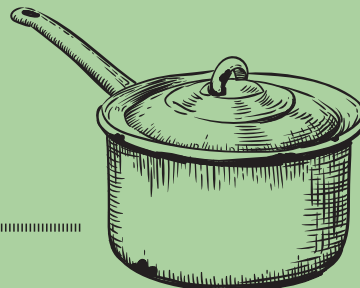


DU
BIST
DER BOSS



Homestyle
EDITION

INHALT

SORTIMENT

Suppen.....	4-8
Eintöpfe.....	9-10
Rind & Kalb.....	11-13
Geflügel & Schwein.....	14-16
Sous-vide.....	17-21
Wild.....	22-23
Street-Food.....	24-26
Saucen.....	27-30
Pasta-Saucen.....	31-33
Beilagen.....	34-35

HINWEISE & ICONS



Vegan



Vegetarisch



Geflügel



Schwein



Rind



Kalb



Wild

SBB

Standbodenbeutel

VAC

Vakuumverpackung

VPE

Verpackungseinheit



Budgetsicherheit &
exakte Kalkulation

100 % Geschmack
100 % Top-Qualität



Kosten- &
Zeitersparnis

Beste Zutaten
aus der Region



Zubereitung
schnell &
gelingsicher

Frische von
4 – 7 Wochen



Homestyle
EDITION



TOM KHA SUPPE



Klassische thailändische Suppe, abgerundet mit exotischen Gewürzen.

ALLERGENE

Keine

VPE

2 l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



4 306283 112123

SO FIX GELINGT
DEIN LÖFFELGLÜCK!



NEU

SUPPEN

An die Töpfe,
fertig, los!

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
DEIN 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!



SO FIX GELINGT
DEIN LÖFFELGLÜCK!



SPARGELCREMESUPPE



Aromatisch, mit Sahne und Zitronensaft zubereitet.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



SAISON

April – Juni

KÜRBISCREMESUPPE



Klassisch gekocht, aus Hokkaido-Kürbis.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 l im SBB

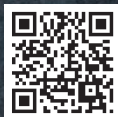
PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



SAISON

September – Dezember



SO FIX GELINGT
DEIN LÖFFELGLÜCK!



SO FIX GELINGT
DEIN 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



RINDERBRÜHE



Aus Rindfleisch und Gemüse gekochte Brühe, vom Knochen angesetzt.

ALLERGENE

Sellerie

VPE

2 l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



SO FIX GELINGT
DEIN LÖFFELGLÜCK!



KARTOFFELCREMESUPPE



Cremig, mit stückiger Gemüseeinlage und Sahne gekocht.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



SO FIX GELINGT
DEIN LÖFFELGLÜCK!



SO FIX GELINGT
DEIN LÖFFELGLÜCK!



OMAS GULASCHSUPPE



Klassisch gekocht, mit Rindfleisch, Gemüse-
paprika und Kartoffeln, kräftig abgeschmeckt.

ALLERGENE

Keine

VPE

2 l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

8 Portionen à ca. 250 ml



RINDFLEISCH-EINTOPF



Traditionell in einer klassischen Rinderbrühe.

ALLERGENE

Milch & Sellerie

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

5 Portionen à ca. 400 g



SCAN DICH ZUM
SOULFOOD-EXPRESS!



NEU

EINTÖPFE

Löffel für
Löffel volles
Aroma

LINSEN-EINTOPF



Pardina Linsen & Kartoffeln, kräftig abgeschmeckt.

ALLERGENE

Keine

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

5 Portionen à ca. 400 g



4 306283 112109



SCAN DICH ZUM
SOULFOOD-EXPRESS!



NEU



SCAN DICH ZUM
SOULFOOD-EXPRESS!



NEU

GRÜNER ERBSENEINTOPF



Grüner Erbseneintopf vegan, herzhaft
abgeschmeckt.

ALLERGENE

Keine

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

5 Portionen à ca. 400 g



4 306283 112093

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 ZÜRICHER 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



SO
GELINGT'S!



SO
GELINGT'S!



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



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



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



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.

HÄHNCHENGESCHNETZELTES
THAI-CURRY-STYLE



Gewürzte und gegarte Hähnchenbruststreifen
in gelber Thaicurrysauce.

ALLERGENE

Soja

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300g

ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 45 % Rohgewicht /
ca. 30 % gegart



4 306283 110624

GANZ EASY
ZUBEREITEN!



GEFLÜGEL & SCHWEIN



Köstliche
Klassiker und
kulinarische
Aromenvielfalt

GANZ EASY
ZUBEREITEN!



PUTENGESCHNETZELTES
ZÜRICHER ART



Gewürztes, gegartes Putenfleisch in
Champignonrahmsauce.

ALLERGENE

Milch

VPE

2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG

6 Portionen à ca. 300g

ROHFLEISCHEINWAAGE

ca. 45 % Rohgewicht /
ca. 30 % gegart



4 306283 110617

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



GANZ EASY
ZUBEREITEN!



GANZ EASY
ZUBEREITEN!



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



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



OCHSENBACKEN IN DEMI GLACE

Sous-vide 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



AB ZUM
HANDLING!



SOUS- VIDE

Hochgenuss
auf den Punkt



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



MAISPOULARDENBRUST

Sous-vide gegart, neutral gewürzt.

ALLERGENE
Keine

VPE
ca. 200 g in VAC



AB ZUM
HANDLING!



AB ZUM
HANDLING!



SCHWEINEBAUCH

Sous-vide gegart.

ALLERGENE
Keine

VPE
ca. 1,2 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG
6 Portionen à 200 g



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



AB ZUM
HANDLING!



SCHWEINEHAXE

Sous-vide gegart.

ALLERGENE
Keine

VPE
ca. 1 kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG
1 Portion



**BUDGETSICHERHEIT
FÜR GOURMETFOODIES!**

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 Zeit-druck & Kunst auf dem Teller.



AB ZUM
HANDLING!



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



AB ZUM
HANDLING!



AB ZUM
HANDLING!



GÄNSEKEULE

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

ALLERGENE

Keine

VPE

ca. 380 g in VAC



4 306283 110785



HIRSCHGULASCH IN WACHOLDERRAHM

Aus der Schulter geschnitten, in Wacholder-rahmsauce.

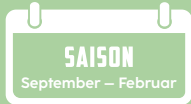
ALLERGENE
Sulfite, Sellerie, Milch

PORTIONS-EMPFEHLUNG
6 Portionen à ca. 300 g



VPE
2 kg im SBB

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



SO EINFACH
GELINGT'S!



WILD

Natürlich
und so
facettenreich

REHRAGOUT IN PREISELBEER- PFEFFERSAUCE

Zartes, geschmortes Rehfleisch (aus Schulter & Nacken) in einer Sauce mit Rotwein, Preiselbeeren und Gewürzen.

ALLERGENE
Sulfite, Sellerie

PORTIONS-EMPFEHLUNG
6 Portionen à ca. 300 g



VPE
2 kg im SBB

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



SO EINFACH
GELINGT'S!



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 Schliff.

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

HOW TO



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



PULLED PORK

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

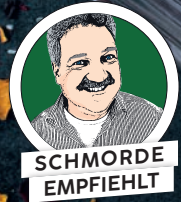
ALLERGENE
Keine

VPE
ca. 1kg in VAC

PORTIONS-EMPFEHLUNG
8 Portionen à ca. 120 g



HOW TO



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
2kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG
8 Portionen à ca. 250 g



DEMI GLACE

Dunkle, aromatische Sauce mit Rotwein, leicht abgebunden.

ALLERGENE
Sulfite

VPE
2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG
20 Portionen à ca. 100 ml



EINFACHER
GEHT'S NICHT!



SAUCEN

Das Geheimnis
des perfekten
Genusses

BRAUNE SAUCE ZUM BRATEN

Klassischer Röstansatz aus Kalbs- und Schweineknochen, leicht abgebunden.

ALLERGENE **VPE**
Sellerie 2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG
20 Portionen à ca. 100 ml



EINFACHER
GEHT'S NICHT!



EINFACHER
GEHT'S NICHT!



BRATENJUS

Braune Basissauce, leicht abgebunden.

ALLERGENE **VPE**
Keine 2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG
20 Portionen à ca. 100 ml



PFEFFER-RAHMSAUCE

Herzhafte Sauce mit Sahne und Pfeffer verfeinert.

ALLERGENE **VPE**
Milch 2l im SBB

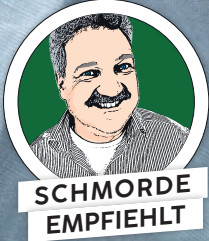
PORTIONS-EMPFEHLUNG
20 Portionen à ca. 100 ml



EINFACHER
GEHT'S NICHT!



EINFACHER
GEHT'S NICHT!



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

CHAMPIGNON-RAHMSAUCE

Herzhafte Rahmsauce mit Champignonscheiben.

ALLERGENE **VPE**
Milch 2l im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG
20 Portionen à ca. 100 ml



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



EINFACHER
GEHT'S NICHT!



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



BASILIKUM-PESTO

ALLERGENE
Milch, Mandeln

VPE
250 g im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG
10 Portionen à ca. 25 g



PASTA-
SAUCEN

Wie in
Italien!

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



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

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

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



BEI- LAGEN

Nicht nur
Nebensache!

ROTKRAUT



Mildes Rotkraut, mit Preiselbeeren und Apfelwürfeln zubereitet.

ALLERGENE
Milch

VPE
2 kg im SBB

PORTIONS-EMPFEHLUNG
ca. 200 g/Portion



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. 200 g/Portion



SO GELINGT DIE
SIMPLE ZUBEREITUNG!

intergast

SO GEHT FOOD-SERVICE HEUTE!

Finde deinen
INTERGAST
Großhändler



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



FRIENDS FOREVER

Für Druckfehler keine Haftung!
Irrtümer vorbehalten!

Stand: Mai 2025