

DU
BIST
DER
BOSS







✓ **GLEICHBLEIBENDE TOP-QUALITÄT**
& gelingsicher

✓ **SCHNELLE** und **EINFACHE**
Zubereitung

✓ **100 % FRISCHE & GESCHMACK**
ohne künstliche Zusatzstoffe

✓ **BESTE ZUTATEN**, möglichst
aus der Region und hand-
werkliche Manufaktur

✓ **GROSSE SORTIMENTS-
VIELFALT**
für flexible Gastronomie-
konzepte von Gourmet bis Care

✓ **BUDGETSICHERHEIT** bei
Mengenplanung und exakte
WARENKALKULATION

✓ **KOSTEN- UND ZEITERSPARNIS**
für Personal, Lager und Betrieb

✓ **GERINGERER LAGERBEDARF**
und weniger Lebensmittel-
abfälle



INHALT

SORTIMENT

Suppen.....	6-9
Rind & Kalb.....	10-11
Geflügel & Schwein.....	12-13
Sous-vide.....	14-17
Wild.....	18-19
Street-Food.....	20-21
Saucen.....	22-25
Pastasaucen.....	26-27
Beilagen.....	28-30

LEGENDE

Hinweise
& Icons



MAP Verpackung unter Schutzatmosphäre
SL Schale
SBB Standbodenbeutel
VAC Vakuumverpackung
VPE Verpackungseinheit

Unsere
Zubereitungs-
möglich-
keiten



KÜRBISCREMESUPPE

Klassisch gekocht, aus Hokkaido-Kürbis.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 g

SAISON

September – Dezember

SUPPEN

Löffel für
Löffel volles
Aroma

TOMATENCREMESUPPE

Fruchtige Suppe aus Tomaten, mit Sahne und Gewürzen zubereitet.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 g

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-SUPPE

Cremige Suppe aus Süsskartoffeln, mit Kokosmilch und etwas Limettensaft zubereitet.

ALLERGENE

Keine

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 g

UNSER HANDWERK FÜR IHREN ERFOLG

Bewährte Zutaten und traditionelle Rezepte werden in unserer Manufaktur schonend zubereitet. Die Auswahl frischer Komponenten, Gemüse putzen und Einkochen übernehmen wir dabei bereits für Sie. Sie sind so in der Lage in kürzester Zeit mit eigener Handschrift und Verfeinerung Ihren Gästen wahre Gaumenschmeichler zu servieren.

OMAS GULASCHSUPPE

Mit Rindfleisch, Gemüsepaprika und Kartoffeln, kräftig abgeschmeckt.

ALLERGENE

Keine

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 g

RINDERBRÜHE

Aus Rindfleisch und Gemüse gekochte Brühe, vom Knochen angesetzt.

ALLERGENE

Sellerie

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 g

SPARGELCREMESUPPE

Aromatisch, mit Sahne und Zitronensaft zubereitet.

ALLERGENE

Milch

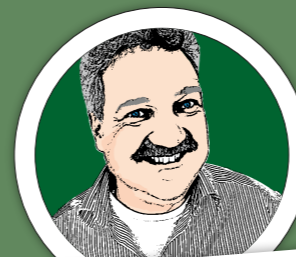
VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 g

SAISON
April – Juni



SCHMORDE
EMPFIEHLT

Zubereitungsempfehlung
Suppen: 45 Minuten bei
95° mit 100% Dampf im
Kombidämpfer bis zu einer
Kerntemperatur von 75° C.

KARTOFFELCREMESUPPE

Cremig, mit stückiger Gemüseeinlage und Sahne gekocht.

ALLERGENE

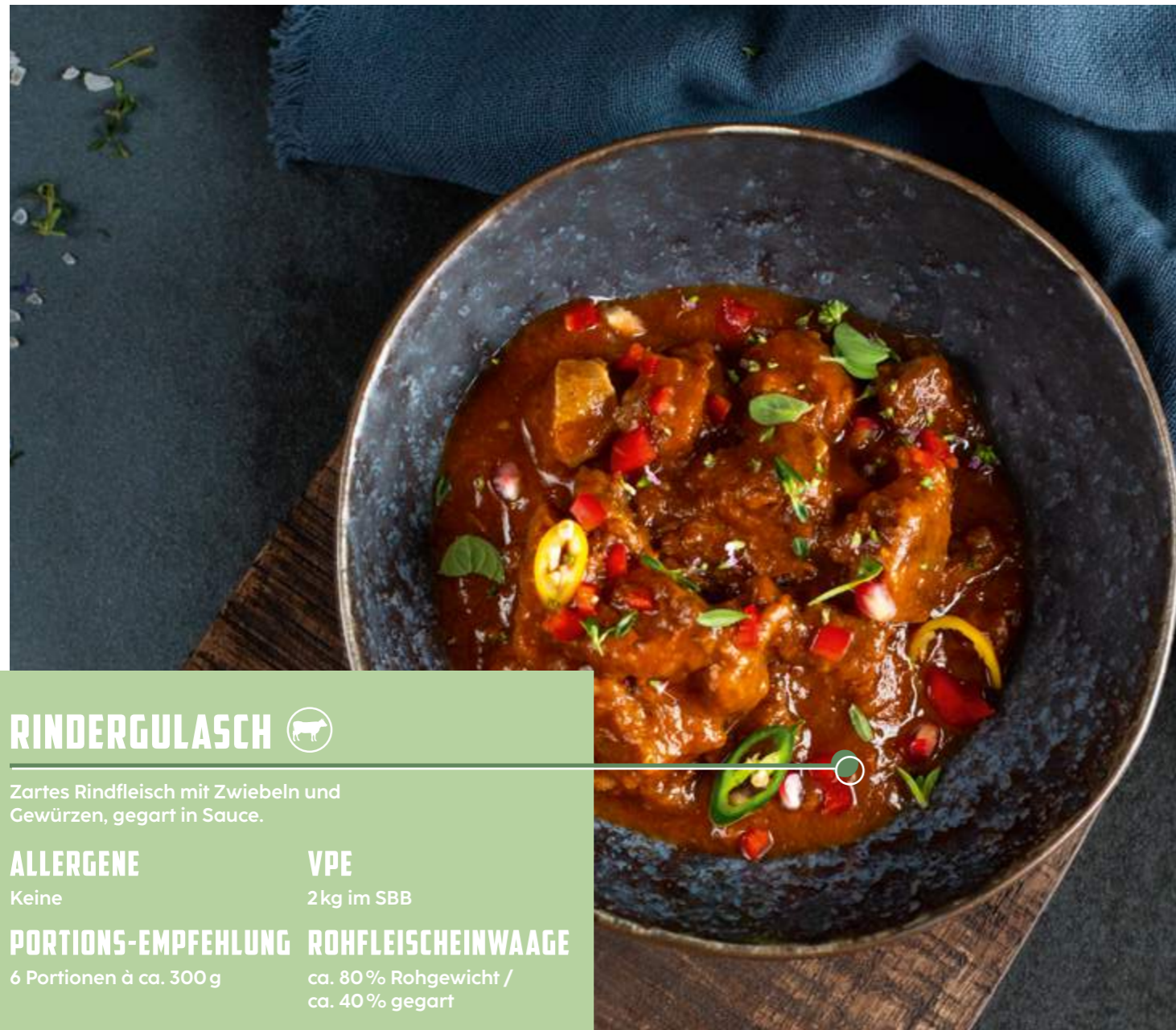
Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 g



RINDERGULASCH

Zartes Rindfleisch mit Zwiebeln und Gewürzen, gegart in Sauce.

ALLERGENE
Keine

VPE
2kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG 6 Portionen à ca. 300 g

ROHFLEISCHWEINWAAGE
ca. 80% Rohgewicht /
ca. 40% gegart

RIND & KALB

Klassisch zarter Genuss mit der besonderen Portion Qualität

RINDERROULADE

Gefüllt mit Schweinespeck, Essiggurke, Senf & Zwiebeln. Gegart und in einer herzhaften, kräftigen Sauce.

ALLERGENE
Senf, Sellerie

VPE
ca. 2 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG 1 Roulade à Portion

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



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 mal à 2 Scheiben à ca. 80 g gegart

ROHFLEISCHWEINWAAGE
ca. 3 kg Rohgewicht

UNSERE KONSEQUENTE HERZENSANGELEGENHEIT FÜR IHRE SICHERHEIT

Frisches Fleisch bildet das Herzstück eines Menüs. Aus diesem Grund legen wir hier ganz besonders großen Wert auf Herkunft, Frische und Qualität. Und bereiten diese schonend und liebevoll von Hand für Sie zu.

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRICHER ART

Gewürztes, gegartes Kalbsfleisch (aus der Keule) in Champignonrahmsauce.

ALLERGENE
Milch

VPE
2kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG 6 Portionen à ca. 300 g

ROHFLEISCHWEINWAAGE
ca. 45% Rohgewicht /
ca. 30% gegart





HÄHNCHENGESCHNETZELTES THAI-CURRY-STYLE

Gewürzte und gegarte Hähnchenbruststreifen in gelber Thaicurrysauce.

ALLERGENE

Soja

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG ROHFLEISCHGEWICHT

6 Portionen à ca. 300 g

ca. 45% Rohgewicht /
ca. 30% gegart

GEFLÜGEL & SCHWEIN

Köstliche
Klassiker und
kulinarische
Aromenvielfalt

PUTENGESCHNETZELTES ZÜRICHER ART

Gewürztes, gegartes Putenfleisch
in Champignonrahmsauce.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG ROHFLEISCHGEWICHT

6 Portionen à ca. 300 g

ca. 45% Rohgewicht /
ca. 30% gegart



BRAUMEISTER-GULASCH

Geschmortes Schweinefleisch, mit Speck und Perlzwiebeln
in einer Sauce aus Bier und Kümmel.

ALLERGENE

Gluten

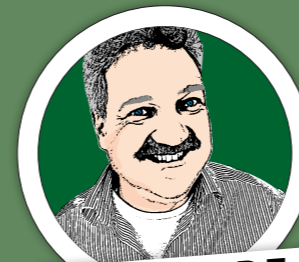
VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG ROHFLEISCHGEWICHT

6 Portionen à ca. 300 g

ca. 80% Rohgewicht /
ca. 40% gegart



**SCHMORDE
EMPFEHLT**

Zubereitungsempfehlung
Schöpfergerichte Fleisch:
60 Minuten bei 95° C mit 100%
Dampf im Kombidämpfer bis zu
einer Kerntemperatur von 75° C.

SCHWEINEGESCHNETZELTES ZÜRICHER ART

Gewürztes, gegartes Schweinefleisch
in Champignonrahmsauce.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG ROHFLEISCHGEWICHT

6 Portionen à ca. 300 g

ca. 45% Rohgewicht /
ca. 30% gegart



RINDERTAFELSPITZ

Sous-vide gegart, kurzfasriger Hüftdeckel, neutral gewürzt.

ALLERGENE

Soja

VPE

ca. 1kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG ROHFLEISCHEINWAAGE

5 Portionen à ca. 170 g

ca. 0,7 kg gegart

SOUS VIDE

Hochgenuss
auf den
Punkt

OCHSENBACKEN IN DEMI GLACE

Sous-vide gegart, in klassischer
Rotweinsauce.

ALLERGENE

Sulfite

VPE

2,6 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG ROHFLEISCHEINWAAGE

12 Portionen à ca. 160 g

ca. 2 kg Rohgewicht



SCHMORDE
EMPFEHLT

Zubereitung Ochsenbacken:
70 Minuten bei 95° C mit 100 %
Dampf im Kombidämpfer bis zu
einer Kerntemperatur von 75° C.

AUFGEPASST GOURMET- FOODIES!

Maximale Geschmackserlebnisse und authentische Aromen mit höchsten qualitativen Ansprüchen gelingen ab sofort mit unseren vorgegarten Sous-Vide Gerichten. Ihre Arbeitsabläufe sind besser planbar, Sie kochen mit weniger Zeitdruck und ohne Risiko. Frischer geht's nicht!

GÄNSEBRUST

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

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 320 – 350 g in VAC



SAISON

GÄNSEKEULE

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

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 380 g in VAC



SAISON



ENTENBRUST

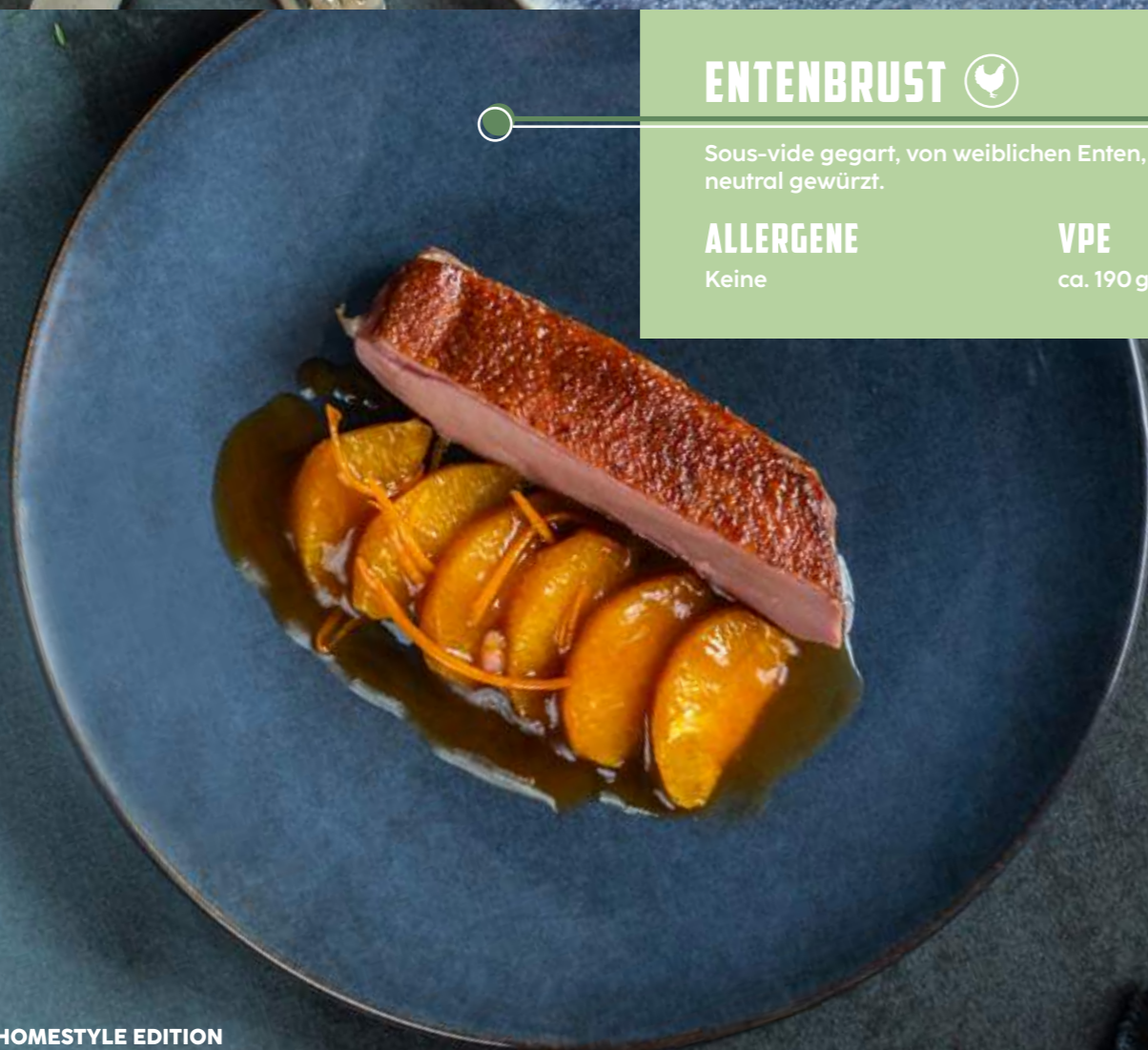
Sous-vide gegart, von weiblichen Enten, neutral gewürzt.

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 190 g in VAC



BARBARIE ENTENKEULE

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

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 300 g in VAC



MAISPOULARDENBRUST

Sous-vide gegart, neutral gewürzt.

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 200 g in VAC





SAISON
September – Februar

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
ROHFLEISCHWEIWE ca. 80% Rohgewicht / ca. 40% gegart

WILD

Natürlich
und so
facettenreich

WIR WISSEN, WIE HEIMAT SCHMECKT!

Wild ist regional und natürlich. Es gibt keine nachhaltigere Möglichkeit bewusst Fleisch zu konsumieren. Mit der Homestyle Edition ist es für Sie dazu kinderleicht, wilden Genuss für Ihre Gäste anzubieten: In unserer Manufaktur stimmen wir die Gewürze so ab, dass diese die Qualität perfekt unterstreichen.



SAISON
September – Februar

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
ROHFLEISCHWEIWE ca. 80% Rohgewicht / ca. 40% gegart



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

STREET FOOD

Genießerglück
in handlichen
Portionen

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



PULLED PORK

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

ALLERGENE Keine
VPE ca. 1 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG
8 Portionen à ca. 120 g



SCHMORDE
EMPFEHLT

90 Minuten bei 95° C mit 100% Dampf im Kombidämpfer bis zu einer Kerntemperatur von 75° C.

TREND IT UP!

Die Gastronomie steht immervor der Herausforderung sich der Zeit und seinen Gästen anzupassen. Überraschen Sie mit innovativer Kulinarik in Homestyle-Qualität. Unkompliziert und in sorgfältiger Handarbeit für Sie hergestellt.

DEMI GLACE

Dunkle, aromatische Sauce mit Rotwein, leicht abgebunden.

ALLERGENE

Sulfite

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

20 Portionen à ca. 100 g

SAUCE

Das Geheimnis
des perfekten
Genusses

BRATENJUS

Braune Basissauce, leicht abgebunden.

ALLERGENE

Keine

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

20 Portionen à ca. 100 g

BRAUNE BRATENSAUCE

Klassischer Röstansatz aus Kalbs- und Schweineknochen, leicht abgebunden.

ALLERGENE

Sellerie

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

20 Portionen à ca. 100 g

AN DER SAUCE ERKENNT MAN DEN GUTEN KOCH

Für Genießer sind Saucen Hauptakteur auf dem Teller, denn sie verfeinern Menükomponenten zu echten Geschmackserlebnissen. Ob Allroundtalent, gehaltvoll, aromatisch oder fein; eine Sauce unterstützt Gerichte in Perfektion. In unserer Manufaktur arbeiten wir ohne Geschmacksverstärker und ausschließlich mit frischen sowie natürlichen Zutaten.

Helle Grundsauce aus Sahne, Milch und Gewürzen.

ALLERGENE

Milch, Laktose

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

20 Portionen à ca. 100 g



CURRYWURST-SAUCE 

Klassisch gekochte, fruchtige Currywurstsauce.

ALLERGENE

Keine

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

20 Portionen à ca. 100 g



SCHMORDE

EMPFEHLT

Zubereitungsempfehlung Saucen:
45 Minuten bei 95°C mit 100% Dampf im Kombidämpfer
bis zu einer Kerntemperatur von 75°C.



CHAMPIGNON-RAHMSAUCE 

Herzhafte Rahmsauce mit Champignonscheiben.

ALLERGENE

Milch, Laktose

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

20 Portionen à ca. 100 g



CARBONARA-SAUCE

Aus Sahne, Milch, zweierlei Käsesorten und Putenschinken-Würfeln.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 g

PASTA SAUCEN

Wie in Italien!

BOLOGNESE

Sauce aus Rinderhackfleisch, fruchtigen Tomaten, Kräutern und Gewürzen.

ALLERGENE

Keine

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 g

GEMÜSEBOLOGNESE

Stückige Tomatensauce mit Gemüse und Kräutern verfeinert.

ALLERGENE

Sellerie

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 g

Vorgegarte Spaghetti

ca. 0,68€/Portion (250 g)

Homestyle Edition
Tomaten-Sauce

+ ca. 0,40€/Portion (100 g)

Grana Padano Flakes

+ ca. 0,96€/Portion (50 g)

**SPAGHETTI MIT
TOMATEN-SAUCE &
GRANA PADANO**

Wareneinsatz
= ca. 2,04€/Portion

Verkaufsvorschlag
= ca. 7,14€/Portion

TOMATEN-SAUCE

Fruchtige Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 g

SCHWÄBISCHE GEMÜSEMAULTASCHEN

Traditionell hergestellte Teigtasche gefüllt mit einer Masse aus Weißbrot, Spinat, Karotten, Brokkoli, Frischkäse, Kräutern und Gewürzen.

ALLERGENE

Gluten, Ei, Milch, Sellerie

VPE

ca. 600 g in MAP

PORTIONS-EMPFEHLUNG

4 Portionen à 3 Stück

BEI LAGEN

Nicht nur
Nebensache!

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

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

Traditionell hergestellte Teigtasche mit hohem Schweine- und Rindfleischanteil sowie Spinat, Brot, Zwiebeln, frischen Kräutern und Gewürzen.

ALLERGENE

Gluten, Ei

VPE

ca. 1 kg in MAP

PORTIONS-EMPFEHLUNG ROHFLEISCHGEHALT

6 Portionen à 2 Stück

Fleischanteil der Füllung
ca. 50%



**SCHMORDE
EMPFEHLT**

In siedender Brühe für
ca. 15 Minuten ziehen
lassen, die vegetarischen
nur für 10 Minuten.

VIelfALT FÜR JEDEN GESCHMACK

In unserer Manufaktur entwickeln wir mit liebevoller Handarbeit und Gespür für unvergessliche Genussmomente klassische und traditionelle Beilagenkomponenten. So haben ihre Gäste eine große Bandbreite zur Wahl und Sie sind stets gewappnet.

SAUERKRAUT MIT KASSLERWÜRFELN

Herzhaftes Sauerkraut, mit Zwiebeln und Kasslerwürfeln zubereitet.

ALLERGENE

Sulfite

VPE

2kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

ca. 200 g/Portion

ROTKRAUT

Mildes Rotkraut, mit Preiselbeeren und Apfelwürfeln zubereitet.

ALLERGENE

Milch

VPE

2kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

ca. 200 g/Portion

SCHON PROBIERT?

PREMIUM- BEEF PORTIONIERTE STEAKS


MASTER CHEF
EDITION


QR-Code scannen
für alles rund um
unsere portionierten
Premium Steaks

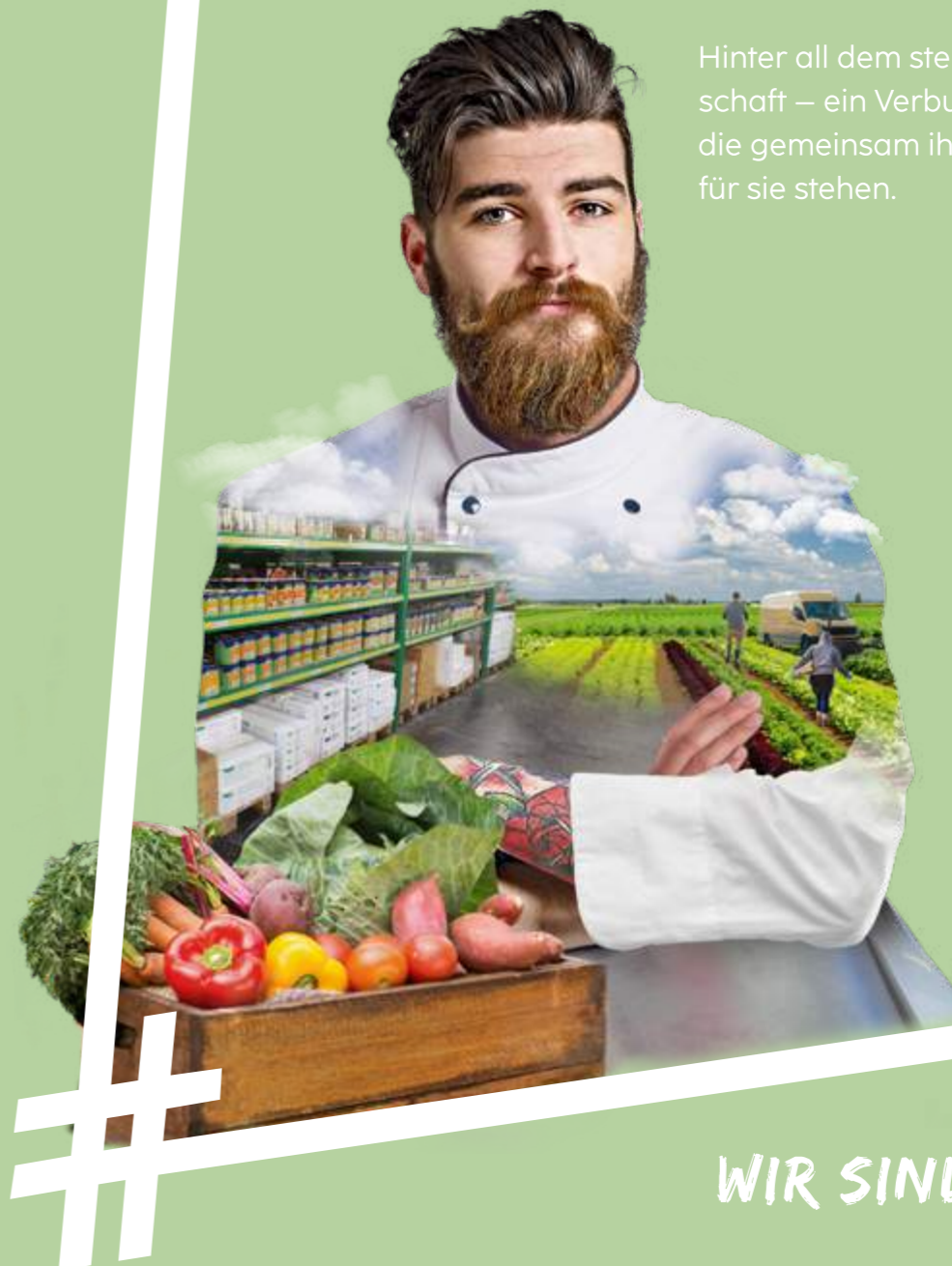


#VONHIERIN DEINEKÜCHE

GEMEINSAM STEHEN WIR FÜR DEN DRITTEN ORT.

Was das heißt? Zusammen lieben wir, was wir tun. Wir schaffen gemeinsam einen Ort, an dem Gäste ankommen, genießen und entspannen. Wo Kulinarik und Wow-Momente sich die Hand geben.

Hinter all dem steht eine starke Gemeinschaft – ein Verbund aus starken Partnern, die gemeinsam ihre Region kennen und für sie stehen.



WIR SIND **intergast**
Und Dein Rezept  funktioniert

UNSERE STÄRKE IST REGIONALITÄT IM INTERNATIONALEN VERBUND.

QR Code scannen &
Händler in der Nähe finden



JETZT AUF
SOCIAL MEDIA
FOLGEN
#INTERGAST

WIR SIND

intergast
Und Dein Rezept  funktioniert

INTERGAST
Großverbraucher-Service
Handelsgesellschaft mbH
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 2
77656 Offenburg · www.intergast.de