Kaffee
- Sahne



Rezepte

Früchtebecher

Dafür werden benötigt:

- Clear Cup Becher 0,5 l
- Clear Cup Deckel ohne Loch
- Geschnittenes Obst nach Wahl



Wichtige Telefonnummern:

Geschäftsleitung

Michael Frese -49
Alexander Kaufmann -82

Auftragsannahme Trockendienst

Trockendienst -92
Bestell-Fax -59
info@jung-und-schmitt.de

Einkauf Trockendienst

Elmira Papracanin -19
Henrike Frese -33
Marvin Eckert -37

Buchhaltung

Janina Hetzel -15
Sonia Fischer -50

Frischdienst-Lagerleitung & Einkauf

Marcus Behnsen -46

Frischdienst-Innendienstleitung & Einkauf

Elke Reiß -41

Frischdienst Außendienst

Holger Grießer 0151 - 14119893
Cengiz Bayram 0171 - 2465328
Marc Hofmann 0171 - 8908260
Markus Spegg 0151 - 74557717
Erik Ziegler 0160 - 99563640

Auftragsannahme-Frischdienst

Frischdienst -91
Bestell-Fax -40
frischdienst@jung-und-schmitt.de

Maschinenabteilung

Rene Hornung (Leiter) -73
Bestell - Fax -80
maschinen@jung-und-schmitt.de

Jung & Schmitt GmbH Nachf.

Frankfurter Straße 58
61137 Schöneck

Fon 0 61 87-95 09-91

Fax 0 61 87-95 09-40

Vertriebs- und Logistikzentrum

Hans-Geiger-Str. 13
67661 Kaiserslautern

Fon 06301-32012-0

Fax 06301-32012-12

E-Mail verkauf-kl@jung-und-schmitt.de

web www.jung-und-schmitt.de
www.patissa.de



Besuchen Sie uns
auch auf Facebook



Besuchen Sie uns
auch auf Instagram