



SNACKS – CATALOGUE 2011

Ref.: 60000



D: Aloe Vera-Shrimp Fühlingsrolle, vorfritiert, 20 g.
EN: Aloe vera shrimp spring roll, pre-fried, 20g.
ES: Rollito de langostino-aloe vera, prefrito, 20g.
FR: Rouleau de crevette et aloe vera, préfrit, 20g.
P: Crepe de camarão e aloe vera, pré frito, 20g.
I: Involcini di gamberetti-aloe vera, prefritti, 20g.
NL: Aloe Vera garnalen loempia's, voorgebakken 20g.

Master:
10x1kg



Inner:
1kg (50pcs +/- 2)

180°C
15 min.

175°C
2-3 min.

Ref.: 60001



D: Samosa grünes Curry, vorfritiert, 20g.
EN: Green curry samosa, pre-fried, 20g.
ES: Samosa curry verde, prefrita, 20g.
FR: Samosa curry vert, préfrit, 20g.
P: Chamuça verde, pré frito, 20g.
I: Samosa curry verde, prefritti, 20g.
NL: Samosa groene curry, voorgebakken, 20g.

Master:
10x1kg



Inner:
1kg (50pcs +/- 2)

180°C
15 min.

175°C
2-3 min.

Ref.: 60002



D: Mini-Dim Sum, vorfritiert, Mix 5-fach, 5x10g.
EN: Mini dimsum, pre-fried, 5 x 10g.
ES: Mini dimsum, prefrito, 5 x 10g.
FR: Mini dimsum, préfrit, 5 x 10g.
P: Mini dimsum, pré-frito, 5 x 10g.
I: Mini dimsum, prefrito, 5 x 10g.
NL: Mini dimsum, voorgebakken, 5 x 10g.

Master:
10x1kg



Inner:
1kg (20x5pcs +/- 2)

180°C
15 min.

175°C
2-3 min.

Ref.: 60003



D: Teigbeutel gefüllt mit Garnelen, vorgebacken, 15g.
EN: Money bag shrimps, pre-fried, 15g.
ES: Monedero de langostino, prefrito, 15g.
FR: Crevette en portefeuille, préfrits, 15g.
P: Trouxinha de marisco, pré-frita, 15g.
I: Fagottino di pesce, prefritto, 15g.
NL: Beursjes met garnelen, voorgebakken, 15g.

Master:
10x1kg



Inner:
1kg (67 pcs +/-2)

180°C
15 min.

175°C
2-3 min.

Ref.: 60004



D: Money Bag Gemüse, vorgebacken, 15g.
EN: Money bag vegetable, pre-fried, 15g.
ES: Monedero vegetal, prefrito, 15g.
FR: Médaillon de légumes, préfrit, 15g.
P: Trouxinha de legumes, pré-frita, 15g.
I: Fagottino di verdure, prefritto, 15g.
NL: Vegetarisch beursje, voorgebakken, 15g.

Master:
10x1kg



Inner:
1kg (67 pcs +/-2)

180°C
15 min.

175°C
2-3 min.



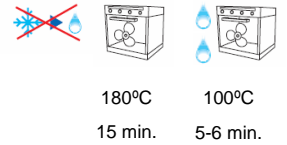
Ref.: 60005



D: Zucchini-Shrimp-Röllchen, 15 g.
EN: Zucchini shrimp roll, 15g.
ES: Rollo de calabacín con langostino, 15g.
FR: Rouleau de courgette et crevette, 15g.
P: Rolo de camarão e courgette, 15g.
I: Involtini di gamberetti e zucchini, 15g.
NL: Zucchini garnalen rolletje, 15 g.

Master:
10x1kg

Inner:
1kg (67 pcs +/-2)



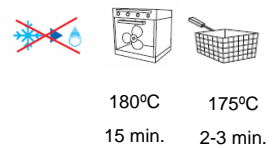
Ref.: 60006



D: Panierte Shrimps, vorgebacken, 20g.
EN: Breaded shrimp, pre-fried, 20g.
ES: Langostino empanado, prefrito, 20g.
FR: Crevette panée, préfrite, 20g.
P: Camarao empanada, pré-frito, 20g.
I: Gambero impanato, prefritto, 20g
NL: Gepaneerde garnalen, voorgebakken, 20g.

Master:
10x1kg

Inner:
1kg (50pcs +/- 2)



Ref.: 60007



D: Shrimp-Tüte, vorfritiert, 20g.
EN: Shrimp cone, pre-fried, 20g.
ES: Cono de marisco, prefrito, 20g.
FR: Cône de crevettes, préfrit, 20 g.
P: Cone de camarão, pré frito, 20g.
I: Coni di gamberetti, prefritti, 20g.
NL: Garnalencone, voorgebakken, 20g.

Master:
10x1kg

Inner:
1kg (50pcs +/- 2)



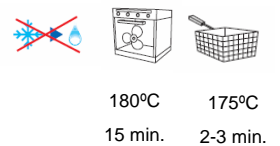
Ref.: 60009



D: Gemüse Sticks, vorfritiert, 15 g.
EN: Vegetable stick roll, pre-fried, 15g.
ES: Palito vegetal, prefrito, 15g.
FR: Batonnet de légumes, préfrit, 15g.
P: Palitinho vegetal, pré-frita, 15g.
I: Bastoncino di verdure, prefritto, 15g.
NL: Vegetarische staaf, voorgebakken, 15g.

Master:
10x1kg

Inner:
1kg (67 pcs +/-2)



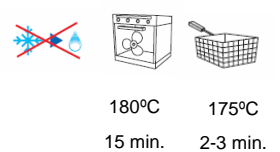
Ref.: 60010



D: Frühlingsrollen mit Gemüse mini, vorgebacken, 10g
EN: Vegetable spring roll, pre-fried, 10g.
ES: Rollito primavera vegetal, prefrito, 10g.
FR: Rouleau de printemps végétal, préfrit, 10g.
P: Rolo de primavera vegetal, pré-frito, 10g.
I: Involtino primavera alle verdure, prefritto, 10g
NL: Loempia's Vegetarisch, voorgebakken, 10g.

Master:
10x1kg

Inner:
1kg (100 pcs +/-2)



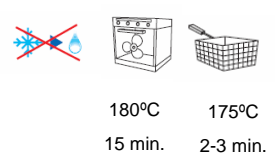
Ref.: 60011



D: Garnele im Frühlingsrollenteig, vorgebacken, 15g.
EN: Shrimp pastry spring roll, pre-fried, 15g.
ES: Rollo de langostino, prefrito, 15g.
FR: Rouleau de crevette, préfrit, 15g.
P: Rolo de camarao, pré-frito, 15g.
I: Involtino di gamberi, prefritto, 15g.
NL: Garnalenrol, voorgebakken, 15g.

Master:
10x1kg

Inner:
1kg (67 pcs +/-2)





Ref.: 60012



D: Garnelen im Kartoffelmantel, vorgebacken, 20g.
EN: Potato shrimp, pre-fried, 20g.
ES: Langostino envuelto en patata, prefrito, 20g.
FR: Crevette en pomme de terre, préfrite, 20g.
P: Camarão envolto em batata, pré frito, 20g.
I: Gamberetti avvolti con patate, prefritti, 20g.
NL: Garnalen in een aardappeljasje, voorgebakken, 20 g.

Master:
10x1kg



Inner:
1kg (50pcs +/- 2)

180°C

175°C

15 min.

2-3 min.

Ref.: 60014



D: Shrimps in Kokosnusspanade 12,5g.
EN: Coconut breaded shrimp, pre-fried, 12,5g.
ES: Langostino empanado con coco, prefrito, 12,5g.
FR: Crevette panée avec noix coco, préfrite, 12,5g.
P: Camarão panado com coco, pré frito, 12,5g.
I: Gamberetti impanati con cocco, prefritti, 12,5g.
NL: Garnalen in een kokosjasje, voorgebakken, 12,5g.

Master:
10x1kg



Inner:
1kg (80 pcs +/- 2)

180°C

175°C

15 min.

2-3 min.

Ref.: 61000



D: Kartoffelblume mit Pilzen, gratiniert, vorgebacken, 90g.
EN: Potato flower mushroom, cooked au gratin, prec., 90g.
ES: Flor de patata con setas, gratinada, precocinada, 90g.
FR: Fleur de pomme de terre champign., gratin., préc., 90g.
I: Fior di sformatino di patate con funghi, grat, prec.90g
NL: Aardappelrozet met champignon topping, voorgeb. 90g.

Master:
6x1.08kg



Inner:
1.08kg (12 pcs)

150°C

15-20 min.

Ref.: 61001



D: Kartoffelblume (Kartoffelzuber.), grat., vorgeb., 90g.
EN: Potato flower, cooked au gratin, precooked, 90g.
ES: Flor de patata, gratinada, precocinada, 90g.
FR: Fleur de pomme de terre, gratinée, précuite, 90g.
I: Fior di sformatino di patate, gratinato, precotto, 90g
NL: Aardappelrozet, gratin, voorgegaard, 90g.

Master:
6x1.08kg



Inner:
1.08kg (12 pcs)

150°C

15-20 min.

Ref.: 10001



D: Hähnchenspieß Yakitori, 25g.
EN: Chicken yakitori stick, 25g.
ES: Brocheta pollo yakitori, 25g.
FR: Brochette de poulet yakitori, 25g.
P: Espetada de frango yakitori, 25g.
I: Spiedino di pollo yakitori, 25g.
NL: Spies kip yakitori, 25g.

Master:
15x1kg



Inner:
1kg (40 pcs)

220°C

800 W

5-6 min.

30-45 sec.

Ref.: 10002



D: Hähnchenspieß Tandoori, 25g.
EN: Chicken tandoori stick, 25g.
ES: Brocheta pollo tandoori, 25g.
FR: Brochette de poulet tandoori, 25g.
P: Espetada de frango tandoori, 25g.
I: Spiedino di pollo tandoori, 25g.
NL: Spies kip tandoori, 25g.

Master:
15x1kg



Inner:
1kg (40 pcs)

220°C

800 W

5-6 min.

30-45 sec.



Ref.: 10003



D: Hähnchenspieß Zwiebel-Paprika, 25g.
EN: Chicken bell-pepper stick, 25g.
ES: Brocheta pollo-cebolla-pimientos, 25g.
FR: Brochette de poulet-oignon-poivrons, 25g.
P: Espetada de frango-cebola-pimentos, 25g.
I: Spiedino di pollo, cepolla e peperoni, 25g.
NL: Spies kip-uien-paprika, 25g.

Master:
15x1kg



Inner:
1kg (40 pcs)

220°C

800 W

5-6 min.

30-45 sec.

Ref.: 10004



D: Hähnchen - Ananas - Spieß, 25g.
EN: Chicken pineapple stick, 25g.
ES: Brocheta pollo - piña, 25g.
FR: Brochette de poulet - ananas, 25g.
P: Espetada de frango - ananás, 25g.
I: Spiedino di pollo con ananas, 25g.
NL: Spies kip - ananas, 25g.

Master:
15x1kg



Inner:
1kg (40 pcs)

220°C

800 W

5-6 min.

30-45 sec.

Ref.: 10005



D: Hähnchenspieß Yakitori - MINI, 20g.
EN: Chicken yakitori stick - MINI, 20g.
ES: Espetada de frango yakitori - MINI, 20g.
FR: Brocheta pollo yakitori - MINI, 20g.
P: Brochette de poulet yakitori - MINI, 20g.
I: Spiedino di pollo yakitori - MINI, 20g.
NL: Spies kip yakitori - MINI, 20g.

Master:
15x1kg



Inner:
1kg (50 pcs)

220°C

800 W

5-6 min.

30-45 sec.

Ref.: 10006



D: Hähnchenspieß Zwiebel-Paprika - MINI, 20g.
EN: Chicken bell-pepper stick - MINI, 20g.
ES: Brocheta pollo-cebolla-pimientos - MINI, 20g.
FR: Brochette de poulet-oignon-poivrons - MINI, 20g.
P: Espetada de frango-cebola-pimentos - MINI, 20g.
I: Spiedino di pollo, cepolla e peperoni - MINI, 20g.
NL: Spies Kip-uien-paprika - MINI, 20g.

Master:
15x1kg



Inner:
1kg (50 pcs)

220°C

800 W

5-6 min.

30-45 sec.

Ref.: 10007



D: Hähnchen-Ananas-Spieß - MINI, 20g.
EN: Chicken pineapple stick - MINI, 20g.
ES: Espetada de frango-ananás - MINI, 20g.
FR: Brocheta pollo-piña - MINI, 20g.
P: Brochette de poulet-ananas - MINI, 20g.
I: Spiedino di pollo con ananas - MINI, 20g.
NL: Spies kip-ananas - MINI, 20g.

Master:
15x1kg



Inner:
1kg (50 pcs)

220°C

800 W

5-6 min.

30-45 sec.