



Snack Katalog

Jung & Schmitt



Mit Snacks Geld verdienen!

Snacks liegen voll im Trend – Essen rund um die Uhr! Der Focus ist auf kleine Portionen gerichtet anstatt auf große. Damit Sie mit Snacks erfolgreich sein können, und um den Umsatz zu steigern, kommt es auf drei Faktoren an: Geschmack, Qualität und Optik.

Der Snackverkauf ist meist ein Impulsgeschäft und wenn man sein Snackangebot auf Impulskäufer ausrichtet, kann man damit gutes Geld verdienen.

Der Trend zum Außer-Haus-Verzehr steigt in den letzten Jahren kontinuierlich an.

Immer mehr Menschen greifen zu To-Go-Angeboten in Bäckereien. Somit hat sich das Angebot mittlerweile deutlich verändert. Um Ihnen den Einstieg in das Snackgeschäft zu erleichtern, bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Wurstwaren sowie Aufstrichen und Füllungen für Ihre individuellen Snacks an.

Auch für Bäckereien, die schon jahrelang Snackerfahrungen haben, bieten wir Rezeptideen an, mit denen Sie Ihre Snacks durch einen Aufstrich anstatt Butter oder Remoulade noch hochwertiger machen können.

Des Weiteren haben wir eine große Auswahl an Snack-Verpackungen mit denen Sie neue innovative Snacks anbieten können. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter!

Viel Spaß!

Inhalt

■ Delikant Aufstriche	4-8
■ Sonstige Aufstriche	9
■ Fleisch & Wurstwaren	10-12
■ Käse	13
■ Ei-Produkte	13
■ Rezepte: Brot, Brötchen & Wraps.	14-21
■ Ketchup & Co.	22
■ Müsli	23
■ Rezepte: Müsli & Joghurt	24
■ Verpackungen	25-27

Delikant Aufstriche

Joghurt-Rahm



Bezeichnung	Elsässer Brotaufstrich, backstabil
Art.Nr.	350693
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Joghurt-Rahm-Aufstrich Feta
Art.Nr.	350688
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Joghurt-Rahm-Aufstrich Curry
Art.Nr.	350709
Gebinde	0,5 kg

Joghurt-Rahm



Bezeichnung	Joghurt-Rahm-Aufstrich Schnittlauch & Petersilie
Art.Nr.	350695
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Joghurt-Rahm-Aufstrich Gurke & Meerrettich
Art.Nr.	350609
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Joghurt-Rahm-Aufstrich Jalapeños
Art.Nr.	350768
Gebinde	0,5 kg

Joghurt-Rahm



Bezeichnung	Joghurt-Rahm-Aufstrich getr. Tomate & Basilikum
Art.Nr.	350696
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Joghurt-Rahm-Aufstrich Caesars
Art.Nr.	350611
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Knackgemüse
Art.Nr.	350608
Gebinde	0,5 kg

Joghurt-Rahm



Bezeichnung	Rahm-Sauerkraut, Backstabil
Art.Nr.	350691 350718
Gebinde	0,5 kg 5 kg



Bezeichnung	Lauchzwiebel-Dill
Art.Nr.	350809
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Joghurt-Rahm-Aufstrich Aprikose-Rosmarin
Art.Nr.	350809
Gebinde	0,5 kg

Delikant Aufstriche

Leichte Mayonnaisecremes



Bezeichnung	Chipotle
Art.Nr.	350618
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Dijoncreme
Art.Nr.	350757
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Basilikumcreme	
Art.Nr.	350687	350702
Gebinde	0,5 kg	5 kg

Leichte Mayonnaisecremes



Bezeichnung	Senf aufstrich Gurke
Art.Nr.	350679
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Süße Senfcreme
Art.Nr.	350697
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Leichter Gemüseaufstrich	
Art.Nr.	350683	
Gebinde	0,5 kg	5 kg

Leichte Mayonnaisecremes



Bezeichnung	Feigen-Honig-Senf-Creme
Art.Nr.	350623
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Jalapeño creme
Art.Nr.	350700
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Spanische Salsa
Art.Nr.	350763
Gebinde	0,5 kg

Leichte Mayonnaisecremes



Bezeichnung	Tomatencreme	
Art.Nr.	35060	
Gebinde	0,5 kg	5 kg



Bezeichnung	Trüffel Mayo/ ohne Ei
Art.Nr.	350621
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Olivenölcreme
Art.Nr.	350628
Gebinde	0,5 kg

Delikant Aufstriche

Leichte Mayonnaisecremes



Bezeichnung	Burgersauce
Art.Nr.	350692
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Avocadoaufstrich
Art.Nr.	350706
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Beste Mayo ohne Ei	
Art.Nr.	350684	
Gebinde	0,5 kg	

Pikant & Exotisch



Bezeichnung	Hummus
Art.Nr.	350616
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Balsamico-Zwiebeln
Art.Nr.	350721
Gebinde	0,5 kg

Pikant & Exotisch



Bezeichnung	Bruschetta, backstabil
Art.Nr.	350626
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	BBQ-Rauch-Sauce
Art.Nr.	350622
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Tomatensalsa	
Art.Nr.	350756	350771
Gebinde	0,5 kg	5 kg

Pikant & Exotisch



Bezeichnung	Mango-Curry-Aufstrich
Art.Nr.	350685
Gebinde	0,5 kg

Delikant Aufstriche

Pestos



Bezeichnung	Pesto Rosso
Art.Nr.	350620
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Basilikum Pesto
Art.Nr.	350604
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Pesto Genovese
Art.Nr.	350705
Gebinde	0,5 kg

Pestos



Bezeichnung	Nuss Pesto
Art.Nr.	350708
Gebinde	0,5 kg

Grillgemüse



Bezeichnung	Rote Paprika
Art.Nr.	350614
Gebinde	0,4 kg



Bezeichnung	Zucchini
Art.Nr.	350615
Gebinde	0,4 kg



Bezeichnung	Aubergine
Art.Nr.	350613
Gebinde	0,4 kg

Füllungen



Bezeichnung	Curry-Huhn-Ananas-Füllung
Art.Nr.	350707
Gebinde	0,5 kg

Delikant Aufstriche

Sonstige



Bezeichnung	Farmersalat in Streifen
Art.Nr.	350572
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Getrocknete Tomatenhälften in Öl
Art.Nr.	350780
Gebinde	0,5 kg



Sonstige Aufstriche

Butter



Bezeichnung	Süßrahm Butter 250g
Art.Nr.	3701040
Gebinde	4 x 250 g



Bezeichnung	Daily Gold Brotaufstrich
Art.Nr.	368286
Gebinde	2 kg

Frischkäse



Bezeichnung	Frischkäse
Art.Nr.	350743 / 350741
Gebinde	1,5 kg / 10 kg



Bezeichnung	Frischkäse mit Kräutern
Art.Nr.	350599
Gebinde	1,5 kg

Remoulade



Bezeichnung	Remoulade Hamker 50%
Art.Nr.	350747
Gebinde	875 g



Bezeichnung	Remoulade Hamker 50%
Art.Nr.	370390
Gebinde	5 kg

Fleisch- & Wurstwaren



Bezeichnung	Salami 80er
Art.Nr.	350841
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Salami 100er
Art.Nr.	350844
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Truthahnsalami
Art.Nr.	350831
Gebinde	0,5 kg



Bezeichnung	Mailänder Salami
Art.Nr.	350815
Gebinde	0,3 kg



Bezeichnung	Spianata Salami
Art.Nr.	350816
Gebinde	0,3 kg



Bezeichnung	Pepperoni-Salami mild
Art.Nr.	350835
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Kochschinken
Art.Nr.	350850
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Krustenbraten
Art.Nr.	350994
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Rollsaftschinken
Art.Nr.	350802
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Putenbrust
Art.Nr.	350842
Gebinde	500 g



Bezeichnung	gegrillte Edeltruthahnbrust
Art.Nr.	350804
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Frühstücksschinken
Art.Nr.	350847
Gebinde	500 g

Fleisch- & Wurstwaren



Bezeichnung	Bierschinken
Art.Nr.	350996
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Lyoner
Art.Nr.	350995
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Bayrischer Fleischkäse geschnitten
Art.Nr.	350832
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Gebackener Leberkäse
Art.Nr.	350845
Gebinde	2 x 1 kg



Bezeichnung	Zwiebelmett dick
Art.Nr.	350851
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Gebratene Frikadellen
Art.Nr.	350776
Gebinde	14 x 100 g



Bezeichnung	Pfannen Frikadellen
Art.Nr.	350779
Gebinde	10 x 125 g



Bezeichnung	American Rip Hacksteak
Art.Nr.	350798
Gebinde	10 x 100 g



Bezeichnung	Ofengebackene Lachsschnitzel
Art.Nr.	350838
Gebinde	10 x 130 g



Bezeichnung	TK-Schweineschnitzel paniert
Art.Nr.	350712
Gebinde	ca. 40 x 180 g



Bezeichnung	TK-Fleischlaibchen gegart „Frikadelle“
Art.Nr.	360310
Gebinde	ca. 30 x 100 g



Bezeichnung	TK-Geflügel-Rip
Art.Nr.	350325
Gebinde	ca. 25 x 125 g

Fleisch- & Wurstwaren



Bezeichnung	Geflügel-frikadellen
Art.Nr.	350834
Gebinde	14 x 100 g



Bezeichnung	Hähnchen-geschnetzeltes
Art.Nr.	350772
Gebinde	500 g



Bezeichnung	Putenformschnitzel
Art.Nr.	350703
Gebinde	10 x 150 g



Bezeichnung	Hähnchenschnitzel paniert
Art.Nr.	350810
Gebinde	10 x 150 g



Bezeichnung	TK-Hähnchenfilet gebraten
Art.Nr.	350306
Gebinde	ca. 4 x 2,5 kg ca. 60 g



Bezeichnung	Hähnchenfilet im Knuspermantel gegart
Art.Nr.	350716
Gebinde	ca. 25 x 120 g



Bezeichnung	TK-Hähnchen-Knusperfilet gebraten
Art.Nr.	350711
Gebinde	ca. 20 x 150 g



Bezeichnung	TK-Crispy Chicken Burger „pikant“
Art.Nr.	350365
Gebinde	ca. 60 x 100 g



Bezeichnung	TK-Crunchy Chicken Burger
Art.Nr.	350713
Gebinde	ca. 29 x 105 g

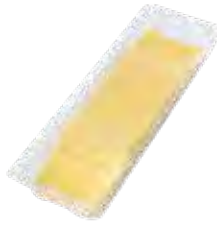


Bezeichnung	Döner Hähnchenfleisch
Art.Nr.	350574
Gebinde	TK 2 x 1 kg

Käse



Bezeichnung	Tettlinger Camembert 50%
Art.Nr.	238742
Gebinde	1,3 kg



Bezeichnung	Gouda Scheiben 20g
Art.Nr.	350818
Gebinde	1 kg



Bezeichnung	Mozzarella Goldsteig, Stange
Art.Nr.	238728
Gebinde	1 kg



Bezeichnung	Mozzarella Bayernland, Rolle
Art.Nr.	238727
Gebinde	1 kg



Bezeichnung	Emmentaler 45% gerieben
Art.Nr.	238745
Gebinde	1 kg



Bezeichnung	Typ Emmentaler 45% gerieben
Art.Nr.	238768
Gebinde	1 kg



Bezeichnung	Typ Gouda gerieben
Art.Nr.	238772
Gebinde	2 kg



Bezeichnung	Trakaya Hirtenkäse in Würfel
Art.Nr.	238738
Gebinde	2 kg

Ei-Produkte



Bezeichnung	Eier gekocht und geschält
Art.Nr.	367043
Gebinde	60 St.



Bezeichnung	Schlemmer-Ei Wiesenhof
Art.Nr.	367037
Gebinde	12 x 1 Liter



Bezeichnung	TK Ei-Patty Schnittlauch
Art.Nr.	367038
Gebinde	30 x 75 g

Rezeptvorschläge

Grillgemüse

Zutaten:

Italiener
 Delikant Basilikumcreme*
 Delikant Grillgemüse
 Aubergine, Zucchini oder
 Rote Paprika*
 Rucola, Tomate

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Italiener durchschneiden und beide Hälften mit Delikant Basilikumcreme bestreichen
- Unter Hälfte mit Rucola und Tomatenscheiben belegen
- Dann verschiedene Sorten Grillgemüse drauflegen – zuklappen – fertig!



Ei-Stulle

Zutaten:

Körnerbrötchen
 Delikant leichter
 Gemüseaufstrich*
 Lollo Bionda
 gekochtes Ei
 Tomate

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Brötchenhälften mit ca. 35 g Delikant leichter Gemüseaufstrich bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda auf untere Brötchenhälfte legen
- Ei schneiden, fächerartig auf das Salatblatt legen
- Zwei Tomatenscheiben auf das Ei legen – zuklappen – fertig!



Ei-Bärlauch

Zutaten:

Laugenzopf nach Wahl
 Delikant Gemüsecreme*
 Delikant Pesto Genovese*
 Feldsalat, TK Ei Patty
 Schnittlauch, Tomatenscheiben

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Eine Brötchenhälfte mit Delikant Gemüsecreme bestreichen
- Feldsalat und Ei-Patty drauflegen
- Mit Tomatenscheiben und Schnittlauch garnieren
- Die andere Hälfte mit Delikant Pesto Genovese bestreichen – zuklappen – fertig!



Rezeptvorschläge

Camembert küsst Feige-Honig-Senfcreme

Zutaten:

Kartoffelbrötchen
 Delikant Feigen-Honig-Senf-Aufstrich*
 Salat Lollo Bionda
 Birnenscheiben
 Tettninger Camembert

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Kartoffelbrötchen auseinander schneiden
- beide Hälften mit Delikant Feigen-Honig-Senf-Aufstrich bestreichen
- auf die untere Hälfte das Salatblatt legen
- danach die Camembert- und Birnenscheiben abwechselnd drauflegen
- zuklappen – fertig!



Tomaten Mozzarella Snack

Zutaten:

Ciabattabrötchen
 Delikant Basilikumcreme*
 Delikant Pesto Genovese*
 Lollo Bionda
 Tomate
 Mozzarella

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Brötchenhälften mit Delikant Basilikumcreme bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda drauflegen
- Danach abwechselnd mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen
- Mit Pesto Genovese bestreichen – zuklappen – fertig!



Tomaten Mozzarella Bärlauch

Zutaten:

Brotschnitten (am besten 1 kg Kastenbrot längs geschnitten)
 Delikant Pesto Genovese*
 Tomatenscheiben
 Mozzarella in Scheiben
 Salat
 Brotschnitten-Bags

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Die Brotschnitten mit Pesto Genovese bestreichen
- Dann eine Schnitte mit Tomatenscheiben belegen
- Danach die Mozzarellascheiben drauflegen
- Mit Salat bestreuen – die andere Brotschnitte drauflegen – fertig!

Das belegte Brot in den Brotschnitten-Bag einpacken und mittig durchschneiden.



Rezeptvorschläge

Mediterranes Fladenbrot

Zutaten:

Fladenbrot
 Eisbergsalat geschnitten
 Delikant JRA Tomate-Basilikum*
 Delikant Grillgemüse
 Aubergine* Zucchini* und
 Paprika*
 Hirtenkäsewürfel

Beschreibung:

- Fladenbrot auseinanderschneiden und beide Seiten mit JRA Tomate-Basilikum bestreichen und auf die untere Hälfte den Eisbergsalat streuen
- Abwechselnd mit dem Grillgemüse belegen
- Hirtenkäsewürfel drüberstreuen – zuklappen – vierteln – fertig!



VEGETARISCH

*Bestellartikel

Hähnchen Fitness Stulle

Zutaten:

Baguettebrötchen
 Delikant Leichter
 Gemüseaufstrich*
 Lollo Bionda
 Gebratene
 Hähnchenbrustfilets natur*

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Brötchenhälften mit ca. 35 g Delikant Leichter Gemüseaufstrich bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda auf untere Brötchenhälfte legen
- Hähnchenbrustfilet in Fächer schneiden und auf das Salatblatt legen – zuklappen – fertig!



HÄHNCHEN

*auf Vorbestellung

Nach Belieben mit geschnittenen Birnenhälften verfeinern

Exotischer Putenbrust Snack

Zutaten:

Sesam-Laugenknoten
 Delikant Joghurt-Rahm-
 Aufstrich Curry*
 Lollo Bionda
 Putenbrustscheiben
 Pfirsichscheiben

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Brötchenhälften mit Delikant Joghurt-Rahm-Aufstrich Curry bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda auf untere Brötchenhälfte legen
- Darauf die Putenbrustscheiben fächern und mit Pfirsichhälften garnieren – zuklappen – fertig!



HÄHNCHEN

*auf Vorbestellung

Rezeptvorschläge

Geflügel Burger

Zutaten:

Burgerbrötchen nach Wahl
 Delikant Burgersauce*
 Delikant Tomatensalsa*
 Lollo Bionda
 Gewürzgurkenscheiben
 Käsescheiben
 Hein Geflügelfrikadellen
 (100%Geflügel)*
 Zwiebelringe

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Brötchenhälften mit Delikant Burgersauce bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda, Käsescheibe, Gewürzgurkenscheiben und Geflügelfrikadelle drauflegen
- Geflügelfrikadelle mit Tomatensalsa bestreichen
- Eventuell mit Zwiebelringen verfeinern – zuklappen – fertig!



HÄHN-
CHEN

*auf Vorbestellung

Hähnchen-Kebab mit Farmersalat

Zutaten:

Flaguette natur
 Delikant Barbeque-
 Rauchcreme*
 Salat Lollo Bionda
 Tomatenscheiben
 Hähnchenkebab TK
 Delikant Farmersalat*

Beschreibung:

- Flaguette auseinander schneiden
- beide Hälften mit Delikant Barbeque-Rauchcreme bestreichen
- auf die untere Hälfte Salatblatt und Tomatenscheiben legen
- danach das Hähnchenkebab drauflegen
- mit Farmersalat belegen – zuklappen – fertig!



HÄHN-
CHEN

*auf Vorbestellung

BBQ-Riphack-Stulle

Zutaten:

Baguettebrötchen
 Delikant Senaufstrich mit
 Gurke*
 Lollo Bionda
 Hein Rip Hacksteak*
 Delikant BBQ-Rauch-Sauce*

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Untere Brötchenhälfte mit ca. 30 g Delikant Senaufstrich mit Gurke bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda darauflegen
- Rip Hacksteak nach Anleitung vorbereiten und auf das Salatblatt legen
- Obere Brötchenhälfte mit ca. 30 g Delikant BBQ-Rauch-Sauce bestreichen – zuklappen – fertig!



*auf Vorbestellung

Nach Belieben mit Gewürzgurke oder Zwiebeln verfeinern.

Rezeptvorschläge

Spanische Salsa trifft Mailänder Salami

Zutaten:

Brötchen nach Wahl
 Delikant Spanische Salsa*
 Rucola
 Mailänder Salami*

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Hälften mit Delikant Spanische Salsa bestreichen
- mit Rucola belegen
- Danach die Mailänder Salami fächern und drauflegen - zuklappen - fertig!



Camembert Salami Stulle

Zutaten:

Körnerbrötchen
 Delikant Joghurt-Rahm-
 Aufstrich-Tomate-Basilikum*
 Lollo Bionda,
 Gurke, Tomate, Ei
 Camembert
 Salami

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Brötchen auseinander schneiden
- Beide Brötchenhälften mit Delikant Joghurt-Rahm-Tomate-Basilikum bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda, Gurke, Tomate und Ei auf die untere Brötchenhälfte legen
- Camembert-Scheiben und Salami-Scheiben abwechselnd auf das Brötchen legen - zuklappen - fertig!



Salami-Mozzarella Bagel

Zutaten:

Bagel nach Wahl
 Delikant Tomatencreme*
 Delikant Pesto Genovese*
 Lollo Bionda
 Salamischeiben
 Mozzarellascheiben

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Bagel auseinander schneiden
- Beide Bagelhälften mit Delikant Tomatencreme bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda auf untere Bagelhälfte legen
- Abwechselnd Salami- und Mozzarellascheiben fächerartig auf dem Bagel verteilen
- Mit Pesto Genovese bestreichen - zuklappen - fertig!



Rezeptvorschläge

Oktoberfest-Snack

Zutaten:

Laugenstange
 Delikant Süße Senfcreme*
 Lollo Bionda
 Leberkäse in Scheiben
 Delikant Farmersalat*

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Laugenstange auseinander schneiden
- Beide Hälften mit Delikant Süße Senfcreme bestreichen
- Salatblatt Lollo Bionda drauflegen
- Danach Leberkäsescheiben fächern
- Mit Farmersalat verfeinern – zuklappen – fertig!



Laugenbrezel Dijoncreme & Leberkäse

Zutaten:

Laugenbrezel
 Delikant Dijoncreme*
 Hein Leberkäse-Scheiben*
 Salatblatt
 Tomatenscheiben

*auf Vorbestellung!!

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Laugenbrezel auseinander schneiden
- beide Seiten mit Dijoncreme bestreichen
- auf die untere Hälfte den Salat und die Tomatenscheiben legen
- danach die Leberkäse-Scheibe drauflegen – zuklappen – fertig!



Schinken küsst Aprikosen-Rosmarincreme

Zutaten:

Laugenbrötchen
 Delikant Aprikosen-Rosmarin-Aufstrich*
 Salat Lollo Bionda
 Schwarzwälder Schinken

*auf Vorbestellung

Beschreibung:

- Laugenbrötchen auseinander schneiden
- beide Hälften mit Delikant Aprikosen-Rosmarin-Aufstrich bestreichen
- auf die untere Hälfte das Salatblatt legen
- danach den Schwarzwälder Schinken fächern und drauflegen – zuklappen – fertig!



Anleitung

Wrap mit Curry-Huhn Füllung



1 Tortillafladen bis in die Ränder dünn mit Margarine bestreichen, dann $\frac{3}{4}$ des Randes zusätzlich mit Schmand einstreichen. Curry-Huhn-Ananas-Füllung mit einem Eisportionierer draufgeben.



2 Die Curry-Huhn-Ananas-Füllung mit dem Spachtel so verteilen, dass sich ein Rechteck bildet, welches näher am unteren als am oberen Rand liegt. Mit ein wenig Übung gelingt dieses mit vier Spachtelstrichen.



3 Salatmischung gleichmäßig auflegen. Die Ränder einklappen und am Schmand festdrücken.



4 Untere Seite des Fladen nehmen und über die gesamte Füllung ziehen. Fladen hinter der Füllung mit allen Fingern und maximaler Spannung eindrehen. Wraprolle bis zum Anschnitt auf der Klebekante in der Kühlung liegen lassen.



5 Wraprolle zuerst mit den Aufstellern versehen und dann mit einem scharfen Messer diagonal in zwei gleich große Stücke schneiden.



Wrapfladen



Bezeichnung	Weizentortilla 30 cm TK
Art.Nr.	360093
Gebinde	5 x 10 Stck



Bezeichnung	Vollkornortilla 30 cm TK
Art.Nr.	360094
Gebinde	5 x 10 Stck

Elsässer Flammkuchen

Zutaten:

Weizentortilla 30cm
oder Vollkornortilla 30cm
Delikant Elsässer
Rahmaufstrich*
Frühlingszwiebeln

Beschreibung:

- Tortilla mit Delikant Elsässer Rahmaufstrich bestreichen
- Bei 200°C 8 min. backen
- Frühlingszwiebel schneiden und Röllchen darauf verteilen – fertig!



*auf Vorbestellung

Curry-Huhn Wrap

Zutaten:

Weizentortilla 30 cm
oder Vollkornortilla 30 cm
Delikant Curry-Huhn-Ananas
Füllung*
Schmand
Eisbergsalat geschnitten
Paprikastreifen rot

Beschreibung:

- Wrap am Rand mit Schmand bestreichen
- Dann ca. 110g Delikant Curry-Huhn-Ananas Füllung darauf verteilen
- Eisbergsalat mittig auf den Wrap legen
- Paprikastreifen auf die Mitte vom Eisbergsalat legen
- Wrap einrollen, in einen Wrap-Bag packen
- Mittig schräg durchschneiden – fertig!



*auf Vorbestellung

1 Schälchen Curry-Huhn-Ananas Füllung = 8 VE

Ketchup & Co.



Bezeichnung	Portions-Mayonnaise 50 %
Art.Nr.	045007
Gebinde	100 x 20 g



Bezeichnung	Salat-Mayonnaise Flasche 50 %
Art.Nr.	045010
Gebinde	800 ml



Bezeichnung	Mayonnaise Homann Eimer
Art.Nr.	370391
Gebinde	10 kg



Bezeichnung	Portions-Remoulade
Art.Nr.	045008
Gebinde	100 x 20 g



Bezeichnung	Remoulade 50 % Hamker Flasche
Art.Nr.	350747
Gebinde	875 ml



Bezeichnung	Remoulade Hamker Eimer
Art.Nr.	370390
Gebinde	5 kg



Bezeichnung	Portions-Senf
Art.Nr.	045014
Gebinde	150 x 10 ml



Bezeichnung	Senf Flasche
Art.Nr.	045009
Gebinde	1 Liter



Bezeichnung	Senf Eimer
Art.Nr.	045015
Gebinde	10 kg



Bezeichnung	Portions-Ketchup
Art.Nr.	045013
Gebinde	50 x 20 ml



Bezeichnung	Ketchup Flasche
Art.Nr.	045011
Gebinde	800 ml



Bezeichnung	Ketchup Eimer
Art.Nr.	045016
Gebinde	10 kg

Müsli



Bezeichnung	Joghurt
Art.Nr.	370341
Gebinde	5 kg



Bezeichnung	Quark
Art.Nr.	369680
Gebinde	5 kg



Bezeichnung	Muh H-Milch 1,5 % Drehverschluss
Art.Nr.	370425
Gebinde	12 x 1 Liter



Bezeichnung	Muh H-Milch 3,5 % Drehverschluss
Art.Nr.	370426
Gebinde	12 x 1 Liter

Joghurt Müsli Becher

Dafür werden benötigt:

- Clear Cup Becher 0,3 l
- Einsatz für Clear Cup Becher
- Clear Cup Deckel ohne Loch
- Joghurt, nach Belieben verfeinert mit Honig
- Müsli nach Wahl



Rezepte

Joghurt-Fruchtbecher

Dafür werden benötigt:

- Clear Cup Becher 0,2 l
- Einsatz für Clear Cup Becher
- Clear Cup Deckel ohne Loch
- Joghurt
- Fruchtpüree



Eiskaffee

Dafür werden benötigt:

- Clear Cup Becher 0,4 l
- Clear Cup Deckel mit Loch
- Crashed Ice oder Eiswürfel
- Kalter Kaffee
- Sahne



Früchtebecher

Dafür werden benötigt:

- Clear Cup Becher 0,5 l
- Clear Cup Deckel ohne Loch
- Geschnittenes Obst nach Wahl



Verpackungen



Bezeichnung	Wrap-Bag
Art.Nr.	474200
Gebinde	500 St.



Bezeichnung	Brot Schnitten-Bag
Art.Nr.	474205
Gebinde	500 St.



Bezeichnung	Banderole „Veggie“
Art.Nr.	474210
Gebinde	2500 St.



Bezeichnung	Flachbeutel „Lust auf Snack“
Art.Nr.	474307
Gebinde	2000 St.



Bezeichnung	Snack Wrap Becher
Art.Nr.	555913
Gebinde	1500 St.



Bezeichnung	US Clear Cup 200 ml
Art.Nr.	555932
Gebinde	1000 St.



Bezeichnung	US Clear Cup 300 ml
Art.Nr.	555930
Gebinde	1000 St.



Bezeichnung	US Clear Cup 400 ml
Art.Nr.	555933
Gebinde	1000 St.



Bezeichnung	US Clear Cup 500 ml
Art.Nr.	555935
Gebinde	1000 St.



Bezeichnung	US Clear Cup Einsatz 100 ml
Art.Nr.	555937
Gebinde	1000 St.

Verpackungen



Bezeichnung	Domedeckel ohne Loch für Clear Cup
Art.Nr.	555931
Gebinde	1000 St.



Bezeichnung	Domedeckel mit Loch für Clear Cup
Art.Nr.	555934
Gebinde	1000 St.



Bezeichnung	Sandwichbox
Art.Nr.	487652
Gebinde	840 St.



Bezeichnung	Salatschale mit Deckel 750 ml
Art.Nr.	487613
Gebinde	400 St.



Bezeichnung	Salatschale mit Deckel 1000 ml
Art.Nr.	487614
Gebinde	300 St.



Bezeichnung	Dressingbecher 100 ml
Art.Nr.	555990
Gebinde	100 St.



Bezeichnung	Deckel für Dressingbecher
Art.Nr.	555991
Gebinde	100 St.

Verpackungen



Bezeichnung	Suppenbehälter geschäumt 460 ccm
Art.Nr.	474425
Gebinde	600 St.



Bezeichnung	Deckel für Suppenbehälter geschäumt 460 ccm
Art.Nr.	474426
Gebinde	600 St.



Bezeichnung	Gebäcktransportkarton 64 x 40 x 8,5 cm
Art.Nr.	486051
Gebinde	25 St.



Bezeichnung	„2er“ Chinet-Becherhalter
Art.Nr.	555908
Gebinde	650 St.



Bezeichnung	„4er“ Chinet-Becherhalter
Art.Nr.	555914
Gebinde	300 St.



Bezeichnung	Holzgabel
Art.Nr.	555971
Gebinde	1500 St.



Bezeichnung	Papier-Trinkhalme schwarz
Art.Nr.	553071
Gebinde	150 St.



Bezeichnung	Papier-Trinkhalme bunt
Art.Nr.	553077
Gebinde	150 St.

Wichtige Telefonnummern:

Geschäftsleitung

Michael Frese -49

Auftragsannahme Trockendienst

Trockendienst -92

Bestell-Fax -59

info@jung-und-schmitt.de

Einkauf Trockendienst

Elmira Papracanin -19

Henrike Frese -33

Marvin Eckert -37

Pia Frömel -38

Buchhaltung

Janina Hetzel -15

Sonia Fischer -50

Christine Krutsch -51

Fragen zum Snackbereich

Sandra Philippi -67

Frischdienst-Lagerleitung & Einkauf

Marcus Behnsen -46

Frischdienst-Innendienstleitung & Einkauf

Elke Reiß -41

Frischdienst Außendienst

Holger Griebler 0151 - 14119893

Cengiz Bayram 0171 - 2465328

Marc Hofmann 0171 - 8908260

Markus Spegg 0151 - 74557717

Michael Striehl 0173 - 3281883

Wolfgang Weeber 0151 - 2523960

Auftragsannahme-Frischdienst

Frischdienst -91

Bestell-Fax -40

frischdienst@jung-und-schmitt.de

Maschinenabteilung

Rene Hornung (Leiter) -73

Bestell - Fax -80

maschinen@jung-und-schmitt.de

Jung & Schmitt GmbH Nachf.

Frankfurter Straße 58

61137 Schöneck

Fon 0 6187-95 09-91

Fax 0 6187-95 09-40

Vertriebs- und Logistikzentrum

Hans-Geiger-Str. 13

67661 Kaiserslautern

Fon 0 6301-3202-0

Fax 0 6301-3202-12

E-Mail verkauf-kl@jung-und-schmitt.de

web www.jung-und-schmitt.de

www.patissa.de

