

NEWCOMER 2025



IGRO
GROßMARKT

Über uns beziehen - Unsere Eigenmarken in Premium Qualität!

MASTER CHEF EDITION - Authentischer Genuss

Premium-Produkte unterscheiden sich nicht nur in Geschmack und Qualität, sondern bei der Eigenmarke MASTER CHEF EDITION durch zusätzliche Aspekte wie Transparenz, authentische Geschichten rund um Hersteller, Lieferanten und Aufzucht. Die Natur und Umwelt gilt es mit Achtung zu respektieren und so legen wir bei unseren Eigenmarken besonderen Wert auf das Tierwohl. Als erstes Produkt der Premiummarke kam 2016 die Garnele aus den Mangrovenwäldern Vietnams auf den Markt. Vorteil hier ist, dass die Garnelen in einem Ökosystem aufgezogen werden, in welchem sie sich bis zu ihrem Fang wohlfühlen. Bereits im darauffolgenden Jahr wurde das Sortiment um argentinisches Rindfleisch erweitert. Die Rinder leben das ganze Jahr über tiergerecht draußen, was sich positiv auf Geschmack auswirkt. Auch hier ist der Weg von der Zucht bis zur Lieferung lückenlos nachvollziehbar. Seit Sommer 2019 ergänzen außerdem hochwertige Lammprodukte das Sortiment von MASTER CHEF EDITION.



coming soon

Cuisine Noblesse - Weil Qualität entscheidet

Die INTERGAST-Marke CUISINE NOBLESSE ist längst auf dem deutschen Markt etabliert und aus den Regalen unserer Partner nicht mehr wegzudenken. Seit 1991 wird all das geboten, was sie für leckere Gerichte und zufriedene Gäste brauchen. Das breite Portfolio umfasst unter anderem Frische- und Molkereiprodukte, Tiefkühlkost, Trockensortiment und Konserven. So decken die ausgesuchten Produkte alle GV-Sortimentsbereiche ab. Dabei ist es besonders wichtig, die Ansprüche von Kunden an Qualität und Preis zu vereinen. Das gelingt, indem Zutaten sorgfältig ausgewählt und Rezepturen ebenso wie die Herstellung ständig geprüft und optimiert werden.



WIR LIEBEN KÜCHE!



UND DU?

Von Reinigern bis Thermoboxen - Ihre Kitchen Basics

Die neue Non-Food Eigenmarke KITCHEN BASICS zieht ab sofort alles rund um Abwasch, Hygiene, Aufbewahrung und Gastro-Utensilien bei dir ein.

Von Seifen und Reinigern, über Thermoboxen, bis hin zu Brennpasten oder Servietten ist Kitchen Basics der perfekte Partner für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.



ALLES EINE FRAGE DER HALTUNG

PREMIUM-BEEF

AUS DER ARGENTINISCHEN PROVINZ „LA PAMPA“

UNSER
ANSPRUCH.



ANTIKONTINENTISCHER
GENUSS



MASTER CHEF
EDITION



1. DIE RINDER

Nur beste Rinderrassen werden für MASTER CHEF EDITION verwendet und gezüchtet. Das Black sowie Red Angus und das Hereford-Rind sowie Kreuzungen ausschließlich aus den genannten Rassen garantieren eine sehr gute und gleichbleibende Fleischqualität.

2. DIE ZUCHT

Nur erfahrene Gauchos bringen Zuchterfolge. Die Tiere verbringen ihr ganzes Leben unter freiem Himmel in den fruchtbarsten argentinischen Regionen „La Pampa“ und „Buenos Aires“ und fressen ausschließlich Alfalfa, Gräser und Kräuter.

3. DIE SCHLACHTUNG

In den zwei hauseigenen Schlachthöfen von La Anonima werden die Tiere nach 18 bis 24 Monaten mit einem Gewicht von 460–480 kg ohne Stress geschlachtet. Sie werden mindestens 24 Stunden vorher in kleinen Gruppen angeliefert, stehen unter kühlen Corralen und werden an besonders heißen Tagen mit Wasser berieselt. Die behutsame Behandlung der Rinder wirkt sich besonders positiv auf die Qualität des Fleisches aus.

4. DIE QUALITÄT

Für MASTER CHEF EDITION wird nur die beste Ware nach der Schlachtung ausgewählt. Somit erhalten unsere Kunden das allerbeste Fleisch von ausgesuchten Rindern. Das feinfaserige, marmorierte und saftige Fleisch ist äußerst delikat und sehr schmackhaft. Zur Auswahl stehen Filet, Roastbeef, Entrecôte und Hüfte.

5. DIE MENSCHEN

Für unser Fleisch haben wir uns einen erfahrenen Betrieb ausgesucht: Züchter der Tiere ist das Familienunternehmen La Anonima, das bereits 1908 von der Familie Braun im argentinischen Patagonien gegründet wurde. Um die eigenen Ansprüche, absolute Frische und beste Qualität zu garantieren, begannen sie mit der eigenen Rinderzucht und -schlachtung. Hier läuft alles Hand in Hand, im Einklang mit Nachhaltigkeit und Tierwohl.

DIE VORTEILE

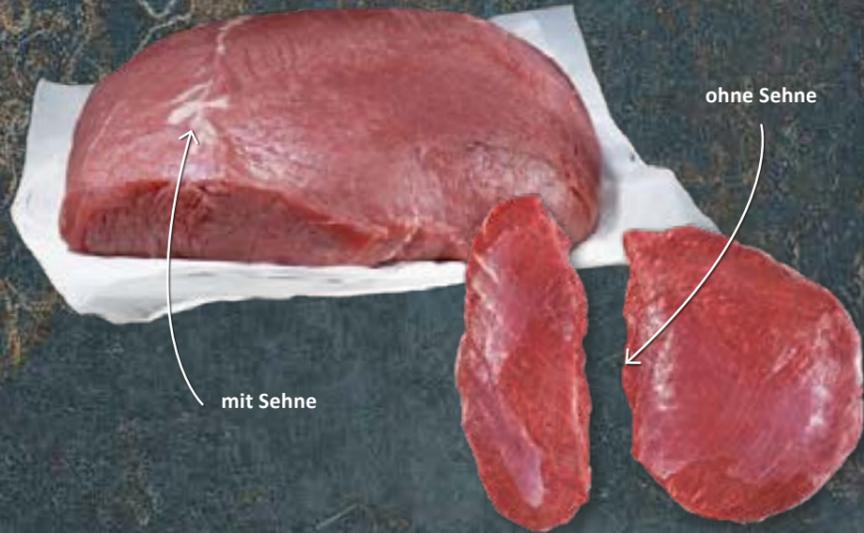
- Beste Rinderrassen garantieren hochwertige Fleischqualität
- Natürliche und tiergerechte Aufzucht in den argentinischen Regionen „La Pampa“ und „Buenos Aires“
- Kurze Muskelfasern sowie eine schöne Marmorierung bieten hervorragenden Geschmack und Zartheit
- Besserer Wareneinsatz durch perfekten Zuschnitt
- Kein Einsatz von künstlichen Hormonen



MASTER CHEF
EDITION



HÜFTE



- > Kräftige und feste Struktur
- > Zarter intensiver Rindfleischgeschmack
- > Für besonders saftigen und zugleich mageren Fleischgenuss

MCE Frische Steakhüfte geteilt, ohne Sehne
 Stück 2,3 kg | Karton 9,2 kg
 Artikel 9445240
 Argentinien, ohne Deckel (12kg)

MCE Frische Steakhüfte, mit Sehne
 Stück 2,3 kg | Karton 9,2 kg
 Artikel 9445310
 Argentinien, ohne Deckel (12kg)

ROAST-BEEF



- > Erstklassige Marmorierung
- > Schmackhaft und zart dank weißem Fettrand
- > Ein absoluter Klassiker ist das geschnittene Rumpsteak

MCE Frisches Roastbeef
 Stück 4 kg | Karton 12 kg
 Artikel 9439580

Arg., ohne Ketten, perfekter Zuschnitt Fett und Bindegewebe deutlich reduziert, 3-5 Rippen lang

FILET

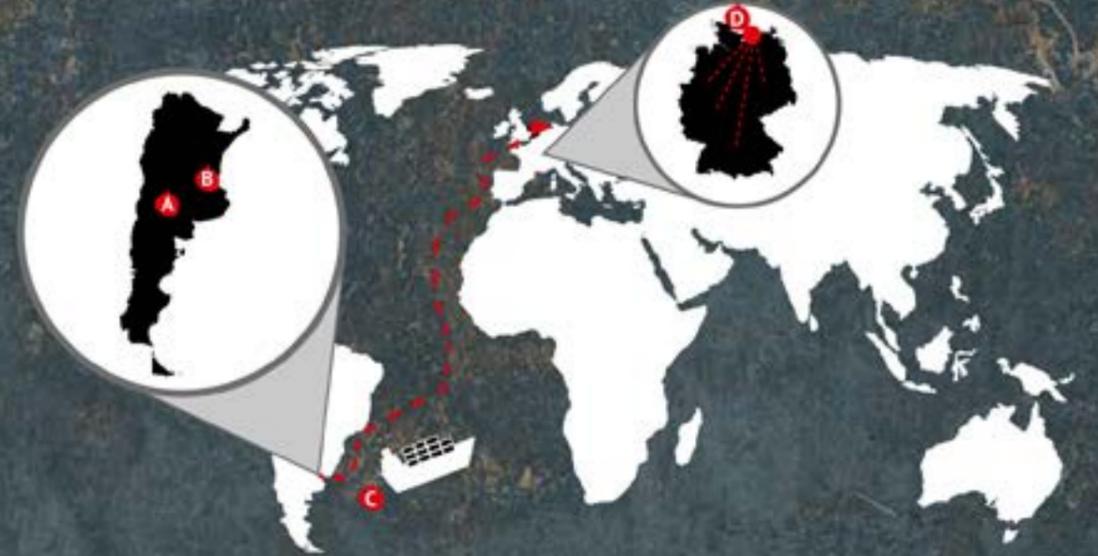


- > DAS zarteste und begehrteste Fleischstück schlechthin
- > Besonders feinfaserig und mager
- > Vielfältig in der Zubereitung, ob roh, als Tournedo oder im Ganzen
- > Ein wahrer Traum für Fleischgenießer

MCE Frische Rinderfilet
 Stück 1,8 kg | Karton 9 kg
 Artikel 9445190
 Argentinien MCE 3-4 lbs Kt. ca. 12 kg

MCE Frische Rinderfilet
 Stück 2,2 kg | Karton 8,8 kg
 Artikel 9445210
 Argentinien, 4-5lbs. Kt. ca. 12 kg

DER WEG DES FLEISCHES



A ARGENTINISCHE PROVINZEN „LA PAMPA“ UND „BUENOS AIRES“

Hier werden die Rinder aufgezogen. Sie leben unter freiem Himmel und fressen Gräser und Kräuter. Diese natürliche und tiergerechte Aufzucht bester Rinderrassen garantiert hochwertige Fleischqualität mit einem feinen Geschmack und wunderbar zartem Fleisch.

B VERLADUNG

Von den Schlachthöfen in Speluzzi und Salto geht es direkt zum Hafen nach Buenos Aires und dort wird das Fleisch in Schiffscontainer verladen.

C SEEWEG

Das MASTER CHEF EDITION Rindfleisch verlässt den Hafen von Buenos Aires und ist vier Wochen mit dem Schiff unterwegs bis es in Hamburg eintrifft. Auf dieser weiten Reise kann das Rindfleisch, für einen hervorragenden authentischen Genuss, perfekt im Vakuumbeutel reifen.

D LOGISTIK

Im Hamburger Hafen werden die Container vom Zollgrenzvetenärndienst untersucht. Anschließend gelangt das Rindfleisch in die Logistikzentren der INTERGAST.



Für weitere Informationen zum Premium Beef aus der Argentinischen Provinz „La Pampa“ schauen Sie auf unserer Website nach oder sprechen Sie uns an.



Im Einklang mit der Natur

PREMIUM-LAMM

Das besondere Stück Neuseelands



” AUS LIEBE ZU
EINZIGARTIGEM
GENUSS “



LAMM KEULE

ohne Knochen

MCE Nz. Lammkeule ohne Knochen
Stück 900 g | Karton 8 kg
Artikel 9496970
Laschori einzeln vacuum, Neuseeland



LAMM FILET

ideal zum
Kurzbraten

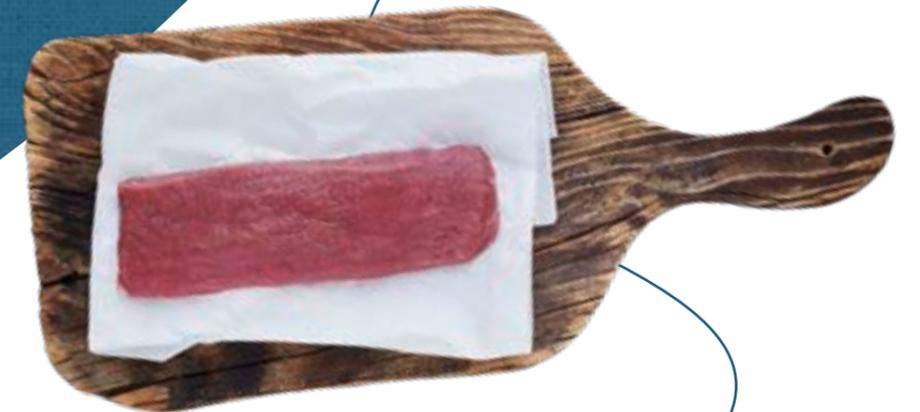
MCE Nz. Lamm-Filet
Stück 500 g | Karton 9,6 kg
Artikel 9497000
ohne Kopf, ohne Kette



LAMM LACHS

komplett entfettet,
ohne Silberhaut

MCE Nz. Lamm-Lachse (Rücken)
Stück 1000 g | Karton 10 kg
Artikel 9497020
ohne Silberhaut



Weitere Informationen zum Premium-
Lamm erhalten Sie in der Onlinebroschüre
oder sprechen Sie uns einfach an:



UNSER ANSPRUCH: Qualität – natürlich ohne Kompromisse.



Die **INTERGAST**-Marke **MASTER CHEF EDITION** verbindet höchste Qualität mit Verantwortung und größtmöglicher Nachhaltigkeit. Um dies garantieren zu können, stehen unsere zuverlässigen Produzenten, genauso wie wir, mit ihrem Namen für perfekten Genuss mit gutem Gewissen.

1.

„ DIE LÄMMER „

Kaum ein Land ist so geeignet für die Viehzucht wie Neuseeland. Unendlich grüne Weideflächen, klares Wasser, südpazifisches Klima und kaum besiedelte Flächen sprechen für sich. Für unsere Marke **MASTER CHEF EDITION** Lamm werden ausschließlich Fleischrassen wie Romney, Dorset, South-down und Texel verwendet. Somit garantieren wir für den Import gleichmäßig ausgeprägte Teilstücke.

2.

„ DIE AUFZUCHT „

Die Jungtiere wachsen mit ihren Muttertieren auf saftigen Weidewiesen unter freiem Himmel heran. Sie ernähren sich dabei, durch die ganzjährige Freilandhaltung, ganz natürlich und zu 100 % von Gras. Unsere ausgesuchten Partner vor Ort stellen mit ihren über Generationen gesammelten Erfahrungen sicher, dass Lämmer und Umwelt bestens geschützt und unter idealen Bedingungen aufgezogen werden.

3.

„ DIE SCHLACHTUNG „

Oberste Priorität bei der Schlachtung hat bei uns das Tierwohl. Wir legen ganz besonderen Wert auf eine schonende und stressfreie Behandlung der Schlachttiere. Diese haben zum Zeitpunkt der Schlachtung ein Alter von 6 bis 12 Monaten und ein Gewicht zwischen 19 und 21 Kilo. Dadurch ergibt sich für das Endprodukt ein gleichmäßiges Durchschnittsgewicht der einzelnen Teilstücke. Im Sinne der Nachhaltigkeit werden unsere Lämmer zu 100 % verarbeitet.

4.

„ DIE QUALITÄT „

Gerade in Neuseeland legt man großen Wert auf das Tierwohl und hat dieses gesetzlich verankert. Daher agieren wir nach den weltweit geltenden BRC-Qualitätsstandards. Diese kontrollierte Qualität garantieren unsere Partner vor Ort durch eine sorgfältige Weiterverarbeitung. Nur so ist es möglich, den Qualitätsansprüchen unserer Marke **MASTER CHEF EDITION** gerecht zu werden. Dazu gehört, dass ganz bewusst auf den Einsatz von Hormonen, Wachstumsförderern, sowie Antibiotika oder Konservierungsstoffe verzichtet wird. Auch findet z. B. das „Mulesing“ in unseren Herden keine Anwendung.

5.

„ DIE LOGISTIK „

Um auch nach der sechswöchigen Reise nach Deutschland beste Qualität zu garantieren, wird das Fleisch auf der Nordinsel in der Hafenstadt Tauranga in Tiefkühlcontainern auf Schiffe verladen. Die Route führt von Neuseeland über Manzanillo und durch den Panamakanal bis zum Hamburger Hafen. Die bereits in Neuseeland vakuumverpackten Fleischstücke können dadurch nach Ankunft direkt zum Einsatz kommen.

Die Vorteile

- „ Reine Fleischrasse aus Muttertierhaltung
- „ Keine Zufütterung
- „ Ganzjährige Weidehaltung
- „ Schlachtgewicht zwischen 19 und 21 kg
- „ Kein Zusatz oder Einsatz von Konservierungsstoffen
- „ Kein Einsatz von Hormonen oder Wachstumsförderern
- „ Kein Einsatz von gentechnisch verändertem Futter
- „ Kein Einsatz von Antibiotika
- „ Gleichmäßig ausgeprägte Teilstücke

Frischfisch

Das Beste für die heimische Küche!

Über 100 Fisch-Produkte bei uns -
Entdecken Sie die Vielfalt!

Scannen Sie jetzt den QR-Code und tauchen Sie
ein in unsere Auswahl an erstklassigem Frischfisch -
fangfrisch, nachhaltig und voller Geschmack!



Räucherfisch

Frische und Qualität – dafür stehen wir seit 1919

Mehr als 100 Fisch-Produkte
warten auf Sie!

Scannen Sie jetzt den QR-Code und entdecken Sie
unsere große Auswahl – immer von bester Qualität!



LANDBASED LACHS

NACHHALTIG, TRANSPARENT, KÖSTLICH! ♡

NACHHALTIGE AQUAKULTUR

- Geschlossenes Biotop, keine Umweltbelastung
- Landgestützte Aquakultur
- Keine Verschmutzung der Fjorde
- Ausscheidungen werden nachhaltig genutzt

TIERWOHL IM FOKUS

- Keine Escapes, keine Vermischung mit Wildlachsen
- Kontrollierte Umgebung ohne Krankheitserreger - Qualitätssicherungssystem
- Ständige Überwachung von Wasserqualität und Biomasse

FRISCHES FJORDWASSER

- Wasser aus ca. 80m Tiefe für konstante Temperatur
- Geringer Energieeinsatz zur Temperaturregelung

NATÜRLICHE ERNÄHRUNG

- Nachhaltige Futtermittel
- Keine künstlichen Farbstoffe, Antibiotika oder Pestizide
- ASC-zertifiziert für höchste Standards

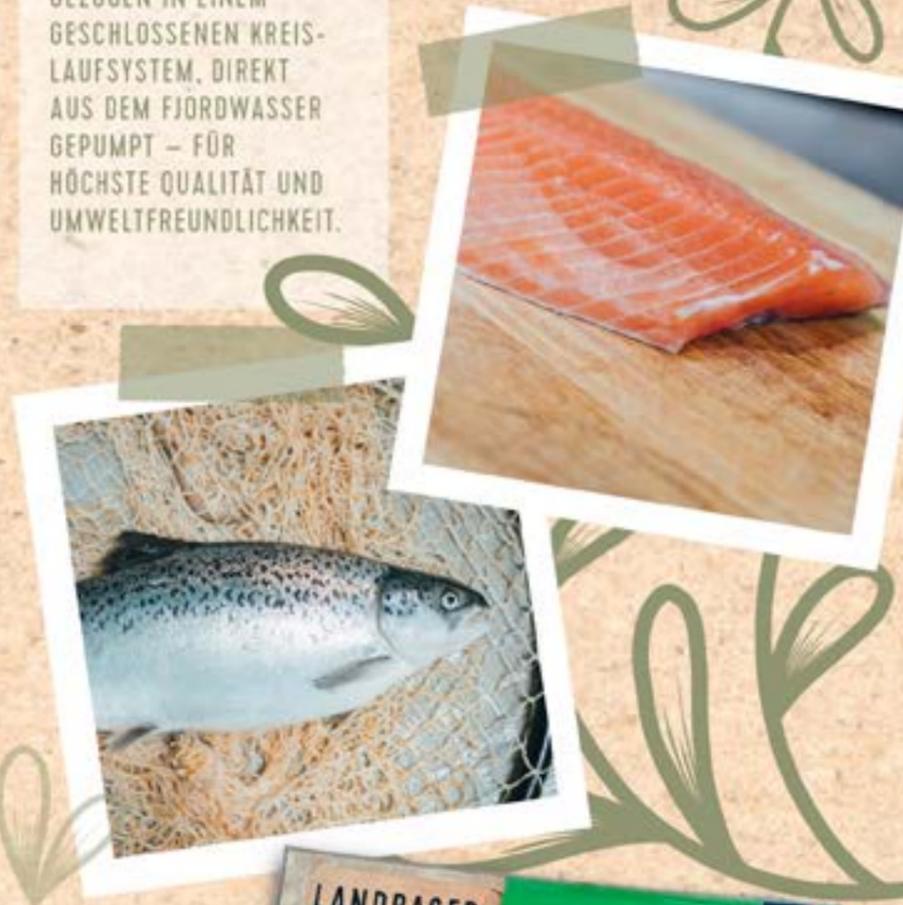
TRANSPARENZ VON ANFANG BIS ENDE

- Modernste Technologie für Rückverfolgbarkeit
- Jeder Lachs vom Ei bis zur Zustellung nachverfolgbar

KULINARISCHER GENUSS

- Einzigartige Marmorierung ohne genetische Manipulation
- Omega-3-reiches, festes, fettarmes Fleisch

ENTDECKEN SIE UNSEREN LANDBASED LACHS, AUFGEZOGEN IN EINEM GESCHLOSSENEN KREISLAUFSYSTEM, DIREKT AUS DEM FJORDWASSER GEPUMPT – FÜR HÖCHSTE QUALITÄT UND UMWELTFREUNDLICHKEIT.



DER WOHL NACHHALTIGSTE LACHS DER WELT! ♡

AUSGEZEICHNET MIT DEM SEAFOOD STAR 2025 IN DER KATEGORIE „RÄUCHERFISCH“

RÄUCHERLACHS LANDBASED

vom Kopf geschrotten, ohne Haut, Liefermängellänge 2-4 cm, schonend in Dänemark ge-räuchert, praktisch grünfrel, vakuumverpackt

Karton ca. 10 kg (= 30 Seiten à 0,8-1,3 kg)
Artikel 8965370 (Bitte vorbestellen)



Pulled Salom & Laugen Sesambun – eine unwiderstehliche Kombination!

„Zart gepupft“ – das ist der Mega-Trend, bei dem Genießer schwach werden. Denn nach dem Motto „slow and low“ zubereitetes Fleisch ist so wunderbar zart und saftig, dass er sich mit der Gabel auseinanderzupfen lässt. Dafür räuchern wir frisches Lachsfiletfleisch bei etwas über 100 °C.

In der Gastro-Pack Variante können Sie es bereits fertig gepupft der MAP-Schale entnehmen und sofort zubereiten. Seien Sie kreativ und fügen Sie Würzsaucen oder Remoulade nach Ihrem Gusto hinzu. Zaubern Sie im Nu perfekte Edelfisch-Snacks, z.B.: Pulled Salmon Burger, Pulled Salmon Club Sandwich und Pulled Salmon Burrito & Wraps.

Pulled Salom

Packung 1000 g | Karton 10 Packungen
Artikel 8965460



Laugen Sesambun

Stück 85 g | Karton 50 Stück
Artikel 0513240



Glänzende, kastanienbraune Kruste, die zum Reinbeißen verführt; perfekt abgerundeter Geschmack und eine super weiche, Burger-typische Krume - dieser Laugen Burger überzeugt jeden!

- Unverwechselbarer Laugengeschmack
- Authentisch und typisch deutsch
- Handwerkliche Optik, bestreut mit Sesam
- ein echter Hingucker!
- Optimaler Halt
- ideal auch für Lieferdienste
- Für eine herzhaft Abwechslung in der Menükarte



IHRE LÖSUNG BEI PERSONALENGPÄSSEN IN DER GASTRONOMIE

Der Fachkräftemangel in der Gastronomie und Hotellerie stellt Betriebe vor große Herausforderungen. Igro Schmidt bietet mit der HOMESTYLE EDITION von INTERGAST die passende Lösung: Hochwertige High-Convenience-Produkte, die Ihnen die Arbeit erleichtern, wenn Personal knapp wird.

Von Suppen und Eintöpfen über Rind, Kalb und Geflügel bis hin zu Wild und Street-Food – die HOMESTYLE EDITION ermöglicht es Ihnen, Menüs ganz nach dem Baukastenprinzip individuell zusammenzustellen. Alle Gerichte sind vorgegart und müssen nur noch erwärmt werden – so sparen Sie wertvolle Zeit und können Ihren Gästen trotzdem erstklassige, frische und leckere Speisen bieten.

Igro Schmidt steht Ihnen als zuverlässiger Partner zur Seite, wenn es in der Küche mal eng wird. Nutzen Sie unsere Erfahrung und unser Sortiment, um auch in schwierigen Zeiten auf Qualität und Genuss zu setzen.

WEITERE EINZELHEITEN ZUM
SORTIMENT FINDEN SIE ONLINE:



Homestyle
EDITION



DU BIST DER BOSS

✓ Hohe Effizienz und Planungssicherheit
durch Frische von 4 bis 7 Wochen MHD

✓ Budgetsicherheit bei Mengenplanung
und exakter Warenkalkulation

✓ Schnelle und
einfache Zubereitung

✓ Kosten- und Zeitersparnis
für Personal, Lager und Betrieb

✓ Große Sortiments-
vielfalt

✓ Geringer
Lagerbedarf

✓ Wenig Lebens-
mittelabfälle

✓ Beste Zutaten möglichst
aus der Region

✓ Handwerkliche
Manufaktur





Schweinegeschnetzeltes Züricher Art

Beutel 2 kg | Karton 4 Beutel

Artikel 8802102

Homestyle (959824) Der Klassiker unter den Rahmsaucen-Gerichten – für Sie regenerierfertig gekocht. Das erste überlieferte Rezept für ein Züricher Geschnetzeltes geht auf die 1950er zurück und bis heute hat sich im Grunde an diesem Rezept nicht viel verändert. Wir haben Ihnen die Vorbereitung abgenommen sodass Sie das Gericht nur noch warmstellen, garnieren und servieren müssen. Traditionell empfiehlt sich zur Beilage ein Kartoffelrösti, aber auch Spätzle oder Kartoffelstampf begleiten das cremige Gericht einwandfrei. Inhalt: 2 kg € | Standbodenbeutel. Hohe Fleischeinwaage in klassischer Rahmsauce regenerierfertig und somit schnell einsetzbar klar Plan- und Kalkulierbar.



Rinderroulade gegart in Sauce

Beutel 2 kg | Karton 4 Beutel

Artikel 8802136

Homestyle (959514) Nicht umsonst ist unsere Rinderroulade ein absoluter Verkaufsschlager! Alles vom plattieren über das Rollen hin zum garen passiert bei uns klassisch in Handarbeit. Dadurch ist dieses Topprodukt bei Ihnen auch sicher ein absoluter Hit. 6 handgerollte Rinderrouladen, gefüllt mit geräuchertem Schweinebauch, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurken und dann gegart in Sauce. Ideal für jeden Anlass und schnell einsetzbar und für Sie klar plan- und kalkulierbar. Inhalt: 6 Rouladen à ca 160 g gegart AUF Gesamtgewicht ca 2 kg in der Vakuumverpackung, von Hand gerollt regenerierfertig und somit schnell einsetzbar klar plan- und kalkulierbar.



Putengeschnetzeltes Züricher Art

Beutel 2 kg | Karton 4 Beutel

Artikel 8802150

Homestyle (959829) Der Klassiker unter den Rahmsaucen-Gerichten – für Sie regenerierfertig gekocht. Das erste überlieferte Rezept für ein Züricher Geschnetzeltes geht auf die 1950er zurück und bis heute hat sich im Grunde an diesem Rezept nicht viel verändert. Wir haben Ihnen die Vorbereitung abgenommen sodass Sie das Gericht nur noch warmstellen, garnieren und servieren müssen. Traditionell empfiehlt sich zur Beilage ein Kartoffelrösti, aber auch Spätzle oder Kartoffelstampf begleiten das cremige Gericht einwandfrei. Inhalt: 2 kg € | Standbodenbeutel.



Demi Glace

Beutel 2 l | Karton 4 Beutel

Artikel 8802162

Homestyle (959558) Eine gute Sauce – oft das Aushängeschild eines guten Lokals. Bei uns in Süd-Deutschland ist eine Sauce das Highlight jeder Speise: Schließlich wird man nur groß mit Spätzle & Soß! So gehört eine Demi Glace fest zu Schmor- und Kurzbratgerichten dazu. Allerdings ist es längst nicht mehr möglich, in jeder Küche dazu die Sauce noch selbst anzusetzen. Sei es aus Zeit, Platz oder Personalmangel. Ebenfalls kann es sein, dass Sie einen unerwartet hohen Bedarf abdecken müssen und keine ausreichende Reaktionszeit gegeben war. Wir nehmen Ihnen die Arbeit des stundenlangen Reduzierens ab und stellen Ihnen die handwerklich hergestellte Grundsauce regenerierfertig zur Verfügung. Machen Sie keine Kompromisse bei der Qualität, welche Sie Ihren Gästen servieren – mit MENÜPLAN Demi Glace liegen Sie ganz sicher richtig. Inhalt: 2 kg € | Standbodenbeutel Klassisch mit Knochen angesetzt, Handwerklich gekocht frische Sauce in höchster Qualität nur kurz erwärmen und anrichten.



Chili con Carne

Beutel 2 kg | Karton 4 Beutel

Artikel 8802178

Homestyle (959443) Der mexikanische Klassiker von uns für Sie gekocht. Pikant gewürzter Eintopf aus Rinderhackfleisch, Tomaten, Mais und roten Bohnenkernen. Das ideale Schöpfergericht für Ihren Partyservice, Mittagstisch oder Kantinenplan! Serviervorschlag: Eine Haube Schmand aufsetzen und mit krossem Bauernbrot servieren. Inhalt: 2 kg € | Standbodenbeutel. Pikant gewürzt. Feinstes Rindfleisch. Echter Geschmack.



Süßkartoffel-Kokos-Suppe

Beutel 2 l | Karton 4 Beutel

Artikel 8802164

Homestyle (959556)

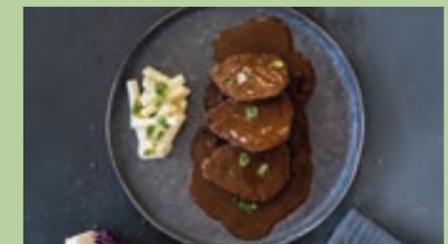


Tom Kha Suppe

Beutel 2 l | Karton 4 Beutel

Artikel 8802184

Vegan



Sauerbraten

Beutel 2 l | Karton 4 Beutel

Artikel 8802186



Bolognese

Beutel 2 l | Karton 4 Beutel

Artikel 8802140

Homestyle (959827) Der Pasta-Klassiker von uns für Sie regenerierfertig vorgekocht. Diese Sauce schmeckt in jedem Fall wie selbst gemacht – da Sie es auch ist. Perfekt für jede Anwendung. Beutel samt Inhalt erhitzen und schon können Sie das Produkt verwenden. Ideal für Catering, Kantine oder die Erweiterung Ihrer Speisekarte. Inhalt: 2 kg | Standbodenbeutel. Mit fruchtigen Tomaten und frischen Kräutern. Regenerierfertig und somit schnell einsetzbar. Fein .würzig



Ochsenbacken in Demi Glace

Beutel 2,6 kg | Karton 4 Beutel

Artikel 8802154

Homestyle (959722)



Omas Gulaschsuppe

Beutel 2 l | Karton 4 Beutel

Artikel 8802170

Homestyle (959553)



Gruner Erbsenintopf

Beutel 2 l | Karton 4 Beutel

Artikel 8802188

Vegan



Gemüsebolognese

Beutel 2 l | Karton 4 Beutel

Artikel 8802158

Homestyle (959632) Vegan. Stückige Tomatensauce mit Gemüse und Kräutern verfeinert. Inhalt: 2 kg | Standbodenbeutel. Frische Zutaten. Stückige Tomatensauce. Fruchtiger Geschmack.



MIT FRIKONI SCHNEIDEST DU GUT AB!

Die gesamte Produktpalette mit über 500 Artikeln findest du in unserem igro-Sortiment.

Frikoni steht für erstklassige Frischelösungen im Bereich Convenience-Produkte, die speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie und Hotellerie zugeschnitten sind. Ob Gemüse, Kartoffelprodukte oder weitere küchenfertige Spezialitäten – Die vielfältigen Produkte von Frikoni sind hochwertige und zeitsparende Lösungen, die perfekt in unser Sortiment passen. Mit Frikoni setzen unsere Kunden auf Effizienz und Qualität, die ihre Küche entlasten und ihre Gäste begeistern.



VORTEILE FÜR DEN EINKAUF

OHNE FRIKONI

- Tages- und Wochenpreis
- Wechselnde Speigehalte / Kopfgröße
- Schwankende Qualität (Abfallrate)
- Hoher Zeitaufwand beim Einkauf (Preisvergleich)
- Wareneingangskontrolle: Qualität, Menge, Gewicht müssen erfasst werden
- Ist ihr Lieferant IFS zertifiziert? (Rückverfolgbarkeit)

MIT FRIKONI

- + Festpreis pro kg für ein halbes Jahr (Sommer / Winter)
- + Immer 1 kg netto Ware
- + Gleichbleibende Qualität aus kontrolliertem Anbau
- + Zeitaufwand sehr gering
- + Immer 1 kg netto Ware
- + Rückverfolgbarkeit durch kontrolliertem Anbau und Rückstellmuster der Ware (s. Restlaufzeit und Strichcode)

VORTEILE FÜR DIE LAGERUNG

OHNE FRIKONI

- Qualitätsverlust
- Erdbehaftung oder Schädlinge an / in der Ware
- Blockierung von Lagerfläche

MIT FRIKONI

- + 3 - 4 Tage Restlaufzeit
- + Keine Erdbehaftung oder Schädlinge
- + Bessere Lagernutzung

VORTEILE BEI DER HERSTELLUNG

OHNE FRIKONI

- Putzverluste 10 - 60 %
- Personalkosten
- Energiekosten (Strom, Wasser...)
- Zeitaufwand
- Bevorratung
- Abfallentsorgung
- Reinigungsaufwand

MIT FRIKONI

- + Immer 1 kg netto Ware
- + Keine Personalkosten
- + Sehr geringe Energiekosten
- + Kein Zeitaufwand
- + Bevorratung nur nach Bedarf
- + Keine Abfallentsorgung
- + Kein Reinigungsaufwand

KALKULATION

OHNE FRIKONI

Rohwarenpreis (Steigenpreis)
+ Lagerkosten
+ Produktionskosten inklusive Schnitt
= Einstandspreis

MIT FRIKONI

Listenpreis / kg

= Einstandspreis = Listenpreis

Hinweis: Beim Einsatz von 10 kg Rohware und einem Putzverlust von bis zu 48%, bleiben lediglich 5,2 kg geputztes Produkt zum Schneiden übrig.

WEITERE INFOS
ZU FRIKONI



FrISChe Vielfalt für Ihre Küche!

Perfekt abgestimmt für die Gastronomie:
Hochwertige Salate, feine Antipasti & cremige Aufstriche



QR Code scannen und alle
Kühlmann-Produkte entdecken
und genießen. Das gesamte
Sortiment ist bei uns verfügbar!

Weniger Stress, mehr Geschmack

Brauchen Sie mehr Zeit in Ihrer Küche? Dann haben wir die Lösung! Die Premium-Salate von darta Cuisin' easy bieten eine Auswahl an servierfertigen Salaten, die nicht nur authentisch, lecker und trendy sind, sondern auch nachhaltig und von höchster Qualität. Egal, ob für schnelle Gerichte oder kreative kulinarische Kombinationen – mit unseren tiefgekühlten Salaten sind Sie bestens aufgestellt.

Die Salate lassen sich bequem über Nacht im Kühlschrank auftauen und sind innerhalb von nur 45 Sekunden servierfertig. Nach dem Auftauen bleiben sie bis zu 72 Stunden im Kühlschrank frisch. So haben Sie bis zu 18 Monate Vorrat in Ihrer Tiefkühltruhe – für entspannte 2-Minuten-Mahlzeiten, die begeistern!

Weniger Aufwand, voller Geschmack – lassen Sie sich überzeugen!



D'Arta GREEN VALLEY

Beutel 1250 g | Karton 4 Beutel
Artikel 9420010
Salatmischung Buchweizen, dicke Bohnen Kerne, Brokkolireis, Erbsen sehr fein, Blattspinat, Sonnenblumenöl, Frühlingzwiebeln, Senf, Agavendicksaft, Weißweinessig, Salz, Pfeffer. 16 Std. im Kühlschrank auftauen lassen und innerhalb 5 Tage verzehren.



D'Arta SPARTACUS

Beutel 1250 g | Karton 4 Beutel
Artikel 9420030
Salatmischung Risoni, schwarzer Reis, rote Kirschtomaten, Gurke, Feta, rote Zwiebeln, schwarze Oliven, Sonnenblumenöl, Weißweinessig, Minze, Senf, Zitronensaft, Oregano, Knoblauchpüree, Salz. 16 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und innerhalb von 5 Tage verzehren.



D'Arta BELLA CIAO

Beutel 1250 g | Karton 4 Beutel
Artikel 9420050
Salatmischung gekochte Nudeln, rote Kirschtomaten, Blattspinat, gelbe Kirschtomaten, Mozzarella, Pesto, Sonnenblumenöl, geriebener Parmesankäse, Balsamico-Essig, Basilikum, Petersilie, Salz, Kräuter und Gewürze. 16 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und innerhalb von 5 Tage verzehren.



D'Arta SUNNY VIBES

Beutel 1250 g | Karton 4 Beutel
Artikel 9420070
Salatmischung Tomaten gewürfelt, Quinoa, Grünkohl, brauner Reis, Sojabohnen, rote Zwiebeln, Frühlingzwiebeln, Sonnenblumenöl, Tomatenkonzentrat, Balsamico-Essig, Salz, Gewürz, flüssiger Zucker, Currypulver. 16 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und innerhalb von 5 Tage verzehren.



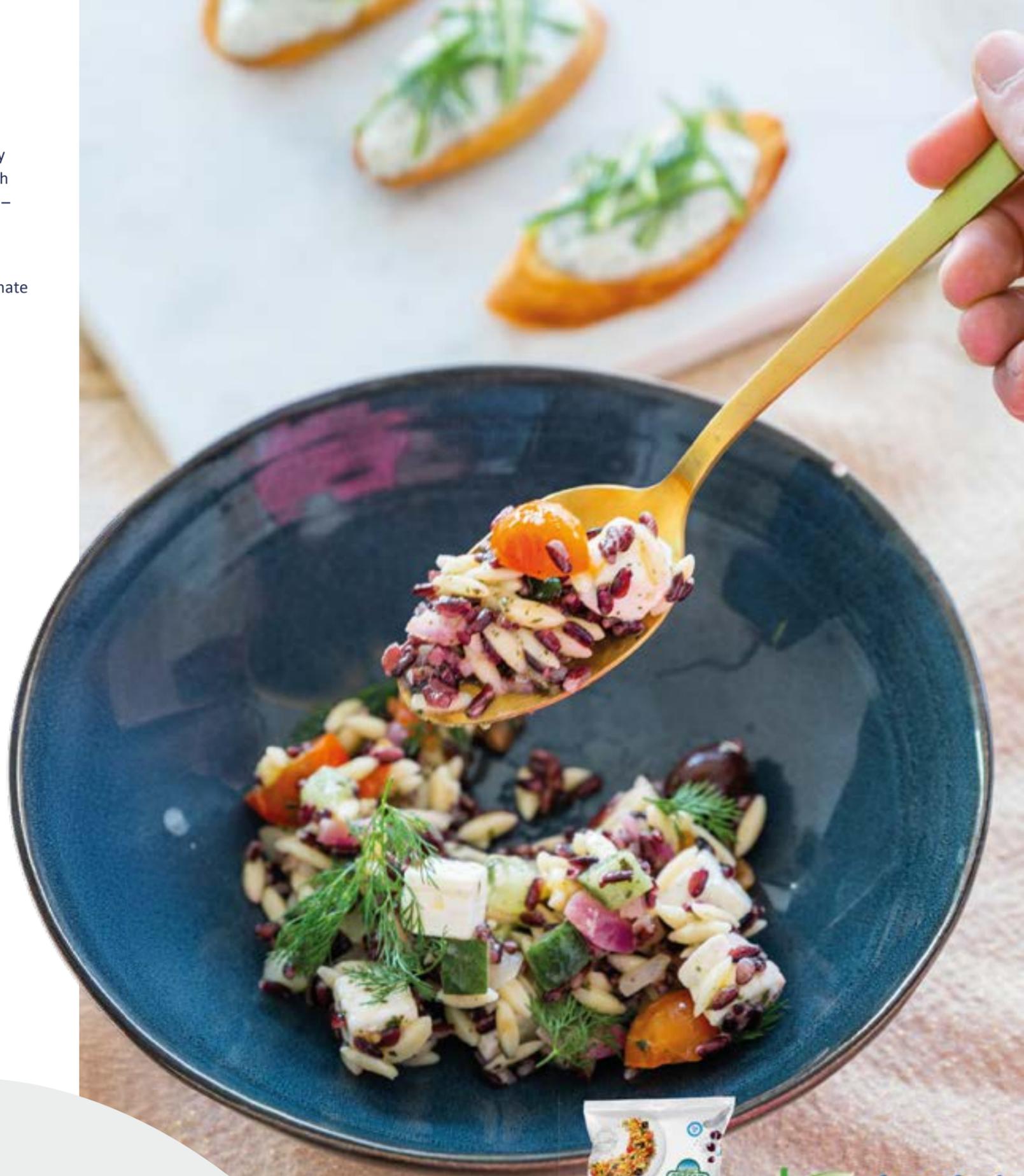
D'Arta INDIAN SUMMER

Beutel 1250 g | Karton 4 Beutel
Artikel 9420090
Salatmischung Quinoa, rote Quinoa, Tomaten gewürfelt, dicke Bohnen Kerne, Kichererbsen, grünes Curry, Paprika gewürfelt gelb, Paprika gewürfelt grün, Paprika gewürfelt rot, Kürbiskerne, Sonnenblumenöl, Weißweinessig, Kurkuma, Salz. 16 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und innerhalb von 5 Tage verzehren.



D'Arta SULTAN OF SWING

Beutel 1250 g | Karton 4 Beutel
Artikel 9420110
Salatmischung Perlcouscous, Tomaten gewürfelt, Zucchini gegrillt, Gurke, gegrillter roter Paprika, gegrillter gelber Paprika, Sonnenblumenöl, schwarze Olivenscheiben, Kräuter und Gewürze, Minze, Zitronensaft, Agavendicksaft, Wasser, Petersilie, Knoblauchpüree. 16 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und innerhalb von 5 Tage verzehren.



Vorteile:

- ❖ Keine Konservierungsstoffe
- ❖ Keine Farbstoffe
- ❖ Kein Abfall, keine Verschwendung
- ❖ vegan / vegetarisch
- ❖ Glutenfrei
- ❖ Laktosefrei
- ❖ Kulinarischer Ansatz: Rezepte von Chefs für Chefs
- ❖ Zubereitet mit frischen Zutaten, keine Verwendung von Pulvern

Innovativ:

- ❖ Lösung für Personalmangel
- ❖ Nachhaltige Alternative für Frischware
- ❖ Einfach zu verwenden
- ❖ Lange Haltbarkeitsdauer
- ❖ Hohe kulinarische Zusammensetzung
- ❖ Inspirierend



Unverwechselbar italienisch!
»Sempre fresca« 



Sassella steht für... Frische und Geschmack!

Pasta Sassella steht für frische, authentisch italienische Pasta, hergestellt aus hochwertigen, natürlichen Zutaten aus Italien und von handverlesenen, regionalen Lieferanten. Das IFS-zertifizierte Familienunternehmen bietet über 50 köstliche Pasta-Varianten an, darunter Farfalle, Garganelli, Tagliarini, Fettuccine und Ravioli. Die Brüder Giorgio und Francesco Tartero führen die Tradition ihres Vaters fort und entwickeln kontinuierlich neue Pasta-Produkte nach Originalrezepten. Ihre Pasta bleibt lange „al dente“, ist besonders ergiebig und kommt ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen aus. Pasta Sassella beliefert die Gastronomie, Hotellerie, Feinkostgeschäfte und ausgewählte Supermärkte mit ihren frischen Pasta-Spezialitäten.



Frische Tagliarini weiß

Packung 500 g | Karton 10 Packungen
Artikel 8702024
4 mm, wenige Minuten kochen



Frische Fettuccine Tagliatelle

Packung 500 g | Karton 10 Packungen
Artikel 8702016
6 mm, wenige Minuten kochen



Frische Tagliarini verdi

Packung 500 g | Karton 10 Packungen
Artikel 8702020
4 mm, wenige Minuten kochen



Frische Garganelli

Packung 500 g | Karton 10 Packungen
Artikel 8702014
wenige Minuten kochen



» Pasta Sassella ist Italien auf der Gabel –
handwerkliche Tradition, beste Zutaten und
ein Geschmack, der direkt in die Herzen unserer
Kunden trifft. Perfekt für alle, die echte
Qualität lieben! «



Super Crunch Fries - doppelt so knusprig, doppelt so gut!

Super Crunch Fries 9,5mm
Beutel 2,5 kg | Karton 4 Beutel
Artikel 9502011
AVIKO, extraknusprige Pommes, nicht nur
doppelt so knusprig, sie bleiben es auch
besonders lange, selbst nach 20 Minuten
noch schön kross



CREMIGER ALLROUNDER!

Deine geliebten Stangenhelden haben ab sofort
den besten Partner in Sachen kulinarischer Hoch-
genuss: deine neue Nr.1 Sauce Hollandaise von
Cuisine Noblesse – ab sofort bei deinem
INTERGAST-Großhändler verfügbar.



- SERVIERFERTIG, ZEITSPAREND & GELINGSICHER
- 100% STABILITÄT: ZUM WARMHALTEN, GRATINIEREN & KOCHEN
- CREMIGES GESCHMACKSERLEBNIS
- OHNE DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

CN Sauce Hollandaise
Packung 1000 g | Karton 12 Packungen
Artikel 3971100



PLANT-BASED GENUSS FÜR DEINE PROFI-KÜCHE

WARUM THE PLANT CHEF DEINE KÜCHE VERÄNDERT:

- Speziell auf die Bedürfnisse der Profi-Küche entwickelt
- Mehr Möglichkeiten für deine Speisekarte
- Voller Geschmack
- Neue Vielfalt – neue Gäste
- Umweltbewusst und nachhaltig
- Sortiment von vegetarischen & veganen Produkten



The Plant Chef Haferdrink vegan
 Packung 1 l | 12 Packungen
 Artikel 8370520

Vegan



The Plant Chef Kochcreme vegan
 Packung 1 kg | 12 Packungen
 Artikel 8370540

Vegan



The Plant Chef Sour Creme vegan
 Packung 1 kg | 12 Packungen
 Artikel 8370560

Vegan



The Plant Chef Vegan Vanille
 Dose 2,4 l | Karton 2 Dosen
 Artikel 9490180 (Bitte vorbestellen)

Vegan



The Plant Chef Vegane Aufschnitt Grillgemüse
 Packung 300 g | 6 Packungen
 Artikel 9301190

Vegan



The Plant Chef Vegane Aufschnitt Classic
 Packung 300 g | 6 Packungen
 Artikel 9301170

Vegan



The Plant Chef Vegane Aufschnitt Paprika
 Packung 300 g | 6 Packungen
 Artikel 9301210

Vegan



KONTAKTIERE UNS FÜR WEITERE INFORMATIONEN

www.igro-schmidt.de

RUF Bio Veganer Ei-Ersatz Vollei DIE vegane Alternative zum Backen

Veganes Ei-Ersatz-Pulver in Bio-Qualität Wer ohne tierische Produkte aufgrund einer Unverträglichkeit oder einfach vegan backen und kochen möchte, benötigt in vielen Fällen einen Ei-Ersatz. Gerade beim Backen werden Eier zum Binden des Teiges eingesetzt. Denn diese vegane Alternative ist spielend leicht in der Anwendung: Lediglich je Ei einen gehäuften Teelöffel Ei-Ersatz mit 50 ml Sprudelwasser anrühren und schon kannst du den Teig weiter nach Belieben vorbereiten und backen. Eine Packung RUF Bio Veganer Ei-Ersatz entspricht 4 Volleiern. Dabei ist die Rezeptur unseres Ei-Ersatz-Pulvers nicht nur vegan und glutenfrei, sondern sie ist auch zu 100% pflanzlich, und das ganz ohne Süßlupinen!

Ruf BIO Veganer Ei-Ersatz
 Packung 28 g | Karton 22 Packungen
 Artikel 4401440
 Vollei-Ersatz zum Backen Pulvermischung für pflanzlichen Ei-Ersatz. 28g entsprechen 4 Volleiern.





Unsere Leidenschaft für besten Geschmack!

Von der Suppe bis hin zum Dessert – inspiriert durch die Aromen aus aller Welt kreieren wir Produkte für echten Genuss!

Hügli steht seit 1935 für Leidenschaft und Geschmack – mit hochwertigen Lebensmitteln, die Genuss einfach machen. Ob Suppen, Saucen oder Würzmischungen – das Unternehmen verbindet Tradition mit Innovation und bringt die Aromen der Welt in Ihre Küche.

Besonders Würzmischungen sind kleine Geschmackswunder: Eine perfekte Komposition aus Kräutern, Gewürzen und feinen Zutaten, die jedem Gericht das gewisse Etwas verleihen. Mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail entwickelt Hügli Mischungen, die nicht nur würzen, sondern echte Geschmackserlebnisse schaffen. Denn guter Geschmack beginnt mit besten Zutaten – und einer Prise Hingabe.



Cuisine Noblesse - Weil Qualität entscheidet

Die INTERGAST-Marke CUISINE NOBLESSE ist längst auf dem deutschen Markt etabliert und aus den Regalen unserer Partner nicht mehr wegzudenken. Seit 1991 wird all das geboten, was sie für leckere Gerichte und zufriedene Gäste brauchen. Das breite Portfolio umfasst unter anderem Frische- und Molkereiprodukte, Tiefkühlkost, Trockensortiment und Konserven. So decken die ausgesuchten Produkte alle GV-Sortimentsbereiche ab. Dabei ist es besonders wichtig, die Ansprüche von Kunden an Qualität und Preis zu vereinen. Das gelingt, indem Zutaten sorgfältig ausgewählt und Rezepturen ebenso wie die Herstellung ständig geprüft und optimiert werden.



**Monte Castello Professional
Italienisches Lebensgefühl**

Jeder liebt den Geschmack Italiens und das südländische Lebensgefühl. Kein Wunder also, dass die mediterrane Küche nach wie vor ein wichtiges Thema für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ist. MONTE CASTELLO PROFESSIONAL steht für ebendiesen speziellen südländischen Geschmack nach Sonne und Urlaub. Die INTERGAST-Eigenmarke bietet hier zahlreiche Produkte an. Ob feine Pastaspezialitäten oder aromatisches Gemüse aus dem Süden – in den Produkten schmecken Sie den Herzschlag Italiens. Unter dem Dach der Eigenmarke MONTE CASTELLO PROFESSIONAL finden die Kunden alles für eine kulinarische Reise. Buon appetito!



Würzmischung Marokko

Dose 600 g | Eimer 3000 g
Artikel 3718027 | 3718025

Zutaten: Koriandersamen, Kurkuma, Kreuzkümmel, Galgant, Zimt, Ingwer, Pfeffer, Macis, Nelken, Muskatnuss mit Schale, Kardamom, Chili, Meersalz und Sonnenblumenöl

Würzmischung Thailand

Dose 600 g | Eimer 3000 g
Artikel 3718031 | 3718029

Zutaten: Knoblauch, Paprika, Chili, Zitronengras, Galgant, Kreuzkümmel, Pfeffer, Fenchelsamen, Cayenne-Pfeffer, Kardamom, Meersalz, Zwiebeln, Roh-Rohrzucker, Limettensaft und Maltodextrin

Würzmischung Indien

Dose 600 g | Eimer 3000 g
Artikel 3718043 | 3718041

Zutaten: Kreuzkümmel, Koriandersamen, Senfkörner, Fenchelsamen, Pfeffer, Curcuma, Bockshornkleesamen, Chili und Meersalz

Würzmischung Mediterran

Dose 600 g | Eimer 3000 g
Artikel 3718035 | 3718033

Zutaten: Tomaten, Meersalz, Paprika, Kümmel, Knoblauch, Koriandersamen, Macis, Pfeffer, Nelken, Kreuzkümmel, Chili, Lorbeerblätter, Kardamom, Zwiebeln, geräuchertes Salz und Orangenschalen

Bei uns erhalten Sie noch mehr Artikel der Marke Hügli!

Partnerschaft für Ihre Küche!

Frische, kühlfrische Knoblauch-, Kräuter- und Gewürzprodukte von Besc - immer benutzerfreundlich, geschmackvoll und in gleichbleibend hoher Qualität. Perfekt für die anspruchsvolle Gastronomie!



Pesto Di Basilico

Dose 1000 g | Karton 6 Dosen
Artikel 3710660

Traditionelles Pesto mit Basilikum, Pecorino und Pinienkernen. Das italienische Basilikum hat den echten erdigen Geschmack der Region Veneto. Das Basilikum wird unmittelbar nach der Ernte eingelegt. Erzeugt einen sofortigen Geschmack und enthält keine künstlichen Aromen oder Farbstoffe. Das Pesto eignet sich sehr gut für kalte Anwendungen.



Bruschetta Tomate

Dose 1000 g | Karton 6 Dosen
Artikel 3710520

Ein bekannter Klassiker ist die Bruschetta aus Tomaten-, Knoblauch-, Basilikum-, Oregano- und Sonnenblumenöl. Hervorragend für Toast und zum Würzen von Suppen und Saucen geeignet.



Pesto Di Pomodoro

Dose 1000 g | Karton 6 Dosen
Artikel 3710670

Äußerst vielseitig aufgrund des Geschmacks der Tomate, einer beliebten Zutat in der weltweiten Küche. Für dieses rote Pesto werden Produkte der italienischen Küche wie sonnengetrocknete Tomaten, Mandeln, Basilikum und Käse verwendet. Die Verwendung von sonnengetrockneten Tomaten in Kombination mit gegrilltem Paprika, Knoblauch und Basilikum verleiht diesem Produkt einen würzigen und frischen Geschmack. Es ist sehr gut als geschmacklicher Akzent in Suppen, als Dressing für Salate oder als Belag auf Pizza oder Brot verwendbar.



Knoblauch gehackt

Dose 1000 g | Karton 6 Dosen
Artikel 3710610

Grob gehackter Knoblauch aus frischen Knoblauchzwiebeln, die unmittelbar nach der Ernte verarbeitet werden. Eingelegt mit wenig Salz, Zitronensäure und mildem Sonnenblumenöl. Junger Knoblauch hat einen milden Geschmack und ein feines, mildes Aroma. Für viele Anwendungen in der Küche und wegen seines milden Geschmacks sehr gut als Dressing geeignet. Konstante Qualität und ganzjährig verfügbar.



Aioli Knoblauch

Dose 1000 g | Karton 6 Dosen
Artikel 3710113

Die traditionelle Sauce aus der spanischen Region Katalonien. Hergestellt aus spanischen Knoblauchzehen, Olivenöl und ein wenig Zitronensaft. Cremig im Geschmack und gebrauchsfertig. Diese Sauce ist die Würze für Gerichte wie Paella, Gemüsegerichte und Grillfleisch. Auch köstlich als Brotdip oder Topping auf Pommes frites.



Knoblauchpüree Pulpe d'Ail

Dose 1000 g | Karton 6 Dosen
Artikel 3710007

Das preiswerte Knoblauchfruchtfleisch besteht aus frischen Knoblauchzehen und rehydriertem Knoblauch. Ideal für Gerichte, in denen der volle und kräftige Geschmack von Knoblauch gewünscht wird. Eingelegt mit wenig Salz und Zitronensäure, wodurch der Knoblauch länger haltbar ist. Wird für Suppen, Saucen und Marinaden verwendet.



Ras El Hanout

Dose 450 g | Karton 6 Dosen
Artikel 3710680

Die bekannte Gewürzmischung aus der marokkanischen Küche. Ras el hanout bedeutet „das Beste aus dem Geschäft“ und wird häufig für Fleisch, Couscous und Eintöpfe (Tagine) verwendet. Die Kräutermischung besteht aus zahlreichen Kräutern und Gewürzen wie Paprika, Zimt, Ingwer, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Kardamom und Gewürznelken. Das frischgekühlte Ras el Hanout kann sofort verwendet werden und verleiht dem Gericht oder der Zutat sofort Geschmack.



Parrillada Piri Piri

Dose 450 g | Karton 6 Dosen
Artikel 3710650 ([Bitte vorbestellen](#))

Piri Piri, die kleine rote Pfefferschote mit ihrem pikant-würzigem Geschmack, ist das Würzmittel der portugiesischen Küche. Dieses Kräuteröl eignet sich sehr gut für Grillfleisch und Grillkreationen. Mit roten und grünen Pfefferschoten, jungem, mildem Knoblauch, gegrillten Paprikaschoten und Olivenöl. Die Marinade wird nach dem Grillen aufgetragen und brennt daher nicht an. Die frischgekühlte Piri Piri Marinade passt gut zu Meeresfrüchten und rotem Fleisch.



Chimichurri

Dose 450 g | Karton 6 Dosen
Artikel 3710530

Chimichurri ist eine Gewürzmischung, die traditionell nach der Zubereitung von Fleisch und Fisch verwendet wird. Diese Mischung besteht aus grünem Pfeffer, Petersilie, rotem Pfeffer, Weinessig und Rosmarin.



Madras

Dose 450 g | Karton 6 Dosen
Artikel 3710640

Diese indische Kräutermischung benannt nach der Stadt Madras (Chennai) in Südindien, besteht aus vielen Kräutern und Gewürzen wie Knoblauch, Curry, Sambal, Ingwer und Kreuzkümmel. Die frischgekühlte Madras Kräutermischung gibt einen sofortigen Geschmack und kann sehr vielseitig verwendet werden. Nicht nur in klassischen indischen Gerichten, sondern auch als geschmacklicher Akzent in Pürees und Saucen.



Ingwerpüree

Dose 450 g | Karton 6 Dosen
Artikel 3710590

Der Geschmackserzeuger aus der asiatischen Küche. Ein frischer, würziger Zitronengeschmack, geeignet für kalte und warme Zubereitungen. Der junge frische Ingwer ist sehr zart und fein in seiner Konsistenz, wodurch der frische zitronige Geschmack erhalten bleibt. Ideal für Wok-Gerichte aber auch sehr gut als orientalisches Aroma in Suppen, Saucen oder Desserts geeignet.

Flammkuchen

leckere Vielfalt!

Ob im Elsass oder bei Ihnen – Flammkuchen haben Tradition. Zwiebeln, Speck und Sauerrahm auf einem hauchdünnen Boden und ein bisschen Salz und Pfeffer – mehr braucht ein Flammkuchen Elsässer Art, auch „tarte flambee“ genannt, nicht. Die Perplex Flammkuchen überzeugen in unterschiedlichen köstlichen Belagsvarianten. Wir bieten Ihnen bedarfsgerecht unterschiedliche Produktgrößen an. Zum Teilen die „große Form“ oder für den Einzelnen den „Petit“.



Flammkuchen Gourmet Lothringer Art oval

Stück 340 g | Karton 10 Stück
Artikel 9502102
Flammkuchen mit Crème fraîche,
Fromage blanc, Käse und Lauch



Flammkuchen Gourmet Griechische Art oval

Stück 300 g | Karton 10 Stück
Artikel 9502116
Crème fraîche, Hirtenkäse, Peperoni und
bunter Pfeffer



Flammkuchen Gourmet Apfel-Zimt oval

Stück 340 g | Karton 10 Stück
Artikel 9502142
Flammkuchen mit Crème fraîche,
Fromage blanc, Apfel und Zimt



Flammkuchen Gourmet Elsässer Art rund

Stück 300 g | Karton 10 Stück
Artikel 9502104
Crème fraîche, Fromage blanc,
Speck und Zwiebeln



Flammkuchen Gourmet Wildlachs & Lauch oval

Stück 310 g | Karton 10 Stück
Artikel 9502164
Flammkuchen mit Crème fraîche,
Wildlachs und Lauch



Flammkuchen Elsässer Art oval

Stück 335 g | Karton 10 Stück
Artikel 9502134
Flammkuchencrème, Speck und Zwiebeln



Baguettes & Brote

einfach köstlich... nur noch genießen!

Unsere feinsten Baguettes und Brote haben Tradition. Wertvolle Rohstoffe, beste Zutaten und eine Portion Können – und fertig sind die köstlichen Perplex Baguettes und Brote. Alle zum Anbeißen lecker. Feine Kreationen, pikant, knackig, knusprig und reichlich belegt, herzhaft kross oder cremig. Immer eine leckere Idee voraus.



Premium Mozzarella Baguette

Stück 250 g | Karton 12 Stück
Artikel 9502121
Baguette nach französischer Art mit Mozzarella, Tomaten,
Kräuter und Spezial-Kräutersauce.



Premium Truthahnbrust Sesam Baguette

Stück 250 g | Karton 12 Stück
Artikel 9502123
Sesambaguette nach französischer Art mit
Truthahnbrustschinken, Gouda und Currysauce.



Premium Rind-Truthahnslami Baguette

Stück 250 g | Karton 12 Stück
Artikel 9502125
Baguette nach französischer Art mit Rind-Truthahnslami,
Gouda und Spezial-Kräutersauce.



Premium Schinken Baguette

Stück 250 g | Karton 12 Stück
Artikel 9502126
Baguette nach französischer Art mit
Hinterschinken, Gouda und Spezial-Kräutersauce.



Perplex



CHURROS XXL



RENDITESTARKES SNACK- GEBÄCK NACH ORIGINAL SPANISCHEM REZEPTUR

Unsere original spanischen Churros sind die attraktive Alternative zum herkömmlichen Gebäck- und Kuchenangebot. Sie lassen sich einfach in der sowieso vorhandenen Fritteuse zubereiten und schmecken immer.

- Als trendgerechtes Fingerfood to go
- Als Gebäck zum Kaffee oder Tee
- Als köstliche Dessert-Variation
- Und für ganz neue Zwischendurch-Verzehrmomente

Schnell und einfach köstliche Abwechslung servieren
 ... mit Puderzucker, mit Zucker und Zimt, mit Schokostreuseln
 ... mit Schoko-, Vanille-, Karamell- oder Erdbeersauce
 ... mit Vanilleeis und/oder frischen Früchten
 ... und sogar als herzhafter Snack mit würzigen Toppings

Und: Sie können bis zu 500 % Rendite erzielen.

BEISPIELKALKULATION

5 STÜCK XXL CHURROS	CA. 0,69 €
20 G SCHOKOSOBE	CA. 0,07 €

WARENEINSATZ	CA. 0,76 €
VERKAUFSPREIS	CA. 4,90 €
RENDITE	CA. 600 %



Premium Fitness Baguette

Stück 250 g | Karton 12 Stück
 Artikel 9502135
 Körnerbaguette nach französischer Art mit Truthahnbrustschinken und Gouda.



Raclettebrot

Stück 220 g | Karton 12 Stück
 Artikel 9502118
 Handgemachtes Schwarzbrot mit Knoblauchbutter, Raclettekäse, Lauch und Gewürzen. Veggie



Holzfüllerbrot

Stück 220 g | Karton 12 Stück
 Artikel 9502136
 Handgemachtes Schwarzbrot mit Knoblauchbutter, Käse, Speck, Zwiebeln, Schnittlauch und Gewürzen.



Sie haben Fragen zu den Produkten von Perplex?

Unsere Fachberater im Außendienst unterstützen Sie gerne in allen Fragen und erstellen Ihnen Ihr individuelles Angebot!



XXL CHURROS SIND

- Schön lang (15 cm) und dick (16-18 mm)
- 34 g pro Stück (1 Portion = 5 Stück)
- Außen noch krosser, innen noch fluffiger, besonders lecker
- Weniger Fett-Aufnahme bei der Zubereitung
- Gelingsicher und besonders ertragreich
- Verpackt in Beutel je 1.500 g (etwa 44 Stück)

Aviko XXL Churros
 Artikel 9453050



Ossitorte - Ein Stück Ostfriesland zum Verlieben!

Tradition trifft Geschmack – exklusiv bei uns von der Bäckerei Grünhoff



Seit 1914 steht die Bäckerei Grünhoff für handwerkliche Backkunst, höchste Qualität und echte Geschmackserlebnisse. Mit der Ossitorte werden traditionelle Rezepte mit regionalen Zutaten zu einem einzigartigen Meisterwerk vereint. Bei uns erhalten Sie ab sofort dieses besondere, regionale Produkt. Wir bringen Ihnen damit nicht nur die Frische Ostfrieslands näher, sondern unterstützen gleichzeitig das bewährte Handwerk vor Ort. Ein Bissen dieser Torte, und Sie schmecken die Liebe zur Region!

Ossisahnetorte

Stück 2100 g | Karton 1 Stück
Artikel 9400100
Bäckerei Grünhoff, Dm. 28cm, ung. (16 Stk.),
enthält Alkohol

Sanddorntorte - Das Gold des Nordens genießen!

Fruchtig-herb und himmlisch cremig – exklusiv bei uns von der Bäckerei Grünhoff



Die Sanddorntorte ist eine besondere ostfriesische Leckerei, die Tradition und feinen Geschmack vereint. Hergestellt von der Bäckerei Grünhoff und exklusiv über igro Schmidt Großmarkt vertrieben, kombiniert sie luftigen Biskuit, cremige Füllung und die fruchtig-herbe Note des Sanddorns – dem „Gold des Nordens“. Die vitaminreiche Beere hat in Ostfriesland eine lange Tradition und verleiht der Torte ihren einzigartigen, regionalen Genuss.

Sanddorntorte

Stück 2100 g | Karton 1 Stück
Artikel 9400110
Bäckerei Grünhoff, Dm. 28cm, ung. (16 Stk.)

Italienische Patisseriekunst für die Gastronomie

Feinste Desserts, Torten & Gebäckspezialitäten!

bindi
1946
MAESTRI DEL DESSERT®

GELPAT
PÂTISSERIES DE TRADITION

**FORNO
d'ASOLO**

Bei igro Schmidt legen wir Wert auf höchste Qualität und exzellenten Geschmack – genau deshalb bieten wir Ihnen die feinsten Dessert-Spezialitäten von Bindi. Seit über 70 Jahren steht Bindi für erstklassige italienische Patisserie, die Gastronomen auf der ganzen Welt begeistert. Von himmlischen Torten und Kuchen über feinste Pasticcini bis hin zu klassischen Tiramisù-Variationen – mit Bindi bringen Sie authentischen italienischen Genuss auf Ihre Speisekarte. Die Produkte überzeugen nicht nur durch ihren Geschmack, sondern auch durch ihre einfache Handhabung, sodass Sie Ihren Gästen stets perfekte Desserts servieren können.

Lassen Sie sich von der Vielfalt und Qualität inspirieren und entdecken Sie das Bindi-Sortiment bei igro Schmidt – für süße Genussmomente, die begeistern!



Bindi Tiramisu Big

Stück 1,75 kg | Einheit 1 Stück
Artikel 9498640

Zabaionecreme, 20 Portionen 3 mit Kaffee beträufelte Biskuitböden, gefüllt mit Zabaionecreme. Besiebt mit Kakaopulver.

Auftauzeit: Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 2-3 Std. bei Raumtemperatur.

Haltbarkeit bei 4° ca. 3 Tage



Bindi Tartufo Al Limoncello

Stück 85 g | Karton 12 Stück
Artikel 9498880

Halbgefroren mit Limonenc. +Baiser Klassisches Halbgefrorenes aus Limonebcreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen.



Bindi Tartufo Scuro Classic

Stück 85 g | Karton 12 Stück
Artikel 9498900

Halbgefroren, Zabaione und Schokolade Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen.



Bindi Tartufo Bianco

Stück 75 g | Karton 12 Stück
Artikel 9498890

Halbgefroren, mit Zabaionecreme +Baiser Klassisches Halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen.



Bindi Tartufo Nocciola

Stück 75 g | Karton 12 Stück
Artikel 9498920

Halbgefroren, Haselnuss Haselnuss-Schoko-Trüffel Nuss + Schokolade ist eine heiße Kombination, die bindi im Tartufo Nocciola eiskalt serviert: cremige Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, umhüllt von karamellisierten Haselnüssen und kleinen Baiserstückchen – so geht Genuss heute!



Bindi Souffle Al Cioccolato

Stück 100 g | Karton 12 Stück
Artikel 9498860

Schoko-Biskuitküchle Biskuitküchle mit einem Schokokern Schokoladensouffle mit einem flüssigen Schokoladenkern. Kann tiefgekühlt oder aufgetaut im Backofen oder in der Mikrowelle erwärmt werden.



Bei uns erhalten Sie noch mehr Artikel der Marke bindi!

Beste Wahl, bester Geschmack - Unsere Eigenmarken in Premium Qualität!



Testa Rossa - Die Exklusivmarke

Pure italienische Lebensfreude, ein Versprechen, das jedem Kaffeegenießer mit unserem TESTA ROSSA Caffè garantiert wird. Im Jahre 1994 von den Röstmeistern mit viel Liebe, Erfahrung und fachlichem Wissen kreiert, gehört TESTA ROSSA Caffè heute zu den besten und beliebtesten Kaffeemarken. Die spezielle medium-dark Röstung macht ihn zu einem unverwechselbaren Espressogenuss. Vom klassischen Espresso über köstlichen Cappuccino, Latte Macchiato bis hin zum Caffè Lungo, TESTA ROSSA Caffè ist für alle Zubereitungsarten hervorragend geeignet. Der typisch samtige Geschmack und ein perfekt abgerundetes Aroma, die edle Säure sowie eine dichte, dunkelbraune Crema kennzeichnen diese sehr kräftige Kaffeemischung. Beste Arabica Bohnen aus Mittelamerika und Kenia, alle in einer Höhe von 1200 bis 2000 Metern angebaut, bilden die Basis für unseren Spitzenkaffee. Die sorgfältige Ernte und Weiterverarbeitung, eine perfekte Abstimmung der Bohnen und die fachkundige Röstung in der hauseigenen Rösterei verwandeln die kostbare Rohkaffeemischung in den unverwechselbaren TESTA ROSSA Caffè.

Der große Erfolg des Testa Rossa Caffè hat das Handelshaus WEDL dazu bewogen, ein italienisches Kaffeebar-Konzept rund um die Bohne zu entwickeln: die TESTA ROSSA Caffèbar. Was 1999 mit einer Bar in Innsbruck startete, ist zu einem international etablierten Franchiseunternehmen angewachsen. Heute findet man TESTA ROSSA Caffèbars an den exklusivsten Standorten der Welt. So werden heute rund 35 TESTA ROSSA Caffèbars von der Franchise-Zentrale aus betreut.



KAFFEEGENUSS

"EINMAL FRISCH AUFGEBRÜHT BITTE!"



L'ESPRESSO ORIGINALE ITALIANO
GANZE BOHNE, 1 KG

- Beste Hochland Arabica- & Robustabohnen der Zertifizierung Grad 1
- Im Trommelröstverfahren medium-dark geröstet und schonend verarbeitet
- Geschmack: Würzig, Walnuss, Kakao

Röstung: ●●●●●
Säure: ●●●●●
Charakter: ●●●●●

UNSERE ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Italienischer Espresso
Beutel 1 kg | Karton 6 Beutel
Artikel 3601900
Original, ganze Bohne

CAFFÈ GRAN CREMA
GANZE BOHNE, 1 KG

- Harmonische Kaffeekomposition aus 100 % Arabica-Bohnen
- Haselnussbraune Crema mit einer blumigen Note
- Geschmack: Nuss, Karamell, getrocknete Früchte

Röstung: ●●●●●
Säure: ●●●●●
Charakter: ●●●●●

UNSERE ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Caffè Gran Crema
Beutel 1 kg | Karton 6 Beutel
Artikel 3601920
ganze Bohne, ungemahlen Harmonische Kaffeekomposition aus 100 % Arabica-Bohnen. Haselnussbraune Crema mit einer blumigen Note. Geschmack: Nuss, Karamell, getrocknete Früchte

CAFFÈ FILTRO
GEMAHLEN, 1 KG

- Kaffeeröstung aus Arabica- & Robustabohnen
- Perfekter Einsatz im Frühstück- & Seminarbereich
- Ausgewogener Geschmack und Aromenvielfalt

Röstung: ●●●●●
Säure: ●●●●●
Charakter: ●●●●●

UNSERE ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

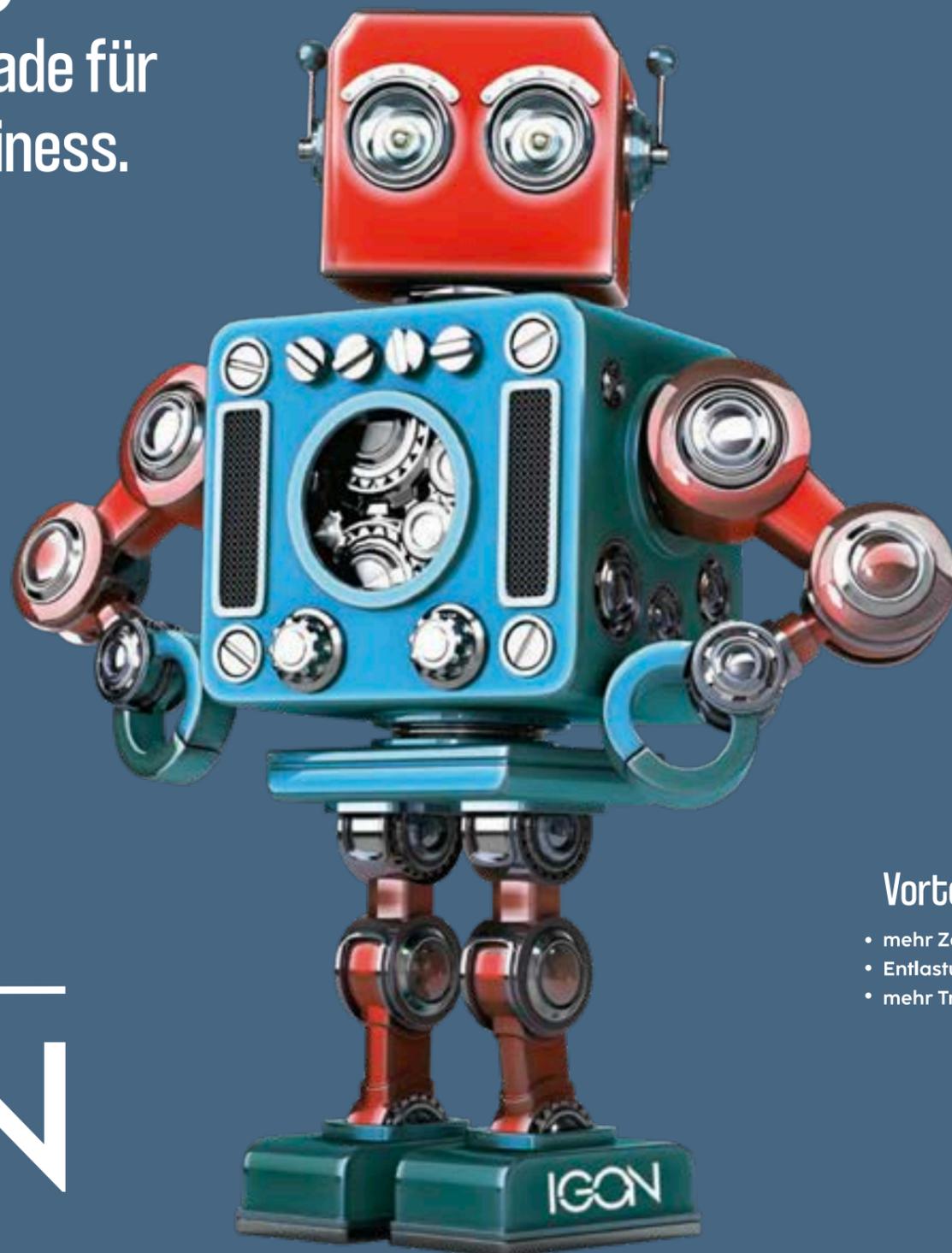
Caffee Filtro Gran Aroma
Beutel 1 kg | Karton 6 Beutel
Artikel 3601940
Kaffeeröstung aus Arabica- & Robustabohnen. Perfekter Einsatz im Frühstück- & Seminarbereich. Ausgewogener Geschmack und Aromenvielfalt.

So easy. So digital.

Das Digital-Upgrade für
dein Gastro-Business.

intergast

Dein digitales
Baukastensystem
für mehr Zukunft.
Mehr Zeit. Mehr Umsatz.



Vorteile für Mitarbeiter

- mehr Zeit für Gäste
- Entlastung im Gastro-Alltag
- mehr Transparenz und Zufriedenheit

Vorteile für Unternehmer

- mehr Umsatz
- mehr Effizienz & weniger Fehler
- mehr Zeit für Gäste und Mitarbeiter

Vorteile für Gäste

- besserer persönlicher Service
- schnell & unkompliziert



Mehr erfahren über
die digitale IGON Welt



GAST-



RAUM



Deine Vorteile

Funktionen

1 Digitale Werbung

- eigene Werbung aufmarkenwebsites durch Video-Kommunikation
- positive Einkommen durch werbefinanzierung

- spielt Angebote & Events auf ungenutzten Screens
- wirksam Werbung & Abrechnung von Werbeflächen

2 All-in-One Kassensystem

- Transparenzformale Kassensystem
- Anbindungsmöglichkeit an alle Warenwirtschaftssysteme von KODU
- spezialisiert auf die Bedürfnisse der Gastronomie

- direkt von der Kasse aus im Webbrowser bestellen
- Arbeitszeiterfassung, Touch-Übersicht, Gangabläufe
- Touchscreen, interaktiver Kassenschnitt, digitaler Code (QR)

3 Service-roboter

- Verringerung der Laufwege des Servicepersonals
- ersetzt schweres Tragen von Geschirr
- mehr Zeit für Gästeervice

- liefert Essen, Getränke & Geschirr von der Küche zu Gästen
- sicheres System, ankernd & bremsend bei Hindernissen
- Individualisierungsmöglichkeit zur Unterstützung des Corporate Design

4 App free Speisekarte

- mehr Umsatz
- große Personalentlastung
- mehr Zeit für guten Gästeervice

- Gäste bestellen selbst mit Free-Webcam-Entwurf
- QR-Code-Scan direkt am Tisch
- Verfügbarkeit der Gerichte & Angebote digital verwalten

KÜCHE



Deine Vorteile

Funktionen

1 Essen auf Rädern ON-LINE

- die einfache Komposition von Bestellung über Touchscreen bis zur Abrechnung
- leistungsstarke & robuste Software für alle Prozesse

- von Hotel bis Non-Food-Artikel, Kunden können selbst bestellen
- individuelle Profile

2 Speisen ON-LINE Schule & Kita

- einfache & schnelle & absolute weniger komplexe Eltern, Betreuer und Kinder
- absolut intuitiver Verwaltungsaufwand
- mehr Umsatz dank intuitiver Bedienung & mehr Sichtbarkeit

- individuelle QR-Codes für die Identifikation der Schüler im Pool
- Kunden können selbstständig Bestellen, bestellen & Bestellungen einsehen, bzw. herunterladen
- detaillierte Veranschaulichung nach Schuljahresbeginn

3 Online Take-away & Delivery-Lösung

- unabhängig von anderen Lieferplattformen
- kein Kundenkontakt und so weiter
- Personalentlastung
- mit der IGO als in-Store-Kundenbestellbar

- Angebote digital 24/7 anpassbar
- Bestellstatus für Kunden einsehbar
- Kunden können selbst von überall digital Bestellungen aufgeben, abholen oder liefern lassen

4 Digitales Reservierungssystem

- erweitert die Organisation & sorgt für effiziente Auslastung deiner Location
- Erhöhung des Umsatzes

- Online- und Offline-verfügbarkeit
- Live-Verfügbarkeitsprüfung der Tische

SELF-



ORDERING



Deine Vorteile

Funktionen



Deine Vorteile

Funktionen

1 Rezepturen ON-LINE

- dein digitales Rezeptbuch für geschicktes Qualitätsmanagement
- kontinuierliche Rezeptupdates für Aktualisierung auf der Speisekarte
- alle Kosten im Blick, durch festgelegte Warenwirtschaftspreise

- digitale Rezeptkatalogik inklusive Warenwirtschaftspreise
- zusätzlich eigene Rezepturen speichern
- besondere Ideen & Aktionen

2 Speiseplanung ON-LINE

- intelligente Matrix für verlässliche Speiseplanung
- mehr Transparenz & Wirtschaftlichkeit in der Küche
- mehr Zeit, weniger Kosten

- automatisch ausgewählte Ersatzstoffe
- spezielle Kosten & Bestellvorschlüsse auf einen Blick
- Speisekarte erstellen und drucken

3 Temperaturüberwachung

- mit dem Display Temperatur monitoring über wichtigen Kontrollpunkte auf einen Blick
- überwacht Temperaturen, Feuchtigkeit, Luftfeuchte oder CO₂ Werte

- unterschiedliche Sensoren & Messwerte verschickter Warnungen erhalten
- automatische & manuelle Erfassung von Datenprotokoll

4 Workflow-manager

- Eye-Track-Technologie
- alle Prozesse sind digital nachvollziehbar
- Effizienzsteigerung

- digitale Aufteilung der Bestellung an die Zubereitungsstationen
- vollständigen Überblick über Bestellungen & Zubereitungsstatus für den Cookroom
- Bestellstatus für den Kunden vor Ort nachvollziehbar

5 Catering ON-LINE

- von der Planung über Steuerung bis Abrechnung alles eben digital verwalten
- reibungslose Prozesse für das Team
- optimale Transparenz, die Kosten, Kundentrends & Warenwirtschaft auf einen Blick verfügbar sind

- eigener Kundenzugang
- Personalwahl, gewöhnliches Mobil oder Kommunikation- und Liefer per mobil heruntergeladen
- egal ob kleines oder großes Event, sämtliche Angebote, Berechnungen & Auslieferungen sicher nachvollziehbar

6 Produktion ON-LINE

- mehr Planungssicherheit, effizient, Zeit- & Kostenersparnis
- Vorbereitung & Dokumentation über Bestellungen & Lieferungen bis hin zum Kunden

- 24/7 auf wichtige Daten zugreifen
- Lebensmittelanforderung & -dokumentation greifbar
- eigene Personalplanung durch klare Produktionsanforderungen oder Tourenpläne

7 KI-basiertes Foodwaste-Management

- Gewinnaufwertung, intelligenter planen, kaufen & Lebensmittelabfälle vermeiden
- Personal umsatzsteigerung steigern
- Raum Foodwaste-Lager & Einkauf nachfolgend steuern

- detaillierte Vorhersagen des Lebensmittelabfalls über KI
- übergenutzte & verschuttete, bereits alternative Wertschöpfung
- zum Kassenstempel schnellere Kompensiert

8 Reinigungsroboter

- schwebende Reinigungsroboter mit Reinigungsstationen unter Boden
- hochpräzise & kulturhistorisch
- hygienische Sauberkeit

- überträgt Bahnen, Wägen, Sägen & Bürsten
- der Roboter prüft sich Bodenarten an
- intelligentes Mapping & Routenplanung per App

BACK-



OFFICE

KRANKEN-



HAUS

HOTEL



1 One-Stop-Webshop

Deine Vorteile

- alle Lieferzeiten in einem System per mobilem Endgerät verfügbar
- 24/7 Bestellungen: spart Zeit & Geld
- Inventur made easy

Funktionen

- voller Zugriff auf Lieferanten, Bestellungen & Preise
- Warenangebote kontrollieren & bearbeiten
- Reduktion von Warenverlust und Lagerhaltungskosten mit intelligenter Zusatzfunktionen

5 Outlet-, Sortimentssteuerung

- On-LINE Sortimentssteuerung ist spezialisiert auf Organisationen mit mehreren Niederlassungen
- Kundenstimm & Qualitätsberichterstattung

- eindeutige Auswahl von Artikeln, die bevorzugt gekauft werden sollen
- hilfreiche Signalisierung der Positionierbarkeit in den Recepturen

2 Warenwirtschaft ON-LINE

- einfache Verknüpfung von Warenbeständen, ERM Selbstverwaltung, Lieferverfügung & Organisation
- wertvolle Prozesse von Lager über Küche bis Kassensystem digital im Blick

- umfangreiche Dokumentenübersicht und Herleitung von Roboter/Barcode
- intelligente Bestellanforderung
- smarte Kassenschnittstelle
- moderne Lagerverwaltung

6 Schnittstellenmanagement

- Fehlervermeidung innerhalb der ION4 Software Module
- Effizienzsteigerung durch optimales Workflow

- sicherer Austausch von Daten & Informationen zwischen On-LINE Modulen & externen Systemen
- flexible & praktische Schnittstellenverknüpfung von verschiedenen Applikationen, PMS & Kassensystemen

3 Zentrales Qualitätsmanagement

- QM/EFM ermöglicht zentrale Durchführung, Überwachung, Optimierung und Analyse betrieblicher Prozesse
- wiederkehrende Checklisten, standortübergreifende Audits, Auswertungen & Berichtsmonitoring auf einen Blick

- Vollständig modulare & Checklisten-Systeme
- Schulungs- & Auditvermeidung
- Zertifizierung, Sensordaten & Messpunkte werden automatisch übertragen

7 Mitarbeitermanagement

- digitale Personaldatei für mehr Effizienz im Betrieb
- Transparenz durch Interne Kommunikation & digitalen Dienststellen
- alle Dokumente jederzeit griffbar

- Überstunden, Urlaub, Arbeitszeiten & Kosten auf einen Blick
- Personalfragebogen & weitere Dokumente an einem Ort

4 Attraktive Online-Präsenz

- professioneller Internetauftritt
- attraktive E-Marketingstrategie
- Zielgruppen durch ansprechende

- moderne Website im responsive Design
- Pflege des Online-Auftritts

8 Verfahrensdokumentation/ Kassennachschau

- Mitarbeiter, Prozesse, Hand- & Software & Schnittstellen effizient organisieren & nachvollziehen
- Qualitätsberichterstattung von Betriebsstellen

- klare Dokumentation von Arbeitsprozessen
- „Handbuch“ für Mitarbeiter-Einweisung



Deine Vorteile

1 Stationsbestellung ON-LINE

- optimale Grundlage für eine effiziente Entlastung von einzelnen Kundenbedürfnissen & verblassende Spezialanfertigung
- Kundenreduktion und volle Kapazitätsauslastung

Funktionen

- Kunden-Anfrage wie individuell anlegen
- Bestellungen maßgeschneidert per Online-Kauf
- Mengenkontrolle & Budgetverwaltung

2 Speisen ON-LINE für Kliniken & Pflegeeinrichtung

- mehr Zeit für Patienten und Bewohner
- mehr Einbindung der Mitarbeiter auf den Stationen & in der Küche
- mehr Sicherheit vor Übertragungsgefahren

- High-Tech-Speisenanforderung direkt ins Patienten-/Bewohnerzimmer
- umfassende Hygienekonzepte möglichkeiten



Deine Vorteile

1 Digitale Zimmermappe

- kein App-Download oder neue Hardware
- nachhaltig & zukunftsfähig

Funktionen

- App-free Informationen direkt per QR-Code-Scannen aufs Handy der Gäste
- Angebots & Werbung ablesen in Echtzeit angepasst werden
- Informationen individuell, mehrsprachig & zielgruppenspezifisch

2 Lieferroboter

- automatisierter Zimmerservice
- während die Bestellung zwischen Mensch & Roboter raus
- Mitarbeiter werden entlastet & die Kosten gesenkt

- liefert über Ihre Bestellungen auf das Zimmer
- automatisch verschickbare individuelle Abfragen für mehr Sicherheit und Hygiene
- können Hygienekonzepte für überlasteten Zimmerservice

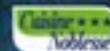
Kontaktiere Sie uns gerne für weitere Informationen über ION

TOPF SECRET

Du wolltest schon immer den beliebtesten Suppenklassiker
Thailands auf die Karte nehmen? Unsere neue aus der
Homestyle Edition Serie, die Tom Kha Suppe, ist deine
Basis für jede Variante.



Homestyle
EDITION



TOM KHA GAI

mit Hähnchenbrustfilet

↑
**PIMP
IT**
↓

TOM KHA GUNG

mit Riesengarnelen



IGRO
GROßMARKT

igro-Schmidt GmbH & Co. KG
Stellmacherstraße 19
26506 Norden-Leegemoor

Tel.: +49 (0) 4931 – 9491 -10 | Fax: - 92

Mail: verkauf@igro-schmidt.de

www.igro24.de



Scan dich
in unsere
Rezeptwelt!

Alle Preise zzgl. MwSt. | Angebot freibleibend | Änderungen oder Irrtümer vorbehalten |
Solange der Vorrat reicht | Für Druckfehler keine Haftung.