



SNACKS – CATALOGUE 2012

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.: 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
15 min.

175°C
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
15 min.

175°C
2-3 min.

Ref.: 40001



D: Torpedo Shrimp in Sesam, vorgebacken, 20g.
EN: Shrimp Torpedo in Sesame, pre-fried, 20g.
ES: Langostino Torpedo Sésamo, prefrito, 20g.
FR: Crevette Torpedo au Sésame, préfrite, 20g.
P: Camarão Torpedo Sésamo, pré-frito, 20g.
I: Gamberi Torpedo al sesamo, pre-fritti, 20g.
NL: Torpedo Garnalen in Sesam, voorgebakken 20g.

Master:
10x1kg



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

210°C
8-10 min.

160°C
3-4 min.

Ref.: 40002



D: Shrimp in Nudel gewickelt, vorgebacken, 18g..
EN: Shrimp wrapped in Noodle, pre-fried, 18g.,
ES: Langostino envuelto en pasta crujiente, pre-frito, 18g.
FR: Crevette en pâte croustillante, préfrite, 18g.
P: Camarão em massa crocante, pré-frito, 18g.
I: Gamberi avvolti in pasta croccante, pre-fritti, 18g.
NL: Garnalen gewikkeld in noodle, voorgebakken 18g.

Master:
10x1kg



Inner:
1kg (55 pcs +/- 2)

210°C
8-10 min.

160°C
3-4 min.

Ref.: 40003



D: Shrimp paniert mit Algen, vorgebacken, 15g.
EN: Shrimp breaded and Seaweed, pre-fried, 15g.
ES: Gamba rebozada y alga marina, prefrita, 15g.
FR: Crevette panée en algue marine, préfrite, 15g.
P: Camarão empanado e alga marinha, pré-frito, 15g.
I: Gamberetti impanati e alghe marine, pre-fritti, 15g.
NL: Garnalen gepaneerd en zeewier, voorgebakken 15g.

Master:
10x1kg



Inner:
1kg (66 pcs +/- 2)

210°C
8-10 min.

160°C
3-4 min.

Ref.: 40100



D: Gemüse in Tempura, vorgebacken
EN: Vegetable in tempura, pre-fried
ES: Tempura de verduras, prefrito
FR: Tempura de legumes, préfrit
P: Tempura de legumes, pré-frito
I: Tempura di verdure, pre-fritti
NL: Groente Tempura, voorgebakken

Master:
10x1kg



Inner:
1kg

210°C
8-10 min.

160°C
3-4 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-pimientos, 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.