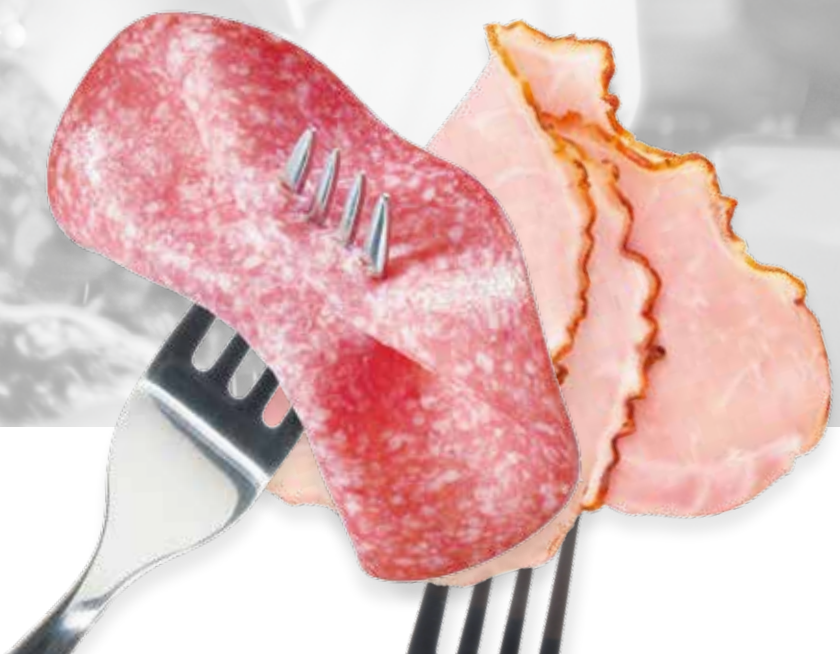
Artland

SINCE 1884

Garde Chef

ProfiSortiment



WIR KÖNNEN **WURST WIRKLICH**

Artland Garde Chef – erstklassige Produkte für höchste Ansprüche

In der heutigen Zeit sind Qualität und Sicherheit die entscheidenden Kriterien bei der Produktauswahl. Die neue Wurstmarke Garde Chef aus dem Hause Artland liefert Ihnen erstklassige Produkte für höchste Ansprüche.

Unsere langjährige Erfahrung, der Einsatz modernster Technik und erfahrene Mitarbeiter sind optimale Voraussetzungen für die Erfüllung Ihrer Kundenwünsche.
Die Transparenz unserer Produkte hat dabei oberste Priorität: Rohstoffe und Produktionsabläufe unterliegen permanenten Kontrollen die über den gesetzlichen Standards liegen. Die konsequente Datenerfassung ist dabei die wichtigste Schnittstelle für die lückenlose Rückverfolgbarkeit vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt.

Ihr Vertrauen in unsere Produkte und die Zufriedenheit Ihrer Gäste sind unser Ansporn.

INHALT

Brühwurst
Bockwurst, Rostbratwurst, Weißwurst u.v.m. 4–6

Rohwurst
Putensalami, Zwiebelmettwurst u.v.m. 6–9

Kochpökelware/ Pökelware
Hinterkochschinken, Krustenbraten, Bacon u.v.m. 10–11

Kochwurst
Zungenrotwurst, Westfälische Leberwurst u.v.m. 11–12

Mixkarton
Pflanzencreme, Mini-Würstchen u.v.m. 12

Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen!

Brühwurst

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Metzger Bockwurst 10 x 120 g	K5409411	1,2 kg Verpck.: Stückware Atmo	variabel	variabel	17 Tage
	Wiener Würstchen Saitling 20 x 50 g	K5410714	1,0 kg Verpck.: Stückware Atmo	variabel	variabel	21 Tage
	Wiener Würstchen ESC ca. 40 x 50 g	K5426011	2,0 kg Verpck.: Stückware Atmo	variabel	variabel	21 Tage
	Wiener Würstchen Saitling 2 x 40 x ca. 50 g	K5426111	4,0 kg Verpck.: Doppelpack Atmo	variabel	variabel	21 Tage

RAUCHIGE CURRYSAUCE

- 3 milde Chilischoten
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cm Ingwerwurzel
- 3 Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL scharfes Currypulver
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Reiswein
- 400 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 – 3 Tropfen Flüssigrauch
- 1 EL Ahornsirup

1. Die Chilischoten waschen, entkernen und hacken. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz herausschneiden und das Fruchtfleisch würfeln.

2. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin 2 Minuten anbraten. Das Currypulver und Tomatenmark zugeben und 1 Minute anrösten. Die Tomaten, Reiswein und Fond hinzufügen und zum Kochen bringen. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce pürieren und mit Salz, Pfeffer, Flüssigrauch und Ahornsirup würzen.

Ca. 450 ml

Brühwurst

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Currywurst Chili 10 x 150 g	K5471411	1,5 kg Verpck.: Stückware Vakuum	variabel	variabel	18 Tage
	Thüringer Rostbratwurst 12 x 120 g	K5473011	1,44 kg Verpck.: Stückware Vakuum	variabel	variabel	29 Tage
	Thüringer Rostbratwurst 10 x 100 g	K5470413	1,0 kg Verpck.: Stückware Vakuum	variabel	variabel	24 Tage
	Münchner Weißwurst 10 x 170 g	K5426311	1,7 kg Verpck.: Stückware Vakuum	variabel	variabel	43 Tage
	Rindswurst 10 x 120 g	K5427111	1,2 kg Verpck.: Stückware Vakuum	variabel	variabel	21 Tage
	Schinkenwurst 28 Scheiben	K5408611	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	17 Tage
	Bierschinken 28 Scheiben	K5408711	500 g Verpck.: Stapel Vakuum	variabel	variabel	15 Tage
	Bierwurst 56 Scheiben	K5482012	1,0 kg Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	18 Tage

Brühwurst

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Paprikalyoner 56 Scheiben	K5482112	1,0 kg Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	18 Tage
	Bierschinken 56 Scheiben	K5482212	1,0 kg Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	18 Tage
	Jagdwurst 56 Scheiben	K5482312	1,0 kg Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	18 Tage
	Mortadella mit Pistazien 56 Scheiben	K5482412	1,0 kg Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	18 Tage
	Thüringer Vespermett 34 Scheiben	K5463211	500 g Verpck.: Stapel Vakuum	variabel	variabel	16 Tage

Rohwurst

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Putensalami 30 Scheiben	K5411102	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	21 Tage
	Cervelatwurst 30 Scheiben	K5412002	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	28 Tage

Rohwurst

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Salami 4 Jahreszeiten 28 Scheiben	K5413011	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	21 Tage
	Salami 1A 30 Scheiben	K5416302	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	23 Tage
	Meister Salami 110 Scheiben	K5416411	1,0 kg Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	23 Tage
	Salami 1A 40 Scheiben	K5416502	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	21 Tage

PENNE MIT SALAMI

Ca. 8 Portionen

- 1000 g Penne
- Salz
- 6 Zwiebeln
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 200 g schwarze Oliven, o. Stein
- 200 g Kirschtomaten
- 3 EL Öl
- 500 g Salami
- 1 Dosen geschälte Tomaten, 425 ml
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 8 Stiele Petersilie, in Streifen
- 150 ml Sahne

1. Nudeln nach Packungsangabe in leicht gesalzenem Wasser zubereiten. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Salami in Streifen schneiden. Oliven abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren.

2. Öl in einem Bräter erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Paprika, Oliven und Salami dazugeben. Alles mit den Tomaten angießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3. Die Nudeln abgießend und abschrecken. Anschließend mit der Petersilie und den Tomaten zur Salami geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Sahne verfeinern.

Rohwurst

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Salami 1A 50 Scheiben	K5416611	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	27 Tage
	Pizza-Salami 200 Scheiben	K5417303	1,0 kg Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	35 Tage
	Salami 2 x 500 g	K5418202	1 kg Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	30 Tage
	Salami 80 Scheiben	K5418302	1,0 kg Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	35 Tage

GLUTENFREIER PIZZATEIG

- 7 g Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 100 ml Wasser, lauwarm
- 200 g Klebreismehl oder Reismehl
- 200 g Kartoffelmehl oder Tapiokastärke
- 10 g Flohsamenschalen, gemahlen
- 1 TL Salz
- 6 EL Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- 1 TL Zitronensaft
- 250 ml lauwarmes Wasser

1. 100 ml lauwarmes Wasser mit 1 TL Zucker Trockenhefe verrühren. Alles ca. 10 Minuten gehen lassen bis die Hefe deutliche Blasen bildet. In der Zwischenzeit Klebreismehl, Kartoffelmehl, gemahlene Flohsamenschalen und Salz in einer Schüssel mischen.

2. In einer weiteren Schüssel Öl, Zitronensaft und Wasser mischen. Das Hefewasser zu den trockenen Zutaten geben und verkneten. Dann die anderen flüssigen Zutaten dazugeben und verkneten bis sich der Teig komplett vom Boden löst. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Der Teig sollte sich sichtbar vergrößert haben und ist nun zur weiteren Verarbeitung fertig. Die Teigkonsistenz sollte geschmeidig sein und leicht zu verarbeiten, klebrig mit Klebreismehl. Den Teig nach Bedarf belegen und backen.

Rohwurst

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Pizza-Salami Pepperoni 312 Scheiben	K5419302	1,0 kg Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	35 Tage
	Rindsmettwurst Porterhouse Style am Stück	K5434111	500 g = Portio-nierbar: 12 x 50 g Verpck.: Stückware BS	variabel	variabel	16 Tage
	Schinkenzwiebel-mettwurst am Stück	K5400312	600 g Verpck.: Stückware BS	variabel	variabel	16 Tage
	Schinkenzwiebel-mettwurst mittelfein am Stück	K5400911	600 g Verpck.: Stückware BS	variabel	variabel	16 Tage
	Schinkenzwiebel-mettwurst grob am Stück	K5401011	600 g Verpck.: Stückware BS	variabel	variabel	16 Tage
	Schinkenzwiebel-mettwurst am Stück	K5400311	600 g = Portio-nierbar: 12 x 50 g Verpck.: Stückware BS	variabel	variabel	16 Tage
	Pastrami mit Steakpfeffer 24 Scheiben	K5431411	1,9 kg Verpck.: Atmo	variabel	variabel	21 Tage

Artland Garde Chef – dieser Name steht für ein breites Sortiment an hochwertigen Wurstspezialitäten in bester Handwerksqualität. Unsere High-Tech Produktionsstraßen ermöglichen eine effiziente und flexible Herstellung preisgekrönter Qualitätsprodukte. Darum machen wir keine Kompromisse, wenn es um die Qualität unserer Ware geht. Wurst von Artland steht für durchgehende Qualitätssicherung der gesamten Wertschöpfungskette – vom Eingang der Rohstoffe bis zur Auslieferung der Produkte.

Kochpökelware

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Hinterkochschinken	K5404511	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	15 Tage
	Kochschinken Premium	K5404512	500g kg Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	17 Tage
	Hinterkochschinken	K5490512	1,0 kg Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	18 Tage
	Pfefferschinken gegart	K5440411	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	15 Tage
	Krustenbraten 30 Scheiben	K5440511	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	19 Tage
	Kasseler Braten 30 Scheiben	K5440611	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	15 Tage

Pökelware

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Original englischer Back Bacon Frühstücksspeck, durchwachsen, gepökelt, 35 – 45 Scheiben	a. A.	2250 g Verpck.: Stapel Vakuum	variabel	variabel	a. A.

Pökelware

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Original englischer Streaky Bacon 43 – 58 Scheiben, Frühstücksspeck, durchwachsen, gepökelt	a. A.	2250 g Verpck.: Stapel Vakuum	variabel	variabel	a. A.

Kochwurst

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Zungenrotwurst 18 Scheiben	K5462511	500 g Verpck.: Stapel Vakuum	variabel	variabel	25 Tage
	Westfälische Leberwurst grob 20 x 25 g	K1170101	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	70 Tage
	Westfälische Kräuterleberwurst 20 x 25 g	K1170201	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	70 Tage

ANANAS-MAYONNAISE

- 1 kl. Dose gewürfelte Ananas
- 2 TL brauner Zucker
- 1 TL Sambal oelek
- 1 Ei
- 1 TL Zitronensaft oder Essig
- 2 TL Senf
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 250 g Sonnenblumenöl

1. Die Ananas in einem Sieb abtropfen lassen und das Fruchtfleisch mit dem Zucker und dem Sambal oelek pürieren.

2. Ei, Zitronensaft, Senf, Pfeffer und Salz in eine Schüssel geben und auf höchster Stufe aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Dabei das Sonnenblumenöl langsam in einem dünnen Strahl einlaufen lassen. Die Ananas zu der Mayonnaise geben, gut verrühren und alles noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Kleine Brötchen mit der Mayonnaise bestreichen, mit Kochschinken und Käse belegen, kurz überbacken und servieren.

Kochwurst

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Westfälische Leberwurst fein 20 x 25 g	K1170301	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	70 Tage
	Geflügel-Leberwurst 20 x 25 g	K1171201	500 g Verpck.: Stapel Atmo	variabel	variabel	70 Tage

Mixkarton

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Rest-laufzeit
	Wurst-Sortiment 100 x 25 g	K1149704	2,5 Kg Verpck.: Konserve/ Dose 4-fach	variabel	variabel	18 Monate
	Pflanzencreme-Sortiment 100 x 25 g	K1169504	2,5 Kg Verpck.: Konserve/ Dose 4-fach	variabel	variabel	18 Monate
	Geflügel-Sortiment 100 x 25 g	K1283702	2,5 Kg Verpck.: Konserve/ Dose 4-fach	variabel	variabel	18 Monate
	Wurst-Sortiment Mini-Würstchen 20 x 25 g	K1171302	500 g Verpck.: Stückware Atmo	variabel	variabel	70 Tage
	Wurstsortiment fettreduziert 50 x 25 g	K1171402	1,25 Kg Verpck.: Stückware Atmo	variabel	variabel	70 Tage

Artland
SINCE 1884

Garde Chef

Vom Profi für Profis.

Sie als Einkäufer für Großverbraucher und Gastronomie legen den Fokus auf das Zusammenspiel von bester Qualität zum besten Preis? Dann kommen Sie an den Produkten von Artland Garde Chef nicht vorbei.

Tönnies Foodservice GmbH

In der Mark 2
33378 Rheda-Wiedenbrück
Telefon: 05242 961-0
E-Mail: info@artland-food.de
www.artland-food.de