



STARKE STARKE STARKE STARKE
KONZEPTE KONZEPTE KONZEPTE KONZEPTE
STARKE STARKE STARKE STARKE
PRODUKTE PRODUKTE PRODUKTE PRODUKTE

Artland Foodservice GmbH
In der Mark 2, 33378 Rheda-Wiedenbrück
Telefon: 05242-961-0
info@artland-foodservice.de
www.artland-foodservice.de

GULASCH & CO.
tiefgefroren

Gulasch vom Schwein, IQF, roh, natur, tiefgefroren

| Art.-Nr. | Einheit | Kartons pro Palette | Lagen pro Palette | Kartons pro Lage | Restlaufzeit | Zubereitung | |
|--|----------------------|---------------------|-------------------|------------------|--------------|--|--|
| aus der Schulter, ca. 2,5 x 2,5 x 2,5 cm | | | | | | | |
| 67129 | 3 x 2.000 g = 6,0 kg | 80 | 10 | 8 | 240 | Die gewünschte Menge Schweinefleisch aus der Verpackung nehmen und auftauen lassen. In einem Topf oder Bräter bei hoher Hitze mit etwas Öl scharf anbraten. Sobald das Fleisch schön braun angebraten ist, etwas Tomatenmark hinzugeben und nochmals 5 Minuten schmoren. Mit Brühe oder Wasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. | |

Gulasch vom Rind, IQF, roh, natur, tiefgefroren

| Art.-Nr. | Einheit | Kartons pro Palette | Lagen pro Palette | Kartons pro Lage | Restlaufzeit | Zubereitung | |
|---------------------------------------|----------------------|---------------------|-------------------|------------------|--------------|--|--|
| a. d. Vorderviertel, ca. 1 x 1 x 1 cm | | | | | | | |
| 67154 | 3 x 2.000 g = 6,0 kg | 80 | 10 | 8 | 240 | Die gewünschte Menge Rindfleisch aus der Verpackung nehmen und auftauen lassen. In einem Topf oder Bräter bei hoher Hitze mit etwas Öl scharf anbraten. Sobald das Fleisch schön braun angebraten ist, etwas Tomatenmark hinzugeben und nochmals 5 Minuten schmoren. Mit Brühe oder Wasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. | |
| aus der Keule, ca. 2,5 x 2,5 x 2,5 cm | | | | | | | |
| 67104 | 3 x 2.000 g = 6,0 kg | 80 | 10 | 8 | 240 | | |

Geschnetzeltes vom Schwein, IQF, roh, natur, tiefgefroren

| Art.-Nr. | Einheit | Kartons pro Palette | Lagen pro Palette | Kartons pro Lage | Restlaufzeit | Zubereitung | |
|---|----------------------|---------------------|-------------------|------------------|--------------|--|--|
| aus der Schulter, ca. 1 x 1 x 4 cm | | | | | | | |
| 67150 | 3 x 2.000 g = 6,0 kg | 80 | 10 | 8 | 240 | Das Geschnetzelte auftauen. In eine heiße Pfanne mit etwas Öl geben. Unter gelegentlichem Wenden und Zugabe von Salz und Pfeffer so lange anbraten, bis das Fleisch leicht kross ist. Das Geschnetzelte lässt sich durch Zugabe von Beigaben, wie Gemüse oder Würzsauce beliebig verfeinern. | |
| Gyros vom Schwein, in Scheiben | | | | | | | |
| 67171 | 3 x 2.000 g = 6,0 kg | 80 | 10 | 8 | 240 | | |
| Gyros Geschnetzeltes, ca. 1 x 1 x 4 cm, a.d. Schinken | | | | | | | |
| 67151 | 3 x 2.000 g = 6,0 kg | 80 | 10 | 8 | 240 | | |

Geschnetzeltes vom Rind, IQF, roh, natur, tiefgefroren

| Art.-Nr. | Einheit | Kartons pro Palette | Lagen pro Palette | Kartons pro Lage | Restlaufzeit | Zubereitung | |
|--|----------------------|---------------------|-------------------|------------------|--------------|--|--|
| in Streifen, aus der Keule, ca. 1 x 1 x 4 cm | | | | | | | |
| 67155 | 3 x 2.000 g = 6,0 kg | 80 | 10 | 8 | 240 | Das Geschnetzelte auftauen. In eine heiße Pfanne mit etwas Öl geben. Unter gelegentlichem Wenden und Zugabe von Salz und Pfeffer so lange anbraten, bis das Fleisch leicht kross ist. Das Geschnetzelte lässt sich durch Zugabe von Beigaben, wie Gemüse oder Würzsauce beliebig verfeinern. | |

Geschnetzeltes vom Schwein, IQF, nach Gyros Art gewürzt, gegart, tiefgefroren

| Art.-Nr. | Einheit | Kartons pro Palette | Lagen pro Palette | Kartons pro Lage | Restlaufzeit | Zubereitung | |
|------------------------------------|----------------------|---------------------|-------------------|------------------|--------------|--|--|
| aus der Schulter, ca. 1 x 1 x 4 cm | | | | | | | |
| 67530 | 3 x 2.000 g = 6,0 kg | 80 | 10 | 8 | 180 | Das Geschnetzelte auftauen. In eine heiße Pfanne mit etwas Öl geben und unter mehrmaligem Wenden erhitzen. | |

Geschnetzeltes vom Rind, IQF, gegart, tiefgefroren

| Art.-Nr. | Einheit | Kartons pro Palette | Lagen pro Palette | Kartons pro Lage | Restlaufzeit | Zubereitung | |
|------------------------|----------------------|---------------------|-------------------|------------------|--------------|--|--|
| Kebab vom Rind, gegart | | | | | | | |
| 67100 | 3 x 2.000 g = 6,0 kg | 80 | 10 | 8 | 120 | Das Geschnetzelte auftauen. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl geben und unter mehrmaligem Wenden erhitzen. | |

Rouladen vom Rind, nach Hausfrauen Art, tiefgefroren

| Art.-Nr. | Einheit | Kartons pro Palette | Lagen pro Palette | Kartons pro Lage | Restlaufzeit | Zubereitung | |
|--|----------------------|---------------------|-------------------|------------------|--------------|--|--|
| Roulade nach Hausfrauen Art, 150 g, roh, | | | | | | | |
| 67002 | 60 x 150 g = 9,0 kg | 54 | 9 | 6 | 120 | Die Rouladen 45 Minuten im Kombidämpfer bei 160 – 170 °C dampfgaren. | |
| Roulade nach Hausfrauen Art, 180 g, roh, | | | | | | | |
| 67003 | 50 x 180 g = 9,0 kg | 54 | 9 | 6 | 120 | | |
| Roulade nach Hausfrauen Art, 220 g, roh, | | | | | | | |
| 67786 | 36 x 220 g = 7,92 kg | 54 | 9 | 6 | 120 | | |
| Roulade nach Hausfrauen Art, 300 g, roh, | | | | | | | |
| 69423 | 26 x 300 g = 7,8 kg | 54 | 9 | 6 | 120 | | |

