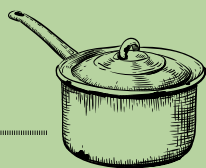


DU BIST DER BOSS



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



KOSTEN- & ZEITERSPARNIS

für Personal, Lager
und Betrieb



BESTE ZUTATEN

möglichst aus der
Region und hand-
werklicher Manufaktur



HOHE EFFIZIENZ & PLANUNGSSICHERHEIT

durch Frische von 4 bis
7 Wochen



BUDGETSICHERHEIT

bei Mengenplanung
und exakter Waren-
kalkulation





INHALT

SORTIMENT

Suppen.....	5-8
Rind & Kalb.....	9-11
Geflügel & Schwein.....	12-14
Sous-vide.....	15-20
Wild.....	21-22
Street-Food.....	23-25
Saucen.....	26-29
Pasta-Saucen.....	30-32
Beilagen.....	33-35

HINWEISE & ICONS



MAP
Verpackung unter Schutzatmosphäre

SL
Schale

SBB
Standbodenbeutel

VAC
Vakuumpackung

VPE
Verpackungseinheit

KÜRBISCREMESUPPE

Klassisch gekocht, aus Hokkaido-Kürbis.

ALLERGENE

Milch

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



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



4 306283 110426



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



4 306283 110686



SO FIX GELINGT
DAS LÖFFELGLÜCK!



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!

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



SO FIX GELINGT
DAS LÖFFELGLÜCK!



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!



SO FIX GELINGT
DAS LÖFFELGLÜCK!



RINDERBRÜHE

Aus Rindfleisch und Gemüse gekochte Brühe, vom Knochen angesetzt.

ALLERGENE

Sellerie

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



4 306283 110396

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

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRICHNER 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



SO GELINGT'S!



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.



SO GELINGT'S!



SAUERBRATEN



Zartes Rindfleisch, gegart und portioniert in klassischer Soße.

ALLERGENE

Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

VPE

ca. 1,8 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG

7 Portionen à ca. 130 g

ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 1,8 kg Rohgewicht /
ca. 900 g Fleisch gegart
plus 900 g Sauce



4 306283 110907

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

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



4 306283 110570



SO GELINGT'S!





GANZ EASY
ZUBEREITEN!

HÄHNCHENGESCHNETZELTES THAI-CURRY-STYLE

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 Perlwiebeln, 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



4 306283 110723



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.



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

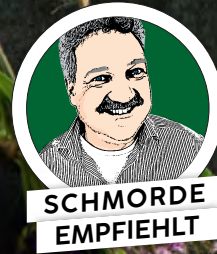
ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 45% Rohgewicht /
ca. 30% gegart



4 306283 110617

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG
SCHÖPFGERICHTE FLEISCH:
30 Minuten bei
95°C mit 100% Dampf
im Kombidämpfer.



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

ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 45% Rohgewicht /
ca. 30% gegart



4 306283 110730



OCHSENBACKEN IN DEMI GLACE

Sous-vidé 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



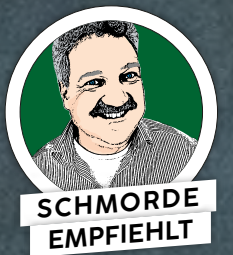
4 306283 110594



AB ZUM
HANDLING!

SOUS VIDE

Hochgenuss
auf den Punkt



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG
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

Cremige Sauce mit Thunfisch.

KALBSEMERROLLE

Sous-vide gegart, gepökelt.

ALLERGENE VPE

Ei, Fisch 250 ml im SBB

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. 200g in VAC



4 306283 110754



AB ZUM
HANDLING!



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

ROHFLEISCHEINWAAGE

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.



ENTENBRUST

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

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 190g in VAC



4 306283 110778

GÄNSEBRUST



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

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 320 – 350 g in VAC



4 306283 110761



SAISON



AB ZUM HANDLING!



GÄNSEKEULE



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

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 380g in VAC



4 306283 110785



SAISON

AB ZUM HANDLING!



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



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

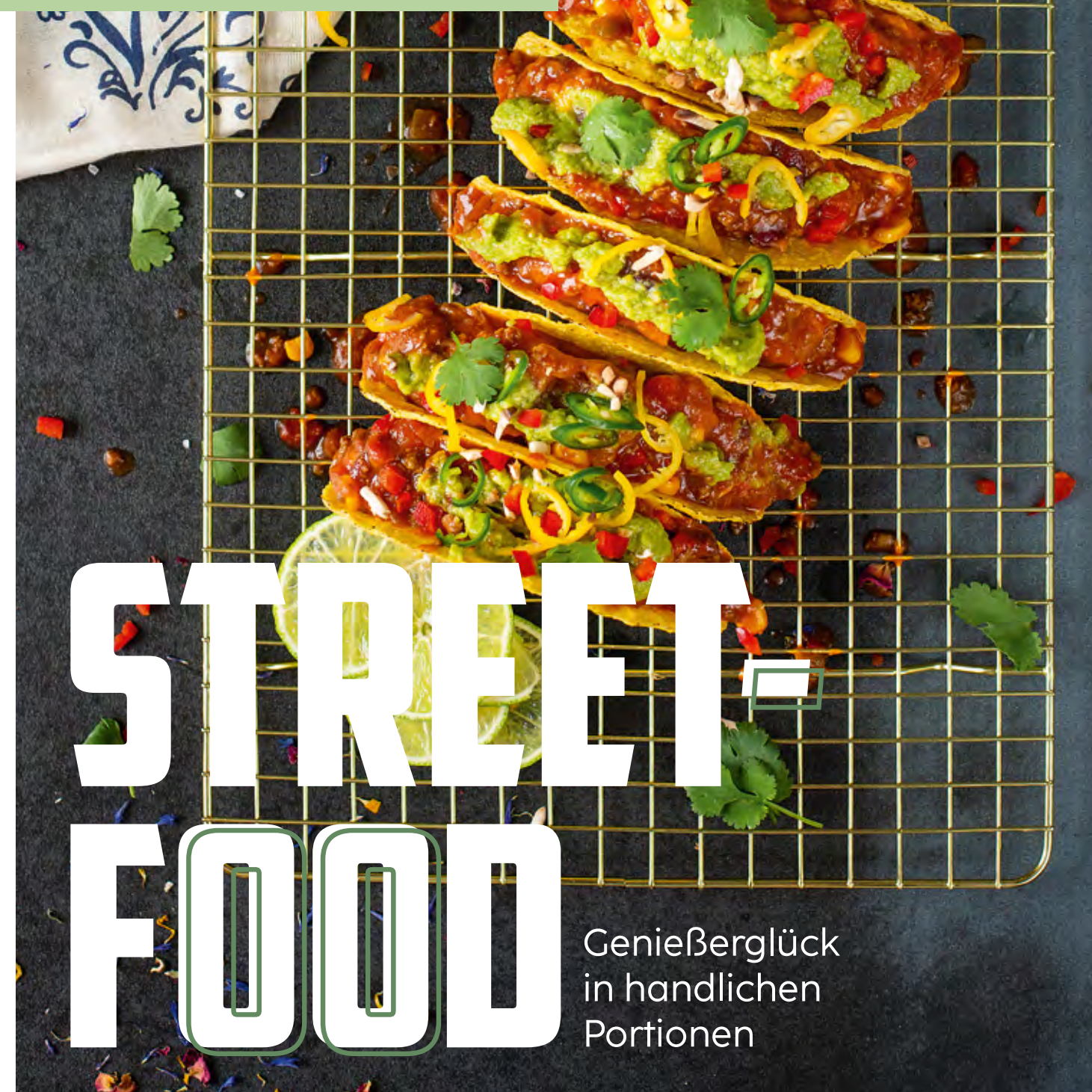
5 Portionen à ca. 400 g



4 306283 110433



HOW TO



STREET FOOD

Genießerglück
in handlichen
Portionen



HOW TO

ROTE LINSEN-CURRY

Rote Linsen mit Curry verfeinert.

ALLERGENE

Keine

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

5 Portionen à ca. 400 g



4 306283 110938

PULLED PORK

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

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 1kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG

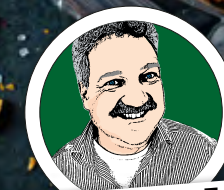
8 Portionen à ca. 120 g



4 306283 110532



HOW TO



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 auffischen 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!

PFEFFER-RAHMSAUCE

Herzhafte Sauce mit Sahne und Pfeffer verfeinert.

ALLERGENE

Milch

VPE

2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

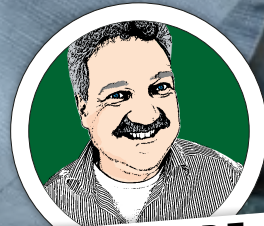
20 Portionen à ca. 100 ml



4 306283 110945



EINFACHER
GEHT'S NICHT!



SCHMORDE
EMPFEHLT

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

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!

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!

BASILIKUM-PESTO

ALLERGENE

Milch, Mandeln

VPE

250 g im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

10 Portionen à ca. 25 g



4 306283 110921

PASTA- SAUCEN

Wie in
Italien!

30 HOMESTYLE EDITION

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!



In siedender Brühe für
ca. 15 Minuten ziehen
lassen.

ROTKRAUT

Mildes Rotkraut, mit Preiselbeeren und Apfelwürfeln zubereitet.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 kg 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

2 kg 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

INTERGAST
Großverbraucher-Service
Handelsgesellschaft mbH

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

Stand: Januar 2024