

DU
BIST
DER
BOSS



Homestyle
EDITION

Cuisine Noblesse

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

Homestyle EDITION

Cuisine Noblesse

KOSTEN- & ZEITERSPARNIS
für Personal, Lager und Betrieb

BESTE ZUTATEN
möglichst aus der Region und handwerklicher Manufaktur

SCHNELLE & EINFACHE
Zubereitung

GERINGER LAGERBEDARF
& weniger Lebensmittelabfälle

GROSSE SORTIMENTSVIELFALT
für flexible Gastronomiekonzepte von Gourmet bis Care

HOHE EFFIZIENZ & PLANUNGSSICHERHEIT
durch Frische von 90 bis 180 Tagen

BUDGETSICHERHEIT
bei Mengenplanung und exakter Warenkalkulation

GLEICHBLEIBENDE TOP-QUALITÄT
& gelingsicher

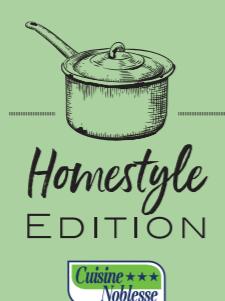
HOHE EFFIZIENZ & PLANUNGSSICHERHEIT
durch Frische von 90 bis 180 Tagen

BUDGETSICHERHEIT
bei Mengenplanung und exakter Warenkalkulation

INHALT

SORTIMENT

Suppen.....	6-9
Rind & Kalb.....	10-12
Geflügel & Schwein.....	13-15
Sous-vide.....	16-21
Wild.....	22-23
Street-Food.....	24-25
Saucen.....	26-29
Pasta-Saucen.....	30-32
Beilagen.....	33-35



WIR HABEN DIE BASIS
DU DEN MEHRWERT



LEGENDE
HINWEISE & ICONS



MAP
Verpackung unter
Schutzatmosphäre

SL

SBB
Standbodenbeutel

VAC
Vakuum-
verpackung

VPE
Verpackungs-
einheit

KÜRBISCREMESUPPE



Klassisch gekocht, aus Hokkaido-Kürbis.

ALLERGENE
Milch

PORTIONS-EMPFEHLUNG
8 Portionen à ca. 250 ml

VPE
2 l im SBB

SAISON
September – Dezember

SO FIX GELINGT DAS LÖFFELGLÜCK!

SUPPEN

Löffel für Löffel volles Aroma



SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-SUPPE



Cremige Suppe aus Süßkartoffeln, mit Kokosmilch und etwas Limettensaft zubereitet.

ALLERGENE
Keine

VPE
2 l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG
8 Portionen à ca. 250 ml





TOMATENCREMESUPPE



Fruchtige Suppe aus Tomaten, mit Sahne und Gewürzen zubereitet.

ALLERGENE
Milch

VPE
2 l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG
8 Portionen à ca. 250 ml

OMAS GULASCHSUPPE



Klassisch gekocht, mit Rindfleisch, Gemüsepaprika und Kartoffeln, kräftig abgeschmeckt.

ALLERGENE

Keine

VPE

2 l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



4 306283 110419



SO FIX GELINGT
DAS LÖFFELGLÜCK!



KARTOFFELCREMESUPPE



Cremig, mit stückiger Gemüseeinlage und Sahne gekocht.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



4 306283 110402



SO FIX GELINGT
DAS LÖFFELGLÜCK!



RINDERBRÜHE



Aus Rindfleisch und Gemüse gekochte Brühe, vom Knochen angesetzt.

ALLERGENE

Sellerie

VPE

2 l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



4 306283 110396

SCHNELLE & EINFACHE ZUBEREITUNG

In unserer Manufaktur werden bewährte Zutaten aus der Region und traditionelle Rezepturen vereint. Müssen Suppen oft über Stunden zubereitet werden, übernehmen unsere Köche dies bereits für dich. Alles, worum du dich kümmern musst: Bestellung aufnehmen, die Suppe erwärmen und mit eigener Handschrift toppen & servieren. Hmmm, wahre Gaumenschmeichler!

RINDERGULASCH



Zartes Rindfleisch mit Zwiebeln und Gewürzen, gegart in Sauce.

ALLERGENE

Keine

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300 g

ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 80 % Rohgewicht /
ca. 40 % gegart



4 306283 110587



SO
GELINGT'S!



RIND & KALB

Klassisch zarter Genuss mit der besonderen Portion Qualität

KALBSRAHMGULASCH



Zart gegartes Kalbsfleisch in Rahmsauce mit Weißwein und Gewürzen.

ALLERGENE

Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300 g

ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 80 % Rohgewicht /
ca. 40 % gegart



4 306283 110860



SO GELINGT'S!



SO GELINGT'S!



KALBSGESCHNETZELTES



ZÜRCHER ART

Gewürztes, gegartes Kalbsfleisch (aus der Keule) in Champignonrahmsauce.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300 g

ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 45 % Rohgewicht /
ca. 30 % gegart



4 306283 110631

GLEICHBLEIBENDE TOP- QUALITÄT IN GELINGSICHER

Wir legen großen Wert auf Herkunft, Frische und Qualität bei unserem Fleisch und bereiten dies liebevoll von Hand für dich vor. Du bist und bleibst der Boss bei der Verfeinerung und beim Setting zu Tisch.

RINDERSCHMORBRATEN

gegart und portioniert in klassischer Sauce

Rinderbugblatt gewürzt, geschmort, portioniert und mit einer klassischen Schmorbratensauce übergossen.

ALLERGENE

Sellerie

VPE

ca. 3 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG

10 Portionen à 2 Scheiben
(pro Scheibe ca. 80 g gegart)

ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 3 kg Rohgewicht



4 306283 110563



SO GELINGT'S!



RINDERROULADE



Gefüllt mit Schweinespeck, Essiggurke, Senf und Zwiebeln.
In einer herzhaften, kräftigen Sauce gegart.

ALLERGENE

Senf, Sellerie

VPE

ca. 2 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG

1 Roulade/Portion

ROHFLEISCHEINWAAGE

240g Rohgewicht /
6 Stück à ca. 160 g gegart



4 306283 110570



GANZ EASY
ZUBEREITEN!

HÄHNCHENGESCHNETZELTES



Gewürzte und gegarte Hähnchenbruststreifen in gelber Thaicurrysauce.

ALLERGENE

Soja

VPE

2kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300 g

ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 45 % Rohgewicht /
ca. 30 % gegart



4 306283 110624



GEFLÜGEL & SCHWEIN



Köstliche
Klassiker und
kulinarische
Aromenvielfalt

BRAUMEISTER-GULASCH



Geschmortes Schweinefleisch mit Speck und Perlzwiebeln, in einer Sauce aus Bier und Kümmel.

ALLERGENE

Gluten

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300 g

ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 80 % Rohgewicht /
ca. 40 % gegart



GANZ EASY
ZUBEREITEN!



**100 % FRISCHE
& GESCHMACK**

Denn bei uns haben künstliche Zusatzstoffe keinerlei Chance. Das ist der Anspruch von Convenience-Food von heute und in Zukunft. Ob Klassiker oder internationale Aromenvielfalt: Frische natürliche Zubereitung ist der neue Standard.



PUTENGESCHNETZELTES ZÜRICHER ART



Gewürztes, gegartes Putenfleisch
in Champignonrahmsauce.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300 g



4 306283 110617



SCHWEINEGESCHNETZELTES ZÜRICHER ART

Gewürztes, gegartes Schweinefleisch
in Champignonrahmsauce.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300 g



4 306283 110730

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG
SCHÖPFGERICHE FLEISCH:

30 Minuten bei
95 °C mit 100 % Dampf
im Kombidämpfer.



SOUS-VIDE



OCHSENBACKEN IN DEMI GLACE 

Sous-vide gegart, in klassischer Rotweinsauce.

ALLERGENE **VPE**
Sulfite 2,6 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG **ROHFLEISCHWAAGE**
12 Portionen à ca. 160 g ca. 2 kg Rohgewicht

 **AB ZUM HANDLING!**

 4 306283 110594

SCHMORDE EMPFIEHLT

ZUBEREITUNGS-EMPFEHLUNG OCHSENBACKEN:
35 Minuten bei 95°C mit 100% Dampf im Kombidämpfer.

Hochgenuss auf den Punkt

SCHWEINEBAUCH 

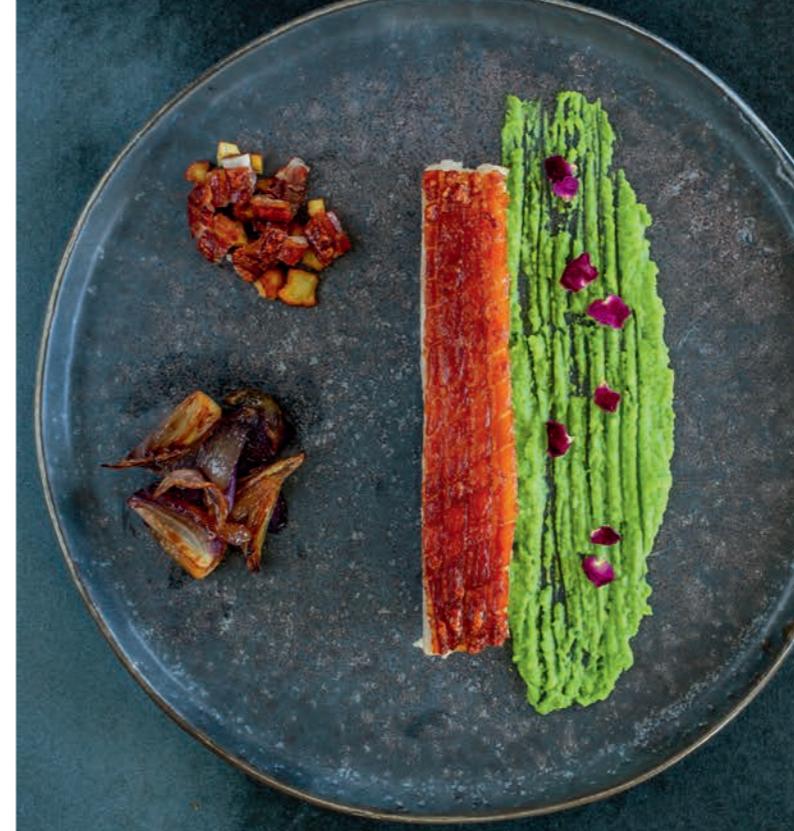
Sous-vide gegart.

ALLERGENE **VPE**
Keine ca. 1,2 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG
6 Portionen à 200 g

 4 306283 110877

 **AB ZUM HANDLING!**



SCHWEINEHAXE 

Sous-vide gegart.

ALLERGENE **VPE**
Keine ca. 1 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG
1 Portion

 **AB ZUM HANDLING!**



 4 306283 110884

VITELLO TONNATO



Kalbssemerrolle ideal zum Kaltverzehr in Kombination mit der Thunfischsauce als Vitello Tonnato.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Kalbssemerrolle kalt in feine Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten, mit der Thunfischsauce übergießen und nach Belieben mit Kapernäpfeln garnieren.

PORTIONS-EMPFEHLUNG

1 Portion à 90 g Kalbssemerrolle & 50 g Thunfischsauce

THUNFISCHSAUCE →

Cremige Sauce mit Thunfisch.

ALLERGENE VPE

Ei, Fisch

250 ml im SBB



KALBSEMERROLLE



Sous-vide gegart, gepökelt.

ALLERGENE VPE

Keine

Ca. 1,1 kg in VAC



MAISPOULARDENBRUST



Sous-vide gegart, neutral gewürzt.

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 200 g in VAC



AB ZUM
HANDLING!



AB ZUM
HANDLING!



RINDERTAFELSPITZ



Sous-vide gegart, kurzfaseriger Hüftdeckel, neutral gewürzt.

ALLERGENE

Soja

VPE

ca. 1kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG

5 Portionen à ca. 170 g

ROHFLEISCHSCHINNWAAGE

ca. 0,7 kg gegart



BUDGETSICHERHEIT FÜR GOURMET- FOODIES!

Exakte Warenkalkulation und Mengenplanung sind enorm wichtig für gut laufende Betriebe mit Appetit auf Erfolg. Umso wichtiger wird dies bei ausgefalleneren Speisen auf der Karte. Mit unseren Sous-vide-Gerichten erlebst du maximale Geschmackserlebnisse bei gleichbleibender Top-Qualität und der Vorteil für dich: weniger Zeitdruck & Kunst auf dem Teller.

BARBARIE ENTENKEULE

Sous-vide gegart, von weiblichen Barbarie-Enten,
neutral gewürzt.

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 300 g in VAC



AB ZUM
HANDLING!



ENTENBRUST

Sous-vide gegart, von weiblichen Enten,
neutral gewürzt.

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 190 g in VAC



GÄNSEBRUST

Sous-vide gegart, von europäischen Gänzen,
neutral gewürzt.

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 320 – 350 g in VAC



AB ZUM
HANDLING!



GÄNSEKEULE

Sous-vide gegart, von europäischen Gänzen,
neutral gewürzt.

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 380 g in VAC



HIRSCHGULASCH IN WACHOLDERRAHM

Aus der Schulter geschnitten, in Wacholderrahmsauce.

ALLERGENE

Sulfite, Sellerie, Milch

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300 g



SO EINFACH
GELINGT'S!

VPE

2kg im SBB

ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 80 % Rohgewicht /
ca. 40 % gegart



4 306283 110662



SAISON

September – Februar



BESTE NATÜRLICHE ZUTATEN AUS DER REGION

Wild ist regional und Natur pur. Es gibt keine nachhaltigere Möglichkeit für bewussten Fleischgenuss. Damit du Wildgerichte ohne Scheu vor aufwändiger Zubereitung in deine Karte integrieren kannst, haben wir in unserer Manufaktur bereits vorgewürzt, gegart und kombiniert. Du gibst dem Gericht den ganz persönlichen Schliff.



REHRAGOUT IN PREISELBEER- PFEFFERSAUCE

Zartes, geschmortes Rehfleisch (aus Schulter & Nacken) in einer Sauce mit Rotwein, Preiselbeeren und Gewürzen.

ALLERGENE

Sulfite, Sellerie

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300 g



VPE

2kg im SBB

ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 80 % Rohgewicht /
ca. 40 % gegart



SAISON

September – Februar

STREET FOOD

CHILI CON CARNE



Pikant gewürzter Eintopf aus Rinderhackfleisch, Tomaten, Mais und roten Bohnenkernen.

ALLERGENE

Keine

VPE

2kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

5 Portionen à ca. 400 g



4 306283 110433



STREET FOOD

Genießerglück
in handlichen
Portionen



HOW TO

PULLED PORK



Schweinefleisch gepökelt, gewürzt,
geraucht und sous-vide gegart.

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 1kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 120 g



4 306283 110532



HOW TO



ZUBEREITUNGS-
EMPFEHLUNG:
35 Minuten bei 95°C
mit 100% Dampf im
Kombidämpfer



CURRYWURST IN SAUCE



Klassische Oberländer gebraten, geschnitten
in fruchtig-scharfer Currywurstsauce.

ALLERGENE

Keine

VPE

2kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 g



4 306283 110556

EFFIZIENZ DURCH LANGE MHD'S

Schnell mal Trendgerichte auftischen geht ab sofort ganz easy & in hervorragender Qualität. In unserer Manufaktur schauen wir genau hin, welche Herkunft unsere Zutaten haben und kreieren innovative Kulinarik. Dazu haben unsere Produkte eine enorm lange Frische von 90 bis 180 Tagen, was dir weniger Lebensmittelabfälle und geringen Lagerbedarf beschert. Trend it up!



DEMI GLACE 

Dunkle, aromatische Sauce mit Rotwein, leicht abgebunden.

ALLERGENE **VPE**
Sulfite

PORTIONS-EMPFEHLUNG
20 Portionen à ca. 100 ml


4 306283 110440

EINFACHER GEHT'S NICHT!



BRAUNE SAUCE ZUM BRATEN 

Klassischer Röstansatz aus Kalbs- und Schweineknochen, leicht abgebunden.

ALLERGENE **VPE**
Sellerie

PORTIONS-EMPFEHLUNG
20 Portionen à ca. 100 ml


4 306283 110815



BRATENJUS 

Braune Basissauce, leicht abgebunden.

ALLERGENE **VPE**
Keine

PORTIONS-EMPFEHLUNG
20 Portionen à ca. 100 ml

CHAMPIGNON-RAHMSAUCE



Herzhafte Rahmsauce mit Champignonscheiben.

ALLERGENE

Milch

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

20 Portionen à ca. 100 ml



4 306283 110457



EINFACHER
GEHT'S NICHT!



SCHMORDE
EMPFIEHLT

GROSSE SORTIMENTSVIELFALT FÜR GOURMET BIS CARE

Hauptsache flexibel, schnell und in gleichbleibender Qualität. Das schmeckt jedem! Saucen sind oft Hauptakteur auf dem Teller, denn sie unterstützen Gerichte in Perfektion. Du wählst deine Sauce zu deinem Gericht und schmeckst nach deinem Gusto ab. Bon Appetit!



CURRYWURST-SAUCE



Klassisch gekochte, fruchtige Currywurstsauce.

ALLERGENE

Keine

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



4 306283 110839

EINFACHER
GEHT'S NICHT!



VELOUTÉ



Helle Grundsauce aus Sahne, Milch und Gewürzen.

ALLERGENE

Milch

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

20 Portionen à ca. 100 ml



4 306283 110464



KÄSE-SAHNE-SAUCE MIT PUTENSCHINKEN

Aus Sahne, Milch, zweierlei Käsesorten und Putenschinken-Würfeln.

ALLERGENE

Milch

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



PASTA
EINFACH
ZUBEREITET

PASTA-SAUZEN

Wie in
Italien!

GEMÜSEBOLOGNESE

Stückige Tomatensauce mit Gemüse und Kräutern verfeinert.

ALLERGENE

Keine

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

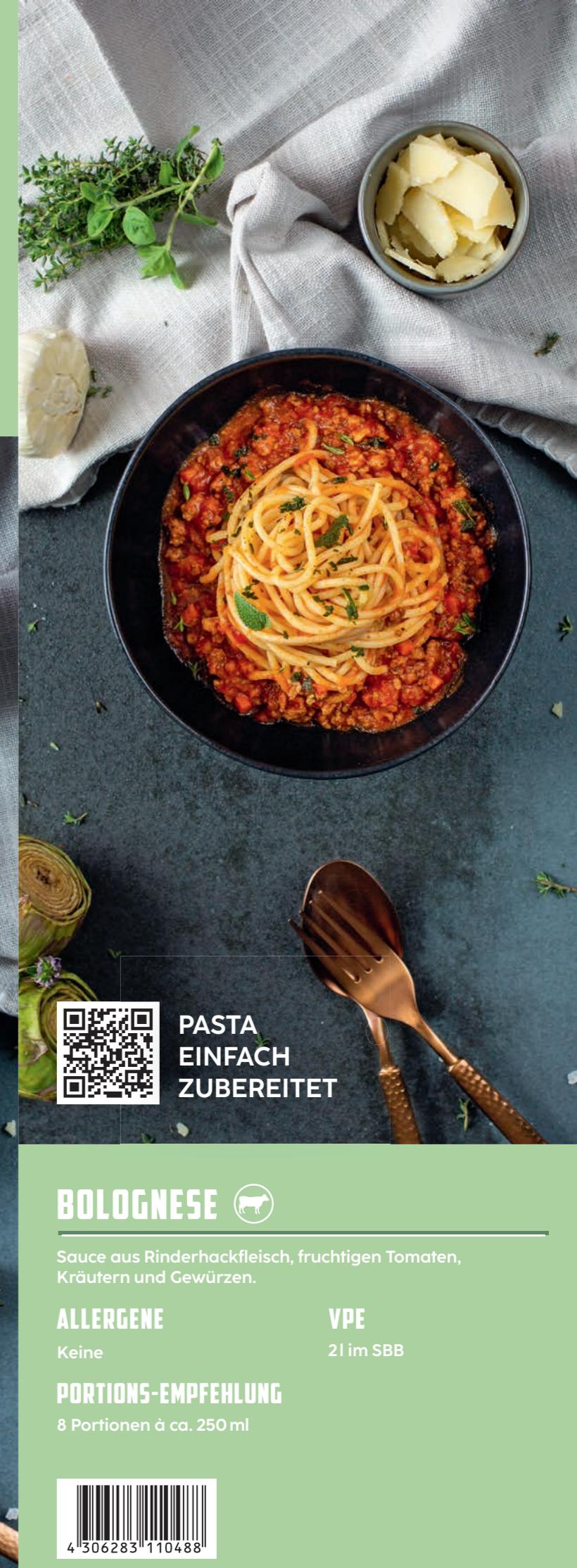
8 Portionen à ca. 250 ml



4 306283 110495



PASTA
EINFACH
ZUBEREITET



BOLOGNESE

Sauce aus Rinderhackfleisch, fruchtigen Tomaten, Kräutern und Gewürzen.

ALLERGENE

Keine

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



4 306283 110488



PASTA
EINFACH
ZUBEREITET



TOMATEN-SAUCE



Fruchtige Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen.

ALLERGENE

Keine

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



4 306283 110471

WURSTSALAT



Klassisch angemachter Wurstsalat aus Lyoner- und Schinkenwurststreifen mit Gurkenschnitzeln fertig abgeschmeckt.

ALLERGENE

Keine

VPE

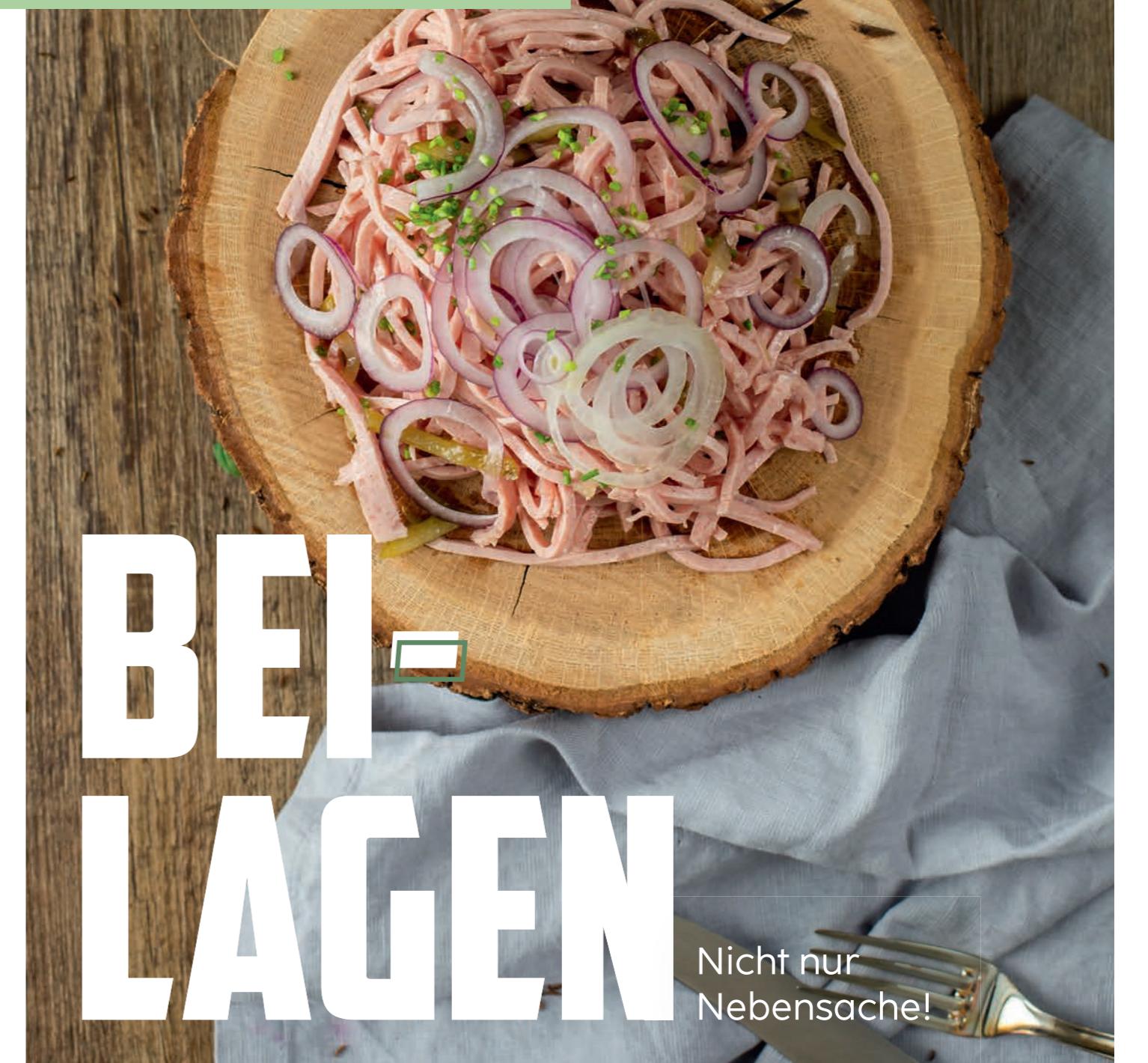
ca. 4,5 kg in SL

PORTIONS-EMPFEHLUNG

15 Portionen à ca. 300 g



4 306283 110525



Nicht nur
Nebensache!

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN



Traditionell hergestellte Teigtasche mit hohem Schweine- und Rindfleischanteil sowie Spinat, Brot, Zwiebeln, frischen Kräutern und Gewürzen.

ALLERGENE

Gluten, Ei

VPE

ca. 360 g in MAP

PORTIONS-EMPFEHLUNG

2 Stück à 90 g



SO GELINGT DIE SIMPLE ZUBEREITUNG!



SCHMORDE
EMPFIEHLT

In siedender Brühe für ca. 15 Minuten ziehen lassen, die vegetarischen nur für 10 Minuten.

SCHWÄBISCHE GEMÜSEMAULTASCHEN



Traditionell hergestellte Teigtasche mit einer Füllung aus Weißbrot, Spinat, Karotten, Brokkoli, Frischkäse, Kräutern und Gewürzen.

ALLERGENE

Gluten, Ei, Milch, Sellerie

VPE

ca. 300 g in MAP

PORTIONS-EMPFEHLUNG

3 Stück à 50 g



ROTKRAUT



Mildes Rotkraut, mit Preiselbeeren und Apfelwürfeln zubereitet.

ALLERGENE

Milch

VPE

2kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

ca. 200 g/Portion



SO GELINGT DIE SIMPLE ZUBEREITUNG!



DU HAST DIE
(AUS)WAHL!

Dabei wählst du deine Komponenten für deine Gerichte praktisch und fix aus unserem Sortiment und mixt nach Herzenslust. Auf unsere traditionellen Beilagen ist immer Verlass und du bist so stets gewappnet für jeden Gästewunsch.



SAUERKRAUT MIT KASSLERWÜRFELN



Herhaftes Sauerkraut, mit Zwiebeln und Kasslerwürfeln zubereitet.

ALLERGENE

Sulfite

VPE

2kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

ca. 200 g/Portion



UNSERE STÄRKE IST REGIONALITÄT IM INTERNATIONALEN VERBUND.

QR-Code scannen &
Händler in der Nähe finden



JETZT AUF
SOCIAL MEDIA
FOLGEN

#INTERGAST

WIR SIND

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

INTERGAST
Großverbraucher-Service
Handelsgesellschaft mbH

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 2
77656 Offenburg • www.intergast.de