

Feine Kost – bequem bestellt

Die handwerkliche Herstellung von bestem Fleisch und bester Wurst erfordert Wissen, Zeit und Erfahrung. Gut, wenn sich der Fleischermeister auf seine Kernkompetenz konzentrieren kann. Feinkost und Antipasti bereichern das Angebot, müssen aber nicht selbst produziert werden.

Kunden lieben Abwechslung. Nicht nur wechselnde Fleisch- und Wurstangebote sind gefragt, auch Antipasti, Feinkostsalate, Fischspezialitäten und Zusatzartikel wie Soßen gehören in eine gut sortierte Bedientheke. Ob selbst produziert oder zugekauft, ein breites Angebot lockt Käufer und kurbelt den Umsatz an.

Antipasti als Appetit-Happen gibt es in vielen Varianten in praktischen Gläsern. Im Trend sind auch Feinkostsalate, mit oder ohne Fleisch. Auch mit dem richtigen Angebot an aktuellen Fischspezialitäten können Fleischereien bei ihren Kunden Pluspunkte sammeln.

An der Auswahl scheitert es nicht, viele Hersteller helfen auch bei der Zusammenstellung des Sortiments. Wichtig ist vor allem die Qualität der Produkte. Gute Rohstoffe, frische Verarbeitung und bewährte Rezepturen sorgen für die nötige Geschmacksgarantie. Neuheiten in der Bedientheke finden schnell Abnehmer mit ansprechender Präsentation, guter Beratung und kleinen Kostproben.

Zur Abwechslung einen Fisch oder Antipasti als Vorspeise zu leckerer Saltimbocca alla romana? Wir zeigen eine kleine Auswahl an feiner Kost.

Frisch aufgespießt

Seit mehr als 50 Jahren steht Kugler Feinkost, Parsdorf, für Köstlichkeiten aus Kartoffeln, Nudeln, Fleisch, Wurst, feinsten Heringshappen und Meeresfrüchten. Damit lassen sich auch die unterschiedlichsten Geschmacksvorlieben der Kunden erfüllen. Die raffinierte Zubereitung mit ausgesuchten Zutaten haben aber alle Köstlichkeiten gemeinsam.

Die Produktentwickler kreieren die Produkte nach neuesten Erkenntnissen von Wissenschaft und Technik



Die Antipasti-Spieße werden in traditioneller Handarbeit täglich frisch zubereitet.

Kugler

und immer unter der Einbeziehung der Risikoanalyse nach HACCP – und das auf hohem IFS-Level.

Die verschiedenen italienischen Vorspeisen wie gefüllte Peperoni mit Frischkäse oder der Antipasti-Mix werden in traditioneller Handarbeit täglich frisch zubereitet und laut Hersteller noch mit der Hand aufgespießt. Ebenfalls im Kugler-Angebot sind Krautsalat, Cole Slaw und mediterrane Nudelsalat.

Gelb und fruchtig

LaSelva Bio-Feinkost, Gräfelfing, hat seit Beginn des Jahres eine Tomatensoße aus gelben, italienischen Bio-Tomaten im Angebot. Fein gestückelt und naturbelassen genießt man die Tomaten in der neuen Polpa mit dem Namen „Pomi d’oro“. Die „Goldäpfel“ waren die Vorgänger der heute weit verbreiteten, roten Traditionstomate in Italien.

Die „Polpa di pomodoro giallo“ gibt es in einer 425-g-Glasflasche. Die aromatisch-fruchtige Polpa ist eine gute Abrundung für starke Zutaten wie Chili, Speck oder für süß-saure Gerichte. Geschmacklich harmonisiert sie auch mit Fisch und Meeresfrüchten.

Frische Fische

Mit aktuellen Fischspezialitäten können Fleischereien bei ihren Kunden punkten. Grossmann Feinkost, Reinbeck, achtet auf Qualität, Frische und appetitliche Optik.



Die gestückelte Tomatenpolpa ist ein aromatisch-fruchtiges Basisprodukt ohne Salz und ideal für farbenfrohe Kreationen.

LaSelva



Rote Bete und Apfel verleihen dem Heringssalat eine appetitliche, frische Farbe.

Grossmann

Verschiedene Rezepturen sorgen für Abwechslung und Genuss. So wie bei den beiden neuen Heringssalaten des Herstellers. Für die pikanten Heringshappen mit Chili werden feine Heringsfilets aus nachhaltiger MSC-zertifizierter Fischerei veredelt. In große appetitliche Happen geschnitten und mit Paprika- und Zwiebelstreifen in einem feinen Chili-Dressing angemacht, entwickelt der Fisch eine leicht würzige Schärfe. Beim Heringssalat Rote Bete werden die Heringshappen mit Rote-Bete-Streifen und Apfelstücken zubereitet. Verfeinert wird der Salat mit einer leichten Vinaigrette mit Kürbiskernen. Die Produkte sind im 1,5- oder 1-kg-Gebinde abgefüllt.

Die Riesengarnelen werden in vielen verschiedenen Variationen täglich frisch produziert. Bei den Riesengarnelen in Cocktailsauce werden die Garnelen in einer klassischen Cocktailsauce mit feiner Cognac-Note und Blatt Petersilie zubereitet.

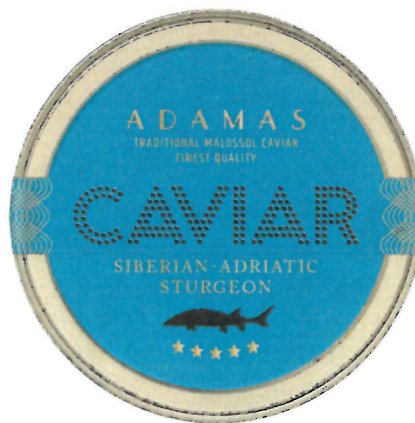
Feinkost Kaviar

Der Feinkost- und Weinhändler Di Gennaro, Stuttgart, bietet neben ausgewählten italienischen Salami-, Schinken- und Käsespezialitäten

auch ein breites Sortiment an Antipasti- und Feinkostartikeln – für die Theke ebenso wie für die Selbstbedienung.

Alle Produkte stammen von Familienbetrieben, die auf natürliche Zutaten und handwerkliche Fertigung setzen. Im Fokus stehen vor allem die Spezialitäten der Eigenmarke „Selezione Di Gennaro“.

In der Produktgruppe „Eingelegtes Gemüse“ führt Di Gennaro zahlreiche Gemüse-Variationen, saisonal von Hand geerntet und noch erntefrisch im Glas in natives Olivenöl eingelegt (200 ml, 1.700 ml, 3.100 ml). So behalten sie ihren natürlichen Geschmack, ihre Saftigkeit und ihre leuchtende Farbe. Darunter Artischocken, getrocknete Tomaten oder Zwiebeln aus Apulien ebenso wie aromatische Taggiasche-Oliven von der ligurischen Küste.



Für besondere Anlässe dürfen es auch mal Kaviarperlen sein.

Di Gennaro

Aus dem Gemüse entstehen zudem Aufstriche, klassische Bruschetta oder tischfertige Saucen (auch für Pasta). Apropos Pasta: Frische Eierteigspezialitäten gibt es gleich mit dazu. Seien es vegetarische Sorten wie Ravioloni con Pecorino Toscano DOP e pere in der 250-g-Schale oder formschöne Treccie unterschiedlich gefüllt in der KG-Schale.

Und wer seinen Kunden – auch zu besonderen Anlässen – noch eine Delikatesse mit auf den Weg geben möchte, der findet bei Di Gennaro die edlen Kaviarperlen der Stör-Pioniere von Adamas (Lombardei) aus Voralpenfrischwasseraufzucht.

Fruchtige Saucen für feine Gaumen

In der „Cassis Sauce mit Tasmanischem Bergpfeffer“ von Wolfram Berge, Nümbrecht, trifft die süß-herbe Beere auf würzigen Bergpfeffer. Der wildwachsende Pfeffer aus den Regenwaldgebieten Tasmaniens im Südwesten Australiens ist eine kulinarische Rarität mit fruchtiger Süße und aromatischer Schärfe. Die Feinkostsauce kann warm zu Gegrilltem, Wild, Lamm oder kalt zu Pasteten und Fleischplatten serviert werden. Sie wird ohne Farb- und Aromastoffe und ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe nach originalen Rezepturen von Wolfram Berge hergestellt, von Hand gerührt und in kleinen Chargen abgefüllt.

Die Cumberland Sauce ist eine traditionelle englische Sauce, die ihren Ursprung in der Grafschaft Cumberland hat. Wolfram Berge verwendet für die Zubereitung ausgewählte Bitterorangen. Die sonnenverwöhnten Früchte werden sorgsam gewaschen, bevor per Hand die Orangen-Zesten abgerieben werden. Eine geheime Rotwein-Zutat sorgt für eine extra Geschmacksnote. Die Cumberland Sauce ist der ideale Begleiter zu Wildgerichten, Geflügel, kalten Speisen und Gegrilltem. Die klassische Würzsauce (auch Tafelsauce) wird vornehmlich kalt zu Schinken, Wild, Rind- oder Lammfleisch und Pasteten sowie zu gebackenem Camembert gereicht.

Kerstin Mock



Die Cumberland Sauce verfeinert auch Bratkartoffeln mit Speck und Fondue.

Wolfram Berge