

Gutes für Gourmets

2024



**KÜHL
MANN**

Wofür wir stehen



EINSATZ
WERTVOLLER
ROHWAREN



HANDWERKLICHE
VERARBEITUNG



INNOVATIV &
KREATIV



FAMILIÄR



REGIONALE
PRODUKTION

Unser Qualitätsversprechen



Energiemanagement nach ISO 50001

Bewusst verzichten wir auf die Zugabe von Konservierungsstoffen, Aromen & Extrakten.



backstabil



froststabil



back- & froststabil



Vegetarisch



Vegan

vegetarisch | vegan



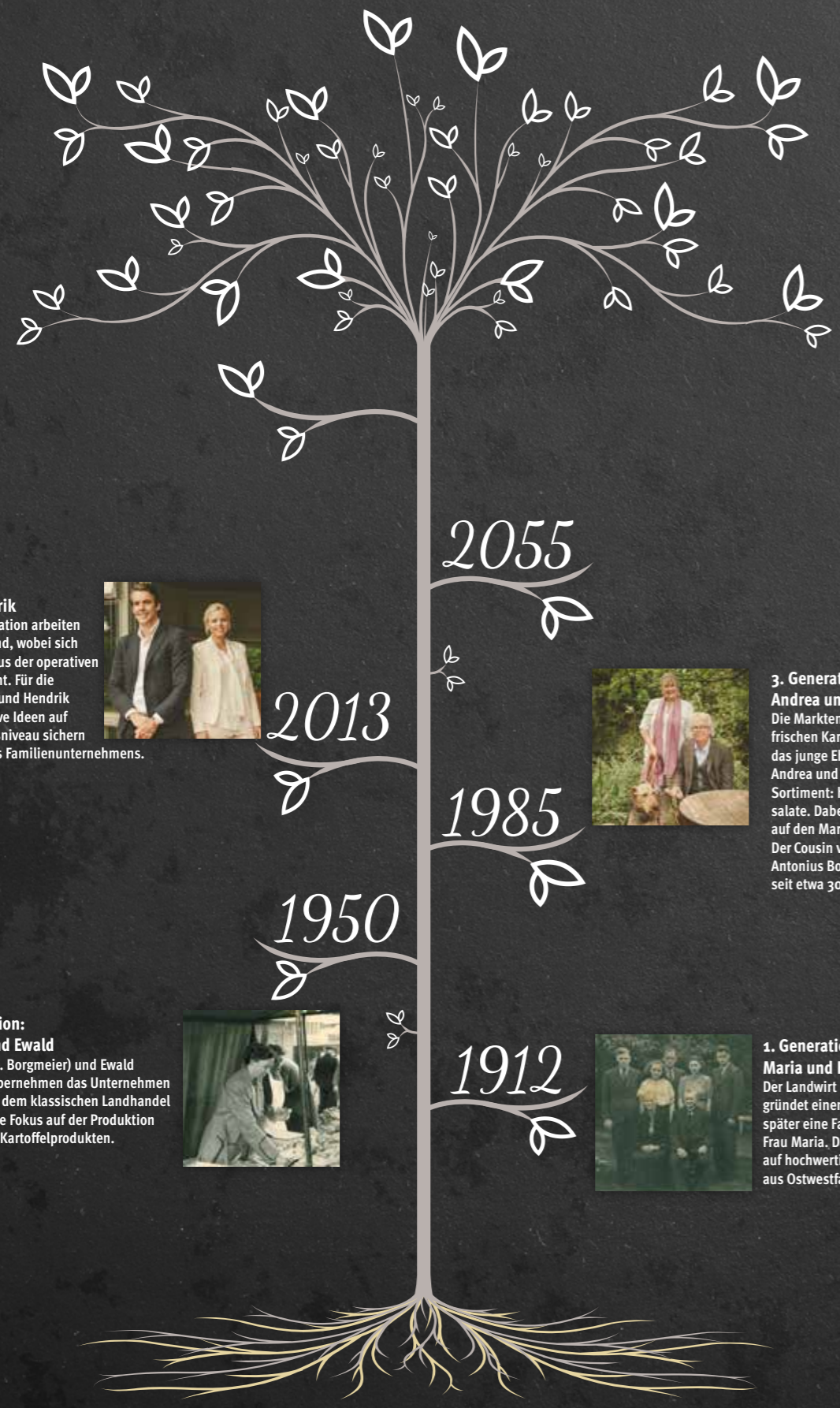
Inhalt

- 07 Antipasti
- 13 Kartoffelsalate
- 15 Kohlsalate
- 17 Nudelsalate
- 19 Käsesalate
- 21 Ultrafrische Salate
- 23 Gemüsesalate
- 27 Geflügel- & Eiersalate
- 29 Fleischsalate
- 31 Fischsalate & Meeresfrüchte
- 35 Toppings, Cremes & Dips
- 41 Dressings
- 43 Desserts
- 45 Kreative Küche

Unsere Geschichte

Feinkost ist Familiensache.
Aus Tradition. Seit 1912.

Herzlich Willkommen in
unserer Feinkost-Welt!



4. Generation:
Senta und Hendrik
Die 3. und 4. Generation arbeiten aktuell Hand in Hand, wobei sich die 3. Generation aus der operativen Tätigkeit zurückzieht. Für die Geschwister Senta und Hendrik steht fest: Innovative Ideen auf höchstem Qualitätsniveau sichern die Zukunft unseres Familienunternehmens.



2013

2055

1985



3. Generation:
Andrea und Heinrich
Die Marktentwicklungen im Bereich der frischen Kartoffelprodukte motivieren das junge Ehepaar neue Wege zu gehen. Andrea und Heinrich entwickeln ein neues Sortiment: hochwertige, frische Feinkostsalate. Dabei haben Sie einen klaren Fokus auf den Markt und die Kundenwünsche. Der Cousin von Heinrich Kühlmann, Antonius Borgmeier, setzt diese Wünsche seit etwa 30 Jahren in der Produktion um.

2. Generation:
Antonia und Ewald
Antonia (geb. Borgmeier) und Ewald Kühlmann übernehmen das Unternehmen 1950. Neben dem klassischen Landhandel liegt der neue Fokus auf der Produktion von frischen Kartoffelprodukten.



1950

1912



1. Generation:
Maria und Heinrich
Der Landwirt Heinrich Kühlmann gründet einen Landhandel und später eine Familie mit seiner Frau Maria. Das Ehepaar setzt auf hochwertige Erzeugnisse aus Ostwestfalen.



von links: Heinrich, Senta, Hendrik und Andrea Kühlmann, Stephan Bähr und Antonius Borgmeier

Auf rund 50 Seiten finden Sie Antipasti-Spezialitäten, exklusive Feinkost-Salate sowie hochwertige Aufstriche und Cremes, die täglich frisch in Rietberg-Westerwiehe hergestellt werden.

Zum Einsatz kommen unsere Kühlmann Gourmet Artikel hauptsächlich in Metzgereien, Bäckereien, der Gastronomie und auch im Partyservice. Die Belieferung findet über unsere Großhandelspartner statt.

Auf vielfachen Wunsch führen wir zum 1. April zwei Klassiker – eine Kräuterfrischkäsecreme und einen Krautsalat ohne Aufguss – ein. Darüber hinaus hat unsere jüngste Entwicklerin, Lilith, zwei neue Salate kreiert – ohne Mayo, dafür mit viel Kichererbse und Süßkartoffel.

Wir sind sehr dankbar, dass wir uns seit über 30 Jahren mit Feinkostartikeln befassen dürfen und hoffen, dass wir auch in diesem Jahr Ihren Geschmack treffen.

Ihre Familie Kühlmann
und das gesamte Kühlmann-Team

Unsere Neuheiten 2024



Unsere neuen Produkte sind im Katalog mit diesem Störer gekennzeichnet



Krautsalat ohne Aufguss

Weißkraut, frische grüne Paprika und feine Zwiebeln, ohne Aufguss.

> Seite 17



Kichererbsen-Tomaten-Oliven-Salat

Kichererbsen, Oliven, getrocknete Tomaten und köstlicher Hirtenkäse in einer würzigen Kräuter-Vinaigrette.

> Seite 27



Kräuterfrischkäse-Creme

Creme aus Frischkäse und saurer Sahne, verfeinert mit leckeren Kräutern und einer feinen Note Meerrettich.

> Seite 38



Süßkartoffelsalat

Süßkartoffeln, Belugalinsen und Kichererbsen in einem klaren Dressing. Abgerundet wird diese leckere Rezeptur mit Cranberries und Kürbiskernen.

> Seite 27

Antipasti



Chili Sweeters
Knackige Paprika-Frucht mit lebendiger Schärfe und leichter Süße, gefüllt mit pikanter Paprika-Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86306 VE: 1,0 kg



Honey Peppers
Kühlmanns sonnenverwöhnte orange Paprika - süße, saftige Früchte von Hand mit pikanter Senf-Honig-Frischkäsecreme gefüllt.
Artikel-Nr.: 86307 VE: 1,0 kg



Gefüllte Frischkäsechampignons
Champignonköpfe mit einer würzigen Pfeffer-Frischkäsecreme-Füllung.
Artikel-Nr.: 86315 VE: 1,0 kg



Grüne Peperoni
Mit Frischkäsecreme gefüllte Peperoni.
Artikel-Nr.: 86317 VE: 1,0 kg



Patty Pans, pikant gefüllt
Mini-Kürbisse, gefüllt mit cremiger Ajvar-Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86332 VE: 1,0 kg



Peppadews®
Aromatisch leckere Kirschaprika gefüllt mit Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86333 VE: 1,0 kg



Pikante kleine Florini
Rote Paprikaglocken, gefüllt mit leckerer Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86336 VE: 1,0 kg



Weinblätter
Blanchierte Weinblätter, gefüllt mit einer mediterran aromatisierten Reismischung.
Artikel-Nr.: 86337 VE: 1,0 kg



Gefüllte, getrocknete Tomaten
Tomaten in Balsamico-Kräuter-Marinade, gefüllt mit einer Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86340 VE: 1,0 kg



Gegrillte Zucchiniestreifen
Zucchiniestreifen, gegrillt und in mildem Öl eingelegt.
Artikel-Nr.: 86320 VE: 1,0 kg



Gegrillte Auberginestreifen
Auberginestreifen, gegrillt und eingelegt in mildem Öl.
Artikel-Nr.: 86321 VE: 1,0 kg





Gegrillte Champignons
Champignons, gegrillt eingelegt und veredelt mit einem feinwürzigen Kräuteröl.
Artikel-Nr.: 86322 VE: 1,0 kg



Balsamico-Zwiebeln
Italienische Zwiebeln mit mildem Balsamico-Essig veredelt.
Artikel-Nr.: 86328 VE: 1,0 kg



Gegrillte Paprikafilets rot und gelb
Rote und gelbe gegrillte Paprikafilets, verfeinert mit südländischen Aromen.
Artikel-Nr.: 86358 VE: 1,0 kg



Bunter Olivenmix
Ein Mix aus grünen und schwarzen Oliven (ohne Stein) sowie der großen, sattgrünen Nocellara-Olive (ohne Stein) aus Sizilien.
Artikel-Nr.: 86308 VE: 1,0 kg



Geschwärzte Oliven
Geschwärzte Oliven, gefüllt mit einer mediterran abgeschmeckten Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86343 VE: 1,0 kg



Grüne Oliven mit Frischkäsefüllung
Oliven, gefüllt mit Frischkäsecreme und Kräutern.
Artikel-Nr.: 86316 VE: 1,0 kg



Artischockenherzen
Artischockenherzen mit einem Hauch Zitrone in mildem Kräuter-Öl-Dressing.
Artikel-Nr.: 86324 VE: 1,0 kg



Sonnentrocknete, italienische Tomaten
Tomaten, veredelt mit Balsamico und mediterranen Kräutern.
Artikel-Nr.: 86319 VE: 1,0 kg



Halbgetrocknete Tomaten
Tomaten, „semi-dried“, in mediterraner Marinade aus feinem Öl und aromatischen Kräutern.
Artikel-Nr.: 86302 VE: 1,0 kg



Käsevariation Quattro Formaggi
Milder, naturbelassener Schafskäse mit Pesto, Ajvar, Petersilie und Paprikadressing.
Artikel-Nr.: 86360 VE: 1,5 kg



Misto Oliven-Trio
Mammouth-Oliven, gefüllt mit Mandeln, Paprikapaste und Knoblauch.
Artikel-Nr.: 86364 VE: 1,5 kg



Misto Roma
Getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini-Streifen und gegrillte Kräuter-Champignons, mariniert mit Kräutern und Olivenöl.
Artikel-Nr.: 86368 VE: 1,5 kg



Grüne Oliven Basilikum
Oliven ohne Stein, veredelt mit Basilikum.
Artikel-Nr.: 86325 VE: 1,0 kg



Feine Oliven (geschwärzt)
Geschwärzte Oliven ohne Stein mit mildem Aroma.
Artikel-Nr.: 86326 VE: 1,0 kg



Schwarze & Grüne Oliven
Kombination aus geschwärzten und grünen Oliven, ohne Knoblauch.
Artikel-Nr.: 86342 VE: 1,0 kg



Antipasti-Spieße Toscana
1: Gef. Florini mit Doppelrahmfrischkäse und geschwärzten Oliven. / 2: Gef. grüne Oliven, mit Paprikapaste, gef. Kirschpaprika, geschwärzte Oliven. / 3: Balsamicozwiebeln, getr. Tomaten und grüne Oliven.
Artikel-Nr.: 86350 VE: 1,0 kg



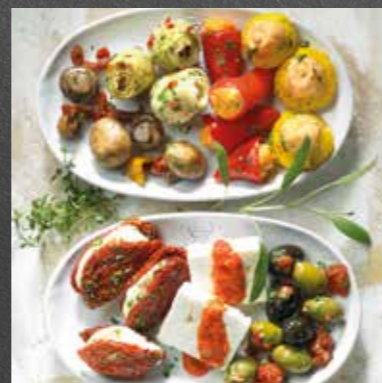
Misto Rhodos
Oliven, gefüllt mit Frischkäsecreme und Kräutern, kombiniert mit roter und grüner Peperoni, gefüllt mit einer sahnigen Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86369 VE: 1,5 kg



Misto Premio
Gefüllte Kirschpaprika, gefüllte Peperoni und gefüllte, getrocknete Tomaten.
Artikel-Nr.: 86372 VE: 1,5 kg



Misto Tricolore
3-Kammerschale: Honey Peppers, gefüllt mit Senf-Honig-Frischkäsecreme; Grüne Paprikaglocken, gefüllt mit Ajvar-Frischkäsecreme; Pikante, kleine Florini, gefüllt mit Frischkäsecreme.
Artikel-Nr.: 86365 VE: 1,5 kg



Party-Spezialitäten
Chili Sweeters, pikant mariniertes Feta-Schafskäse, gefüllte getrocknete Tomaten, marinierte Artischocken, in Tomaten marinierte Oliven, pikant gefüllte Mini-Kürbisse und gegrillte Champignons.
Artikel-Nr.: 86388 VE: 1,5 kg



Party-Platte
Gefüllte Peppadew, grüne Peperoni, Paprikaglocken, Champignons sowie Basilikum-Oliven, Balsamico-Zwiebeln und getrocknete Tomaten.
Artikel-Nr.: 86373 VE: 1,5 kg



Die Gebindeangabe entspricht der Antipasti-Einwaage

VE: 1,0 kg = 1 kg gefüllte/ungefüllte Frucht

Kartoffelsalate



Spreewälder Speckkartoffelsalat

Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln in einem Essig-Öl-Dressing mit Eigelb.

Artikel-Nr.: 11100 VE: 1,0 kg
 Artikel-Nr.: 11103 VE: 3,0 kg
 Artikel-Nr.: 11105 VE: 5,0 kg



Kartoffelsalat Essig-Öl

Feine Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Schnittlauch, Kräuternessig und Senf abgeschmeckt.

Artikel-Nr.: 28600 VE: 1,0 kg
 Artikel-Nr.: 28605 VE: 5,0 kg



Pellkartoffelsalat Berliner Art

Kartoffeln, Schnittlauch und Zwiebeln in einer leichten, mit Joghurt verfeinerten Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 25300 VE: 1,0 kg
 Artikel-Nr.: 25305 VE: 5,0 kg



Kartoffelsalat Delikat

Kartoffeln, Eier, Gurken und Lyoner in delikater Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 30800 VE: 1,0 kg
 Artikel-Nr.: 30803 VE: 3,0 kg
 Artikel-Nr.: 30805 VE: 5,0 kg



Kartoffelsalat nach Hausfrauenart

Kartoffeln, Eier und Fleischwurst in milder Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 11900 VE: 1,0 kg
 Artikel-Nr.: 11905 VE: 5,0 kg



Omas Kartoffelsalat

Kartoffeln, Eier und Gewürzgurken mit Mayonnaise und Zwiebeln verfeinert.

Artikel-Nr.: 51200 VE: 1,0 kg
 Artikel-Nr.: 51203 VE: 3,0 kg
 Artikel-Nr.: 51205 VE: 5,0 kg



Kohlsalate



Krautsalat ohne Aufguss
 Weißkraut, frische grüne Paprika und feine Zwiebeln, ohne Aufguss.
 Artikel-Nr.: 41700 VE: 0,7 kg



Holsteiner Krautsalat
 Weißkraut, frische grüne Paprika und feine Zwiebeln.
 Artikel-Nr.: 10100 VE: 1,0 kg
 Artikel-Nr.: 10103 VE: 3,0 kg
 Artikel-Nr.: 10105 VE: 5,0 kg



Rohkostsalat nach amerikanischer Art
 Weißkraut, knackige Karotten- und Paprikastreifen im fruchtig-frischen Sahne-Dressing, mit Zitrone verfeinert.
 Artikel-Nr.: 11400 VE: 1,0 kg



Süddeutscher Rohkostsalat
 Fein geschnittenes Weißkraut, knackige Gurken, frische Paprika- und Karottenstreifen in einer klassischen Vinaigrette.
 Artikel-Nr.: 15900 VE: 1,0 kg



Coleslaw
 Junges Gemüse zum Vernaschen: Salat aus Weißkraut und jungen Karotten in einer fruchtigen mit Orangensaft verfeinerten Mayonnaise.
 Artikel-Nr.: 28800 VE: 1,0 kg



Pikanter Krautsalat
 Weißkraut, Paprika und Zwiebeln in einem Essig-Öl-Dressing.
 Artikel-Nr.: 46105 VE: 5,0 kg



Krautsalat ohne Aufguss
 Die perfekte Zutat für belegte Brötchen, Döner, Lahmacun & Co.

Nudelsalate



Schwäbischer Nudelsalat
Gabelspaghetti, feine Lyoner und zarte Erbsen in einer cremigen Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 12000 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 12003 VE: 3,0 kg



Tortellini-Salat Verona
Frische Tortellini, Brokkoli und Hinterschinken in einer köstlichen Basilikum-Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 13700 VE: 1,0 kg



Bunter Nudelsalat
Bunte Spiral-Nudeln, frische rote und grüne Paprika, junger Mais und Zwiebeln im klaren Dressing.
Artikel-Nr.: 28100 VE: 1,0 kg



Thai-Nudelsalat
Bandnudeln in einem asiatischen Red Pepper-Dressing, mit Hähnchenbrust, Karottenstreifen, frischen Gurken, Lauch, Mu-Err-Pilzen, gelber und roter Paprika.
Artikel-Nr.: 36100 VE: 1,0 kg



Mediterraner Nudelsalat
Penne-Nudeln mit einem würzigen Pesto-Dressing mit frischen und semi-dried Tomaten, gegrillter gelber Paprika und frischer roter Paprika.
Artikel-Nr.: 36200 VE: 1,0 kg



Nudelsalat Pesto Rosso
Penne und getrocknete Tomaten, gegrillte Paprika, Basilikum und Sahne perfekt abgerundet mit einer Joghurt-Salatcreme.
Artikel-Nr.: 55400 VE: 1,0 kg



Spaghettisalat italienischer Art
Leckere Spaghetti mit Paprika und Oliven, mediterran verfeinert mit grünem Pesto und Pinienkernen.
Artikel-Nr.: 34600 VE: 1,0 kg



Paprika-Nudelsalat
Penne mit knackigen Paprikastreifen in einer leichten Joghurt-Sahne-Sauce, abgeschmeckt mit Balsamico bianco.
Artikel-Nr.: 34700 VE: 1,0 kg



Tomaten-Mozzarella-Nudelsalat
Nudeln mit semi-dried Tomaten, frischer Zucchini, frischem Mozzarella und Knoblauch in einem aromatischen Basilikum-Dressing.
Artikel-Nr.: 35900 VE: 1,0 kg



Käsesalate



Salat nach griechischer Art

Hirtenkäse, Paprika- und Porreestreifen, Oliven und Zwiebeln in einer würzigen Vinaigrette.

Artikel-Nr.: 11300

VE: 1,0 kg



Hirtensalat Arkadien

Milder Schafskäse, feine Paprikastücke, Zwiebeln, Lauch und Oliven in einer pikanten Vinaigrette.

Artikel-Nr.: 12100

VE: 1,0 kg



Berner Käsesalat

Gouda, Ananas, frische Gurken, Paprika und Zwiebeln in einer milden Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 13500

VE: 1,0 kg



Schäfersalat

Hirtenkäse, Tomaten, Gurken und Porree in einem milden Joghurt-Sahnedressing.

Artikel-Nr.: 18700

VE: 1,0 kg



Ultrafrische Salate

Unsere ultrafrischen Salate begeistern durch den natürlichen Geschmack und die handwerkliche Optik.

- Ohne Zusatz von Konservierungs-, Farbstoffen und Aromen
- Verzehrfertig für Ihre Salatbar
- Frische, handwerkliche Optik
- Schmecken wie hausgemacht



Karotten-Apfel-Mango Salat

Komposition aus frischen Karotten mit saftigen Äpfeln und Mango, raffiniert abgeschmeckt mit einem Hauch von Chili, Curry und Minze.

Artikel-Nr.: 5422

VE: 1,0 kg



Roter Bulgursalat

Würziger Bulgur mit Paprika und Zucchini, abgeschmeckt mit frischen Kräutern.

Artikel-Nr.: 5425

VE: 1,0 kg



Quinoa-Mango Salat

Quinoa mit knackigen Gemüsewürfeln, verfeinert mit der Süße von Mango, pikanter Peppadew® und einer feinen Spur Ingwer.

Artikel-Nr.: 5420

VE: 1,0 kg



Gemüsesalate



Salat nach mexikanischer Art Cancun
Frische Paprika, feine Gurken, Kidneybohnen und zarter Mais, fein abgestimmt in einer pikanten Vinaigrette.
Artikel-Nr.: 10600 VE: 1,0 kg



Vital Salat
Frische, bunte Paprika, Gurken, Äpfel, Tomaten und Rettich in einer bekömmlichen Vinaigrette.
Artikel-Nr.: 15700 VE: 1,0 kg



Pilzsalat
Minichampignons, Stockschwämmchen, Pfifferlinge, herzhafter Staudensellerie und Lauch in einer würzigen Kräuter-Vinaigrette.
Artikel-Nr.: 26900 VE: 1,0 kg



Omas klarer Gurkensalat
Geschälte Gurkenscheiben, frisch und knackig, in einem klaren Dill-Dressing.
Artikel-Nr.: 26600 VE: 1,0 kg



Bunter Bohnensalat
Dreierlei von weißen, schwarzen und grünen Bohnen mit Sojabohnenkernen, angereichert mit feinen Gemüsewürfeln, pikant-körnigem Senf und einer Kräuter-Honig-Vinaigrette.
Artikel-Nr.: 13900 VE: 1,0 kg



Italienischer Bohnensalat Bologna
Weiße Bohnen mit roten Zwiebeln und frischen Tomaten in Kräuter-Balsamico-Dressing.
Artikel-Nr.: 25400 VE: 1,0 kg



Friesischer Bohnensalat
Grüne Brechbohnen und feine Zwiebeln im klaren Dressing.
Artikel-Nr.: 49400 VE: 1,0 kg



Quinoasalat Dubai
Quinoasalat mit Linsen, raffiniert verfeinert mit Honig, Rosinen und gebrannten Mandeln – mit einer leicht süßlichen Note.
Artikel-Nr.: 17200 VE: 1,0 kg



Kichererbsensalat mit Linsen und Minze
Kichererbsen, rote Linsen und bunte Gemüsewürfel in einer orientalischen Marinade, aromatisiert mit Kreuzkümmel, Koriander, einer Spur Ingwer und frischer Minze.
Artikel-Nr.: 10700 VE: 1,0 kg



Kichererbsen-Tomaten-Oliven-Salat
Kichererbsen, Oliven, getrocknete Tomaten und köstlicher Hirtenkäse in einer würzigen Kräuter-Vinaigrette.
Artikel-Nr.: 10034500 VE: 1,0 kg



Couscoussalat Tunis
Lockerer Couscoussalat mit Kichererbsen, roter Paprika, roten Zwiebeln, Auberginen und leckerer Zucchini verfeinert mit Kräutern und Zitrone.
Artikel-Nr.: 17900 VE: 1,0 kg



Bulgur-Salat Salam
Bulgur mit Zwiebeln, Rosinen und Cranberries in einem Essig-Öl-Dressing.
Artikel-Nr.: 18600 VE: 1,0 kg



Süßkartoffelsalat
Süßkartoffeln, Belugalinsen und Kichererbsen in einem klaren Dressing. Abgerundet wird diese leckere Rezeptur mit Cranberries und Kürbiskernen.
Artikel-Nr.: 10011900 VE: 1,0 kg



Bunter Linsensalat
Linsen, Paprika, frischer Staudensellerie, Lauch, Karotten und Petersilie in einem klaren Dressing.
Artikel-Nr.: 44000 VE: 1,0 kg



Bulgur-Salat Maghreb
Orientalischer Salat mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln.
Artikel-Nr.: 18500 VE: 1,0 kg

Rezepturanpassung



Couscous-Rote Bete-Salat
 Feinwürziges Zusammenspiel von Couscous mit Roter Bete, cremiger Ziegenfrischkäsezubereitung und frischfruchtigen Äpfeln.

Artikel-Nr.: 54600 VE: 1,0 kg



Delikatess-Salat nach Waldorf Art
 Würziger Sellerie, saftige Äpfel, süße Mandarinen, Ananas und Haselnüsse in einer cremigen Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 11200 VE: 1,0 kg



Lauch-Schinken-Salat
 Porree, Hinterschinken, feine Äpfel, Joghurt und Eier in einer feinen Mayonnaise-creme.

Artikel-Nr.: 46500 VE: 1,0 kg



Brokkolisalat
 Brokkoli, Hinterschinken, Champignons, Tomaten und junger Mais in einer cremigen Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 52500 VE: 1,0 kg



Melonen-Gurken-Salat Napoli
 Charentais-Melonen und Gurkenhappen ohne Kerne in einem Joghurt-Dill-Dressing.

Artikel-Nr.: 10400 VE: 1,0 kg



Farmersalat Premium
 Knackige Möhren und feine Selleriestreifen in einem raffinierten Sahne-Dressing, mit Orangensaft verfeinert.

Artikel-Nr.: 12800 VE: 1,0 kg



Aktion: 15.03. - 15.06.2024
Schwetzinger Spargelsalat
 Frischer weißer Spargel und frische Tomaten in Mayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Kräutern.

Artikel-Nr.: 19700 VE: 1,0 kg



Schwarzwurzelsalat
 Aromatische Schwarzwurzeln und gekochter Schinken in einem würzigen Dressing, verfeinert mit Crème Fraîche und Sahne.

Artikel-Nr.: 23700 VE: 1,0 kg



Gurkensalat in Salatcreme
 Frische, geschälte Gurkenscheiben in einer aromatischen Sauce blanche, verfeinert mit Crème fraîche und Joghurt.

Artikel-Nr.: 41600 VE: 1,0 kg



Lauch-Frucht-Salat Toscana
 Lauch, Äpfel, Eier, Sellerie, Mandarinen und Ananas in einer köstlichen Mayonnaise.

Artikel-Nr.: 52200 VE: 1,0 kg



Geflügel- & Eiersalate



Hähnchenbrustsalat Bali
Hähnchenbrust, Ananas, Champignons und Spargel in Curry-Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 11700 VE: 1,0 kg



Geflügelsalat Tivoli
Zartes Hühnerfleisch, Ananas und Mandarinen, feine Champignons und Spargel in einer edlen Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 11800 VE: 1,0 kg



Geflügelsalat Premium
Hähnchenbrustwürfel, angerichtet mit Champignons, Ananas, Mandarinen, Spargel und Sellerie – abgerundet durch eine exquisite Salatcreme.
Artikel-Nr.: 13600 VE: 1,0 kg



Hähnchenfilet Mango-Chili
Gebratene Hähnchenbrust, angerichtet mit grünem Spargel, feiner Mango und einem Hauch Chili – abgerundet durch eine exquisite Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 26300 VE: 1,0 kg



Reissalat nach indischer Art
Reis in einem Curry-Joghurt-Dressing mit Hähnchenbrust, Pfirsichen, gegrillter gelber und roter Paprika, Erbsen und Lauchzwiebeln.
Artikel-Nr.: 36300 VE: 1,0 kg



Aktionsartikel
Aktion: 15.03. - 15.06.2024
Mailänder Eiersalat
Eierstücke, getrocknete Tomaten und feine Gurkenscheiben in einem raffinierten Dressing
Artikel-Nr.: 12700 VE: 1,0 kg



Mediterraner Geflügelsalat
Gebratene Hähnchenbrust mit gelber und roter Paprika, getrocknete Tomaten und schwarzen Oliven in einem raffinierten Dressing mit Creme Fraiche.
Artikel-Nr.: 52600 VE: 1,0 kg



Geflügelsalat Thai
Gegrillte Hähnchenbruststreifen, gemischt mit Mangowürfeln, roter Paprika und Lauchzwiebeln, verfeinert mit Chili und Ingwer.
Artikel-Nr.: 54300 VE: 1,0 kg



Eiersalat
Eierscheiben, feiner Spargel und erlesene Champignons in köstlichem Dressing.
Artikel-Nr.: 48300 VE: 1,0 kg



Fleischsalate



Sächsischer Rindfleischsalat
Zartes Rindfleisch, frische Paprika, Gurken und Silberzwiebeln in einer pikant-aromatischen Tomatensauce.
(Fleischeinwaage: 34 %)

Artikel-Nr.: 15000 VE: 1,0 kg



Fleischsalat Exquisit
Feine Lyoner und Gewürzgurken in cremiger Mayonnaise.
(Wursteinwaage: 45 %)

Artikel-Nr.: 16300 VE: 1,0 kg



Ochsenmaulsalat
Mit noch mehr erstklassigem Ochsenmaulfleisch, Zwiebeln und Schnittlauch, gemischt in einer gewürzten Vinaigrette.
(Fleischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 19900 VE: 1,0 kg



Kräuter-Wurstsalat
Feine Lyoner, Kräuter, bunter Paprikamix, Gewürzgurken und Zwiebelringe in Essig-Öl-Dressing.
(Wursteinwaage: 34 %)

Artikel-Nr.: 28900 VE: 1,0 kg



Teufelssalat
Knackige Bockwurstscheiben, pikant eingelegte Champignons, Gurken und Zwiebeln, in würziger Tomatensauce mariniert.

Artikel-Nr.: 43900 VE: 1,0 kg



Kräuter-Fleischsalat
Feine Lyoner, Gewürzgurken und Kräuter in einer leckeren Mayonnaise.
(Wursteinwaage: 41 %)

Artikel-Nr.: 48700 VE: 1,0 kg



Fischsalate & Meeresfrüchte



Roter Delikatess Heringssalat Oslo

Premium-Heringshappen, Äpfel und Rote Bete in Mayonnaise. (Fischeinwaage: 45 %)

Artikel-Nr.: 14400 VE: 1,0 kg



Heringssalat weiß

Heringshappen, Sellerie, Gurkenstücke und Zwiebeln in einer milden Joghurt-Mayonnaise. (Fischeinwaage: 40 %)

Artikel-Nr.: 14700 VE: 1,0 kg



Hamburger Heringstopf

Heringshappen, Äpfel, Zwiebeln und Gurken in Mayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Crème Fraîche. (Fischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 14900 VE: 1,0 kg



Heringshappen in Dill

Heringshappen, Senfgurken und Dill in feiner Mayonnaise. (Fischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 16700 VE: 1,0 kg



Sahneheringsfilets

14 - 16 Heringfilets ohne Haut, mit einer Extraportion Sahne und Äpfeln in milder Mayonnaise. (Fischeinwaage: 40 %)

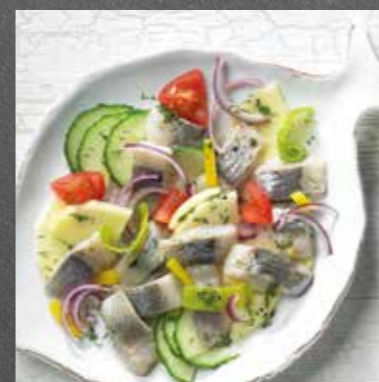
Artikel-Nr.: 16802 VE: 2,0 kg



Sylter Heringstopf

Heringshappen, Tomaten, Gurken, Äpfel und rote Zwiebeln in Mayonnaise. (Fischeinwaage: 40 %)

Artikel-Nr.: 18000 VE: 1,0 kg



Bunter Heringssalat

Heringshappen, frisches, buntes Gemüse und Äpfel in milder Vinaigrette. (Fischeinwaage: 42 %)

Artikel-Nr.: 45000 VE: 1,0 kg



Dillhappen

Heringshappen und deftige Zwiebeln in sahniger Dillsauce mit Joghurt und Crème Fraîche. (Fischeinwaage: 45 %)

Artikel-Nr.: 48400 VE: 1,0 kg



Göteborg Matjestopf

Matjeshappen, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer und Gewürzgurkenscheiben in Joghurt-Mayonnaise. (Fischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 12900 VE: 1,0 kg



Matjesfilet in Öl

Kräftiges Matjesfilet, klassisch gut im Geschmack. Inhalt: ca. 34 Stück. (Fischeinwaage: 2,0 kg)

Artikel-Nr.: 80703 VE: 2,5 kg



Bismarckheringe

Inhalt: ca. 24 - 26 Stück. (Fischeinwaage: 2,0 kg)

Artikel-Nr.: 80303 VE: 2,5 kg



Bratheringe ohne Gräten

Fix und fertig zubereitet, praktisch grätenfrei, immer eine herzhaftes Delikatessen. Inhalt: ca. 14 Stück. (Fischeinwaage: 1,75 kg)

Artikel-Nr.: 80605 VE: 2,5 kg



Matjessalat

Matjeshappen, frische Tomaten, Gurken und rote Zwiebeln in einer feinen Marinade. (Fischeinwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 19100 VE: 1,0 kg



Alaska-Seelachsschnitzel (Lachersatz in Öl)

Ein Klassiker für zwischendurch. (Fischeinwaage: 0,75 kg)

Artikel-Nr.: 82613 VE: 1,0 kg



Gabelrollmöpse
Inhalt: ca. 23 Stück.
(Fischeinwaage: 0,7 kg)

Artikel-Nr.: 80100 VE: 1,15 kg



Heringe in Gelee
Inhalt: 12 Portionen.
(Fischeinwaage: 0,75 kg)

Artikel-Nr.: 81090 VE: 1,5 kg



Bratheringsröllchen
Inhalt: ca. 30 Stück.
(Fischeinwaage: 0,6 kg)

Artikel-Nr.: 80400 VE: 1,0 kg



Premium Garnelen in Aioli
Riesengarnelen in einer delikaten Knoblauchsauce.
(Garnelen-Einwaage: 60 %)

Artikel-Nr.: 16400 VE: 1,0 kg



Krabbencocktail Alexis
Eismeergarnelen, fruchtige Mandarinen und Champignons in einer cremigen Cocktailsauce.
(Garnelen-Einwaage: 44 %)

Artikel-Nr.: 18100 VE: 1,0 kg



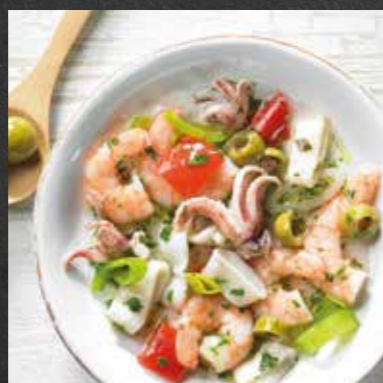
Premium Garnelen Skandinavia in Dill
Riesengarnelen mit Marsala veredelt, in einer Dill-Mayonnaise.
(Garnelen-Einwaage: 60 %)

Artikel-Nr.: 15100 VE: 1,0 kg



Premium Garnelen Camargue
Riesengarnelen mit Knoblauch in köstlichem Kräuter-Öl.
(Garnelen-Einwaage: 65 %, mit Schwanzsegment)

Artikel-Nr.: 15300 VE: 1,0 kg



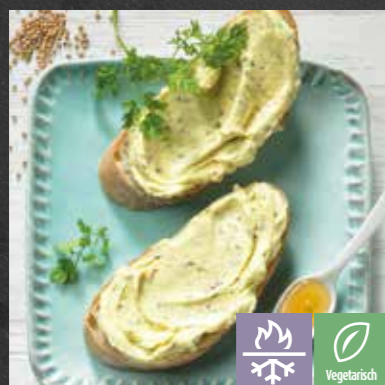
Frutti di Mare Siciliana
Riesengarnelen, Tintenfischringe, Tintenfischtentakel, Lauch, Oliven und Paprika in einer Kräuter-Vinaigrette.
(Meeresfrüchte-Einwaage: 50 %)

Artikel-Nr.: 17000 VE: 1,0 kg



Toppings, Cremes & Dips

Basis Doppelrahm-Frischkäse



Senf-Honig-Creme

Einzigartige Kombination aus cremigem Doppelrahm-Frischkäse, Senf, Mango-Chutney und Bienenhonig.

Artikel-Nr.: 36601 VE: 0,5 kg



Bärlauch-Creme

Doppelrahm-Frischkäsecreme, abgeschmeckt mit der richtigen Portion Bärlauch, Knoblauch und Oregano.

Artikel-Nr.: 36701 VE: 0,5 kg



Paprika-Creme

Doppelrahm-Frischkäsecreme mit Paprika, Kräutern und einem Hauch Chili.

Artikel-Nr.: 36901 VE: 0,5 kg

Basis Doppelrahm-Frischkäse & Crème fraîche



Curry-Creme

Creme aus Doppelrahmfrischkäse, Crème fraîche und Joghurt mit Curry und Ingwer verfeinert.

Artikel-Nr.: 36501 VE: 0,5 kg



Red-Hot-Chili-Creme

Creme aus Doppelrahmfrischkäse und Crème fraîche mit Kirschpaprika, Peperoni und Chili mit einem Hauch Mango.

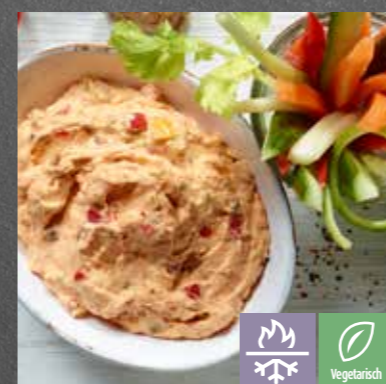
Artikel-Nr.: 37601 VE: 0,5 kg



Meerrettich-Apfel-Creme

Creme aus Doppelrahmfrischkäse und Crème fraîche mit Äpfeln und Meerrettich, abgerundet mit Schnittlauch und Zitrone.

Artikel-Nr.: 59501 VE: 0,5 kg



Grillgemüse-Creme

Stückige Creme aus Doppelrahmfrischkäse und gegrilltem Gemüse, mit Kräutern wie Thymian, Rosmarin und Petersilie verfeinert und einer leichten Rauchnote.

Artikel-Nr.: 10014601 VE: 0,5 kg



Getrocknete Tomaten-Creme

Doppelrahmfrischkäse mit Stücken von fruchtigen, getrockneten Tomaten, Basilikum, Oregano und Knoblauch.

Artikel-Nr.: 10015501 VE: 0,5 kg



Kräuterfrischkäse-Creme

Creme aus Frischkäse und saurer Sahne, verfeinert mit leckeren Kräutern und einer feinen Note Meerrettich.

Artikel-Nr.: 10021701 VE: 0,5 kg

Basis Sauerrahm-Quark



Pikante Tomaten-Basilikum-Creme

Mild gewürzte Creme aus feinem Sauerrahm, Quark, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit Basilikum.

Artikel-Nr.: 55101 VE: 0,5 kg



Pikante Schalotten-Creme

Feiner Sauerrahm, gemischt mit Quark und abgeschmeckt mit Schalotten und Lauchzwiebeln.

Artikel-Nr.: 55201 VE: 0,5 kg



Peppadew-Creme®

Gourmetaufstrich mit Kirschpaprika, auf Basis von Sauerrahm und Quark.

Artikel-Nr.: 56201 VE: 0,5 kg

Mediterrane Klassiker



Tomaten Sugo-Bruschetta

Pikante Tomatenstückchen, Basilikum, Knoblauch und Zwiebelwürfel in einer würzigen Tomaten-Kräutersauce.

Artikel-Nr.: 27900 VE: 1,0 kg



Gemüsetatar

Feingewürfeltes Gemüse in einer fruchtigen Tomaten-Balsamico-Sauce mit einem Hauch Knoblauch.

Artikel-Nr.: 39500 VE: 1,0 kg



Tapenade Tricolore

Paste aus zweierlei Oliven und getrockneten Tomaten. Verfeinert mit gerösteten Pinienkernen, Kapern und Basilikum.

Artikel-Nr.: 75600 VE: 1,0 kg



backstabil



froststabil



back- & froststabil

Gemüseaufstriche



Guacamole
Fruchtig-frische Avocadocreme mit 88% Avocado-Anteil, köstlich abgeschmeckt und verfeinert mit Tomaten, Limetten, Knoblauch und Chili.
Artikel-Nr.: 5428 VE: 1,0 kg



Gelbe Linsen-Aufstrich
Moderner, cremiger Gemüseaufstrich mit der Hauptzutat Gelbe Linsen – ohne Frischkäse und Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 58201 VE: 0,5 kg



Rote Bete-Aufstrich
Moderner, cremiger Gemüseaufstrich, mit der Hauptzutat Rote Bete – ohne Frischkäse und Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 58301 VE: 0,5 kg



Süßkartoffel-Aufstrich
Moderner, cremiger Gemüseaufstrich, mit der Hauptzutat Süßkartoffel – ohne Frischkäse und Mayonnaise.
Artikel-Nr.: 58601 VE: 0,5 kg



Hummus Natur
Würzige Creme aus Kichererbsen und Sesam mit Olivenöl, Gewürzen und einem Hauch Knoblauch.
Artikel-Nr.: 34201 VE: 0,5 kg

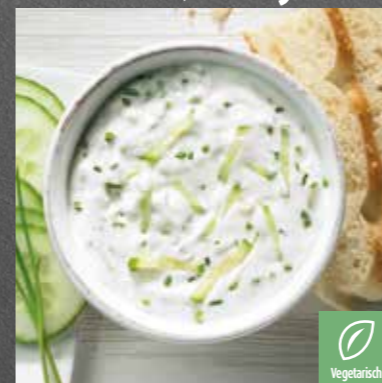


Hummus Oriental
Der Geschmack des Orients aus Kichererbsen und Sesam, aromatisiert mit Gewürzen, wie Cayenne, Muskat, Cumin, Ingwer und Zimt.
Artikel-Nr.: 34301 VE: 0,5 kg



Hummus Pikant
Orientalische Spezialität aus Kichererbsen und Sesam, pikant gewürzt mit Paprika und Sambal Oelek.
Artikel-Nr.: 15401 VE: 0,5 kg

Saucen, Mayonnaisen, Aufstriche & Co.



Tzatziki
Frischkäse und Joghurt mit Mayonnaise, abgeschmeckt mit frischen Gurken, Zwiebeln und Knoblauch.
Artikel-Nr.: 49800 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 49803 VE: 3,0 kg



Remoulade
Creme mit Gurken, Eiern und Kräutern.
Artikel-Nr.: 59200 VE: 1,0 kg
Artikel-Nr.: 59205 VE: 5,0 kg



Salatmayonnaise 60 %
Mayonnaise, 60 % Fettgehalt, mit Eigelb.
Artikel-Nr.: 59310 VE: 10,0 ltr



backstabil



froststabil



back- & froststabil

Geniessercremes



Curry-Dattel-Creme

Aufstrich mit hoher Stückigkeit auf Basis von Frischkäse & Crème fraîche. Mit leckeren Datteln, abgestimmt mit Curry, Honig und feinen Gewürzen.

Artikel-Nr.: 10020901 VE: 0,5 kg



Thunfisch-Creme

Stückige Creme auf Basis von Frischkäse mit der Hauptzutat Thunfisch, verfeinert mit Paprika, abgerundet mit Zwiebeln und feinen Kräutern.

Artikel-Nr.: 10021001 VE: 0,5 kg



Yuzu-Creme

Stückige Creme auf Basis von Frischkäse & Crème fraîche, abgeschmeckt mit Yuzusaft, verfeinert mit roten Pfefferbeeren und Lauchzwiebeln.

Artikel-Nr.: 10021101 VE: 0,5 kg








Stückige Remoulade

Extrastückiger Aufstrich mit Gurken und Eiern, verfeinert mit Zwiebeln sowie Kräutern. Der Klassiker neu definiert.

Artikel-Nr.: 10021201 VE: 0,5 kg



Unsere Verkaufsargumente für die Geniessercremes & Chutneys:

-  Neue Geschmackserlebnisse - einfach lecker!
-  Sichtbarer Einsatz von hochwertigen und frischen Zutaten
-  Manufaktur-Charakter durch Stückigkeit - wie selbstgemacht
-  Lieferung im praktischen 500 g-Gebinde für maximale Vielfalt
-  Vielfältige Allrounder, für das gewisse Etwas zu Burgern, Wraps & Co.



backstabil

froststabil

back- & froststabil

Chutneys



Kirschnaprika-Chutney

Mediterranes Flair für die Küche. Das stückige Chutney aus leckerer Kirschnaprika, verfeinert mit Äpfeln und Zwiebeln, besticht durch seine aromatische Note.

Artikel-Nr.: 10021301 VE: 0,5 kg



Rote Zwiebel-Chutney

Ein Chutney wie selbstgemacht. Ein hoher Anteil an aromatischen Zwiebeln, verfeinert mit Walnüssen und abgerundet mit Gewürzen, macht dieses Produkt so besonders.

Artikel-Nr.: 10021401 VE: 0,5 kg



Mango-Chutney

Das Chutney mit hohem Fruchtanteil: große, wertige Mangostückchen liefern einen guten Biss. Durch die Zugabe von Äpfeln und Zwiebeln schmeckt dieser Artikel herrlich lecker.

Artikel-Nr.: 10021501 VE: 0,5 kg

Was sind Chutneys? Saucen aus zerkleinerten Früchten mit feinen Gewürzen.

Eine Idee aus der Kreativen Küche

Feta-Spinat-Sandwich

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zucchini (ca. 300 g) - in Streifen schneiden & anbraten
- Salz & Pfeffer
- 80 g junger Blattspinat

- 250 g Kühlmann Red-Hot-Chili-Creme
- 200 g Kühlmann Kirschnaprika-Chutney

2 Stücke Feta à 150 g in 8 Scheiben schneiden und mit Mehl & Sesam panieren:

- > 150 g Sesam
- > 100 g Weizenmehl (Type 405)
- > 2 Eier

2 TL flüssiger Honig - zum Beträufeln des Fetakäses

8 Scheiben Sandwichbrot (oder Kastenweißbrot)



Dressings



Joghurt-Dressing

Dressing mit extra viel Joghurt, verfeinert mit Sahne und Gartenkräutern.

Artikel-Nr.: 50500

VE: 1,0 ltr



Balsamico-Dressing

Hochwertiges Olivenöl-Dressing mit Balsamico-Essig aus Modena, verfeinert mit grobem Senf und Honig.

Artikel-Nr.: 50600

VE: 1,0 ltr



Vinaigrette

Essig-Öl-Dressing mit Schnittlauch, Petersilie, Dill, und Lauchzwiebeln. Abgerundet mit Senf und Kräuternessig.

Artikel-Nr.: 51000

VE: 1,0 ltr



French-Dressing

Rahm-Dressing mit körnigem Dijon-Senf, Estragon-Essig und einem Hauch Dill.

Artikel-Nr.: 50400

VE: 1,0 ltr



Desserts



Eckernförder Rote Grütze
 Brombeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen, Heidelbeeren, Himbeeren und Erdbeeren mit Rotwein und Weinbrand verfeinert.
Artikel-Nr.: 20100 **VE: 1,0 kg**



Erdbeer-Rhabarber-Dessert
 Erdbeeren und Rhabarber, abgerundet mit einer feinen Vanille-Note.
Artikel-Nr.: 21200 **VE: 1,0 kg**



Quarkcreme Mandarine
 Quarkkomposition mit feinen Mandarinen und Sahne.
Artikel-Nr.: 21100 **VE: 1,0 kg**



Aktionsartikel

Aktion: 01.11. - 31.12.2024
Pommersches Apfeldessert
 Edle Komposition aus Äpfeln, feinen Rosinen und Nüssen in einer fein abgestimmten Zimtsauce.
Artikel-Nr.: 21000 **VE: 1,0 kg**





Mediterrane Gnocchi-Pfanne

Zutaten

Gnocchi, Menge nach Bedarf
Salz, Pfeffer, Muskat

1 kg Tomaten-Sugo Bruschetta
(Art.-Nr. 27900)

Ca. 150 ml Soja-Sahne

1-2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1,5 kg Misto-Roma
(Art.-Nr. 86368)

etwas Butter zum anbraten

100 g Parmesan gehobelt

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit einer Sauce aus unserem Tomaten-Sugo-Bruschetta verfeinert, mit Soja-Sahne und Antipasti (Oliven, Getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine), Zwiebel, Knoblauch & Petersilie.

Zubereitung

Im ersten Schritt die Gnocchi entweder selbst herstellen oder einfach ein gutes Produkt aus dem Handel einsetzen. Nun etwas Butter in einer Pfanne auflösen und die Gnocchi darin schwenken. Das Tomaten-Sugo Bruschetta und die Soja-Sahne zugeben und erwärmen.

Misto-Roma öffnen und das Öl abgießen. Nun die Antipasti nach Belieben zerkleinern und zu den Gnocchi geben. Kurz erwärmen und mit etwas gehobeltem Parmesan servieren.

*Kreative
Küche*

**Schauen Sie mit uns über den Tellerrand
und entdecken Sie immer neue Rezeptideen!**

Natürlich sind unsere Produkte für sich schon Genuss-Highlights – mit Ihren eigenen Ideen lassen sie sich aber noch weiterentwickeln und speziell auf Ihre Bedürfnisse anpassen.



Falafel-Wrap mit Curry-Dattelcreme

Ein weiteres Rezept aus der Kreativen Küche: Unsere leckere Curry-Dattel-Creme (Art.-Nr. 10020901) eignet sich hervorragend zum Befüllen von Wraps, als Aufstrich für köstliche Sandwiches oder als Creme zu Burgern.

Weitere kreative Rezepte finden Sie hier: www.kuehlmann-foodservice.de, bei Instagram: #kuehlmann.foodservice oder melden Sie sich über unsere Internetseite für unseren monatlichen Foodletter an.



Zubereitung

Wrap mit Falafel-Bällchen, Tomaten, Salat, Rotkohl und Gurken sowie unserer leckeren Curry-Dattelcreme füllen. Anschließend gut einpacken und servieren.

Guten Appetit



Zu den Rezepten

Neuheiten

41700	Krautsalat ohne Aufguss	0,7 kg
10034500	Kichererbsen-Tomaten-Oliven-Salat	1,0 kg
10011900	Süßkartoffelsalat	1,0 kg
10021701	Kräuterfrischkäse-Creme	0,5 kg

Auslistungen

13200	Brokkoli-Schinken-Salat	1,0 kg
	alternativ: 52500 Brokkolisalat	1,0 kg
14100	Astoria-Salat nach Waldorf Art	1,0 kg
	alternativ: 11200 Delikatess-Salat nach Waldorf Art	1,0 kg
44900	Fleischsalat Berliner Art	1,0 kg
	alternativ: 16300 Fleischsalat Exquisit	1,0 kg
46100	Pikanter Krautsalat	1,0 kg
	alternativ: 10100 Holsteiner Krautsalat	1,0 kg
49100	Geflügelsalat mit Früchten	1,0 kg
	alternativ: 11800 Geflügelsalat Tivoli	1,0 kg
51800	Bauernsalat Peleponnes	1,0 kg
	alternativ: 12100 Hirtensalat Arkadien	1,0 kg
80203	Rollmöpfe	3,7 kg
	alternativ: 80100 Gabelrollmöpfe	1,15 kg
86314	Gefüllte Cocktail-Tomaten	1,0 kg
	alternativ: 86340 Gefüllte, getrocknete Tomaten	1,0 kg

Wenn wir Ihnen Appetit auf mehr gemacht haben, dann vereinbaren Sie gerne einen Termin mit uns. Auch bei Fragen zu unseren Produkten, Ihrem verantwortlichen Großhändler oder allgemeinen Fragen rund um Kühlmann stehen wir Ihnen gern zur Verfügung – wir freuen uns auf Sie!



Heinrich Kühlmann GmbH
Im Thüle 26
33397 Rietberg

Fon: 05244-4009-0
Fax: 05244-4009-99

mail@kuehlmann-foodservice.de
www.kuehlmann-foodservice.de



Instagram



Foodletter



Gourmetkatalog

Tomaten-Sugo-Bruschetta, Art.-Nr.: 27900
Hirtensalat Arkadien, Art.-Nr.: 12100
Senf-Honig-Creme, Art.-Nr.: 36601



**KÜHL
MANN**