

FLEISCHGERICHTE

Fertig gegart und gebraten

Mit unseren fertig gebratenen und gegarten Fleischgerichten optimieren Sie die Abläufe in Ihrer Küche. Auf Wunsch portionieren wir für Sie auch alle fertig gegarten Braten nach Gewichtsvorgabe.



655 4, 7, a, c
Schweine-Schnitzel, paniert gebraten 5 Stück à ca. 150 g im Aromapack, 0,75 kg



1775 4, 7, a, c
Schweine-Kotelett, paniert gebraten 160 – 180 g



1905 1, 2, 3, 4, 7, a, c
Schweine-Cordon bleu paniert, gebraten Vorgabe



4433 1, 2, 3, 4, 7, a, c, i, j
Fleischkäse, paniert, gebraten Vorgabe



654 a, c, f, g, i, j
Fleischkühle / Frikadelle, gebraten, Remagen 15 Stück à 125 g, Aromapack, 1,875 kg



65480 2, 5, 6, a, c 
Fleischkühle, gebraten Buchmann's LandSchwein 5 Stück à 125 g, 0,625 kg



65443 2, 5, 6, a, c, i, j
Rinder-Hacksteak, gegart eigene Produktion, Aromapack, Vorgabe, ab 30 kg je Artikel



6545 5, a, c, i, j, l
Geflügel-Frikadelle, gebraten 15 Stück à 120 g, Aromapack 1,8 kg



6549 a, c, g, i, j
Hackbällchen, gebraten Stück à 30 g, Aromapack 1 kg



6722 i, j
Cevapcici Rind, gegart Stück à 30 g, rein Rind Vorgabe, ab 30 kg je Artikel



669 a, c, j
Puten-Schnitzel, mit Cornflakes paniert, gebraten 5 Stück à 150 g, Aromapack, 0,75 kg



677 1, 2, 11, a, g
Puten-Schnitze „Cordon bleu“ 6 Stück à ca. 140 g, Aromapack 0,84 kg



695 j
Mini-Haxe, mager, gegart 1 Stück 0,2 kg



1135
Grillhaxe, fertig gegart 1 Stück 0,6 kg – 0,8 kg



733
Rinder-Braten, fertig gebraten Dicker Bug, Vac 2 kg



736
Rinder-Nudel, fertig gebraten 1 Stück, Vac 2 kg

BITTE VORBESTELLEN



7361
Rinder-Brust, gegart
Vorgabe



7362
Tafelspitz, fertig gegart
Vorgabe



7365
Rinder-Fleischwürfel
für Suppe, gegart
Aromapack, 1 kg



7369
Rindfleisch, in Streifen für Salat, gegart
Aromapack, 1 kg



737 2, 3, 5, 6, i, j, l
Sauerbraten, fertig gebraten
1 Stück, Vac
2 kg



7363 2, 3, 5, i, j, l
Rinder-Sauerbraten, gegart, geschnitten
von der Rolle, Aromapack



58 2, 5, 6, a, c, i, j
Hackbraten, gegart
Vac
2 kg



1818 1, a, j
Rinder-Rouladen, gefüllt, gegart
Pack à 4 Stück, Vac
0,8 kg



1951 7, i, j
Schweine-Roulade, gefüllt, gegart
Pack à 4 Stück, Vac, 0,8 kg



1026
Schweine-Rücken, fertig gebraten
Vac
2 kg



1035
Schweine-Hals, fertig gebraten
Vac
2 kg



2575 j
Puten-Rollbraten, fertig gebraten
von der Oberkeule, Vac
2 kg

„Ready to heat“

Qualitätsgesicherte, küchenfertige Zubereitung mit verschiedenen Vorbereitungstechniken:



Bratbänder mit Teflon-Beschichtung

Moderne Bratbänder mit Teflon-Beschichtung stellen die optimale Brat-Temperatur sicher, so dass Schnitzel, Steaks und Bratwürste mit jener knusprigen Bräune vom Band laufen, die als Geschmacksträger das köstliche Brat-Aroma garantiert. Die Bratbänder bieten außerdem die Möglichkeit, die Produkte aus Buchmann's GastroKüche fettfrei in verschiedenen Garformen anzubieten: ob nur angebraten oder durchgebraten – alles ist möglich.



Sous-vide Vakuulgaren

Das sous-vide Vakuulgaren ist eine Variante des Niedrigtemperaturgarens. Hierfür werden die Produkte in einen Kunststoffbeutel eingeschweißt, aus dem die Luft mit einem Vakuummiergerät abgesaugt wurde. Anschließend werden sie bei einer konstanten Temperatur unter 100° Celsius zubereitet. Die Vorteile liegen darin, dass durch das Vakuumieren kein Wasser und insbesondere keine flüchtigen Geschmacksstoffe oder Aromen aus dem Beutel austreten können. Durch das Belegen von Zutaten wie Gewürze oder Kräuter kann der Geschmack des Gargutes intensiviert werden.



„Cook & Chill“ / „Cook & Hold“

Beim „Cook & Chill“-Verfahren werden die Speisen nach dem Kochen im kalten Luftstrom auf unter 5° Celsius herunter gekühlt. Das erhält die maximale Frische sowie Nährstoffe und Aromen und die so gegarten und verarbeiteten Fleisch-Spezialitäten sind hygienisch einwandfrei bis zu 14 Tage haltbar. Vor dem Servieren müssen sie nur noch kurz erwärmt werden. „Cook & Chill“ ermöglicht flexibles Catering in jeder Menge und über jede Entfernung. Für Buffets in der näheren Umgebung eignet sich auch das „Cook & Hold“-Verfahren, bei welchem die Produkte bis zu vier Stunden warmgehalten werden können.



2085
Kalbs-Bug, fertig gegart
Vac
2 kg



2105
**Kalbs-Hals, gerollt,
im Netz gebraten**
Vac, 2 kg



745
**Rinderhackfleisch, grob,
gebraten**
Vorgabe



1855 4, 7
Rinder-Gulasch, fertig gegart
Vac
2,5 kg



1705 4, 7
Rinder-Gulasch, gegart
kleine Würfel für Suppe
Vac, 2,5 kg



1985 4, 7
Kalbs-Gulasch, fertig gegart
Vac
2,5 kg



1735 4, 7
Puten-Gulasch, fertig gegart
Vac
2,5 kg



2775 4, 7
Hirsch-Gulasch, fertig gegart
Vac
2,5 kg



1785 4, 7
**Rinder-Geschnetzeltes,
fertig gegart**
Vac, 2,5 kg



1975 4, 7
Kalbs-Geschnetzeltes, gegart
Vac, 2,5 kg



1745 4, 7
**Puten-Geschnetzeltes,
fertig gegart**
Vac, 2,5 kg



1885 4, 7
**Schweine-Gulasch,
fertig gegart**
Vac, 2,5 kg



1915 4, 7
**Schweine-Geschnetzeltes,
fertig gegart**
Vac, 2,5 kg



1695 4, 7
**Hähnchen-Geschnetzeltes,
gegart**
Vac, 2,5 kg



3121
Spareribs, fertig gegart
Vac
3 kg



3145 i, j
Gyros-Pfanne, gebraten
Schwein, Vac
2,5 kg



3225 i, j
Puten-Gyros, gebraten
Vac
2,5 kg



2675 4, 7
Hähnchen-Brustfilet, gebraten
Aromapack
Vorgabe



2815 j
Hähnchen-Keule, gebraten
Aromapack
Vorgabe



3005 3, 5, 7, j
Schweine-Halssteak, gebraten
Aromapack
Vorgabe



BITTE VORBESTELLEN



3535
Schweine-Rückensteak, gebraten
Aromapack, Vorgabe



3055 ¹
Puten-Steak, gebraten
Aromapack
Vorgabe



1945 ¹
Fleisch-Spieße, gebraten
Aromapack
Vorgabe



3265 ^{7, i, j}
Schweine-Rücken, gefüllt, gegart
Vac, Vorgabe



3315 ^{7, i, j}
Schweine-Hals, gefüllt, gegart
Vac, Vorgabe



3325 ^{4, 5, 9, g, i, j}
Schweine-Filet „Rustikus“, gegart
Vac
Vorgabe



3525 ^{7, i, j}
Schweine-Filet im Wirsingmantel, gegart
Vac, Vorgabe



3375 ^{1, 4, 7, g, i, j}
Puten-Schlemmerrolle, gegart
Vac
Vorgabe



33951 ^{7, i, j}
Puten-Rollbraten gefüllt, gebraten
Pute, Vac
2 kg



10851
Pulled Pork, gerupft, gegart
ca. 2 kg



10852
Pulled Beef, gerupft, gegart
ca. 2 kg



10853
Pulled Turkey, gerupft, gegart
ca. 2 kg

Unser Handwerk – Ihre Kochkunst

Damit Sie wertvolle Zeit sparen und immer bestens vorbereitet sind.



**Bedarfsgerecht
Portionsgenau**

- + Große Auswahl an Produkten
- + Bedarfsgerechte Convenience-Stufen
- + Einfache Zubereitung
- + Gelingsicherheit
- + Gute Lagerfähigkeit
- + Planbare Haltbarkeit (5 – 7 Tage)
- + Portionsgenauigkeit (+/- 5g)



**Schnell geliefert
Schnell zubereitet**

- + Keine zeitintensiven Vorbereitungen mehr
- + Schnelle Regeneration / Gerichte sind kurzfristig und schnell verzehrfertig
- + Täglicher, bedarfsgerechter Lieferservice im Einzugsgebiet
- + Überregionale Lieferungen mit der Kühlspedition



**Weniger Müll
Energie sparen**

- + Weniger Energie für die Zubereitung
- + Weniger Reinigungsprodukte
- + Weniger Abwasser
- + Weniger Müll