

Unser
Handwerk
Ihre
Kochkunst



Hochwertige Convenience-Produkte für den Profi

In Buchmann's GastroKüche werden frische Fleisch- oder Wurstspezialitäten so vorbereitet (geschnitten, portioniert, gewürzt oder fertig gegart), dass Sie sie in Ihrer Kantine oder Küche schnell und in immer gleichbleibender Qualität zubereiten und servieren können. Wie viel „Komfort“ Sie dabei wünschen, d.h. bei wie vielen Verarbeitungsschritten wir Sie unterstützen dürfen und wie viel Arbeitsaufwand Sie einsparen möchten, entscheiden einfach Sie selbst durch die Wahl des Vorbereitungsgrades.

Zu unseren Kunden zählen Universitäten, Studierendenwerke, Klinikküchen, Firmenkantinen, Seniorenheime, Caterer und immer mehr Gastwirte. Sie alle schätzen besonders die konstant hohe Qualität und die genaue Berechnung der Komponenten.

Sparen Sie mit Buchmann's GastroKüche Arbeitszeit, Personal-, Energie-, Entsorgungs- und Lagerkosten: keine zeitintensiven Vorbereitungen mehr, sondern kurzfristig verfügbare und schnell verzehrfertige Gerichte.

AUF EINEN BLICK

- + Hochwertige, küchenfertige Fleischspezialitäten in verschiedenen Fertigungsstufen, bedarfsgerecht und portionsgenau
- + Standardisierungen sind besonders in der Systemgastronomie wichtig.
- + Ausgezeichnete, qualitätsgesicherte Zubereitung
- + Verschiedene Vorbereitungs-techniken: moderne Bratbänder mit Teflon-Beschichtung, sous-vide Vakuumgaren, „Cook & Chill“-Verfahren...
- + Hilft, Personal einzusparen und Mitarbeiter zu entlasten.
- + Reduziert Kosten, schafft Sicherheit.
- + Hilft, Fehler zu vermeiden und minimiert Risiken.
- + Schnelle Lieferung, schnelle Zubereitung – spart Zeit.
- + Spart Energie und produziert weniger Müll – schont die Umwelt.

Buchmann's GastroKüche ist Convenience mit Liebe: Alles schmeckt wie frisch in einer oberschwäbischen Traditionsmetzgerei gekocht.“

Hochwertige, küchenfertige Fleischspezialitäten in verschiedenen Fertigungsstufen

| VORBEREITUNGSGRAD | NÖTIGE VERARBEITUNGSSCHRITTE | BEISPIELE |
|---|--|---|
|  <p>Frische, portionierte Fleischwaren (Convenience-Grad ca. 15% – 50%)</p> | <p>„Ready for kitchen process“ Küchenmäßige Vorbereitung; Die Produkte können zum Teil ohne weitere Behandlung gegart werden.</p> | <p>Geschnetzeltes, Gulasch, Rouladen, Steaks, Rostbraten, Braten, Schnitzel, Spieße, Bio-Pattys, Medaillons...</p> |
|  <p>Frische, gewürzte Fleischwaren (Convenience-Grad ca. 30% – 85%)</p> | <p>„Ready to cook“ / „Ready to mix“ Die Produkte können ohne weitere Behandlung gegart werden / durch das Hinzufügen von weiteren Komponenten entsteht ein verzehrfertiges Produkt.</p> | <p>Steaks, Rouladen, Gyros, Rollbraten, Brutzelfleisch, panierte Schnitzel, Koteletts, Cordon bleus...</p> |
|  <p>Fertig gegarte Fleischgerichte (Convenience-Grad ca. 85% – 100%)</p> | <p>„Ready to heat“ Die Produkte können ohne weitere Behandlung erhitzt und serviert werden; zum Teil ist ein direkter Verzehr möglich.</p> | <p>Gebratene Fleischküchle, Hacksteaks, Cevapcici, gegarte Braten, Gulasch, Spieße, gebratene Schnitzel, Steaks, Würstchen...</p> |

Ausgezeichnete, qualitätsgesicherte Zubereitung mit verschiedenen Vorbereitungstechniken



Bestes Fleisch und vorwiegend frische Zutaten, möglichst aus der Region



Be- und Verarbeitung



Küchenfertige Vorbereitung



Kontinuierliche Qualitätssicherung



Verpackung und Lieferung



FLEISCHWAREN

Geschnitten, portioniert und paniert

i BITTE VORBESTELLEN

Wir arbeiten auftragsbezogen nach Kundenwunsch und produzieren jeweils frisch – das schmeckt man, macht aber natürlich eine entsprechende Bestell-Vorlaufzeit notwendig. Wir bedienen nicht nur Unternehmen in unserem Liefergebiet, sondern sind auch überregional und national tätig.



197
Kalbs-Geschnetzeltes
Pack ca. 1,5 kg, Vac
1,5 kg



198
Kalbs-Gulasch
Pack ca. 2 kg
2 kg



169
Hähnchenbrust-Geschnetzeltes
Ragout in Streifen, Vac
Vorgabe



170
Rinder-Gulasch für Suppe
in kleine Würfel geschnitten, Vac
Vorgabe



171
Puten-Geschnetzeltes
aus der Oberkeule, Vac
Vorgabe



172
Puten-Gulasch
aus der Oberkeule, Vac
Vorgabe



173
Puten-Gulasch
von der Brust, Vac
Vorgabe



174
Puten-Geschnetzeltes
von der Brust, Vac
Vorgabe



175
Schweine-Schnitzel
aus der Oberschale
Vorgabe



176
Kalbs-Steak
vom Rücken, Vac
Vorgabe



177
Schweine-Kotelett
gehackt
Vorgabe



178
Rinder-Geschnetzeltes
aus der Keule
Vorgabe



181
Rinder-Roulade, roh, offen
aus der Oberschale geschnitten
Vorgabe



180
T-Bone-Steak
TK, einzeln, Vac
ca. 450 g



1811 1, a, j
Rinder-Roulade, roh
fertig gefüllt mit Hausmacher Füllung,
Vorgabe



1812 1, 2, j
Rinder-Roulade, klassisch
roh, fertig gefüllt mit Zwiebel, Gurke,
Senf, Vorgabe



📌 BITTE VORBESTELLEN



182
Rinder-Rostbraten / Roastbeef
geschnitten
Vorgabe



183
Rinder-Filet
in Scheiben
Vorgabe



184
Rinder-Steak
aus der Hüfte geschnitten
Vorgabe



185
Rinder-Gulasch
aus der Keule geschnitten



186
**Gulasch, gemischt
von Rind und Schwein**
aus der Keule geschnitten, Vac



188
Schweine-Gulasch
aus der Keule geschnitten, Vac



189
Schweine-Rückensteak
aus dem Rücken geschnitten
Vorgabe



190
Schweine-Cordon bleu, natur
gefüllt mit Schinken und Käse
Vorgabe

„Ready for kitchen process“

Fertig geschnittene Fleischprodukte nehmen Arbeit ab und sparen viel Zeit. Mit modernster Technik können wir bei Buchmann fast alle Fleischarten und -stücke für Sie schneiden, würfeln, schnetzeln, hacken...

Verbesserte Bedingungen für Mitarbeiter

Wir leben in einer Zeit, die uns und unsere Kunden vor Herausforderungen stellt. Die aktuelle und sich weiter verschlechternde Situation auf dem Arbeitsmarkt erfordert verbesserte Bedingungen für Arbeitnehmer im Bereich Arbeitszeit und Arbeitsbelastung.

Dem Fachkräftemangel entgegenwirken

Das Thema Convenience polarisiert in der Branche: Für die einen ist diese Art der Zubereitung gleichzusetzen mit dem Ende des handwerklichen Kochens, für die anderen ist Convenience eine Lösung, dem Fachkräftemangel zu begegnen und zugleich das Ergebnis zu verbessern.

Unterstützung des Produktionsablaufs

Convenience ist nicht die Lösung für alles und das Konzept muss zum jeweiligen Betrieb passen. Aber es ist eine geniale Unterstützung im Produktionsablauf. Aktuell stehen viele Entscheider, Gastronomen und Caterer aufgrund fehlenden Personals vor dem Dilemma, den Produktionsprozess umgestalten oder sogar die Küche ganz schließen zu müssen. Buchmann's GastroKüche bietet die optimale Unterstützung bei der Bewältigung dieser Problemstellung.



Mit Buchmann's Gastro-Küche Personal einsparen und Mitarbeiter entlasten

- + Weniger (Fach)Personalbedarf – vom Schneidebrett bis zur Spülküche
- + Optimierung der Abläufe in der Küche
- + Mehr Zeit für den Betrieb und die Gäste
- + Unabhängigkeit



191
Schweine-Geschnetzeltes
aus der Keule geschnitten, Vac



192
Schweine-Hals
in Scheiben geschnitten, Vac
Vorgabe



193
Schweine-Bauch
in Scheiben geschnitten
Vorgabe



194¹
Fleisch-Spieße vom Schwein
aus der Keule, mit frischem Paprika,
Speck, Zwiebel, Vorgabe



195
Schweine-Roulade, roh
geschnitten
Vorgabe



1817^{7, i, j}
Schweine-Roulade, roh
Hausmacher Füllung, aus dem Rücken
geschnitten, Vorgabe



998
Schweine-Medaillon
geschnitten
Vorgabe



199
Kalbs-Schnitzel
aus der Keule geschnitten
Vorgabe



398^{1, 2, 3, 4, 7, i, j}
Würstchen-Spieße
Würstchen, Speck, Paprika, Zwiebel
Vorgabe



571^j
Puten-Spieße aus Brustfleisch
weitere Zutaten nach Vorgabe
Vorgabe



696^{1, 2, 3, 10, i, j, g}
Berner Rolle
Fleischkäse, Speck, Gurke, Käse
Stück à 160 g, Vorgabe



697^{1, 2, 3, 4, 7, i, j, g}
Basler Schübling
Käseknacker mit Speck umwickelt
Vorgabe



1751^{4, 7, a, c}
Schweine-Schnitzel, paniert
Oberschale
Vorgabe



1771^{4, 7, a, c}
Schweine-Kotelett, paniert
Vorgabe



1891^{4, 7, a, c}
Schweine-Rückensteak, paniert
Vorgabe



1901^{1, 2, 4, 7, a, c, g}
Cordon bleu, paniert
gefüllt mit Schinken und Käse
Vorgabe



2541^{4, 7, a, c, j}
Puten-Schnitzel, paniert
Vorgabe



4433^{1, 2, 3, 4, 7, a, c, i, j}
Fleischkäse-Scheiben, paniert
Vorgabe



65447
Bio-Patty „BioRind“
roh, TK,
à 180 g / 5 Stück



65448
Bio-Patty „BioRind“
roh, TK,
à 130 g / 10 Stück





© Freepik

Convenience für den Profi

Mit Buchmann's GastroKüche wirtschaftlich(er) und effizient(er) handeln.



Kosten reduzieren Sicherheit gewinnen

- + Reduktion von Arbeitszeit, Personal-, Energie-, Entsorgungs- und Lagerkosten
- + Weniger Bedarf an Geräten und Grundprodukten
- + Gleichbleibender Wareneinsatz
- + Fest kalkulierter Wareneinstandspreis
- + Genaue Portionskontrollen
- + Maximale Kalkulationsgenauigkeit, einfach planbar



Fehler vermeiden Risiko reduzieren

- + Einfacher rechtliche Auflagen und Richtlinien erfüllen
- + Produktionsfehler ausschließen
- + Internes Risiko minimieren
- + Mindesthaltbarkeitsdatum und Rückverfolgung auf jeder Umverpackung
- + Konstante, gleichbleibende Qualität

FLEISCHWAREN

Gewürzt und mariniert

i BITTE VORBESTELLEN

Wir arbeiten auftragsbezogen nach Kundenwunsch und produzieren jeweils frisch – das schmeckt man, macht aber natürlich eine entsprechende Bestell-Vorlaufzeit notwendig. Wir bedienen nicht nur Unternehmen in unserem Liefergebiet, sondern sind auch überregional und national tätig.



300 ^{3, 5, 7, j}
Haus-Steak,
vom Schweine-Hals
Pack à 5 Stück, Vac
0,9 kg



301
Capri-Steak,
vom Schweine-Hals
Pack à 5 Stück, Vac
0,9 kg



302
Knoblauch-Steak,
vom Schweine-Hals
Pack à 5 Stück, Vac, 0,9 kg



303
Pfeffer-Steak,
vom Schweine-Hals
Pack à 5 Stück, Vac, 0,9 kg



304 ³
Gyros-Steak,
vom Schweine-Hals
Pack à 5 Stück, Vac, 0,9 kg



347
Acapulco-Steak,
vom Schweine-Hals
Pack à 5 Stück, Vac, 0,9 kg



353
Schweine-Rückensteak
Pack à 5 Stück, Vac
0,8 kg



305 ^j
Puten-Steak, von der Brust
Pack à 5 Stück, Vac
0,8 kg



306
Rinder-Hüftsteak
Pack à 5 Stück, Vac
0,8 kg



308 ³
Lamm-Kotelett, in Scheiben
Pack à 5 Stück, Vac
0,6 kg



309 ³
Lamm-Scheiben
Pack à 5 Stück, Vac
0,6 kg



311 ³
Schweinebauch-Scheiben
Pack à 5 Stück, Vac
0,6 kg



312
Spareribs „American“
Loin Ribs, mit Honigmarinade
2,5 kg



313 ^{i, j}
Gyros-Spieße,
vom Schweine-Rücken
0,18 kg



314 ^{i, j}
Gyros-Pfanne,
aus magerem Schweinefleisch
Vac, 1 kg



319 ³
Fackelspieß, gerollt,
vom Schweinebauch
0,18 kg



i BITTE VORBESTELLEN

Wir arbeiten auftragsbezogen nach Kundenwunsch und produzieren jeweils frisch – das macht natürlich eine entsprechende Bestell-Vorlaufzeit notwendig. Wir bedienen Unternehmen in unserem Liefergebiet und sind auch überregional und national tätig.



320³
Schaschlik-Pfanne
aus magerem Schweinefleisch
Vac, 1 kg



322^{i, j}
Puten-Gyros-Pfanne
aus der Putenbrust, Vac
1 kg



326^{7, i, j}
Schweine-Rücken, gefüllt
mit Hausmacher Brätfüllung
4 kg



327^{7, i, j}
Schweine-Bauch, gefüllt
mit Hausmacher Brätfüllung
5 kg



329^j
Spießbraten, vom
Schweine-Hals
gewürzt im Netz, 3 kg



331^{7, i, j}
Schweine-Hals, gefüllt, roh
mit Hausmacher Brätfüllung
4 kg



332^{4, 7, 9, g, i, j}
Schweine-Filet „Rustikus“
Schweine-Filet im Brätmantel
1 kg



334^{7, a, i, j}
Saumagen, gefüllt, gegart
mit Hausmacher Brätfüllung, TK
2,5 kg



335^{7, i, j}
Kalbs-Brust, gefüllt, roh
mit Hausmacher Brätfüllung
5 kg



336^{4, 7, i, j}
Kalbs-Nierenbraten
mit Kalbsnieren
3 kg



337^{1, 4, 7, g, i, j}
Puten-Schlemmerrolle
Putenfilet im Gemüsebrät
2 kg



339^{7, i, j}
Puten-Rollbraten, gefüllt
mit Brät
2,5 kg



341^{g, i, j}
Brutzelfleisch
Schweine-Hals in Scheiben mit Käse,
Röstzwiebeln, Backform Pappe, 1 kg



343^{4, 7, a, g, i, j}
Schweine-Filet „Wellington“
im Blätterteigmantel
1,5 kg



344^{4, 7, a, i, j}
Schweine-Filet „Jäger Art“
im Pilzbrätmantel
1,2 kg



345^{a, g, i, j}
Cevapcici
roh, aus Schweinefleisch
Stück 0,03 kg



352^{4, 7, i, j}
Schweine-Filet, im
Wirsingmantel
1,5 kg



350^{1, 7, g, i, j}
Schweine-Bauch „Allgäu“, gefüllt
mit Brät, Käse und Rauchfleisch
3 kg

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

CURRYWURST

ist Kult!

ⓘ BITTE VORBESTELLEN

Wir arbeiten auftragsbezogen nach Kundenwunsch und produzieren jeweils frisch – das schmeckt man, macht jedoch eine entsprechende Bestell-Vorlaufzeit notwendig. Wir bedienen Unternehmen in unserem Liefergebiet und sind auch überregional und national tätig.



© MEV-Verlag, Germany



4035 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Rote, gebraten
Aromapack
Vorgabe



4245 4, 7, 9, i, j
Geschlagene, gebraten
Aromapack
Vorgabe



4165 4, 7, 9, i, j
Bauernbratwurst, gebraten
Aromapack
Vorgabe



3965 1, i, j
Rinder-Rote, gebraten
Aromapack
Vorgabe



4235 6, i, j
Putenbratwurst
Stück à 120 g
Teflon gebraten



782 11, i, j
Gulaschsuppe fertig
im Darm, auf Vorbestellung
2 kg



786 11, i, j
Bolognese fertig
im Darm
2 kg



690 3, a, g, i, j, l
Bratensoße
im Darm, auf Vorbestellung
2 kg



9061 11, i, j
Currysoße „Koerierwerk“
im Eimer, auf Lager
10 kg



Niedertemperaturgaren anwendbar auf fast alle Fleischsorten

Das Prinzip des Niedertemperaturgarens lässt sich auf ziemlich alle Fleischsorten anwenden.

Buchmann's gegarte Fleischspezialitäten werden bei einer Niedrigtemperatur von unter 100° Celsius, unter ständiger Überwachung und Einhaltung der optimalen Kerntemperatur, vakuumgegart. Das Fleisch erfährt eine Würzung im Vakuumbbeutel. So können die hauseigenen zusammengestellten Gewürze während des Garprozesses schonend in das Gargut eindringen. Um das Fleisch auf den Punkt zu garen, wird die Temperatur herunter genommen und die Garzeit verlängert.

Sous-vidé Garen

Diese Methode, bei welcher die Temperatur auf das Grad genau eingestellt werden kann, nennt man sous-vidé Garen, das heißt „Garen unter Vakuum“. Wichtig dabei ist es, dass das Wasserbad, in welchem das Fleisch gegart werden soll, über den gesamten Garzeitraum hinweg eine exakt eingestellte Temperatur hat. Mit der entsprechenden Zeit wird das Gargut auf die Kerntemperatur gebracht, die es verlangt. Das Fleisch gart im eigenen Saft und verliert so keinen Geschmack. Wer den vollen und würzigen Fleischgeschmack zu schätzen weiß, kann, im Anschluss an das Garen, den Fleischsaft zur Herstellung eines schmackhaften Soßenfonds verwenden.

Wichtig ist auch die Fleischauswahl. Zudem sollten die folgenden Punkte beachtet werden:

1. Möglichst kein Fleisch verwenden, welches zuvor tiefgefroren war. Durch das Gefrieren wird die Zellstruktur zerstört und das Fleisch saftet aus, auch wenn die Gartemperatur gering ist.
2. Vor dem sous-vidé Garen wird das Fleisch bis zur gewünschten Bräunung angebraten. Anschließend wird es unter Vakuum verpackt.
3. Beim sous-vidé Garen sollte die Temperatur des Wasserbades konstant gleich gehalten werden.
4. Die Garzeit richtet sich nach der Größe des Gargutes und nach der gewünschten, zu erreichenden Garstufe.

Vorteile der professionellen Fleischzubereitung

Bei dieser professionellen Fleisch-Zubereitung bleiben die Geschmacks- und Nährstoffe im Fleisch erhalten. Da kein Übergaren stattfinden kann, ist auch ein Austrocknen des Fleisches nicht möglich. Nach dem sous-vidé Garen sind Einfrieren, Lagerhaltung oder auch eine nachfolgende Anwendung der Produkte im „Cook & Chill“-Verfahren möglich.

Diese Verfahren werden bereits seit ca. zehn Jahren in unserem Unternehmen erfolgreich angewendet.



SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Spätzle, Knöpfe, Brätknödel und mehr

Ob Maultaschen oder Schupfnudeln, Leber-, Kraut- und Kässpätzle oder Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle: für uns Schwaben sind sie Identität und Heimat. Zu Buchmann's Fleisch- und Wurstspezialitäten schmecken Spätzle und Co. ganz ausgezeichnet.

Unsere Partner sind die renommierten Firmen Settele, Steinhauser und der Metzger Schneider.

| ART.-NR. | BEZEICHNUNG | MERKMAL | | KG / STÜCK / PACK ca. |
|----------|---|--|-------------|-----------------------|
| 650 | Maultaschen / Fleischtaschen | 4 x 85 g, Vac | Buchmann | 0,34 kg |
| 681 | Gemüsemaultaschen, Stück à 50 g | Beutel à 1 kg | Settele | 1,0 kg |
| 682 | Suppen-Maultaschen, Stück à 10 g | Pack à 1 kg | Settele | 1,0 kg |
| 694 | Schwäbische Maultaschen | 20 x 100 g | Settele | 2,0 kg |
| 575 | Brätstrudel | Pack à 1 kg | Settele | 1,0 kg |
| 652 | Leberspätzle | im Aromapack | Settele | 0,3 kg |
| 678 | Spätzle Knöpfe | Beutel | Settele | 2,5 kg |
| 680 | Dinkelspätzle | Beutel, Vorbestellung | Settele | 2,5 kg |
| 693 | Buchmann's Spätzle, geschabt | Beutel | Buchmann | 2,5 kg |
| 687 | Spätzle, mit Muskatnote | Pack, Vorbestellung | Steinhauser | 2,5 kg |
| 657 | Schwäbische Schupfnudeln | Beutel | Settele | 2,5 kg |
| 659 | Krautschupfnudeln | fertig gemischt, Beutel, Vorbestellung | Settele | 2,5 kg |
| 685 | Kartoffelschupfnudeln | Beutel, Vorbestellung | Settele | 2,5 kg |
| 6601 | Schupfnudelkraut, bratfertig mit Speck | Vac, Vorbestellung | Buchmann | 2,0 kg |
| 653 | Brätknödel „Hausmacher Art“ | Stück à 30 g, 10 Stück im Aromapack | Buchmann | 0,3 kg |
| 692 | Wirtshaus-Maultaschen | 10 x 100 g | Settele | 1,0 kg |



SALATE

Die ideale Beilage

| ART.-NR. | BEZEICHNUNG | MERKMAL | KG / STÜCK / PACK ca. |
|----------|-----------------------------|--|-----------------------|
| 534 | Ochsenmaulsalat, eingelegt | im Eimer Bürger | 2,5 kg |
| 900 | Kartoffelsalat, hausgemacht | im Eimer, Vorbestellung Steinhauser | 5,0 kg |
| 901 | Fleischsalat, hausgemacht | im Eimer | 5,0 kg |
| 9012 | Fleischsalat, hausgemacht | im Becher | 0,2 kg |
| 9011 | Fleischsalat, hausgemacht | im Becher | 0,15 kg |
| 902 | Wurstsalat, angemacht | im Eimer | 10,0 kg |
| 9022 | Wurstsalat, angemacht | im Becher | 0,25 kg |

KÄSE

Die perfekte Ergänzung

Unser Käse ist die perfekte Ergänzung zu vielen Fleischgerichten wie Cordon bleu, zum Überbacken, zu Toast-Variationen, zum Wurstsalat und, und, und...



© azure, stock.adobe.com

Unser Allgäuer Emmentaler stammt von der Käserei Bauhofer in Bodnegg, www.bauhofer.net, und von der Allgäuer Käsemanufaktur Herz in Kimratshofen, www.herz-kaese.de.

| ART.-NR. | BEZEICHNUNG | MERKMAL | KG / STÜCK / PACK ca. |
|----------|---------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| 675 | Emmentaler, in Scheiben geschn. | Aromapack Herz | 0,5 kg |
| 1043 | Allgäuer Emmentaler | am Stück Herz | 2,0 – 3,0 kg |
| 1044 | Emmentaler, gestiftelt | für Wurstsalat, Aromapack Bauhofer | 1,0 kg |