



Damit es schmeckt wie selbstgemacht.  
Erstklassige tiefgefrorene Fleisch-Convenience





## Beste Fleisch-Convenience

Lösungen vom Produkt übers Rezept bis zur perfekten Zubereitung

**Hervorragendes Fleisch und frische Zutaten – wir machen daraus beste tiefgekühlte Produkte. Einfach ideal für Großverbraucher und die Systemgastronomie. Perfekt für Kinder, Erwachsene und Senioren. Es soll schmecken wie selbstgemacht. Das ist unser Anspruch.**

### Hausmannskost – international gefragt

Traditionelle Hausmannskost aus der heimischen Küche mit leckeren Frikadellen, saftigen Schnitzeln und deftigen Braten sind die Spezialität der Convenience-Experten aus Westfalen. Und HÜLSHORST FEINKOST kann auch international: mit Köttbullar, Taco Beef, Cevapcici oder Lammhacksteaks.

### Zeit- und ressourcensparende Zubereitung

Begeistern Sie Ihre Kunden: Perfekte Fleischconvenience kombiniert mit vielen tollen Rezeptideen sichern eine einfache Zubereitung. Wir bieten Ihnen getestete Zubereitungsprogramme für Ihre Küche. Greifen Sie auf unsere Vielfalt zurück: Vom kalibriert geschnittenen Braten bis zum fertig gebratenen Hackfleisch: Alles ist tiefgefroren, leicht zu bevorraten, schnell zu regenerieren und einfach zu portionieren. HÜLSHORST-Produkte geben Ihnen die Sicherheit, die auch Ihre Kunden von Ihnen verlangen. Vertrauen Sie auf beste sichere Fleischqualität! Zudem beinhalten fast alle unsere Produkte keine Zusatzstoffe. Bei uns geht es auch ohne Geschmacksverstärker und Co. Achten Sie auf unser Gütesiegel!





## Das gute Gefühl, gute Produkte zu haben

### Sichere Lebensmittel für eine gesunde Ernährung

**Nahrungsmittel sind Vertrauenssache. Als Familienunternehmen sind wir uns der großen Verantwortung gegenüber unseren Kunden, den Mitarbeitern, den Tieren und der gesamten Region voll bewusst.**

#### Sichere Herkunft

Wir kennen unsere Lieferanten genau und schätzen sie – dennoch kontrollieren wir sie intensiv und regelmäßig. Genau wie stets das Fleisch, das wir verarbeiten. Wir wissen, wo Rind und Co. herkommen. Das ist so und das bleibt so. Unser Schweinefleisch stammt aus der hauseigenen Zerlegung, um höchsten Ansprüchen Genüge zu tun. Feinstes Rind- und Geflügelfleisch stammt von renommierten, langjährigen, qualifizierten und geprüften Partnerbetrieben – vorzugsweise direkt aus der Region. Frische und Qualität unterliegen fort-

laufenden strengen Tests. „Wir stellen sichere Lebensmittel her“, kann HÜLSHORST FEINKOST selbstbewusst feststellen, „denn unabhängige Labore prüfen fortwährend unsere Produkte. Produktsicherheit ist oberstes Gebot!“

#### Sichere Abläufe

Geschulte Mitarbeiter und sichere Abläufe während des gesamten Produktionsverfahrens unterliegen einem umfassenden Qualitätsmanagement. Zu Recht hat das Unternehmen die IFS-Zertifizierung erhalten. Und weil wir garantiert nichts zu verbergen haben, sind uns Kunden, Behörden und Auditoren zur Betriebsbegehung stets willkommen.



## Tierwohl ist Haltungssache

Wir als westfälisches Familienunternehmen wissen, was wir wollen!

**HÜLSHORST FEINKOST ist das 3. Fördermitglied der Initiative Tierwohl! Wir sind stolz darauf, dass wir nachweislich die Tierwohlstandards in der konventionellen Nutztierhaltung stetig verbessern. Durch unsere Lieferantenauswahl und unsere Kontrollen fördern wir das Wohl der Tiere.**

Rund 530 Millionen Tiere und rund 6.700 landwirtschaftliche Betriebe nehmen bereits an der Initiative Tierwohl teil. Die ITW ist das wirksamste, praxistauglichste und marktfähigste Programm zur Steigerung des Tierwohls. Das Tierwohl wird durch die ITW in der breiten Masse verbessert und nicht in einer Nische.

Alle unsere Fleischlieferanten werden regelmäßig von uns selbst besucht und kontrolliert. Bei unseren Kontrollen hat das Tierwohl einen hohen Stellenwert. Wir haben bereits die Lebendtiertransportzeit mit

unseren Lieferanten zusammen verringern können. Zum Beispiel wird die Mehrzahl der von uns selbst zerlegten Schweine nur 60 km lebend transportiert. Fleisch kaufen wir nur frisch ein! So können wir die Qualität genau prüfen. Daher ist ein regionaler Einkauf wichtig für uns.





## Regional handeln – international denken

Nachhaltig produzierte Lebensmittel  
in einem lebenswerten Umfeld

### Regionaler Einkauf

Für die HÜLSHORST FEINKOST GmbH ist Regionalität mehr als nur ein Trend. Insgesamt kommen nahezu 70 % der Rohstoffe aus unserem Bundesland NRW, sogar 85 % aus einem Umkreis von 150 km. Wir sind Mitglied bei NRW ISST GUT. Im Zuge unserer Erweiterung haben wir 38 regionale alte Obstbäume

gepflanzt, für Insekten Blumenwiesen und zwei Bienenhotels angelegt. Auch für Fledermäuse, Schwalben,



Eulen und den Spatz Nistmöglichkeiten an unserem Betrieb geschaffen.



## Gute Convenience – rundum zufrieden

Erfolg unserer Fleisch-Convenience durch Geschmack,  
einfache Zubereitung, Transparenz und Sicherheit

### Unser Service für Sie

Wir legen großen Wert darauf, dass unser Endkunde umfassenden Service erhält. Auch im Internet unter [www.huelshorst-feinkost.de](http://www.huelshorst-feinkost.de) finden Sie moderne und bewährte Ideen für einen variantenreichen Speiseplan. Erleben Sie die Vielfalt zeitsparender Komponenten, interessante Zubereitungsempfehlungen und hunderte Rezeptideen für den Snack- und Großverbraucherbereich. Testen Sie es selbst! Selbstverständlich finden Sie alle Informationen pro Produkt: aktuelle Nährwerte, Allergene, Zutaten und Logistik-Daten.

### Zubereitungstechnik

Unsere Fleisch-Convenience können auf unterschiedlichste Weise regeneriert werden. Unsere Lösungen sind daher vielseitig einsetzbar. Erprobt auf moderner Technik, die es Ihnen einfach macht, Freude an unseren Produkten zu haben. Ob Konvektomat, Grillplatte, Doppelkontaktgrill, Gyros-Grillgerät oder Kalttablettierung, wir kennen uns aus mit der gängigen Technik. Durch unsere Zusammenarbeit mit verschiedenen Herstellern können wir Ihnen fertige, geprüfte Programme zur Zubereitung unserer Produkte kostenlos zur Verfügung stellen: Einfach Produkt wählen, Start drücken und los geht's!





## Natürlich ...

Weniger ist mehr!

### Natürlich ohne

In HÜLSHORST FEINKOST Lösungen mit diesem Gütesiegel sind keinerlei Zusatzstoffe, also E-Nummern enthalten. Es wird natürlich in allen Rezepturen auf Zutaten wie Würze, Palmfett oder künstliche Aromen verzichtet. Natürlicher Geschmack aus bestem Fleisch, guten Naturgewürzen und Kräutern. Damit es schmeckt wie selbstgemacht!



Qualität verlangt Maßstäbe. Und die sind bei uns an der Spitze angesiedelt. Gute Fleisch-Convenience müssen alle Anforderungen der modernen Küche erfüllen. Das testen wir. Und erst wenn wir rundum zufrieden sind, geht ein neues Produkt auf den Markt. Unser Gütesiegel macht deutlich, was sich hinter HÜLSHORST FEINKOST verbirgt: Alle unsere Produkte werden in Deutschland hergestellt. Fleisch mit einer sicheren Herkunft und sichere Abläufe sind bei uns im Haus Tradition.



## Frisch im Sortiment

Regelmäßig entwickeln wir neue Lösungen – anwendungs-freundlich, zeitgemäß und sicher.

**Jetzt  
NEU!**



Rindfleisch in Streifen | Seite 26



Geflügel-Frikadelle | Seite 34



Mini-Partyfrikadellen | Seite 35



Hähnchenstreifen | Seite 27



Burger | Seite 14-15





### Mager mag ich.

„Schon oft haben mich die Hackfleischprodukte von HÜLSHORST aus der Zeitfalle gerettet. Schmackhaftes Fleisch mit typischen Gewürzen gibt mir die Gewissheit, auch bei schneller Zubereitung ein ansprechendes Menü anbieten zu können – die Entscheidung für HÜLSHORST passt immer planmäßig und schmeckt allen hervorragend.“

Anita Dapphaus, Küchenchefin St. Marien-Kliniken



## Internationale Hackfleischprodukte

### Europa auf dem Teller

#### Qualitätshappen mit Format

Europas Hausfrauen wissen, was gut ist. Seit Jahrhunderten. Das hat HÜLSHORST FEINKOST gern aufgenommen. Mit Köttbullar, Mettbällchen, Cevapcici und Bifteki unternimmt das westfälische Unternehmen eine kulinarische Reise von Nord nach Süd.

Schwein, Rind und Geflügel, vielfältige Würzkomponenten und Formen folgen einer Philosophie: Hackfleisch passt immer und überall, ist abwechslungsreich, zeitgemäß, vielseitig. Eingebettet in Brötchenhälften und Salat als Burger, als Fingerfood im Glas oder als Mettbällchen im deftigen Eintopf – wir haben an alles und alle gedacht.

Unsere Hackfleischprodukte bereichern jeden Speiseplan für jedes Alter zu jeder Jahreszeit. Den Rezepten der Ursprungsländer angemessen wählen wir für die Zubereitung typische Gewürze. Und holen damit den Geschmack des Urlaubs auf jeden Teller.







**Balkanröllchen, Hackfleischröllchen aus Schweinefleisch, gebraten, ca. 30 g, I.Q.F., tiefgefroren**

Gebratene Hackfleisch-Röllchen aus Schweinefleisch, nach Cevapcici-Art kräftig gewürzt, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0003414	2 x 3000 g



**Köttbullar, Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch, ca. 20 g, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**

Saftige Hackfleischbällchen aus Schweine- und Rindfleisch von mittel-feiner Körnung, nach original schwedischem Rezept hergestellt, landestypisch abgeschmeckt und goldbraun gebraten, lose rollend schockgefrostet und verpackt. Dadurch ist eine genaue Portionierbarkeit möglich. Schnell verfügbar durch kurze Regenerierungszeiten.



Art.-Nr.	Einheit
0003415	2 x 3000 g



**I.Q.F. – coole Vorteile, eisiges Verfahren**

Alle Pfannenartikel von HÜLSHORST werden mit flüssigem Stickstoff bei -196 °C schockgefrostet. Daher die Bezeichnung Individually Quick Frozen, kurz I.Q.F.

Dank dieser Technologie bleiben die hohe Qualität, die beachtliche Frische, Aussehen, Struktur und Geschmack erhalten. Das begeistert mich immer wieder und ich kann derartige Produkte nur empfehlen.“

Arne Vielstätter, Lebensmitteltechniker

**Cevapcici, Hackfleischröllchen aus Rindfleisch, gebraten, ca. 30 g, I.Q.F., tiefgefroren**

Hackfleisch-Röllchen aus Rindfleisch nach typischer Cevapcici-Art kräftig gewürzt, goldbraun gebraten, lose rollend schockgefrostet, im Schlauchbeutel verpackt. Dadurch ist eine genaue Portionier- und Kalkulierbarkeit gewährleistet.



Art.-Nr.	Einheit
0003497	2 x 3000 g



**Geflügel-Cevapcici, Hackfleischröllchen aus Geflügelfleisch, gebraten, ca. 30 g, I.Q.F., tiefgefroren**

Hackfleisch-Röllchen aus Geflügelfleisch nach typischer Cevapcici-Art kräftig gewürzt, gebraten, lose rollend schockgefrostet, im Schlauchbeutel verpackt. Dadurch ist eine genaue Portionier- und Kalkulierbarkeit gewährleistet.



Art.-Nr.	Einheit
B0009588	2 x 3000 g



**Jetzt NEU!**



# Burger & Co

## Unsere Trend-Artikel für Ihren Umsatz

Ob Take-away, Außer-Haus-Geschäft, Tellermitte oder als Snack zwischendurch:  
 Unsere Burger und BIG RIBS schmecken allen, zu jeder Zeit, ob kalt oder warm.  
 Durch unterschiedliche Burger-Größen bleiben Sie flexibel und können so schnell  
 und günstig Ihre Gäste begeistern.

### Burger, 75 % Rindfleisch, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Burger aus 75 % Rinderhackfleisch von mittelfeiner Körnung, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
auf Anfrage	25 x 130 g



### Burger, 75 % Rindfleisch, mit Zwiebeln, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren

Burger aus 75 % Rinderhackfleisch von mittelfeiner Körnung, mit Zwiebeln, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0006798	100 g, 2 x 2,5 kg
0006739	25 x 130 g



### Geflügel-BIG RIB, pikant gewürztes Geflügel-Hackfleisch-zeugnis mit Kräutern, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Pikant gewürztes Geflügelhackfleischzeugnis in Spare Rib-Form, ohne Fett gebraten, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
0007710	115 g, 2 x 2,3 kg



### BIG RIB, pikant gewürztes Hackfleischzeugnis, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Pikant gewürztes Schweinehackfleischzeugnis in Spare Rib-Form, ohne Fett gebraten, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
0003493	115 g, 2 x 2,3 kg







**Rinderhacksteak „Hacienda“, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**

Rinderhacksteak pikant gewürzt, in der Optik eines Rumpsteaks, ohne Fett gebraten, lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0006706	25 x 150 g
auf Anfrage	180 g, 5,4 kg/Krt.



**Jetzt NEU!**



**Geflügel-Hacksteak, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**

Geflügelhacksteak aus Puten- und Hähnchenfleisch, mit rustikalen Grillstreifen, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
auf Anfrage	180 g, 5,4 kg/Krt.



**Jetzt NEU!**



**Bifteki, Hackfleischerzeugnis mit Weißkäsewürfeln, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**

Pikant gewürztes Rinderhackfleisch mit Weißkäsewürfeln (6 x 6 x 6 mm), ohne Fett gebraten, lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0006747	75 g, 2 x 3 kg



**Lammhacksteak, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**

Mageres Lammhacksteak, mit Kräutern verfeinert, ohne Fett gebraten, lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0006746	75 g, 2 x 3 kg



## Mettbällchen aus bestem Fleisch – perfekt für Ihre leichte Vollkost

Hervorragendes Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch – diese Premium-Mettbällchen sind besonders verträglich und angenehm mild gewürzt, mit frischen Kräutern verfeinert, ohne Beigabe von Zwiebeln und jeglicher Zusatzstoffe! Nach dem Brühen direkt schockgefrostet und somit einzeln entnehmbar. Spielen Sie Ihre Vorteile durch einfaches Handling und kurze Regenerierungszeiten souverän aus: auf den Tellern zufriedener Genießer.

**Kalbfleischbällchen, ohne Zwiebel, gebrüht, ca. 40 g, I.Q.F., tiefgefroren**

Runde, leicht gräuliche, mild gewürzte Fleischbällchen aus fein zerkleinertem Kalbfleisch mit Kräutern, in Wasser gegart, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0003409	2 x 3000 g



**Mettbällchen, ca. 15 g, gebrüht, I.Q.F., tiefgefroren**

Runde, leicht gräuliche, mild gewürzte Mettbällchen aus fein zerkleinertem Schweine- und Rindfleisch, mit Kräutern, in Wasser gegart, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0006723	4 x 2500 g



**Mettbällchen, ca. 3-5 g, gebrüht, I.Q.F., tiefgefroren**

Runde, leicht gräuliche, mild gewürzte Mettbällchen aus fein zerkleinertem Schweine- und Rindfleisch, mit Kräutern, in Wasser gegart, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0003413	4 x 2500 g





# Gyros und Fleisch-Spieße

Saftige Vielseiter

## Ganz einfach aufgespießt

Kross gebraten und lecker duftend – Fleischspieße haben noch immer etwas Urwüchsiges. Gyros ist längst wie selbstverständlich in die deutsche Küche eingezogen. Dem tragen wir Rechnung mit klassischen Gyros-Drehspießen aus saftigem Schweinefleisch, für den kleinen und den großen Bedarf, zwischen 3 und 20 Kilogramm.

Für Backofen, Pfanne und sommerliches Grillvergnügen bestens geeignet: Souvlaki-Spieße lecker mariniert, von Hand auf Buchenholz gesteckt. Der Hingucker bei jedem Barbecue.



## Gesucht, gefunden.

„Lange hab’ ich nach einem guten Gyros gesucht. Die Qualität von HÜLSHORST aber ist ein Traum. Was auch immer die für Gewürze nehmen, wie die marinieren – es schmeckt unnachahmlich und gewaltig lecker. Ob am Spieß oder fertig für die Pfanne: Bei meiner Wahl hab’ ich echt Schwein gehabt. Und unsere Gäste ebenso ...“

Georgios Angelopoulos, Imbiss-Betreiber





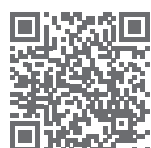


### Souvlaki, Schweinefleischspieße mit Würzung griechischer Art, I.Q.F., tiefgefroren

Frisches Schweinefleisch mariniert, zwei Fleischstücke auf einen Buchenholzspieß gesteckt, lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0003157	30 x 150 g



### Tandoori-Putenbrustspieße, pikant gewürzt, I.Q.F., tiefgefroren

Saftige, frische Putenbrust, orientalisch mariniert, auf einem Buchenholzspieß gesteckt, lose verpackt, einzeln entnehmbar



Art.-Nr.	Einheit
B0003134	30 x 150 g



### Gyrosspieße, mariniert, tiefgefroren

Mageres gut entsehtes Schweinefleisch in 0,5 - 1 cm dicke Scheiben geschnitten, nach Gyros Art mariniert, anschließend sorgfältig handgesteckt und tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
0000455	3 x 3000 g
0000453	2 x 5000 g
0000454	1 x 10000 g
0000907	1 x 20000 g



### Gyrosspieße Spezial, mariniert, tiefgefroren

Mageres gut entsehtes Schweinefleisch in 0,5 - 1 cm dicke Scheiben geschnitten, nach Gyros Art mariniert bzw. scharf gewürzt, anschließend sorgfältig handgesteckt und tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
auf Anfrage	3 x 3000 g
auf Anfrage	2 x 5000 g
auf Anfrage	1 x 10000 g



### Weil es rund und lecker läuft

„Sehr lange haben wir nach einem qualitätsorientiertem Lieferanten für landestypische Gerichte gesucht. Dass unsere Suche bei HÜLSHORST Erfolg hatte, wird bei uns mit Zeitersparnis und zufriedenen Kunden belohnt.“

Jannis Passadakis, Geschäftsführer Restaurant



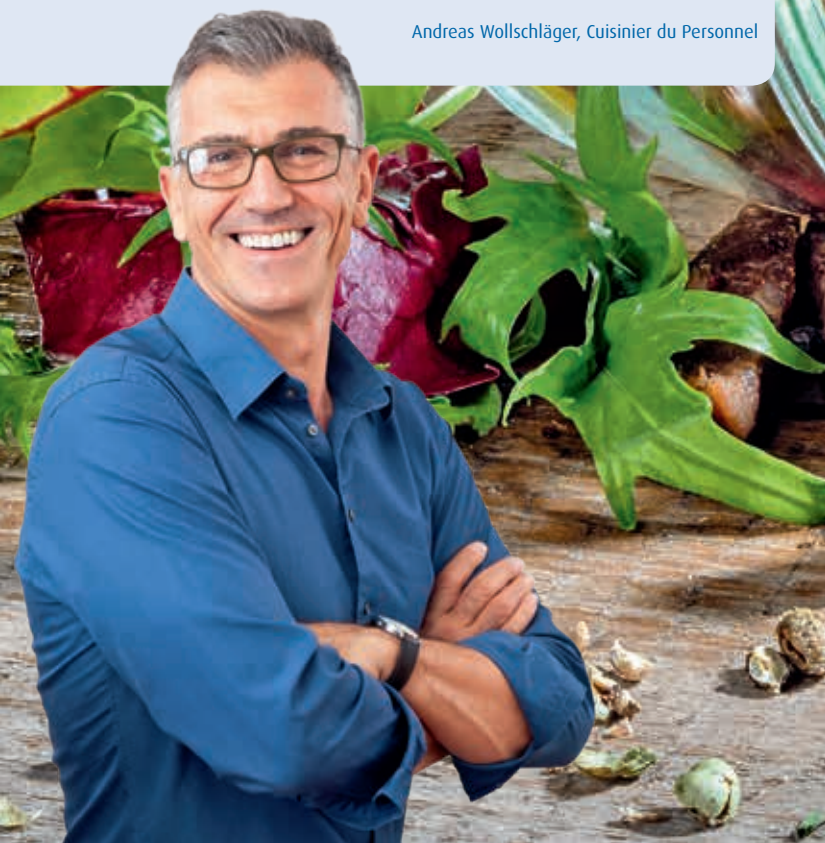




### Viel Qualität bei wenig Aufwand

„Kostendruck und Qualitätsanspruch – unsere tägliche Herausforderung. Damit wir ruhigen Gewissens unsere Speisekarten budgetgerecht und trotzdem attraktiv füllen, lassen wir uns von HÜLSHORST beliefern. Die sichere Seite schmeckt uns und unseren Gästen am besten. Das belegen die Zahlen ...“

Andreas Wollschläger, Cuisinier du Personnel



## Leckeres aus der Pfanne

### Immer eine gute, schnelle Mahlzeit

In Zeiten wo es in der Küche oft schnell gehen muss, sind unsere Produkte die ideale und komfortable Lösung, um den eigenen Ansprüchen gerecht zu werden. Ob Stroganoff, Pfannengemüse mit gebratenen Fleischstreifen, Salate mit Fleischtopping, Gyros- und Hähnchenpfanne – wir haben für Ihre Ansprüche die richtigen Fleisch-Produkte – vielseitig für alle Altersklassen und Ethnien einzusetzen.

Das Schweinefleisch für unser Pfannengyros kommt von Schlachtern aus der Umgebung und wird in unserem Betrieb zerlegt, zugeschnitten und pariert. Feinstes Rind- und Geflügelfleisch für unsere Streifen- und Pfannenprodukte werden von renommierten, langjährigen, qualifizierten und geprüften Partnerbetrieben – vorzugsweise aus der Region – geliefert.

Natürlich ohne sind alle unsere Pfannengerichte! Lose rollend I.Q.F. gefrostet, sind sie in praktischen Beuteln à 2,5 kg verpackt. Gut zu bevorraten und zu portionieren, sicher zu kalkulieren und schnell und einfach in der Zubereitung!

Hähnchenpfanne Döner-Art und Gyros vom Schwein oder der Pute: Aromatisch und typisch gewürzt sind unsere Pfannen-Produkte allesamt, die ohne Zugabe von Fett auf Teflon gebraten werden. Sie passen damit hervorragend in die moderne, internationale Küche – ebenso wie unsere mageren Rindfleischstreifen und -würfel. Sie werden zart gegart und behalten so ihre Saftigkeit.

Guten Appetit!



# Gyros und Döner – allesamt aromatisch saftig gebraten

## Peloponnes oder Bosphorus: Genuss für alle

Im Sortiment von HÜLSHORST FEINKOST finden Sie internationale Spezialitäten aus aller Welt. Aromatisch gewürzt und natürlich ohne E.-Nr., ohne Hefeextrakt oder Palmfett zubereitet – und dazu alles I.Q.F. lose rollend direkt nach dem Braten eingefroren. Im Pita- bzw. Dönerbrötchen, als Tellergericht, auf dem Salat oder als Tortilla – alles wird perfekt!



### Putengyros, Geschnetzeltes nach Gyros-Art gewürzt, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Mageres, geschnetzeltes Putenoberkeulenfleisch, nach Gyros-Art gewürzt und mariniert, ohne Fett gebraten, Stückgröße ca. 10 - 50 mm, einzeln freirollend gefrostet



Art.-Nr.	Einheit
B0002652	4 x 2500 g



### Pfannengyros, Schweine-Geschnetzeltes nach Gyros-Art mariniert, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Mageres, geschnetzeltes Schweinefleisch, nach Gyros-Art gewürzt und mariniert, ohne Fett gebraten, im Schlauchbeutel verpackt.



Art.-Nr.	Einheit
0000456	4 x 2500 g



### Hähnchenpfanne, Geschnetzeltes nach Döner-Art gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Mageres Hähnchenfleisch, geschnetzelt, nach Döner-Art gewürzt, ohne Fett gebraten, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0006442	4 x 2500 g





# Rindfleisch-Streifen

Zart, lecker, vielseitig

Schmeckt wie selbstgemacht! Mit diesen Streifen machen Sie Pasta, Stroganoff und auch gute Pizza. Zart gereifte Rinderoberschale wird leicht gewürzt. Durch das frische Schneiden und anschließende Braten haben die Streifen ein tolles Aroma und klassisches Aussehen. Auf den Punkt gebraten, lecker duftend wird I.Q.F. gefrostet. Kalkulations-sicher einsetzbar im 2,5 kg-Beutel bringen die Rindfleischstreifen Ihr ganzes Aroma und tolle Textur bei der Zubereitung zur Geltung.



**Rindfleischstreifen, ca. 45 x 15 x 10 mm, ohne Fett gebraten, I.Q.F. tiefgefroren**

Rindfleisch in Streifen geschnitten, neutral gewürzt, gegart, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0000118	4 x 2500 g



# Hähnchenbrust-Streifen

Frisch geschnitten und gebraten

Frische hochwertige Hähnchenbrust von norddeutschen Lieferanten wird leicht gewürzt, frisch geschnitten und ohne Fett gebraten. So zart und saftig werden die Streifen direkt I.Q.F. schockgefrostet und verpackt. Lose entnehm-bar sind die Hähnchenbruststreifen von HÜLSHORST FEINKOST extrem vielseitig einsetzbar. Ob als Topping auf Salat, im Wok zu Gemüse, als Pizzabelag, in Saucen oder als hochwertige Suppeneinlage.

**Hähnchenbrust-Streifen, ca. 60 x 10 x 12 mm, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**

Aus der Hähnchenbrust geschnittene Streifen, neutral gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0002033	4 x 2500 g



**Jetzt NEU!**







# Hackfleisch gebraten

Lose rollend – in vielen Variationen

## Gut Ding in Eile haben

„Zu oft fehlt die Zeit oder der Plan wird kurzfristig umgeworfen. Dann ist es gut, dass wir auf unseren Alleskönner zurückgreifen können. Für alle Altersgruppen geeignet, immer in ausreichender Menge platzsparend tiefgekühlt: Die vielseitigen Hackfleischprodukte aus dem Hause HÜLSHORST sind mein Ausgangsprodukt für kreative Zubereitungen – alles was ich brauche.“

Lisa Waldstetter, b2eats, Commis de Cuisine



### Rinderhackfleisch mit Stärke, neutral gewürzt, gebraten, 3-13 mm, I.Q.F., tiefgefroren

Rinderhackfleisch neutral gewürzt, gebraten, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0000197	4 x 2500 g



### Rinderhackfleisch „Taco Beef“, gebraten, 6-13 mm, I.Q.F., tiefgefroren

Rinderhackfleisch nach mexikanischer Art gewürzt, gebraten, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0000125	4 x 2500 g



### Rinderhackfleisch „Italiano“, gebraten, 3-13 mm, I.Q.F., lose rollend gefroren

Rinderhackfleisch mit Tomate und Zwiebeln, gewürzt, gebraten, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0000805	4 x 2500 g



### Schweinehackfleisch, 3-13 mm, neutral gewürzt, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Schweinehackfleisch neutral gewürzt, gebraten, im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0000621	4 x 2500 g





# Frikadellen aus ordentlichem Rind- und Schweinefleisch

Qualität, die man schmeckt

## Herzhafter Geschmack

„Genau so muss eine Frikadelle daherkommen! Grob gewolft und von un-nachahmlich herzhaftem Geschmack. Das kann ich in meiner Küche auch nicht besser. Ich nutze gern diese Meisterstücke von HÜLSHORST. Da weiß ich, was ich Gutes habe, kann nach Bedarf vernünftige Qualität zubereiten und meine Gäste sind rundum zufrieden. Die Frikadellen von HÜLSHORST passen perfekt in mein Küchenkonzept.“

Cornelius Bitter, Küchenchef Gutsbacher Hof



## Die Zubereitung macht's

Frikadellen gehen einfach immer. Buletten, Fleischklopse, Fleischpflanzerl oder Hackbällchen, der Volksmund hat viele Begriffe für die beliebten Spezialitäten. Und wir haben sie alle, ob klein oder groß, ob aus Schweine-, Rind- oder Geflügelfleisch, ob mit oder ohne Zwiebeln. Immer frisch und lecker.

Ob im heimischen Rapsöl oder fettfrei auf Teflon gebraten: Die Zubereitung macht's. Die Komponenten der HÜLSHORST-Pfannenfrikadellen sind Schweinefleisch aus der eigenen Zerlegung, klassische Gewürze, Kräuter, Semmelbrösel, Senf und frische Zwiebeln – Huberts Beste, die ESS-Klasse und die Hausfrauenfrikadellen und bleiben einfach das variantenreiche und äußerst schmackhafte Ergebnis für jede Speisekarte.

Von der 15-g-Partyfrikadelle bis zur dicken 200-g-Bulette – die Fleischklopse passen immer und überall. Warm oder kalt, als Fingerfood und ebenso im Einklang mit Kartoffelstampf und Gemüse. Herzhaft westfälisch ist unsere Art – und so ist auch Huberts Beste. Rustikale Optik und lockerer Biss, grob gewolft und deftig gewürzt schmeckt unser Star zu jeder Gelegenheit. Und wenn's leichte Vollkost sein soll – kein Problem. Denn HÜLSHORST FEINKOST hat sich auch dieser Version für kleine Kinder und Senioren verschrieben.





# Zeichen für Qualität: ESS-Klasse

Unser Favorit: die „ESS-Klasse“-Frikadelle. Aus bestem ausgewählten Schweine- und Rindfleisch hergestellt, mit frischen Zwiebeln, Ei und Semmelbröseln. Das Ganze mit frischen Kräutern und Gewürzen fein abgeschmeckt – so macht man Frikadellen! Ohne Fett auf Teflon gebraten und direkt einzeln schockgefrostet – so ist es für alle leicht und lecker.



**„ESS-Klasse“-Pfannenfrikadelle, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**  
 Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0003349	30 x 125 g
B0007704	25 x 150 g
0003398	20 x 180 g
B0003344	18 x 200 g



**„Hubert’s Beste“-Frikadelle mit Kräutern, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**  
 Delikate Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch von mittelfeiner Körnung, mit Kräutern, gebraten, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0007705	30 x 120 g

**„ESS-Klasse“-Partyfrikadelle, ca. 25 g, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**  
 Kleine Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0003350	2 x 3000 g



**„ESS-Klasse“-Fleischklößchen, ca. 22 g, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**  
 Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke erkennbar, in der Fritteuse goldbraun gebraten, Kräuter und Gewürze erkennbar, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0003420	2 x 3000 g



**„ESS-Klasse“-Premiumfrikadelle, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**  
 Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch von mittelfeiner Körnung, in der Fritteuse goldbraun gebraten, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0003316	30 x 120 g
0003362	20 x 150 g





# Ob Vollkost, Schonkost, ob Schwein, Rind oder Geflügel ...

Wir haben verstanden! Die jahrelange Zusammenarbeit mit, zu recht, anspruchsvollen Kunden hat auch bei uns zu einer beispielhaften Souveränität im Umgang mit Sonderwünschen geführt. Wir geben unser Bestes, allen Ihren Anforderungen gerecht zu werden. Unsere Kunden können sich bei uns auf die Planung konzentrieren, da sie sich auf die Qualität der bestellten Produkte verlassen können.

## Geflügel-Frikadelle, gebraten, ca. 120 g, I.Q.F., tiefgefroren

Frikadellen aus Geflügelfleisch, gebraten, I.Q.F. tiefgefroren, im Schlauchbeutel verpackt.



Art.-Nr.	Einheit
auf Anfrage	1 x 3600 g



## Mini-Partyfrikadelle, ca. 15 g, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Mini-Partyfrikadelle aus Schweine- und Rindfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0003451	2 x 3000 g



## Mini-Party-Geflügelfrikadelle, ca. 15 g, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Mini-Partyfrikadelle aus Geflügelfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
auf Anfrage	2 x 3000 g



### Tierwohl – Hülshorst zeigt Haltung

„Die einen reden drüber und machen Absichtserklärungen – Hülshorst macht was! 3. Fördermitglied der Initiative Tierwohl, Lieferanten-Audits vom Chef persönlich beim Schlachthof und frisches Fleisch von den Fleischlieferanten, die nachweislich ihren Job verstehen und ihrer Verantwortung gerecht werden. Toll!“

Wolfgang Schmidt, Gastro-Großhändler







**Pfannenfrikadelle nach Hausfrauenart, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**

Frikadelle aus Schweinefleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0006713	30 x 100 g
0006714	30 x 125 g



**Frikadelle nach Hausfrauenart, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**

Schweinefrikadelle von mittelfeiner Körnung, in der Fritteuse gebraten, vereinzelt Zwiebelstücke und Gewürze erkennbar, lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0006712	30 x 100 g
0006709	30 x 120 g
B0007741	20 x 180 g



**Geflügelfrikadelle, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**

Geflügelfrikadelle von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0003335	30 x 120 g



**Geflügel-Partyfrikadelle, ca. 25 g, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**

Frikadelle aus Geflügelfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0009589	2 x 3000 g



**Rindfleischfrikadelle, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren**

Rindfleischfrikadelle von mittelfeiner Körnung mit frischen Zwiebeln, Ei und Semmelbröseln zubereitet, herzhaft gewürzt und mit feinen Kräutern abgeschmeckt. Ohne Fett gebraten und anschließend einzeln schockgefrostet (I.Q.F.), lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0003392	30 x 125 g



**Kalbfleischfrikadelle, ohne Fett gebraten, ca. 40 g, I.Q.F., tiefgefroren**

Frikadelle aus Kalbfleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0003337	2 x 3000 g







# Leichte Küche

Unverträglichkeiten auf einzelne Lebensmittel können sowohl bei Gesunden als auch bei Personen mit Erkrankungen der Verdauungsorgane auftreten. Dann ist die leichte Vollkost angesagt. Sie unterscheidet sich von der normalen Vollkost durch das Weglassen von Lebensmitteln oder Speisen, die häufig Unverträglichkeiten auslösen. Und sie zeichnet sich – trotz dieser Einschränkung – durch besten Geschmack aus!



## Geflügelhackfleischbällchen, ca. 16 g, ohne Zwiebeln, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Geflügelhackfleischbällchen, ohne Zwiebeln, mild gewürzt, gebraten, saftig und locker im Biss, I.Q.F., im Schlauchbeutel



Art.-Nr.	Einheit
B0002731	2 x 3000 g



## Pfannenfrikadelle ohne Zwiebeln, mild gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Frikadelle aus Schweinefleisch von mittelfeiner Körnung, vereinzelt Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0003334	30 x 100 g



## Rindfleischfrikadelle, ohne Zwiebeln, mild gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Rindfleischfrikadelle mit mittelfeiner Körnung und sehr milder Würzung, vereinzelt Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0007715	80 x 80 g



## Geflügelfrikadelle, ohne Zwiebeln, mild gewürzt, ohne Fett gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Geflügelfrikadelle von mittelfeiner Körnung und sehr milder Würzung, vereinzelt Kräuter und Gewürze erkennbar, ohne Fett gebraten, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0007716	80 x 80 g



## Rinderhackfleischbällchen, ohne Zwiebeln, gebraten, ca. 16 g, I.Q.F., tiefgefroren

Kleine Rinderhackfleischbällchen, typisch herzhaft gewürzt, gebraten, saftig und locker im Biss, I.Q.F., im Schlauchbeutel verpackt



Art.-Nr.	Einheit
0007847	2 x 3000 g





# Schweinesteaks

Ob aus dem Schweinelachs oder aus dem Schinken:  
das reine Fleischvergnügen!



## Oberschalensteak vom Schwein, roh, I.Q.F., tiefgefroren

Saftige Oberschalensteaks natur, vom Schwein, neutral lecker gewürzt, anschließend einzeln schockgefrostet, damit Zartheit und Saftigkeit erhalten bleiben (I.Q.F.), lose verpackt, einzeln entnehmbar, mit einem Stückgewicht von 160 g



Art.-Nr.	Einheit
auf Anfrage	50 x 160 g



## Lachssteak vom Schwein, gebraten, neutral gewürzt, I.Q.F., tiefgefroren

Frische Schweinelachse zu Steaks verarbeitet und beidseitig ohne Fett goldbraun gebraten, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0009546	ca. 120 g, 7,2 kg/Krt.
B0009642	ca. 80 g, 2 x 4 kg



## Lachssteak vom Schwein, roh, neutral gewürzt, I.Q.F., tiefgefroren

Frische Schweinerückensteaks, aus dem Kotelett geschnitten, ohne Knochen, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
auf Anfrage	50 x 160 g



# Mett

Feines Schinkenmett, mild gesalzen und mit einem zarten Zwiebelgeschmack. Leichte Verfügbarkeit, locker und immer streichfähig, keine farbliche Veränderung und gleichbleibende Qualität auch bei längerer Standzeit. Auf Brötchen der Renner! Auch für Snacks zwischendurch – einfach lecker!

## Schinken-Zwiebelmettwurst, 500 g, tiefgefroren

Auf ca. 3 mm gewolfes Schweinefleisch, mild gesalzen, mit frischem Zwiebelgeschmack, locker und streichfähig, im Kunstarm, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
B0000906	16 x 500 g



## Schinken-Zwiebelmettwurst, tiefgefroren

Auf ca. 3 mm gewolfes Schweinefleisch, mild gesalzen, mit frischem Zwiebelgeschmack, locker und streichfähig, einzelne Portionen, tiefgefroren. Absolute Kalkulationssicherheit durch fertige, leicht zu entnehmende Portionen á 25 g oder 35 g.



Art.-Nr.	Einheit
B0000334	10 x (15 x 25 g = 375 g)
auf Anfrage	10 x (15 x 35 g = 525 g)



## Freundlich zu Buffet und Budget

„Die Schinken-Zwiebelmettwurst von HÜLSHORST FEINKOST ist der Renner auf unserem Frühstücksbuffet und in der Frischetheke. Mein Umsatz passt und steigt nach meinem Geschmack.“

Matthias Kraus, Hotelier



# Schnitzel und Cordon bleu

## Einfach gut und unverzichtbar

### Klassiker mit Zufriedenheitsgarantie

Wer Schnitzel sagt, meint gutes Fleisch. Schweinelachse, Oberschale und Putenfleisch sind äußerst wandelbar. Wir machen sie zu Schnitzeln und Cordon bleu, roh oder gebraten, immer aber in knuspriger Panade und mit feinsten Gewürzen. Naschkatzen lieben kleine Happen, wer richtig Hunger hat, greift zum halben Pfund. Kalt oder warm, überbacken, gratiniert oder mit raffinierten Saucen: Schnitzel lassen Raum für kreative Kochideen.

### Herausforderung bestanden!

„Außen knusprig, innen zart – so soll er sein, der Klassiker aus der Pfanne. Mit Fleisch vom Feinsten und einer Panade, die ich sonst nur beim Selbermachen hinbekomme, hat HÜLSHORST mir mit größtem Schnitzelvergnügen Appetit auf mehr gemacht.“

Gerd Himmelbach, Gastronom



# Putenschnitzel und Puten-Cordon bleu

## Schmackhaft paniert, sicher serviert

Ob als Schnitzel oder Puten-Cordon bleu – es ist immer und überall einsetzbar: in der Schulverpflegung, Kitas, Mensen, Krankenhäusern oder natürlich in der Gastronomie. Das Putenfleisch allein, oder in Kombination mit E-Nummern freiem Putenschinken und Gouda, bietet die perfekte Alternative zu herkömmlichen Schnitzeln und Cordon bleu aus Schweinefleisch. Einzeln entnehmbar, fix zubereitet und dabei schnell serviert – gönnen Sie sich und Ihren Gästen dieses schmackhafte Vergnügen.



### Putenschnitzel, gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Saftige, frische Putenschnitzel mit krosser, brauner Panade, meisterhaft gewürzt, gebraten, I.Q.F., lose verpackt, einzeln entnehmbar



Art.-Nr.	Einheit
B0002421	ca. 80 g, 3 kg
B0002425	ca. 100 g, 3 kg
B0002433	ca. 120 g, 3 kg
B0002423	ca. 140 g, 3 kg
B0002424	ca. 160 g, 3 kg



### Puten-Cordon Bleu, aus der Putenbrust geschnitten, gewürzt, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Zartschmelzender Gouda und gekochter Putenschinken in gewürzten Putenfleischmantel mit knuspriger Panade umhüllt, gebraten, I.Q.F., lose verpackt, einzeln entnehmbar



Art.-Nr.	Einheit
0002426	ca. 140 g, 3 kg
auf Anfrage	ca. 160 g, 3 kg



# Cordon bleu

## Lecker gefüllt, natürlich ohne

Hinterkochschinken und Gouda ohne Zusatzstoffe! Cordon bleu – die beliebte Schnitzelspezialität aus dem Schweine- lachs geschnitten und mit Gouda und Kochschinken gefüllt. Lecker gewürzt, kross paniert. Zart und saftig. Stück- weise entnehmbar und schnell regeneriert. Mit Kartoffellvariationen und Gemüse oder frischem Salat serviert – einfach ein Hochgenuss!



### Cordon Bleu vom Schwein, flüssig gewürzt, paniert, I.Q.F., tiefgefroren

Zartschmelzender Gouda und gekochter Hinterschinken im Fleischmantel, flüssig gewürzt, mit knuspriger Panade umhüllt, roh, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0003549	40 x 160 g
B0003520	40 x 180 g
0003532	40 x 200 g
B0003548	40 x 220 g



### Cordon Bleu vom Schwein, gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Zartschmelzender Gouda und gekochter Hinterschinken im Fleischmantel, gewürzt, mit knuspriger Panade umhüllt, gebraten, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0007739	50 x 140 g
auf Anfrage	40 x 160 g



### Partyschnitzel vom Schwein, 25 – 30 g, gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

Frische Schweinelachse zu Schnitzel verarbeitet, gewürzt, gebraten und mit einer goldgelben, nach dem Braten krossen Panade, I.Q.F., lose verpackt



Art.-Nr.	Einheit
B0006568	ca. 100 - 120 Stück



# „Marienfelder“ Schnitzel

## Richtig lecker, richtig gut!

Frisch und saftig aus der Schweineoberschale, in der eigenen Zerlegung ordentlich fleischig geschnitten! Die leckere „Haus- maker“-Panade mit Krumenstückchen wird beim Braten richtig schön kross. Herzhaft gewürzt, natürlich komplett ohne E-Nummern! Gänzlich ohne Würze, Palmfett oder künstliche Aromen. Gebraten oder roh erhältlich, aber immer schock- gefrostet und einzeln entnehmbar. Mit Beilagen und Saucen oder überbacken: der Renner auf jeder Speisekarte!

### „Marienfelder“ Schweineschnitzel, aus der Ober- schale, flüssig gewürzt, paniert, I.Q.F., tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
B0007742	50 x 140 g
B0006562	40 x 160 g
B0006559	40 x 180 g

### „Marienfelder“ Schweineschnitzel, aus der Ober- schale, gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
B0003571	50 x 140 g
B0009631	40 x 160 g
B0009640	40 x 180 g



### Lachsschnitzel vom Schwein, flüssig gewürzt, paniert, I.Q.F., tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
B0009606	80 x 80 g
0003593	70 x 100 g
0003594	60 x 120 g
0003595	50 x 140 g
0003596	40 x 160 g
0003597	40 x 180 g
B0003599	40 x 200 g
B0006578	36 x 220 g
B0006593	30 x 240 g
auf Anfrage	30 x 260 g
B0006577	30 x 280 g
B0003586	30 x 250 g



### Lachsschnitzel vom Schwein, gewürzt, paniert, gebraten, I.Q.F., tiefgefroren

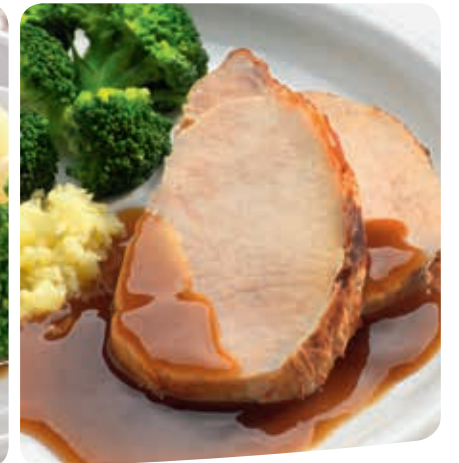
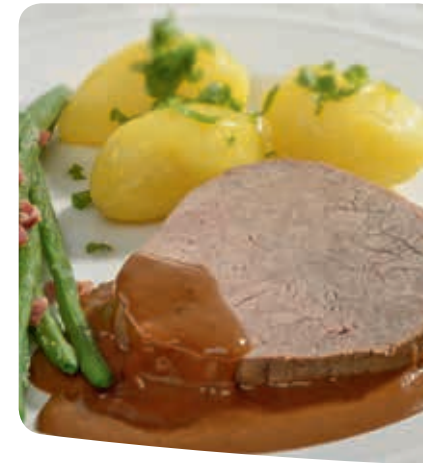


Art.-Nr.	Einheit
0007770	100 x 80 g
auf Anfrage	70 x 100 g
B0006550	60 x 110 g
0007771	60 x 120 g
B0006551	50 x 150 g
0003572	40 x 160 g
auf Anfrage	40 x 180 g



# Braten und Rouladen

... allseits beliebt durch überraschende Vielseitigkeit



## Wie ein Gedicht

Es muss nicht nur sonntags sein – würzige Braten und saftige Rouladen kann man sich gern jeden Tag gönnen. Und weil Geschmäcker ganz unterschiedlich sind, punkten diese Vielseiter ganz besonders. HÜLSHORST FEINKOST liefert deshalb die Grundlage für individuelle Soßen zu Rinder- und Sauerbraten gleich mit. Natürlicher Fond ist dafür einfach die beste Grundlage – Kenner wissen das.

Unsere Variationen der klassischen Gerichte bringen überraschende Abwechslung auf den Tisch – auch bei Partybuffets und beim stylischen Front-Cooking. „Sous Vide“ oder traditionell gegart bleiben unsere Braten stets zart und saftig. Und unsere Rouladen, klassisch oder allein mit Gemüse gefüllt, sind sowieso ein Gedicht. Probieren Sie mal ...

## Überraschend schmackhaft

„An eine gute Roulade gehört guter Senf. Das schmeckt man hier! Bei HÜLSHORST haben mich die Fleischqualität, der Garzustand und die Verwendung ausgewählt hochwertiger Zutaten überzeugt.“

Josef Schirmer, Küchenchef





# Sous Vide-Braten

## Immer ein wenig wie Sonntagessen

Unsere Rinder- und Sauerbraten werden in der Garfolie mit der Sous Vide-Garmethode im Niedrig-Temperatur-Bereich besonders schonend und gelingsicher gegart. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis. Ob Sauerbraten mit Rotkohl, zarter Schweinebraten oder mild gewürzter Rinderbraten: diese drei deutschen Braten-Klassiker dürfen auf keiner Speisekarte fehlen.



**Schweinebraten, gegart, geschnitten, glasiert, I.Q.F., tiefgefroren**  
 Zarter Schweinebraten aus dem frischen Schweinelachs, klassisch zubereitet, anschließend in Scheiben geschnitten, glasiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

Art.-Nr.	Einheit
B0000356	80 x 100 g



**Sauerbraten, gegart im Fond, tiefgefroren**  
 Rindersemerrolle mit klassischer Sauerbratenwürzung, im Fond gegart und in Garfolie verpackt, inkl. Fond, tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit
0000129	6 x ca. 1800 g



**Sauerbraten, gegart, geschnitten, glasiert, I.Q.F., tiefgefroren**  
 Rindersemerrolle mit klassischer Sauerbratenwürzung, anschließend in Scheiben geschnitten, glasiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

Art.-Nr.	Einheit
0000832	80 x 90 g



**Rinderbraten, gegart im Fond, tiefgefroren**  
 Rindersemerrolle mit Fond gegart, in Garfolie verpackt, tiefgefroren, inklusive Fond

Art.-Nr.	Einheit
0000130	6 x ca. 1800 g

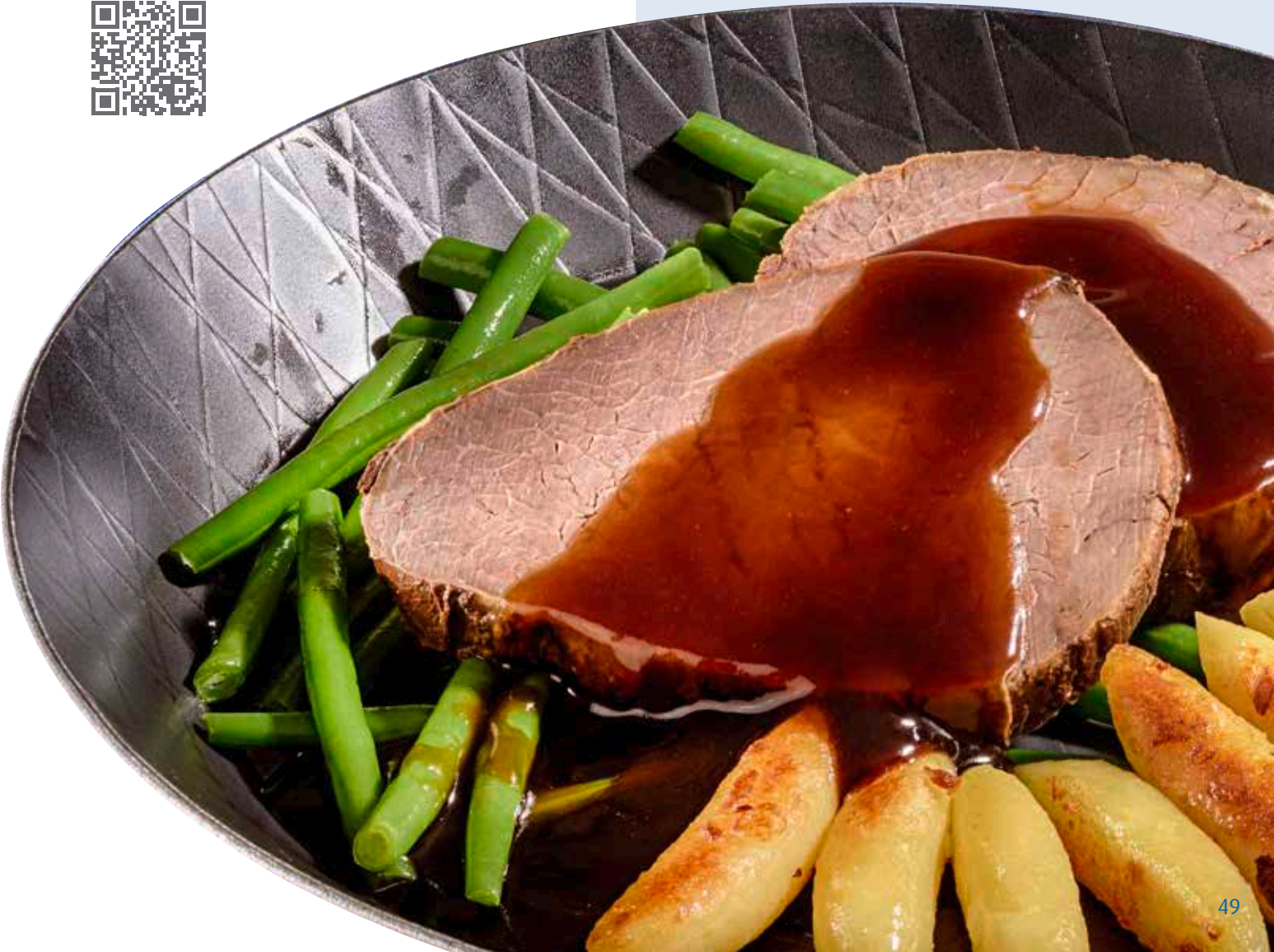


**Rinderbraten, gegart, geschnitten, glasiert, I.Q.F., tiefgefroren**  
 Gegarte Rindersemerrolle, anschließend in Scheiben geschnitten, glasiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

Art.-Nr.	Einheit
000833	80 x 90 g



**I.Q.F. – Braten in Scheiben**  
 Anschnittfreies, restloses und schnelles Handling durch I.Q.F. (Individually Quick Frozen). Alle Scheiben einzeln entnehmbar: perfekter kann ein Produkt aus wirtschaftlicher Sicht nicht sein. Die hohe Qualität, die beachtliche Frische, Aussehen, Struktur und Geschmack überzeugen jeden Genießer.







### Westfälischer Hackbraten, gegart, tiefgefroren

Hackbraten aus Schweinefleisch in GN-gerechter Aluschale, pikant gewürzt, fertig durchgebraten und etwas gebräunt, in Folie verpackt, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
0003016	3 x 2000 g



### Westfälischer Hackbraten, gegart, geschnitten, glasiert, I.Q.F. tiefgefroren

Hackbraten aus Schweinefleisch, pikant gewürzt, fertig gebraten und gebräunt, in Scheiben geschnitten, glasiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar



Art.-Nr.	Einheit
B0003042	90 x 80 g



### Rinder-Rouladen in Soße ohne Schweinespeck, mit Gemüse gefüllt, gegart, tiefgefroren

Magere Rindfleischscheiben, mit gutem Senf, einer feinen Gemüsefüllung aus Karotten, Sellerie und Gurke sorgfältig von Hand gefüllt und gewickelt, in Soße gegart, in eine Kunststoffschale gelegt und vakuumiert und anschließend gefrostet. Ohne Garverlust schnell regeneriert! Genaue Kalkulationssicherheit durch egalisierte Stückgröße. Mit Gemüse und Kartoffeln – ein Klassiker der deutschen Küche! Ohne Schweinefleisch!



Art.-Nr.	Einheit
B0003276	3 x 15 x 100 g



### Rinder-Rouladen in Soße, gegart, tiefgefroren

Magere Rindfleischscheiben gefüllt mit geräuchertem Speck, Gewürzgurken, Zwiebeln und Senf, in Soße gegart, in einer Kunststoffschale verpackt und vakuumiert, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
B0003262	3 x 15 x 100 g
B0003235	3 x 12 x 130 g
0003261	3 x 9 x 180 g







#### **HÜLSHORST Feinkost GmbH**

Kölkebecker Straße 29  
33428 Harrewinkel  
Tel. +49 5247 4043-0  
info@huelshorst-feinkost.de  
www.huelshorst-feinkost.de



#### **A+K Kälte-Team GmbH**

Uferstraße 73 a  
45881 Gelsenkirchen  
Tel. +49 209 94125-0  
Fax +49 209 94125-26  
info@akkaelteteam.de  
www.akkaelteteam.de

