

Angepasste Vollkost



GROSSGEBINDE

Leichter Genuss- voller Geschmack

Art-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8133	PUTENGESCHNETZELTES MIT TOMATENSOSSE Leicht angebratenes Geschnetzeltes von der Pute, in fruchtiger Tomatensoße mit kleinen Tomatenstückchen und feinen Kräutern.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8786	KARTOFFELEINTOPF  Der vegane Kartoffeleintopf mit buntem Gemüse ist mild-würzig und passt als leichte Vollkost wunderbar zu ofenfrischem Bauernbrot.	2 x 5 kg Schale / Karton	24 x 415 g	21
9030	RINDERBRATEN MIT APFEL-MEERRETTICH SOSSE Saftiges Rindfleisch im Sud gegart, serviert mit einer würzig-milden Apfel-Meerrettichsoße – das perfekte Sonntagessen!	2x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9311	SCHWEINEGESCHNETZELTES Leicht angebratenes Geschnetzeltes vom Schwein – in mild-würzig abgeschmeckter Soße, verfeinert mit Kräutern – ein cremiger Genuss.	2 x 5 kg Schale / Karton	44 x 228 g	21
9313	PUTENMEDAILLONS IN SOSSE Zarte Putenmedaillons in cremiger dunkler Soße, abgeschmeckt mit Limettensaft und Kräutern für eine frische Note.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9314	SCHWEINEBRATEN IN SOSSE Scheiben vom mageren Schweinebraten in milder Bratensoße gegart – leichte Vollkost mit traditionellem Geschmack.	2 x 5 kg Schale / Karton	64 x 156 g	21
9315	RINDERGULASCH MIT GEMÜSE Saftige Stücke vom Rindfleisch mit Pastinake und Karotte in einer mild-aromatischen Gulaschsoße geschmort.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9316	HÜHNERFRIKASSEE MIT SPARGEL UND KAROTTEN Ein frisches Geschmackserlebnis! Unser Hühnerfrikasse mit zartem Hühnerfleisch, Karottenstücken und feinem Spargel in cremiger Soße.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9317	KAROTTENEINTOPF MIT HÜHNERFLEISCH Nicht nur für die kalten Tage! Ein milder Eintopf aus Karotten, Kartoffeln und Sellerie mit feinem Hühnerfleisch und Kräutern.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9318	KAROTTEN-KARTOFFELEINTOPF Ein raffiniert gewürzter Eintopf mit stückiger Einlage aus Karotten und Kartoffeln. Ein kulinarischer Leckerbissen!	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21

Art-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
9319	HÜHNERSUPPENTOPF MIT REIS Ein klassisches Eintopfgericht mit bunter Einlage aus Karotten, Sellerie, Hühnerfleisch und gegartem Reis – ein herzhafter Genuss.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9320	RINDERGULASCH MIT KÜRBIS Unser geschmortes Rindergulasch begeistert mit Kürbisstücken und Wurzelgemüse in einer fein-würzigen Soße.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9321	KALBFLEISCHKLÖSSCHEN IN KAPERN SOSSE Feinste Klößchen aus Kalbfleisch im Sud gegart, in einer weißen cremigen Soße mit ganzen Kapern aromatisch verfeinert.	2 x 4,8 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9322	SCHWEINEMEDAILLONS IN BRATENSOSSE Zarte Schweinemedaillons in einer gebundenen dunklen Bratensoße, ein Hauptgericht, das zu sämtlichen Beilagen passt.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9323	RINDFLEISCH-KAROTTEN-BOLOGNESE   Die klassische Pastasoße aus Rinderhackfleisch, fruchtiger Tomatensoße, verfeinert mit Karottenstückchen und italienischen Kräutern.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9340	KAROTTEN-INGWERSUPPE  Das raffinierte Süppchen mit zarten Karotten ist harmonisch verfeinert mit typischen Kräutern und leichter Ingwernote.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9352	MEERRETTICH SOSSE   Die klassisch gebundene, helle Grundsoße mit Meerrettich ist würzig im Geschmack und ein idealer Begleiter zu Rinderbraten.	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
9394	KÜRBIS-PASTINAKEN-KARTOFFELEINTOPF  Cremiger Eintopf aus Kürbis, Pastinaken und Kartoffeln – fein abgestimmt ein Geschmackserlebnis für den Gaumen!	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9397	KAPERN SOSSE   Die würzige, helle Grundsoße mit Kaperneinlage ist klassisch gebunden und passt hervorragend zu Petersilienkartoffeln.	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
9398	SOSSE FÜR SCHWEINEBRATEN  Die gebundene Soße ist würzig im Geschmack mit feinem Röstaroma und die ideale Ergänzung zu Schweinebraten mit Kartoffelklößen.	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14

  
Wohlfühlgenuss! 

Appetit auf mehr?

FORSTER – eine Marke der WOLF Firmengruppe



WOLF Essgenuss GmbH
Am Ahornhof 2, 92421 Schwandorf



Mehr erfahren Sie unter
forster.de

Vertrieb



Stefanie Woppmann
Key Account Managerin



Telefon +49 9431 384-209
E-Mail st.woppmann@wolf-essgenuss.de

Bestellannahme



Sylvia Eckert
Leitung zentrales Auftragsmanagement



Telefon +49 34491 31-115
Fax +49 34491 1048
E-Mail order@wolf-essgenuss.de

Gleich anrufen!

