

# KOCHKUNST

Jetzt wird es Wild!



## Hauptgericht

Art.-Nr.	Artikel	Gebinde
1	<b>Hirschedelgulasch</b> ca. 30-40 g / Würfel, aus Blatt ohne Wade, vakuumverpackt, TK	4 x 2,5 kg/Karton
2	<b>Hirscheule mit Knochen</b> NZL, vakuum verpackt, ca. 7-12 kg / Stück, 2-3 Stück/Karton, TK	20 - 30 kg/Karton
3	<b>Hirscheule mit Knochen</b> Europa, vakuum verpackt, 7-12 kg/Stk, 2-3 Stück/Karton TK	20 - 30 kg/Karton
4	<b>Hirscheule ohne Knochen</b> mit Wade, NZL, vakuum verpackt, 2 - 3 Stk, ca. 5-10 kg / Stück, TK	15 - 25 kg/Karton
5	<b>Hirscheule 4er Schnitt</b> NZL, mit Silberhaut, vakuum verpackt, 1 - 4 Sets, ca. 0,5-5kg / Stück, TK	8 - 20 kg/Karton
6	<b>Rehkeule mit Knochen</b> Europa, vakuum verpackt, 3 - 4 Stück, ca. 1,3 - 2,5 kg./Stück, TK	5 - 9 kg/Karton
7	<b>Rehrücken mit Knochen</b> Europa, bis 11 Rippen, vakuum verpackt, 4 Stück, Ca. 1,3 - 2,5 kg./Stück, TK	7 - 10 kg/Karton
8	<b>Wildschweinkeule mit Knochen</b> Europa, vakuum verpackt, 2 - 4 Stück, Ca. 3 - 8 kg/Stück TK	10 - 20 kg/Karton
9	<b>Wildschweinkeule ohne Knochen</b> Europa, vakuum verpackt, 3 - 6 Beutel, ca. 2,4-6,0kg kg/Stück, TK	15 - 20 kg/Karton
10	<b>Wildenten</b> Frankreich, bratfertig, eine gefarmte Wildente, cryovac, einzeln ausgezeichnet, TK	10 x ca. 950 - 1050 g/Karton
11	<b>Fasan bratfertig</b> Großbritannien, bratfertig, einzeln im Tray, am Stück ausgezeichnet, TK	10 x ca. 900 - 1000 g/Karton
12	<b>Wildhasenkeulen mit Knochen</b> ungespickt, original Argentinien, Wohlsmekendes, rotbraunes Fleisch, in der Wildküche sehr geschätzt, TK	700 - 900 g/Karton

*Immer mehr Feinschmecker begeistern sich für das zarte und aromatische Wildfleisch. So etwas Edles wie Reh oder Hirsch muss nicht nur den festlichen Gelegenheiten vorbehalten sein. Denn jetzt ist genau die richtige Zeit, um sich diese unvergleichliche Gaumenfreunde zu gönnen - klassisch oder auf moderne Art. Sprechen Sie Ihren kompetenten GAFATEAM Großhändler an.*

# GARNIEREN SIE IHR **WILD RICHTIG!**



## [MENÜTIPP]

### Hirschgulasch

#### Zutaten

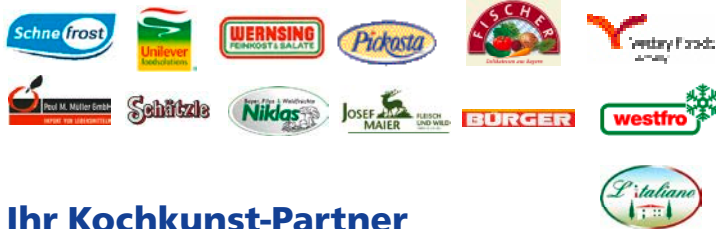
800 g Gulasch vom Hirsch	125 ml Rotwein
50 g Butter	Brühe
50 g Speck, fett	Gin
2 Zwiebeln	6 Körner Wacholderbeeren
500 g Champignons oder andere Pilze	2 Lorbeerblätter
	5 EL saure Sahne
	Pfeffer

#### Zubereitung

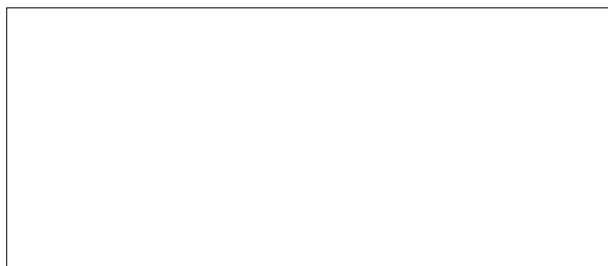
Eine schöne Scheibe Speck in Butter wenden und das Fett auslassen, herausnehmen. Das Fleisch scharf anbraten, pfeffern, herausnehmen, Zwiebeln glasig dünsten, Champignons in Scheiben (oder Waldpilze) dazu geben und dünsten. Das Fleisch zurück in den Topf geben. Mit Rotwein löschen, mit Brühe aufgießen. Eine Stunde köcheln lassen. Mit saurem Rahm binden, mit einem Gläschen Gin am Ende abschmecken. Vorsicht mit dem Salz! Da Speck und Brühe verwendet wird, ist Salz in den meisten Fällen überflüssig. Auf jedem Fall erst am Ende salzen. Dazu passen Spätzle oder Kartoffelknödel.

Art.-Nr.	Artikel	Gebinde
29	<b>Zimtstern-Eis</b> Winterliche Zimt-Eiscreme mit fruchtigem Apfelsorbet-Kern, 80 ml	8 x 16 Stück/Karton
30	<b>Bratapfel-Eis</b> Winterliches Eis - Apfel und Vanilleeis mit einem Kern aus Haselnüssen, Äpfeln und Rosinen. Abgestreut mit Amaretto-Bröseln und Mandelplättchen, 130 ml	12 Stück/Karton
31	<b>Tannenbaum-Eis</b> Marzipan-Eiskrem mit kakao-haltiger Fettglasur überzogen, 85 ml.	8 x 16 Stück/Karton

## Unsere Partner



## Ihr Kochkunst-Partner



Art.-Nr.	Artikel	Gebinde
13	<b>Williams Christ Birne</b> 1/2 Frucht, leicht gezuckert, sorte Williams-Christ, Ursprung Spanien/Italien, ATG 460 g	12 x 850 ml/Karton
14	<b>Williams Christ Birne</b> 1/2 Frucht, leicht gezuckert, sorte Williams-Christ, Ursprung Spanien/Italien, ATG 1430 g	6 x 2650 ml/Karton
15	<b>Wildpreiselbeeren</b> TS	3 kg/Dose
16	<b>Spätzle flach</b> hergestellt aus reinem Durum-Hartweizengries und frischen Eiern, hohe Koch- und Formstabilität, große Kochzeitoleranz, extrem lange Warmhaltezeit, goldgelbe Farbe, kernig im Biss, Kochzeit ca. 6-7 Minuten	1 x 5 kg/Karton
17	<b>Eierspätzle „original schwäbisch“</b> mit feinen Saucen, garniert mit Semmelbröseln oder einfach pur: Eierspätzle sind die ideale Beilage zu verschiedenen Gerichten, die Spätzle mit hohem Eianteil überzeugen durch eine optimale Bissfestigkeit und sorgen damit stets für eine perfekte Mahlzeit, TK	1 x 5 kg/Karton
18	<b>Rosmarin-Kartoffeln</b> pikant gewürzte Kartoffelspalten aus Qualitätskartoffeln und herrlich duftendem Rosmarin, in ungehärtetem, 100% pflanzlichem Fett vorgebacken und schnell zuzubereiten, Combidämpfergeeignet, TK	2 x 2,5 kg/Karton
19	<b>Kartoffelklöße</b> 75 g, küchenfertig gewürzte Knödel - lecker & locker, TK	2 x 2,5 kg/Karton
20	<b>Semmelknödel</b> 75 g, küchenfertig gewürzte Knödel - nach bayrischem Hausrezept, TK	2 x 2,5 kg/Karton
21	<b>Mandel Croquettes</b> 10 g, kleine runde Krokettchen in feiner Mandelpanade, hergestellt aus frischem Kartoffelpüree und Gewürzen, schnell anzubereiten	2 x 2,5 kg/Karton
22	<b>Kloßteig</b> frisch	4 x 2,5 kg/Karton
23	<b>Rosenkohl 25/30</b> TK	4 x 2,5 kg/Karton
24	<b>Rotkohl</b> Tafelfertig 5/1 Dose, ATG 3850 g	
25	<b>Pfifferlinge</b> größe ca. 15-33 mm, blanchiert und schockgefrostet abgepackt, TK	5 x 1 kg/Karton
26	<b>Steinpilze „Bayerische Art“</b> in Würfeln geschnitten, gröÙe ca. 2,5 x 2,5 cm, blanchiert und schockgefrostet abgepackt, TK	5 x 1 kg/Karton
27	<b>Waldpilzmischung „4erlei“</b> TK	5 x 1 kg/Karton
28	<b>Wild Sauce „Gourmet-Qualität Instant“</b> Ergiebigkeit: 6 x 7 l	6 x 1 kg/Karton

GAFATEAM

Einkauf-Handel-Marketing GmbH & Co. KG

Ziegelei-Töpker-Str. 10 · 33154 Salzkotten

Tel.: 0 52 58/97 91-0 · Fax: 0 52 58/97 91-55

info@gafateam.de

