

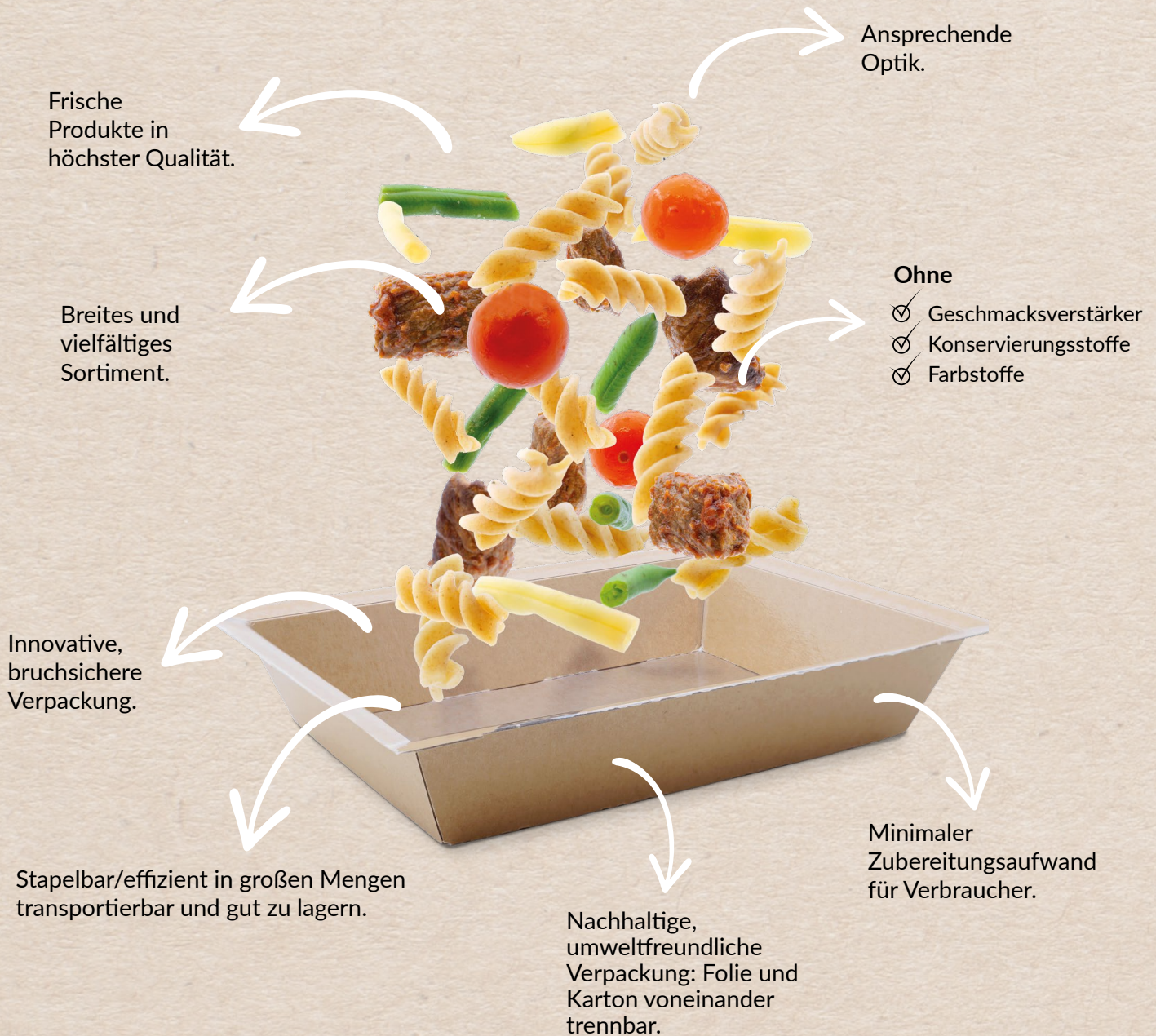
freshly
made

Frische Genusswelt

Innovatives Frischekonzept – Qualität, die überzeugt

Besonderer Genuss = nachhaltig verpackt!

Unsere sechs "Hot Meal" Neuheiten überzeugen auf ganzer Linie und gehören in jedes Regal.



Unsere überzeugenden Argumente:

- ✓ Rezepturen & Ideen von Innovationsköchen mit Erfahrung aus der Sternegastronomie
- ✓ Ausschließlicher Einsatz von hochwertigen Rohwaren von zertifizierten Lieferanten
- ✓ Fertigung unter höchsten Qualitätsstandards (u.a. IFS Food 6.1)
- ✓ Gekocht von qualifizierten Küchenmeistern und Köchen – mit viel Liebe zum Detail



Neu in unserer Genusswelt

Hähnchenbrust auf Peperonata-Sauce mit mediterraner Gnocchi-Pfanne

Einwaage: 380 g
Restlaufzeit: 7 Tage
gekühlt bei +3°C bis +7°C



Neu!



Auberginensugo mit buntem Getreide und Duo von Zucchini

Einwaage: 380 g
Restlaufzeit: 7 Tage
gekühlt bei +3°C bis +7°C



Neu!



Italienisches Rindersugo mit Vollkornspirelli, Bohnen und Kirschtomaten

Einwaage: 380 g
Restlaufzeit: 7 Tage
gekühlt bei +3°C bis +7°C



Neu!



Zubereitungshinweis für die Mikrowelle: Folie einstecken, Gericht bei 800 Watt ca. 2-4 Min. erwärmen, Folie entfernen. Vorsicht: Beim Öffnen der Folie kann heißer Dampf entweichen.

Neu in unserer Genusswelt

Hähnchenbrust mit Tomaten-Paprika-Ragout und Romanesco-Buchweizen

Einwaage: 380 g
Restlaufzeit: 7 Tage
gekühlt bei +3°C bis +7°C



Neu!



Schnelle Pasta mit rotem Pesto, mediterranem Grillgemüse und Hartkäse

Einwaage: 350 g
Restlaufzeit: 7 Tage
gekühlt bei +3°C bis +7°C



Neu!



Spinat-Cappelletti all'arrabbiata mit Hartkäse und Oliven

Einwaage: 380 g
Restlaufzeit: 7 Tage
gekühlt bei +3°C bis +7°C



Neu!



Zubereitungshinweis für die Mikrowelle: Folie einstecken, Gericht bei 800 Watt ca. 2-4 Min. erwärmen, Folie entfernen. Vorsicht: Beim Öffnen der Folie kann heißer Dampf entweichen.

Bald erhältlich!

Neue Salate, Bircher Müsli, Porridge, Obstsalate und weitere Köstlichkeiten

Ihre persönlichen Ansprechpartner

Stefan Niebch

Mobil +49 (160) 9354 9354

Mail s.niebch@sander-gruppe.com

Yannick Reuter

Mobil +49 (151) 655 260 43

Mail y.reuter@sander-gruppe.com

Sander Gourmet GmbH

Industriepark 12 · D-56291 Wiebelsheim

Web www.sander-gourmet.com