Natura Frisch

MIT VERANTWORTUNG FÜR MENSCH UND TIER









Stand 11/2026

Convenience für Profis.

FRISCH DIENST UNION



Das Bio-Sortiment der Frischdienst-Union

Bio-Produkte werden immer beliebter, denn immer mehr Menschen achten bewusst auf ihre Ernährung. Bio-Lebensmittel stammen aus ökologisch kontrolliertem Anbau. Sie dürfen weder gentechnisch verändert noch mit Pestiziden oder Kunstdünger behandelt worden sein. Zudem enthalten sie weniger Zusatzstoffe als andere Lebensmittel. Bei Tierprodukten sichert das Bio-Siegel zu, dass die Tiere artgerecht gehalten und nicht mit Wachstumshormonen oder Antibiotika behandelt wurden.

NATÜRLICH gut!

Die wichtigsten Bio-Aspekte

- ***Gesundheit***
- ***Natürlichkeit***
- ***Tier- und Umweltschutz***
- ***Volles Geschmackserlebnis***

Der Trend zum verantwortungsbewussten Einkaufen steigt

Das NaturaFrisch Bio-Sortiment der Frischdienst Union unterstützt eine bewusste, ausgewogene und vitale Ernährung mit Produkten, die in ihrer Erzeugung den Einklang zwischen Mensch, Tier und Umwelt sicherstellen.

Werden Sie aktiv!
Wir unterstützen Sie dabei!

Bio-Anteil in der Schulverpflegung steigt

Hinweise auf den durchschnittlichen Anteil von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung gibt eine Studie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Demnach lag der Bio-Anteil beim Schulessen 2019 im Durchschnitt bei 18 %.

Best-Practice-Beispiele:
In Bremen, in den Schulküchen der weiterführenden Schulen, lag der Anteil 2025 bei 65 %, in Berliner Grundschulen bei 50 % und in Nürnberg steigt dieser stufenweise bis Ende 2026 von 20 % auf 75 %.

Das Einführen von Bio-Artikeln in Schulen und Kitas

Dies gelingt am besten schrittweise und praxisnah – sowohl organisatorisch als auch pädagogisch. Budget prüfen: Bio ist etwas teurer, aber mit kluger Menüplanung lassen sich Mehrkosten auffangen. Kostenneutralität durch Effizienz: weniger Fleisch (DGE-Empfehlung: maximal 2 Mahlzeiten mit Fleisch pro Woche in der Schulverpflegung), weniger Food Waste = Budget für mehr Bio.

Inhalt BIO

Rind, Fertiggerichte	4
Vegetarisch	5
süße Gerichte	6
Kartoffelprodukte	7
Pasta	8
Gemüse	9
Brötchen	10
Trockensortiment	11

Zeichenerklärung

Zubereitungspiktogramme

Combidämpfer **Pfanne**
Kochtopf **Fritteuse**

Alle Zubereitungshinweise finden Sie direkt neben den Artikelangaben. Bitte beachten Sie dabei, dass es sich jeweils um Durchschnittsangaben handelt, die je nach Gerätetyp und Auslastung variieren können.

Vegetarisch ist nicht gleich vegetarisch!

Mit unserem Zeichen-System erkennen Sie schnell und zuverlässig, für wen unsere Produkte geeignet sind.

enthält Ei und Milch ovo-lacto-vegetarisch
enthält Ei ovo-vegetarisch
enthält Milch lacto-vegetarisch
vegan

Lagerhinweise

Es gibt Artikel die wir nicht national anbieten können, bitte beachten Sie folgende Kennzeichnung.

Bedeutet: Eine Belieferung ist nur aus **Lager NORD** möglich.
Möglich für Kundennummern beginnend mit: 35, 37, 39, 41, 43, 45, 53, 85, 95

Bedeutet: Eine Belieferung ist nur aus **Lager SÜD** möglich.
Möglich für Kundennummern beginnend mit: 51, 55, 61, 63, 65, 67, 71, 81, 83

Alle anderen Artikel können national aus beiden Lägern geliefert werden.

Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen!

Bio-Produkte verwenden und ausloben

Bio ist ...weniger künstliche Zusatzstoffe ...artgerechtere Tierhaltung ...naturnahe Felderwirtschaft

Grundsätzlich gilt:
Jeder darf Bio-Produkte kaufen und verarbeiten. Wer das jedoch auch ausloben möchte (auf Speiseplänen, auf der Website etc.), muss sich zertifizieren lassen.

Ausnahme für Schulen und Kitas:
Wenn das Essen durch eigenes Personal direkt in der Einrichtung und ausschließlich für die dort befindlichen Personen zubereitet wird, dürfen Bio-Zutaten auch ohne eine Zertifizierung ausgelobt werden. Dies gilt auch dann, wenn ein Bio-zertifiziertes Catering-Unternehmen das Essen in die Einrichtung liefert.

Die Frischdienst Union GmbH ist Bio-zertifiziert durch Abcert GmbH, Kontrollstellen-Code DE-ÖKO-006.

Wie darf die Auslobung aussehen?
Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sowie Catering-Unternehmen dürfen das deutsche Bio-Siegel und den Schriftzug Bio verwenden. Wichtig ist immer ein eindeutiger Bezug zu dem jeweiligen Bio-Lebensmittel.

Beispiel:



Bio-AHVV: die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung

Seit Herbst 2023 vereinfacht diese Verordnung die Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung, indem einige Dokumentations-anforderungen entfallen. Außerdem ermöglicht sie eine neue Bio-Auslobung: der geldwerte Anteil aller eingesetzten Bio-Zutaten am Gesamtwareneinkauf für Lebensmittel. Je nach Anteil kann eins der folgenden Logos genutzt werden. Hierfür ist jedoch immer eine Bio-Zertifizierung notwendig.



Bronze Silber Gold

5 Schritte der Bio-Zertifizierung

1. Öko-Kontrollstelle auswählen und Kontrollvertrag abschließen. Hier ist eine Liste aller zugelassenen Kontrollstellen: www.oekolandbau.de/service/adressen/oeko-kontrollstellen
2. Formblatt der Öko-Kontrollstelle ausfüllen, um den Betrieb zu beschreiben und das Bio-Engagement zu belegen.
3. Die Öko-Kontrollstelle kommt zu einer angekündigten Vor-Ort-Kontrolle während der Betriebs- und Geschäftszeiten.
4. Sie erhalten das Bio-Zertifikat und Bio-Logo zu Auslobungszwecken.
5. Im weiteren Verlauf erfolgt mindestens einmal im Jahr eine unangekündigte Kontrolle durch die Öko-Kontrollstelle in der Einrichtung.

Alle Informationen auf dieser Seite sind dem offiziellen Leitfaden des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zur Umsetzung der Bio-AHVV entnommen. Den kompletten Leitfaden finden Sie hier:
https://averdishome.wordpress.com/wp-content/uploads/2024/06/averdis-gfrs-leitfaden_bio-ahvv_2024.06.pdf

Die besten **Praxistipps,** wie Sie **kostendeckend mehr Bio** in Ihrer Einrichtung umsetzen, finden Sie hier:
www.frischdienst-union.de/bio-1/





Art.-Nr. 7227

BIO Rinder-Hackbällchen

gegart
zum Teil fein zerkleinert, mit Zwiebeln und Petersilie, fertig gewürzt
Stückgewicht: ca. 30 g
Kartoninhalt: ca. 133 Stück = 4,0 kg

Zubereitungsempfehlung: tiefgekühlt
Combidampf 180 °C, ca. 5 - 7 Minuten
mittlere Hitze, ca. 10 - 15 Minuten



Art.-Nr. 1021

BIO Rinder-Frikadelle »Die Ausgezeichnete«

gebraten
zum Teil fein zerkleinert, mit Zwiebeln, fertig gewürzt
Stückgewicht: ca. 60 g
Kartoninhalt: 100 Stück = 6,0 kg

Zubereitungsempfehlung: tiefgekühlt
Combidampf, vorgeheizt 160 °C, 5 % Luftfeuchte, ca. 13 - 15 Min.
mittlere Hitze, ca. 8 - 10 Minuten



Art.-Nr. 2374

BIO Rinder-Hackfleisch

roh
im Kunststoffdarm, Fettgehalt weniger als 20 %, ungewürzt
Körnung: 3 mm
Stückgewicht: 1,0 kg
Kartoninhalt: 4 Stangen = 4,0 kg

Zubereitungsempfehlung:
Vollständig auftauen und gut durcherhitzen.
Nicht zum Rohverzehr geeignet!

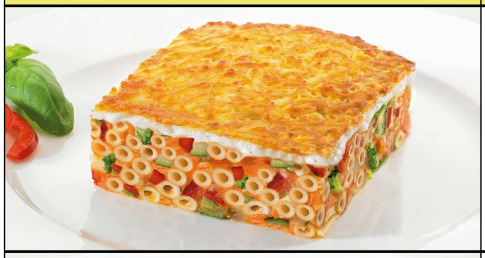


Art.-Nr. 4449

BIO Rinder-Lasagne »Bolognese«

Nudelplatten mit Rinder-Bolognese
aus Tomaten, Rinder-Hackfleisch und Zwiebeln, mit Béchamel-Sauce bedeckt und mit Käse bestreut, fertig gewürzt
Stückgewicht: ca. 300 g
Kartoninhalt: 30 Stück 2 x 1/1 GN = ca. 9,0 kg

Zubereitungsempfehlung: tiefgekühlt
Heißluft, vorgeheizt 170 - 190 °C, ca. 40 - 55 Minuten, anschließend bei ca. 250 °C gratinieren und 10 Minuten ruhen lassen, Kerntemperatur: 65 °C

Vegetarisch TK	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Zubereitungsempfehlung
	**BIO Nudelgratin »Mediterran«** **Nudeln mit mediterranem Gemüse in Tomaten-Sahne-Sauce** geschichtet und mit Käse bestreut, Gemüsemischung bestehend aus Brokkoli, Paprika, Zucchini, Tomaten, Karotten und Zwiebeln, fertig gewürzt	2394	ca. 300 g	30 Stück 2 x 1/1 GN	ca. 9,0 kg	tiefgekühlt Heißluft, vorgeheizt 165 °C, ca. 35 Minuten, anschließend 10 Minuten ruhen lassen
	**BIO Kartoffelgratin »Gärtnerin«** **Kartoffeln mit Gartengemüse in Käse-Sahne-Sauce** geschichtet und mit Käse bestreut, Gartengemüse bestehend aus Karotten, Brokkoli, Blumenkohl und Lauch, fertig gewürzt	2396	ca. 300 g	30 Stück 2 x 1/1 GN	ca. 9,0 kg	tiefgekühlt Heißluft, vorgeheizt 175 °C, ca. 35 Minuten, anschließend 10 Minuten ruhen lassen
	**BIO Blumenkohl-Brokkoli-Dinkel-Auflauf** **vegan, in fein-würziger Sojabéchamel** mit Zwiebeln, fertig gewürzt	7931	ca. 300 g	30 Stück 2 x 1/1 GN	ca. 9,0 kg	tiefgekühlt Heißluft, vorgeheizt 175 °C, ca. 35 Minuten, anschließend bei ca. 250 °C gratinieren und 10 Minuten ruhen lassen Kerntemperatur: 65 °C
	**BIO Linsen-Hirse-Bällchen** **vegan, vorfrittiert** aus Karotten, roten Linsen und Hirse, fertig gewürzt	2391	ca. 20 g	ca. 200 Stück	4,0 kg	tiefgekühlt Heißluft, vorgeheizt 200 °C, ca. 8 Minuten 180 °C, ca. 6 Minuten
	**BIO Falafelbällchen** **vegan, aus Kichererbsen und Bulgur, frittiert** mit Zwiebeln und Petersilie, fertig gewürzt	7124	ca. 15 g	2 Beutel	4,0 kg	tiefgekühlt Heißluft 180 °C, ca. 5 - 7 Minuten 170 °C, ca. 4 - 5 Minuten
	**BIO Mungbohnen Bits for Kids** **vegan, gegart** aus Mungbohnen, rundkörnigem, braunem Reis, Zwiebeln und rote Beete, leicht gewürzt	5273	ca. 15 g	ca. 260 Stück	4,0 kg	tiefgekühlt Combidampf, vorgeheizt 180 °C, 60 % Luftfeuchte, ca. 4 Minuten Tipp: noch crosser unter der Verwendung von Trennspray aufgetaut sofort verzehrfertig (ready to eat)
	**BIO Polenta-Käse-Knusperschnitte** **aus Maisgrieß und Gouda, in Cornflakes-Panade** mit Lauch, Pastinaken und Zwiebeln, fertig gewürzt	7128	ca. 75 g	50 Stück	3,75 kg	tiefgekühlt mittlere Hitze, ca. 15 Minuten 180 °C, ca. 5 - 6 Minuten
	**BIO Kartoffeltasche »Frischkäse-Kräuter«** **mit Frischkäse-Kräuter-Füllung, vorgebacken** aus sortenreinen, geraspelten Kartoffeln, fertig gewürzt	7127	ca. 60 g	ca. 83 Stück	5,0 kg	tiefgekühlt Heißluft, vorgeheizt 190 °C, ca. 13 Minuten mittlere Hitze, ca. 10 Minuten 170 °C, ca. 6 - 8 Minuten

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Zubereitungsempfehlung
 fix & fertig gegart **BIO Eieromelett** **natur, einmal geklappt, gegart**	7884	ca. 90 g	60 Stück	5,4 kg	tiefgekühlt Dampf 100 °C, ca. 11 - 12 Minuten

BIO Vegan Tempeh

aus gelben Erbsen und Süßlupinen

fermentiert, ungewürzt, für herzhafte und süße Gerichte

four Taste

Die Grundlage

Tempeh ist ein traditionelles indonesisches Lebensmittel, das aus fermentierten Hülsenfrüchten hergestellt wird. Bei der Herstellung werden die Hülsenfrüchte gekocht, mit einer speziellen Pilzkultur geimpft und dann fermentiert. Dabei entsteht ein eiweißreicher, bissfester Block, welchen man vielseitig in diversen Gerichten einsetzen kann.

Produktvorteile

- ungewürztes Naturprodukt
- hoher Protein- und Ballaststoffgehalt
- sehr Vitamin- und Mineralstoffreich
- fettarm, gluten- und laktosefrei, probiotisch
- leichte und vielseitige Verarbeitung
- bissfeste Konsistenz
- absorbiert Aromen hervorragend



Art.-Nr. 8024

BIO Vegan Classic Tempeh

Platte

Stückgewicht: 1,0 kg

Kartoninhalt: 4 Platten = 4,0 kg



Art.-Nr. 8025

BIO Vegan Cubed Tempeh

Würfel

Stückgewicht: ca. 20 - 30 g

Kartoninhalt: 1 Beutel = 3,0 kg

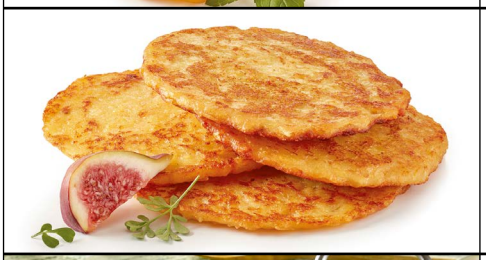
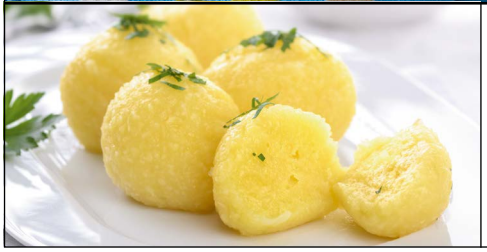
Zubereitungsempfehlung:

Bei 4 °C im GN-Einsatz abgedeckt auftauen lassen. Innerhalb von 3 Tagen gründlich durcherhitzen. Dies kann entweder durch braten, backen, frittieren, kochen o.ä. geschehen.

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Zubereitungsempfehlung
 fix & fertig gegart **BIO Sonnenblumen-Hack** **vegan, aus Sonnenblumen-protein, gegart** Hackfleisch-Alternative, fertig gewürzt	7902	2,0 kg	4 Schalen	8,0 kg	aufgetaut Folie einstechen, Combidampf 90 - 100 °C, ca. 30 - 40 Minuten mittlere Hitze, ca. 4 Minuten
 **BIO Mungbohnen-Hack** **vegan, formbar** aus Mungbohnen, rundkörnigem, braunem Reis, Zwiebeln und rote Beete, Hackfleisch-Alternative, fertig gewürzt	5274	4,0 kg	1 Beutel	4,0 kg	tiefgekühlt Combidampf, vorgeheizt 180 °C, Öl auf das Backblech geben, 60 % Luftfeuchte, ca. 4 Minuten mittlere Hitze, ca. 6 Minuten
 fix & fertig gebacken **BIO Kaiserschmarrn** **süßliche Pfannkuchenstücke, ohne Rosinen, fertig gebacken** locker, ungleichmäßig gerissen	2393	2,5 kg	2 Beutel	5,0 kg	tiefgekühlt Combidampf, vorgeheizt 120 °C, 20 % Luftfeuchte, auf Lochbleche, ca. 10 Minuten
 fix & fertig gebacken **BIO Pfannkuchen »Naturell«** **ungesüßt, fertig gebacken** für süße oder auch pikante Zubereitungen	7037	ca. 60 g	100 Stück	6,0 kg	tiefgekühlt Combidampf, vorgeheizt 130 - 140 °C, ca. 20 Minuten

Kartoffelprodukte

TK

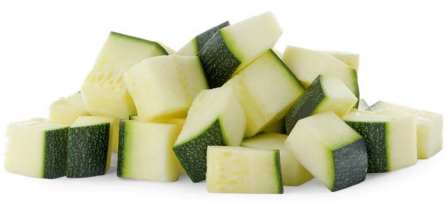
Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Zubereitungsempfehlung
Bestellung: 2 Werktage vor Anlieferung bis 12 Uhr fix & fertig gegart frisch 	**BIO Garkartoffeln »Parisienne«** **vegan, 25 - 40 mm, festkochend** messergeschält Zuschnitt: 11 x 11 cm	2398	4,0 kg	5 Beutel	20,0 kg	
	**BIO Pommes frites** **vegan, vorgebacken, Combidämpfer geeignet**	1414	2,5 kg	4 Beutel	10,0 kg	tiefgekühlt Heißluft 200 °C, ca. 15 Minuten 175 °C, ca. 4 Minuten
	**BIO Kartoffel-Rösti-Ecken** **vegan, dreieckig, vorgebacken** mit Zwiebeln, fertig gewürzt	420	ca. 50 g	2 Beutel	5,0 kg	tiefgekühlt Heißluft 200 °C, ca. 15 Minuten mittlere Hitze, ca. 10 Minuten 175 °C, ca. 4 Minuten
	**BIO Reibekuchen / Kartoffelpuffer** **vorgebacken** aus geraspelten Kartoffeln, mit Zwiebeln, fertig gewürzt Durchmesser: 10 cm	2402	ca. 60 g	100 Stück	6,0 kg	tiefgekühlt Heißluft 200 °C, ca. 12 Minuten mittlere Hitze, ca. 7 Minuten 175 °C, ca. 3 Minuten
	**BIO Schupfnudeln** **aus Kartoffeln, vorgegart** fertig gewürzt	2403	2,5 kg	2 Beutel	5,0 kg	tiefgekühlt Combidampf 180 °C, 30 % Luftfeuchte, ca. 15 Minuten mittlere Hitze, ca. 5 - 7 Minuten in Butter oder Margarine goldgelb braten
	Art.-Nr. 7170 **BIO Gnocchi** **vegan, ovale Kartoffelklößchen, vorgegart** aus Kartoffelpüree und Reisgrieß, fertig gewürzt Stückgewicht: ca. 6 - 7 g Kartoninhalt: 1 Beutel = 10,0 kg Zubereitungsempfehlung: tiefgekühlt leicht beölen, Dampf 100 °C, ca. 4 - 5 Minuten mittlere Hitze, ca. 5 - 6 Minuten in kochendem Salzwasser ca. 2 - 3 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen					
	**BIO Kartoffelklöße** **vegan, halb und halb** aus frisch geriebenen Kartoffeln, fertig gewürzt	6349	ca. 75 g	40 Stück	3,0 kg	tiefgekühlt Dampf, vorgeheizt, auf gelochten Blechen, ca. 25 Minuten in kochendes Wasser legen, wieder aufkochen, bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten ziehen lassen

weil's besser schmeckt wild

Beim familiengeführten Unternehmen WILD wird auf regionale Frische und möglichst ressourcenschonende und nachhaltige Produktion gesetzt.

Pasta

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Zubereitungsempfehlung
 **BIO Tortelloni »Ricotta-Spinaci«** gelbe Nudelringe mit Ricotta-Spinat-Füllung, vorgegart mit Zwiebeln	2315 TK	ca. 9 g	2 Beutel	5,0 kg	tiefgekühlt Dampf, leicht beölen, auf gelochten Blechen, 5 - 6 Minuten in kochendes Salzwasser geben, 3 - 4 Minuten ziehen lassen oder direkt in Sauce erhitzen
 **BIO Ravioli »Verdura«** vegan, Nudeltaschen mit Tomaten-Gemüse-Füllung, vorgegart	2304 TK	ca. 6 g	1 Beutel	8,0 kg	tiefgekühlt Dampf, leicht beölen, leicht salzen, 4 - 7 Minuten in kochendes Salzwasser geben, 4 - 6 Minuten leicht köcheln lassen oder direkt in Sauce erhitzen
 **BIO Eierspätzle** ungleichmäßig wie handgeschabt, vorgegart	2379 TK	2,5 kg	2 Beutel	5,0 kg	tiefgekühlt für 2,5 kg, Dampf, vorgeheizt, ca. 8 - 10 Minuten mittlere Hitze, ca. 5 - 6 Minuten in kochendes Wasser geben bis Spätzle an die Oberfläche steigen
 trocken	**BIO Fusilli** vegan, gedrehte Nudeln Art.-Nr. 2377 **Classic** aus 100 % Hartweizengrieß Kartoninhalt: 1 Beutel = 5,0 kg Art.-Nr. 2378 **Vollkorn** aus 100 % Hartweizen-Vollkorngrieß Kartoninhalt: 1 Beutel = 5,0 kg Zubereitungsempfehlung: in kochendem, leicht gesalzenem Wasser, ca. 7 - 9 Minuten				
 trocken	**BIO Penne Rigate** vegan, Röhren-Nudeln aus 100 % Hartweizengrieß	2380		1 Beutel	5,0 kg	in kochendem, leicht gesalzenem Wasser, ca. 8 - 10 Minuten
 trocken	**BIO Vollkorn-Penne** vegan, Röhren-Nudeln aus 100 % Hartweizen-Vollkorngrieß	7865		1 Beutel	5,0 kg	in kochendem, leicht gesalzenem Wasser, ca. 8 - 10 Minuten
 trocken	**BIO Vollkorn-Spaghetti** vegan, lange Nudeln aus 100 % Hartweizen-Vollkorngrieß	7867		1 Beutel	5,0 kg	in kochendem, leicht gesalzenem Wasser, ca. 7 - 9 Minuten

Gemüse TK	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Zubereitungsempfehlung
	**BIO Erbsen** **vegan, extra fein, blanchiert** < 7,5 mm	1839	2,5 kg	4 Beutel	10,0 kg	tiefgekühlt Dampf, vorgeheizt, ca. 7 - 9 Minuten ca. 4 - 6 Minuten
 	**BIO Karotten** **vegan, blanchiert** Art.-Nr. 2687 **Scheiben** 20 - 35 mm Kartoninhalt: 4 Beutel à 2,5 kg = 10,0 kg Zubereitungsempfehlung: tiefgekühlt Dampf, vorgeheizt, ca. 10 - 12 Minuten ca. 5 - 7 Minuten Art.-Nr. 1831 **Würfel** ca. 10 x 10 x 10 mm Kartoninhalt: 4 Beutel à 2,5 kg = 10,0 kg Zubereitungsempfehlung: tiefgekühlt Dampf, vorgeheizt, ca. 7 - 9 Minuten ca. 4 - 6 Minuten					
	**BIO Brokkoli** **vegan, Röschen, blanchiert** 40 - 60 mm	1851	2,5 kg	4 Beutel	10,0 kg	tiefgekühlt Dampf, vorgeheizt, ca. 15 - 17 Minuten ca. 6 - 9 Minuten
	**BIO Blumenkohl** **vegan, Röschen, blanchiert** 35 - 60 mm	1818	2,5 kg	4 Beutel	10,0 kg	tiefgekühlt Dampf, vorgeheizt, ca. 15 - 17 Minuten ca. 6 - 9 Minuten
	**BIO Brechbohnen** **vegan, grüne Bohnen, blanchiert** ca. 3 - 4 cm	1825	2,5 kg	4 Beutel	10,0 kg	tiefgekühlt Dampf, vorgeheizt, ca. 15 - 17 Minuten ca. 8 - 10 Minuten
fix & fertig gegart  KI-generiert	**BIO Rahmblattspinat** **portioniert, gegart** mit frischer Sahne, fertig gewürzt	9854	600 g	15 Beutel	9,0 kg	tiefgekühlt bei mittlerer Hitze mit etwas Wasser erwärmen, regelmäßig umrühren
	**BIO Zucchini** **vegan, gewürfelt** ca. 10 x 10 x 10 mm	1832	10,0 kg	1 Beutel	10,0 kg	tiefgekühlt ca. 5 Minuten

Gemüse, Brötchen

TK

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Zubereitungsempfehlung
 **BIO Süßmais** **vegan, blanchiert**	2386	2,5 kg	4 Beutel	10,0 kg	tiefgekühlt Dampf, vorgeheizt, ca. 7 - 9 Minuten in kochendem Wasser garen
 **BIO Zwiebeln** **vegan, gewürfelt** ca. 10 x 10 x 10 mm	2384	10,0 kg	1 Beutel	10,0 kg	
 **BIO Kaisergemüse** **vegan, Gemüsemischung, blanchiert** aus ca. 35 % Bio-Karottenscheiben, ca. 33 % Bio-Blumenkohl, ca. 32 % Bio-Brokkoli	2383	2,5 kg	4 Beutel	10,0 kg	tiefgekühlt Dampf, vorgeheizt, ca. 10 - 12 Minuten ca. 5 - 7 Minuten
 **BIO Sommergemüse** **vegan, Gemüsemischung, blanchiert** aus ca. 32 % Bio-Karottenwürfeln, ca. 27 % Bio-Brechbohnen, ca. 26 % Bio-Blumenkohl, ca. 15 % Bio-Erbsen	2686	2,5 kg	4 Beutel	10,0 kg	tiefgekühlt Dampf, vorgeheizt, ca. 11 - 13 Minuten ca. 6 - 8 Minuten

fix & fertig gebacken



BIO-Breadiness GmbH

Art.-Nr. 260

BIO Mehrkornbrötchen

vegan, fertig gebacken
gerolltes Brötchen mit Sonnenblumenkernen, Haferflocken und Leinsamen bestreut

Länge: ca. 13,5 cm

Stückgewicht: ca. 82 g

Kartoninhalt: 84 Stück = 6,888 kg

Auftauzeit:
bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
Tagesfrisch verzehren.

Ganz ohne Ofen

fix & fertig gebacken  BIO-Breadiness GmbH **BIO Weizenrusti** **vegan, Weizenbrötchen, fertig gebacken** rustikales, gerolltes Brötchen mit grobem Ausbund Länge: ca. 11 cm	4693	ca. 88 g	84 Stück	7,392 kg	Auftauzeit: bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Tagesfrisch verzehren. Ganz ohne Ofen
fix & fertig gebacken  BIO-Breadiness GmbH **BIO Weizenvollkorn-Krusti** **vegan, Weizenvollkornbrötchen, fertig gebacken** gerolltes Brötchen mit grobem Ausbund und mit Haferflocken bestreut Länge: ca. 13,5 cm	8022	ca. 93 g	80 Stück	7,44 kg	Auftauzeit: bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Tagesfrisch verzehren. Ganz ohne Ofen

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stück-gewicht	Karton-inhalt	Karton-gewicht	Zubereitungsempfehlung
	Art.-Nr. 2387 **BIO Tomaten-Würfel** **vegan, aus geschälten Tomatenstücken, sterilisiert** Abtropfgewicht: 1,53 kg Stückgewicht: 2,55 kg Kartoninhalt: 6 Dosen = 15,3 kg				
	**BIO Passierte Tomaten** **vegan, aus geschälten Tomaten-stücken, sterilisiert**	2388	2,55 kg	6 Dosen	15,3 kg	
	**BIO Tomatenmark** **vegan, zweifach konzentriert**	7091	4,5 kg	1 Dose		
	**BIO Kichererbsen** **vegan** Abtropfgewicht: 1,5 kg	7123	2,5 kg	6 Dosen	15,0 kg	
	Art.-Nr. 7097 **BIO Apfelmus** **vegan, süß-säuerliche Mischung** aus dem Südtiroler Vinschgau, im Beutel mit Schraubverschluss, ohne Zuckerzusatz, mit natürlichem Zuckeranteil Gegenüber Dosen und Glas: - leichteres Handling - geringerer Platzbedarf - flexiblere Lagerung - umweltbewusster - wiederverschließbar Stückgewicht: 5,0 kg Kartoninhalt: 3 Beutel = 15,0 kg				

Wir sind auch in Ihrer Nähe!

Mit 22 regionalen Standorten ist die Frischdienst Union flächendeckend in Deutschland vertreten. Kurze Lieferwege garantieren Frische und Pünktlichkeit, auf die Sie sich verlassen können.



Regionale Standorte · Zentrale · Lager Nord · Lager Süd

Zertifiziert und engagiert

DE-ÖKO-006 DE-ÖKO-006 MSC-C-52005 ASC-C-01344

Ihr Partner für:

- VEGETARISCH TK & FRISCH
- BIO TK & FRISCH
- FISCH TK
- GEFLÜGEL TK & FRISCH
- RIND TK & FRISCH
- SCHWEIN TK & FRISCH
- KARTOFFELPRODUKTE TK & FRISCH
- OBST & GEMÜSE TK
- BACKWAREN TK
- FRISCH-CONVENIENCE
- FRESH CUT SALATE
- FEINKOST
- TROCKENSORTIMENT
- WURSTWAREN
- MOLKEREIPRODUKTE
- EIS



Interessiert?
Fragen Sie nach unseren Foldern.

Frischdienst Union GmbH

Ziegeleistr. 5 · 33775 Versmold
Zentrale der Verwaltung
0 54 23 / 31 90 0
0 54 23 / 31 90 991
www.frischdienst-union.de

Für Bestellungen

www.frischdienst-union.de
0 54 23 / 31 90 500
0 54 23 / 31 90 990

Freecall – Ansprechpartner Ihrer Region

Region Nord-West	Region Mitte-Ost	Region Süd
0 800 / 5 60 09 45	0 800 / 5 60 09 71	0 800 / 5 60 09 72

Convenience für Profis.
FRISCH DIENST UNION