BÜRGER
PROFIKÜCHE

Bircks
frischdienst

NEU

GENUSS IM HAND-UMDREHEN!

Aktion: 01.11.26 – 30.11.26.



Serviervorschlag

o·d·Z*

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGETARISCH

Gnocchi in Käsesauce
Art.-Nr. 863753 – 2 x 2,5 kg/Ktn.
5,49 €/kg

Teigwaren einzeln gecoatet



o·d·Z*

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGETARISCH

Tortellini in Tomaten-Rahmsauce
Art.-Nr. 863752 – 2 x 2,5 kg/Ktn.
5,19 €/kg

* 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

Gnocchi in Käsesauce

Art.-Nr. 863753, 2 x 2,5 kg/Ktn. – 5,49 €/kg

-18°C | 2 Garfertig | VEGETARISCH



Gelingsicher und lecker

Feine Kartoffelgnocchi in einer cremigen Käse-Sahnesauce aus Sahne, Bergkäse, Emmentaler und Mozzarella, verfeinert mit ausgewählten Kräutern. Tiefgekühlt, einfach portionierbar – ideal für die Schul-, Betriebs- und Gemeinschaftsverpflegung.

Zutaten
55 % Gnocchi (Kartoffeln, Stärke, Maisgrieß, Speisesalz, Gewürze), Wasser, 16 % **Sahne**, 6 % **Käse** (2,6 % **Bergkäse, Mozzarella, Emmentaler**), Rapsöl, modifizierte Stärke, Speisesalz, Kräuter, Stärke, Zucker, **Vollmilchpulver**, Gewürze, Gewürzextrakte.

Es ist Milch enthalten. Kann Spuren von Gluten, Ei, Soja und Sellerie enthalten.

Zubereitung
Convectomat: 2,5 kg (1 Beutel) tiefgefrorene Gnocchi-Pfanne pro 1/1 GN-Blech bei 160° Kombidampf, bei Ventilationsstufe 3 und 10 % Dampf ca. 12 Minuten erhitzen. Anschließend vorsichtig durchmischen und etwas stehen lassen, damit die Soße eine cremige Konsistenz bekommt. Je nach Leistungsstärke und Auslastung des Geräts kann sich die Garzeit entsprechend verändern.

Tortellini in Tomaten-Rahmsauce

Art.-Nr. 863752, 2 x 2,5 kg/Ktn. – 5,19 €/kg

-18°C | 2 Garfertig | VEGETARISCH



Vegetarisch und vielseitig einsetzbar

Fein gefüllte Gemüse-Tortellini in einer cremig-milden Tomaten-Rahmsauce – ein Genuss, der Groß und Klein begeistert. Tiefgekühlt, perfekt portionierbar und ideal für die Schul-, Betriebs- und Gemeinschaftsverpflegung.

Zutaten
54 % Tortellini (**Hartweizengrieß**, Wasser, 12 % Gemüse (Kartoffeln, Karotten, Spinat, Erbsen, **Zwiebeln**), **Semmelbrösel** (**Weizenmehl**, Speisesalz, Hefe), Tomatenmark, Speisesalz, Rapsöl, Basilikum, Gewürze, Glukosesirup), 15 % Tomaten, Wasser, 7 % Sahne, 4 % **Crème fraiche, Frischkäse, Zwiebeln**, pflanzliche Öle (Rapsöl, Sonnenblumenöl, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Speisesalz, Zucker, Basilikum, Olivenöl, Gewürze, modifizierte Stärke.

Es sind Milch und Weizen enthalten. Kann Spuren von Soja und Sellerie enthalten.

Zubereitung
Convectomat: 2,5 kg (1 Beutel) tiefgefrorene Tortellini in Tomaten-Rahmsauce pro 1/1 GN-Blech bei 160° Kombidampf, bei Ventilationsstufe 3 und 20 % Dampf ca. 12 Minuten erhitzen. Anschließend vorsichtig durchmischen.

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

www.buerger-profikueche.de

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

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

Bircks frischdienst

26-41_Okt26

Bircks Frischdienst GmbH & Co. KG – Brüsseler Allee 33 – 41812 Erkelenz – NRW, Deutschland – www.bircks-frischdienst.de