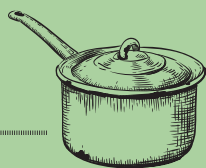


DU BIST DER BOSS



Homestyle
EDITION

Cuisine ★★★
Noblesse

intergast
Und Dein Rezept  funktioniert



SCHNELLE & EINFACHE

Zubereitung



GLEICHBLEIBENDE TOP-QUALITÄT

& gelingsicher



GERINGER LAGERBEDARF

& weniger
Lebensmittelabfälle



GROSSE SORTIMENTSVIELFALT

für flexible Gastronomie-
konzepte von Gourmet
bis Care



HOHE EFFIZIENZ & PLANUNGSSICHERHEIT

durch Frische von 90 bis
180 Tagen



BUDGETSICHERHEIT

bei Mengenplanung
und exakter Waren-
kalkulation



KOSTEN- & ZEITERSPARNIS

für Personal, Lager
und Betrieb



BESTE ZUTATEN

möglichst aus der
Region und hand-
werklicher Manufaktur



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
Schale

SBB
Standbodenbeutel

VAC
Vakuum-
verpackung

VPE
Verpackungs-
einheit

KÜRBISCREMESUPPE

Klassisch gekocht, aus Hokkaido-Kürbis.

ALLERGENE

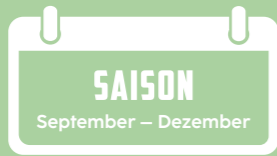
Milch

VPE

2 l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



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



SO FIX GELINGT
DAS LÖFFELGLÜCK!



SO FIX GELINGT
DAS LÖFFELGLÜCK!

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!



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!



SO FIX GELINGT
DAS LÖFFELGLÜCK!



SPARGELCREMESUPPE

Aromatisch, mit Sahne und Zitronensaft zubereitet.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



4 306283 110693

SAISON

April – Juni

KARTOFFELCREMESUPPE

Cremitig, mit stückiger Gemüseeinlage und Sahne gekocht.

ALLERGENE

Milch

VPE

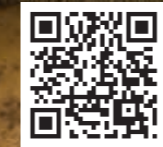
2 l im SBB

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



SO FIX GELINGT
DAS LÖFFELGLÜCK!



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 ZÜRICHER 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)

ROHFLEISCHINWAAGE

ca. 3 kg Rohgewicht



4 306283 110563



SO GELINGT'S!



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

ROHFLEISCHINWAAGE

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



4 306283 110570



GANZ EASY
ZUBEREITEN!

HÄHNCHENGESCHNETZELTES THAI-CURRY-STYLE

Gewürzte und gegarte Hähnchenbruststreifen in gelber Thaicurrysauce.

ALLERGENE

Soja

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

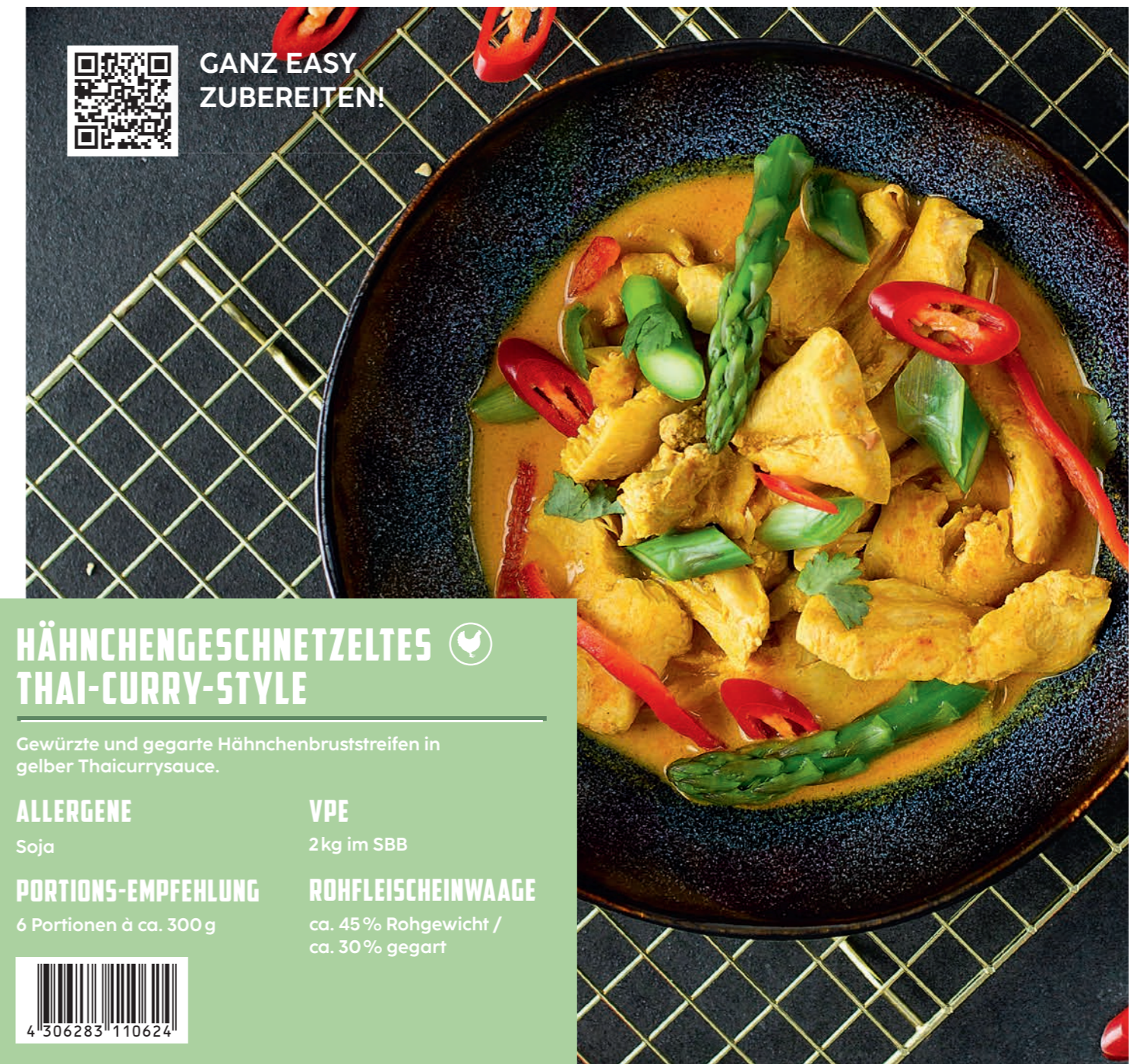
6 Portionen à ca. 300 g

ROHFLEISCHINWAAGE

ca. 45% Rohgewicht /
ca. 30% gegart



4 306283 110624



GEFLÜGEL & SCHWEIN



Köstliche
Klassiker und
kulinarische
Aromenvielfalt

BRAUMEISTER-GULASCH

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

ALLERGENE

Gluten

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

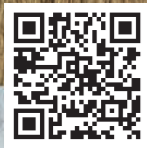
6 Portionen à ca. 300 g

ROHFLEISCHINWAAGE

ca. 80% Rohgewicht /
ca. 40% gegart



4 306283 110723



GANZ EASY
ZUBEREITEN!



GANZ EASY
ZUBEREITEN!



PUTENGESCHNETZELTES ZÜRICHER ART

Gewürztes, gegartes Putenfleisch
in Champignonrahmsauce.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300 g

ROHFLEISCHINWAAGE

ca. 45% Rohgewicht /
ca. 30% gegart



4 306283 110617

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.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG
SCHÖPFGERICHTE FLEISCH:

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



SCHMORDE
EMPFEHLT



GANZ EASY
ZUBEREITEN!

SCHWEINEGESCHNETZELTES ZÜRICHER ART

Gewürztes, gegartes Schweinefleisch
in Champignonrahmsauce.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300 g

ROHFLEISCHINWAAGE

ca. 45% Rohgewicht /
ca. 30% gegart



4 306283 110730



OCHSENBACKEN IN DEMI GLACE

Sous-vide gegart, in klassischer Rotweinsauce.

ALLERGENE

Sulfite

VPE

2,6 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG

12 Portionen à ca. 160 g

ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 2 kg Rohgewicht



4 306283 110594

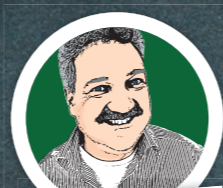


AB ZUM
HANDLING!



SOUS VIDE

Hochgenuss
auf den Punkt



SCHMORDE
EMPFEHLT

ZUBEREITUNGS-
EMPFEHLUNG
OCHSENBACKEN:

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

SCHWEINEBAUCH

Sous-vide gegart.

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 1,2 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à 200 g



4 306283 110877



AB ZUM
HANDLING!



AB ZUM
HANDLING!

SCHWEINEHAXE

Sous-vide gegart.

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 1 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG

1 Portion



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

Cremitige Sauce mit Thunfisch.

ALLERGENE VPE

Ei, Fisch 250 ml im SBB

KALBSEMERROLLE

Sous-vide gegart, gepökelt.

ALLERGENE VPE

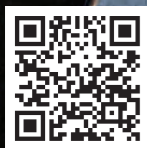
Keine Ca. 1,1 kg in VAC



4 306283 110914



4 306283 110549



AB ZUM HANDLING!



MAISPOULARDENBRUST

Sous-vide gegart, neutral gewürzt.

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 200 g in VAC



4 306283 110754



AB ZUM HANDLING!



AB ZUM HANDLING!



RINDERTAFELSPITZ

Sous-vide gegart, kurzfasriger Hüftdeckel, neutral gewürzt.

ALLERGENE

Soja

VPE

ca. 1 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG

5 Portionen à ca. 170 g

ROHFLEISCHGEWICHT

ca. 0,7 kg gegart



4 306283 110716

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



4 306283 110747



AB ZUM
HANDLING!



ENTENBRUST

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

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 190 g in VAC



4 306283 110778



AB ZUM
HANDLING!



GÄNSEBRUST

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

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 320 – 350 g in VAC



4 306283 110761



AB ZUM
HANDLING!



SAISON

GÄNSEKEULE

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

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 380 g in VAC



4 306283 110785



AB ZUM
HANDLING!



SAISON

HIRSCHGULASCH IN WACHOLDERRAHM



Aus der Schulter geschnitten, in Wacholderrahmsauce.

ALLERGENE

Sulfite, Sellerie, Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300 g

ROHFLEISCHGEWICHT

ca. 80% Rohgewicht /
ca. 40% gegart



4 306283 110662



SAISON

September - Februar



SO EINFACH
GELINGT'S!



WILD

Natürlich
und so
facettenreich



SO EINFACH
GELINGT'S!



REHRAGOUT IN PREISELBEER- PFEFFERSAUCE



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

ALLERGENE

Sulfite, Sellerie

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300 g

ROHFLEISCHGEWICHT

ca. 80% Rohgewicht /
ca. 40% gegart



4 306283 110655



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 aufwändigerer Zubereitung in deine Karte integrieren kannst, haben wir in unserer Manufaktur bereits vorgewürzt, gegart und kombiniert. Du gibst dem Gericht den ganz persönlichen Schlift.

CHILI CON CARNE

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

ALLERGENE

Keine

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

5 Portionen à ca. 400 g



4 306283 110433



HOW TO



STREET FOOD

Genießerglück
in handlichen
Portionen

PULLED PORK

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

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 1 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 120 g



4 306283 110532



HOW TO



SCHMORDE
EMPFEHLT

ZUBEREITUNGS- EMPFEHLUNG:

35 Minuten bei 95° C
mit 100% Dampf im
Kombidämpfer



HOW TO

CURRYWURST IN SAUCE

Klassische Oberländer gebraten, geschnitten in fruchtig-scharfer Currywurstsauce.

ALLERGENE

Keine

VPE

2 kg 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

Sulfite

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

20 Portionen à ca. 100 ml



4 306283 110440



EINFACHER
GEHT'S NICHT!

SAUCEN

Das Geheimnis
des perfekten
Genusses

BRAUNE SAUCE ZUM BRATEN

Klassischer Röstansatz aus Kalbs- und Schweineknochen, leicht abgebunden.

ALLERGENE

Sellerie

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

20 Portionen à ca. 100 ml



4 306283 110815



EINFACHER
GEHT'S NICHT!

BRATENJUS

Braune Basissauce, leicht abgebunden.

ALLERGENE

Keine

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

20 Portionen à ca. 100 ml



4 306283 110822



EINFACHER
GEHT'S NICHT!

CHAMPIGNON-RAHMSAUCE

Herzhafte Rahmsauce mit Champignonscheiben.

ALLERGENE

Milch

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

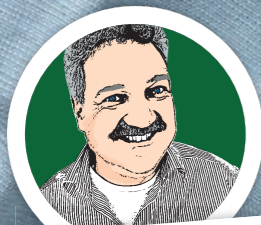
20 Portionen à ca. 100 ml



4 306283 110457



EINFACHER
GEHT'S NICHT!



**SCHMORDE
EMPFEHLT**

ZUBEREITUNGS- EMPFEHLUNG SAUCEN:

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

GROSSE SORTIMENTS- VIELFALT 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



EINFACHER
GEHT'S NICHT!



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



4 306283 110891



PASTA
EINFACH
ZUBEREITET

PASTA- SAUCEN

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



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



BEI- LAGEN

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. 360g in MAP

PORTIONS-EMPFEHLUNG

2 Stück à 90g

ROHFLEISCHEINWAAGE

Fleischanteil der Füllung
ca. 63%



4 306283 110501



SO GELINGT DIE
SIMPLE ZUBEREITUNG!



SO GELINGT DIE
SIMPLE ZUBEREITUNG!



SCHWÄBISCHE GEMÜSEMAULTASCHEN

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

ALLERGENE

Gluten, Ei, Milch, Sellerie

VPE

ca. 300g in MAP

PORTIONS-EMPFEHLUNG

3 Stück à 50g



4 306283 110853



SCHMORDE
EMPFEHLT

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

ROTKRAUT

Mildes Rotkraut, mit Preiselbeeren und Apfelwürfeln zubereitet.

ALLERGENE

Milch

VPE

2kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

ca. 200g/Portion



4 306283 110792



SO GELINGT DIE
SIMPLE ZUBEREITUNG!



SO GELINGT DIE
SIMPLE ZUBEREITUNG!



SAUERKRAUT MIT KASSLERWÜRFELN

Herzhaftes Sauerkraut, mit Zwiebeln und Kasslerwürfeln zubereitet.

ALLERGENE

Sulfite

VPE

2kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

ca. 200g/Portion



4 306283 110808

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.

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