BÜRGER
PROFIKÜCHE

DOPPELT GUT:

Zwei herbstliche Favoriten mit neuer Rezeptur.

o·d·Z·

VEGETARISCH

Pilzmaultaschen, ca. 50 g
Art.-Nr. 65986 – 3 x 1 kg/Ktn.

NEU

Mit verbesserter Rezeptur

o·d·Z·

VEGETARISCH

Ravioli Funghi-Formaggio, ca. 10 g
Art.-Nr. 65569 – 2 x 2,5 kg/Ktn.

*Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe lt. §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

- ✓ Zuverlässige Qualität und Geschmack
- ✓ Hoher Conveniencegrad
- ✓ Breites Sortiment

Für alle Profis, die mehr wissen wollen:

Facebook @buerger foodservice
Instagram @buerger_foodservice
www.buerger-profikueche.de

Pilzmaultaschen

Art.-Nr. 65986, 3 x 1 kg/Ktn.

-18°C | 1 Garfertig | VEGETARISCH

Mit verbesserter Rezeptur

Die vegetarischen Pilzmaultaschen gibt es jetzt mit optimierter Rezeptur: Der Pilzgeschmack kommt noch intensiver zur Geltung und sorgt für ein rundes, aromatisches Profil. Vielseitig einsetzbar, gelingsicher und in bewährter BÜRGER Profiküche-Qualität – ideal für herbstliche und ganzjährige Speisepläne in der Gemeinschaftsverpflegung.

Zutaten

Hartweizengrieß, 19 % Champignons, Weißbrot (**Weizenmehl**, Wasser, Speisesalz, Hefe), Zwiebeln, **Vollei**, Wasser, Stärke, Karotten, Lauch, Kokosöl, **Weizeneiweiß**, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, **Eiweißpulver** aus **Hühnerei**, Petersilie, Speisesalz, Champignonkonzentratpulver, Rapsöl, Gewürze, **Weizenmalzmehl**, Hefeextrakt, Zucker, Glukosesirup, **Milcheiweiß**, Aroma, Karamellzucker, Steinpilze getrocknet, Dextrose, Raucharoma.
Es sind **Ei**, **Milch** und **Weizen** enthalten. Kann Spuren von Soja und Sellerie enthalten.

Zubereitung

Convectomat: 2 kg (2 Beutel) Maultaschen pro 1/1 GN-Blech 12 – 14 Minuten im Dampf erhitzen.
Kochtopf: Maultaschen in kochende Brühe einlegen und 10 – 12 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Ravioli Funghi-Formaggio

Art.-Nr. 65569, 2 x 2,5 kg/Ktn.

-18°C | 1 Garfertig | VEGETARISCH

Mit verbesserter Rezeptur

Die Ravioli Funghi-Formaggio kombinieren aromatische Champignons und eine feine Waldpilzmischung mit cremigem Frischkäse und würzigem Parmesan. Die zarte Pasta mit ihrer cremig-herzhaften Füllung bietet ein ausgewogenes Geschmackserlebnis, das zu jeder Jahreszeit begeistert. Der hohe Genussfaktor und die zuverlässige Qualität machen dieses Produkt zu einer optimalen Wahl für abwechslungsreiche Speisepläne in der Gemeinschaftsverpflegung.

Zutaten

Hartweizengrieß, 15 % Champignons, Wasser, Weißbrot (**Weizenmehl**, Wasser, Speisesalz, Hefe), 8 % **Käse** (6,5 % **Frischkäse**, 1,5 % **Hartkäse**), 4 % Waldpilzmischung in veränderlichen Gewichtsanteilen (Butterpilze, Austernseitlinge, Egerlinge, Maronenröhrlinge, Edelreizker, Pfifferlinge, Steinpilze), **Vollei,** Kartoffeln, **Eiweiß** aus **Hühnerei**, Stärke, Zwiebeln, Speisesalz, Gewürze, Petersilie, Rapsöl, Glukosesirup, Aroma, Gewürzextrakte.
Es sind **Ei**, **Milch** und **Weizen** enthalten. Kann Spuren von **Soja** und **Sellerie** enthalten.

Zubereitung

Convectomat: 2,5 kg (1 Beutel) Ravioli leicht beölen und in einem 1/1 GN-Lochblech ca. 10 – 12 Minuten im Dampf erhitzen.
Kochtopf: Ravioli in kochendes Salzwasser geben und 8 – 10 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Die aktuellsten Zutatenlisten finden Sie unter: https://www.buerger-profikueche.de/produkte/produktfinder/

Schnelle Rezepte unter:
www.buerger-profikueche.de/rezepte

www.buerger-profikueche.de

Musterbestellungen:
http://www.buerger-profikueche.de/produktmuster/

Erhältlich sind diese Artikel über den Großhandel oder Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.

Gebiet Nord Jürgen Galle, juergen.galle@buerger.de
Gebiet Ost Andreas Schmidt, andreas.schmidt@buerger.de
Gebiet Mitte Torsten Ronkel, torsten.ronkel@buerger.de
Gebiet Süd Olaf Leker, olaf.leker@buerger.de
Tel. **+49 7156 3002-0**

* ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe lt. §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

25-487_Seot25_V1