



Auserwählte Frisch- und Tiefkühlprodukte

Finest Food ist unsere Passion



Tronchetto

Die spannende Neuheit in unserem aktuellen Angebot. Mehr auf Seite 5.

Das moderne Tiefkühlsortiment

Das innovative Angebot an gekühlten und tiefgekühlten Produkten bietet moderne und abwechslungsreiche Spezialitäten für Ihre Gäste.

In Zusammenarbeit mit Partnern entwickelten wir ein Angebot, welches sich vom Standard-Tiefkühlregal abhebt; Mehrheitlich exklusiv für die E. Bieri AG produziert, mit vielen vegetarischen und veganen Optionen und sehr geringem Einsatz an Konservierungsstoffen erfüllen unsere Produkte alle Bedürfnisse Ihrer modernen Gäste.

- Kreative und exklusive Produkte für anspruchsvolle Gäste
- Innovative Lebensmittel für eine zufriedene Kundschaft
- Beste Kombinationen aus Frische und Haltbarkeit
- Auch vegane und allergenarme Optionen mit vollständigen Spezifikationen

Profitieren Sie vom Bieri-Know-How und erweitern Sie Ihr Angebot um kreative Produkte und ausgesuchte Spezialitäten:

Gefüllte Pasta-Spezialitäten	4
Burger & Meatballs aus Rindfleisch	7
Calzoni – Kreative Teigtaschen.	9
Vegetarische Beilagen, Snacks und Burger	10
Internationale TK Spezialitäten	12
Mama's Eierspätzli	13
Würz- und Currypasten	15
Allfree Salatsaucen.	18

*Wir haben
die volle Vielfalt*



Gefüllte Pasta-Spezialitäten

Exklusiv für die E. Bieri AG und den Schweizer Markt produziert die kleine Manufaktur «Mondo Pasta» diese Pasta-Spezialitäten.

Diese zeichnen sich besonders durch die vielfältigen und schönen Formen sowie die frischen und hochwertigen Füllungen aus. Die Pasta-Spezialitäten behalten auch nach dem Kochen ihre einzigartige Qualität. Sie werden von Hand mit viel Geschick hergestellt.

Lagerung im Tiefkühler -18°C



Riesen-Mezzelune mit Garnelen

Art. Nr. 8048

Der wunderbare Halbmond mit der verführerischen Garnelenfüllung ist eines der Highlights im neuen Sortiment. Unbedingt mal ausprobieren.

Kaliber: ca. 125 Stk à ca. 40 g auf 5 kg

Einheit: 1 x 5 kg

Allergene: Gluten, Milch, Eier, Krustentiere, Sulfite, Sellerie

Preis: Fr. 138.75



Caramelle mit Pistazien & Limetten

Art. Nr. 4200

Die Pasta sieht aus wie ein Bonbon und ist gefüllt mit himmlischem Mascarpone, feinen Pistazien und Limetten. Was für eine Füllung!

Kaliber: ca. 250 Stk à ca. 20 g auf 5 kg

Einheit: 1 x 5 kg

Allergene: Gluten, Milch, Eier, Nüsse

Preis: Fr. 117.-



Saccotini mit Ricotta und Tomaten

Art. Nr. 7488

Die Saccotini sind der absolute Hingucker, die kleinen Pastaspezialitäten gefüllt mit Ricotta und Tomaten sind einfach genial.

Kaliber: ca. 416 Stk à ca. 12 g auf 5 kg

Einheit: 1 x 5 kg

Allergene: Gluten, Milch, Eier

Preis: Fr. 95.50



Vegane Ravioli

Art. Nr. 7499

Eine Innovation für Ihre veganen Kunden. Feine Ravioli mit Kartoffeln, getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Kräutern.

Kaliber: ca. 384 Stk à ca. 13 g auf 5 kg

Einheit: 1 x 5 kg

Allergene: Gluten

Preis: Fr. 101.-



Raviolacci alla bolognese

Art. Nr. 7100

Der grosse Klassiker mit einer 100% Rindfleischfüllung.

Kaliber: ca. 100 Stk à ca. 50 g auf 5 kg
Allergene: Gluten, Milch, Eier

Einheit: 1 x 5 kg
Preis: Fr. 126.50



Maultaschen mit Spinat & Mandeln

Art. Nr. 7500

Die währschaften und grossen Maultaschen gefüllt mit saftigem und bissfestem Spinat, gerösteten Mandeln und einem Hauch Sellerie.

Kaliber: ca. 125 Stk à ca. 40 g auf 4 kg
Allergene: Gluten, Milch, Eier, Nüsse, Sellerie

Einheit: 1 x 5 kg
Preis: Fr. 125.50



Tronchetto mit Ricotta und Spinat

Art. Nr. 3007

Bei uns ist diese italienische Spezialität noch etwas unbekannt, die Pasta Roulade ist gefüllt mit Ricotta und Spinat und wird meist gebraten.

Kaliber: ca. 83 Stk à ca. 60 g auf 5 kg
Allergene: Gluten, Milch, Eier

Einheit: 1 x 5 kg
Preis: Fr. 112.25



Tortellacci mit Steinpilz

Art. Nr. 7481

Die wunderschönen und grossen Tortellacci gefüllt mit einer delikaten Steinpilzfüllung werden ihre Gäste zum Schwärmen bringen.

Kaliber: ca. 61 Stk à ca. 65 g auf 4 kg
Allergene: Gluten, Milch, Eier

Einheit: 1 x 4 kg
Preis: Fr. 91.40



Tortellacci Spargel (Saisonal**)

Art. Nr. 7482

Wenn der Frühling mit seinen saftigen Wiesen und bunten Blumen da ist, gibt es im Sortiment diese wunderbaren grossen Spargeltortellacci.

Kaliber: ca. 61 Stk à ca. 65 g auf 4 kg
Allergene: Gluten, Milch, Eier

Einheit: 1 x 4 kg
Preis: Fr. 89.80



Cappellacci mit Ossobuco

Art. Nr. 7486

Das feine Cappelacci in unserem Angebot wartet mit einer einmaligen Füllung auf, dem feinen italienischen Klassiker Ossobuco und Ricotta.

Kaliber: ca. 100 Stk à ca. 50 g auf 5 kg
Allergene: Gluten, Milch, Eier

Einheit: 1 x 5 kg
Preis: Fr. 124.50



Tortelli delizia Burrata

Art. Nr. 7485

Eine exklusive Spezialität mit dem beliebten Büffelmozzarella – damit sind Sie voll im Trend und danach ganz bestimmt in aller Munde.

Kaliber: ca. 200 Stk à ca. 25 g auf 5 kg
Allergene: Gluten, Milch, Eier

Einheit: 1 x 5 kg
Preis: Fr. 135.75




Hier den Katalog
Herunterladen



Lasagne alla Bolognese (Rindfleisch)

Art. Nr. 7478

Der Klassiker schlechthin mit einer feinen Rindfleischfüllung gibt es natürlich auch in einem exklusiven Sortiment wie diesem.

Kaliber: Rechteckig, 2.5 kg pro Schale
Allergene: Gluten, Milch, Eier

Einheit: 2 x 2.5 kg
Preis: Fr. 84.00



Ab Herbst 2020: Lasagne mit Gemüse

Art. Nr. 3002

Vegetarische Gemüselasagne nach traditionellem Rezept. So fein, ihre Gäste werden ganz vergessen, dass gar kein Fleisch drin ist.

Kaliber: Rechteckig, 2.5 kg pro Schale
Allergene: Gluten, Milch, Eier

Einheit: 2 x 2.5 kg
Preis: Fr. 81.50



Hausgemachte Gnocchi

Art. Nr. 7200

Unsere hausgemachten Gnocchi werden aus frisch gekochten Kartoffeln und auserlesenen Zutaten hergestellt. Unbedingt probieren!

Kaliber: ca. 140 Stk. à ca. 7 g auf 1 kg
Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Einheit: 6 x 1 kg
Preis: Fr. 45.25

Glutenfrei

Meatballs aus Rindfleisch

Anders als herkömmliche Meatballs werden unsere in kleinen Chargen ausschliesslich mit Rindfleisch und frischen Kräutern hergestellt. Wie bei Grossmutter in der Küche. Das merkt man am Ende eben doch, deshalb lohnt sich für uns der Aufwand.

Lagerung im Tiefkühler -18°C



Meatballs (Rindfleisch) Allfree

Art. Nr. 7202

Unsere Meatballs schmecken wie hausgemacht: Saftiges Fleisch, lockere Konsistenz und viele frischen Kräuter. Man kann kaum aufhören.

Kaliber: ca. 50 Stk. à ca. 20 g auf 1 kg
Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Einheit: 6 x 1 kg
Preis: Fr. 110.75

Glutenfrei



Calzonis

Die spannende Innovation auf dem Schweizer Food-Markt. Natürlich Swiss-Made!



Calzoni – Kreative Teigtaschen

Die Calzoni sind unsere neuste Innovation im Schweizer Food-Markt. Jede der Teigtaschen überrascht mit einer kreativen Füllung.

Die exklusiv für die E. Bieri AG hergestellten Calzoni sind die neue Überraschung auf dem Food-Markt. Alle 3 Sorten haben naturbelassene, grosstückige Füllungen und nach dem Backen eine knusprige Hülle.

Einfach und schnell zubereitet können die Teigtaschen als vegetarische Beilage zu Salat oder Fleischgerichten oder als Fingerfood im Catering serviert werden.



Calzoni Frischkäse/Gemüse

Art. Nr. 7495

Heimisches Gemüse trifft auf feinen Frischkäse und einen Hauch an Tomatenpesto. Ideal zu Salat oder als Beilage.

Kaliber: Trapezartig, ca. 43 g, 23 Stück/kg
Allergene: Gluten, Milch

Einheit: 6 x 1 kg
Preis: Fr. 99.90



Calzoni India

Art. Nr. 7493

Zaubern Sie einen Hauch an Exotik auf den Tisch mit dem Indischen Calzoni. Das ist unsere Interpretation der beliebten Samosa.

Kaliber: Rechteckig, ca. 45 g, 22 Stück/kg
Allergene: Gluten

Einheit: 6 x 1 kg
Preis: Fr. 94.50



Calzoni Pizzaiolo

Art. Nr. 7494

Der Klassiker und Namensgeber der Teigtaschen: Eine mini Pizza-Calzone – klein in Form, gross im Geschmack. Probieren Sie selbst!

Kaliber: Rechteckig, ca. 45 g, 22 Stück/kg
Allergene: Gluten, Milch

Einheit: 6 x 1 kg
Preis: Fr. 99.90

- ✓ Einfach und schnell zubereitet
- ✓ Vielseitig einsetzbar
- ✓ Innovativ und kreativ

Zubereitungshinweis: Bei 260°C für 6 Minuten idealerweise auf einem Aluminiumblech mit Backpapier bei Ober-/ Unterhitze oder Umluft backen. Einfacher geht es kaum.

Vegetarische Beilagen, Snacks und Burger

Der Trend geht in der Schweiz deutlich in Richtung vegetarischer Kost. Gemeinsam mit unserem Partner wurden diese feinen Alternativen zu Fleisch entwickelt. Dabei konzentrieren wir uns auf natürliche und schmackhafte Eiweisslieferanten wie Getreide und Hülsenfrüchte und kombinieren diese mit Kartoffeln, frischem Gemüse und Kräutern.

Lagerung im Tiefkühler -18°C

Zubereitung: Braten, garen im Ofen oder frittieren (160°C)



Falafel

Art. Nr. 7201

Der Klassiker schlechthin in der orientalischen Küche. Momentan voll im Trend der jungen Generation ist dies ein idealer Snack und Fleischersatz.

Kaliber: ca. 50 Stk. à ca. 20 g auf 1 kg
Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Einheit: 6 x 1kg
Preis: Fr. 54.70



Quinoa-Kugeln

Art. Nr. 4785

Das glutenfreie Quinoa macht die spannenden Kugeln zu einer perfekten vegetarischen Beilage zu Salat oder Gemüsegerichten.

Kaliber: ca. 34 Stk. à ca. 30 g auf 1 kg
Allergene: Eier

Einheit: 6 x 1kg
Preis: Fr. 89.45



Hirse-Taler

Art. Nr. 4781

Der Hirse-Taler ist die währschafte Alternative zu Hackfleischbällchen, er kann aber auch zu Saucengerichten eingesetzt werden.

Kaliber: ca. 25 Stk. à ca. 40 g auf 1 kg
Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Einheit: 6 x 1kg
Preis: Fr. 78.95



Linsenkroketten

Art. Nr. 4790

Die Linsenkroketten sind im Gegensatz zu Kartoffel-Kroketten viel intensiver im Geschmack und eignen sich so bestens für Salate und als Snack.

Kaliber: ca. 25 Stk. à ca. 40 g auf 1 kg
Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Einheit: 6 x 1kg
Preis: Fr. 89.45



Basmati-Chia-Riegel



Art. Nr. 4783

Der Basmati-Chia-Riegel ist besonders in der Asiatischen Küche interessant und überrascht ihre Gäste mit dem innovativen und gesunden Chia.

Kaliber: ca. 25 Stk. à ca. 40 g auf 1 kg

Einheit: 6 x 1 kg

Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Preis: Fr. 78.95



Randenküchlein



Art. Nr. 4799

Das Randenküchlein ist schon nur wegen seiner Farbe ein echter hingucker. Ideal zum Beispiel als Beilage oder Snack.

Kaliber: ca. 19 Stk. à ca. 55 g auf 1 kg

Einheit: 6 x 1 kg

Allergene: Sesam, Sulfite

Preis: Fr. 78.95



Rollgersten-Küchlein

Art. Nr. 4786

Die Rollgerste war lange ein vergessenes Getreide, welches in diesen Küchlein wieder auflebt und sehr gut zu währschaften Gerichten passt.

Kaliber: ca. 19 Stk. à ca. 55 g auf 1 kg

Einheit: 6 x 1 kg

Allergene: Gluten, Eier, Sellerie

Preis: Fr. 89.45



Cottage Cheese-Brotburger

Art. Nr. 4787

Schön angebraten tarnt sich dieser Burger wunderbar als Fleisch und eignet sich zum Beispiel sehr gut in einem Hamburgerbrötchen.

Kaliber: ca. 10 Stk. à ca. 145 g auf 1 kg

Einheit: 4x10 Stk.

Allergene: Eier, Milch, Gluten

Preis: Fr. 126.25



Pilz-Gemüsesteak

Art. Nr. 4789

Das Pilz-Gemüsesteak wird auch Fleischesser begeistern. Frische Champignons und Steinpilze machen dieses Steak zu unserem Favoriten.

Kaliber: ca. 10 Stk. à ca. 145 g auf 1 kg

Einheit: 4x10 Stk.

Allergene: Eier, Gluten, Sellerie

Preis: Fr. 147.30



Internationale TK Spezialitäten

Unsere neuen internationalen Spezialitäten runden unser Angebot im Snackbereich ab. Lassen Sie sich überraschen was wir Ihnen hier bieten können, ihre Gäste werden ebenso begeistert sein wie Sie und wir.

Zum Beispiel die Polentasticks aus der italienischen Küche oder die delikaten Mozzarella al Tartufo-Bällchen.

Lagerung im Tiefkühler -18°C
Zubereitung: Frittiert (170°C)



Mozzarella al Tartufo

Art. Nr. 7204

Ob als Partysnack oder Salatbeigabe, die Mozzarella-Bällchen mit feiner Trüffel-Panade werden Ihre Gäste auf jeden Fall begeistern.

Kaliber: ca. 57 Stk. à ca. 17/18 g auf 1 kg
Allergene: Gluten, Milch, Weichtiere

Einheit: 5x1kg
Preis: Fr. 81.30



Polenta Sticks al Rosmarin

Art. Nr. 7205

Mal etwas anderes als Pommes-Frites. Die Polentasticks eignen sich als Snacks zum Dippen wie als Beigabe zu herzhaften Fleischgerichten.

Kaliber: ca. 55 Stk. à ca. 18 g auf 1 kg
Allergene: Gluten

Einheit: 5x1kg
Preis: Fr. 56.15



Fiori di Zucca pastellati

Art. Nr. 7206

Etwas ganz Spezielles sind die Fiori di Zucca pastellati. Dies sind edle Zucchini-Blüten im Teigmantel. Ideal zur Garnitur oder als Apéro.

Kaliber: ca. 33 Stk. à ca. 30/40 g auf 1 kg
Allergene: Gluten

Einheit: 3x1kg
Preis: Fr. 57.85



Jalapenos paniert mit Frischkäse

Art. Nr. 7207

Mit Frischkäse gefüllte scharfe Jalapenos im knusprigen Teigmantel, das Highlight aus der trendigen Küche. Vorsicht, macht süchtig!

Kaliber: ca. 30 Stk. à ca. 32/34 g auf 1 kg
Allergene: Gluten, Milch

Einheit: 5x1kg
Preis: Fr. 82.65

Mama's Eierspätzli

Die Mama's Eierspätzli werden in der kleinen Schweizer Manufaktur «Primatessa» von Hand hergestellt.

Für die Spätzli verwendet Primatessa nur frische und wertvolle Zutaten, das zeigt sich im Geschmack, der Textur und der Beliebtheit. Denn die Spätzli werden Ihren Gästen wie selbstgemacht schmecken.

Lagerung im Tiefkühler -18°C



Mama's Eier Spätzli

Art. Nr. 4765

Die klassischen Eierspätzli sind handgemacht und schmecken wie aus grossmutter's Küche. Ihre Gäste werden sie lieben!

Allergene: Gluten, Eier

Einheit: 2x2 kg
Preis: Fr. 31.45



Mama's Tomaten-Basilikum Spätzli

Art. Nr. 4764

Die Spätzli mit getrockneten Tomaten und feinem Basilikum passen ideal zur gesunden mediterranen Küche und bereichern ihr Beilagenangebot.

Allergene: Gluten, Eier

Einheit: 2x2 kg
Preis: Fr. 33.30



Mama's Spinat Spätzli

Art. Nr. 4762

Ein guter rezentier Käse, wenn gewünscht etwas Speckwürfel und schon hat man mit den delikaten Spinat Spätzli das feinste Gericht gezaubert.

Allergene: Gluten, Eier

Einheit: 2x2 kg
Preis: Fr. 33.30



Mama's Steinpilz Spätzli

Art. Nr. 4763

Wenn im Herbst der Nebel tief über den Feldern liegt und die Jäger ihre Flinten putzen ist wieder Steinpilzzeit. Diese Spätzli sind ideal zu Wild.

Allergene: Gluten, Eier

Einheit: 2x2 kg
Preis: Fr. 34.65



Die neue Art zu würzen & kochen

Voller Geschmack unbeschwerter Genuss

Rund 300'000 Menschen – Tendenz steigend – leiden hierzulande an Lebensmittelallergien und -intoleranzen. Wie sollen wir Gastronomen damit umgehen?

Die E. Bieri AG hat eine Lösung gefunden: Feine Pasten, Würzen und Saucen, die frei von den 14 deklarationspflichtigen Allergenen sind*. Die Idee dahinter ist simpel: Wo keine Allergene drin sind, muss nichts deklariert werden.

Die Entwicklung der Allfree-Linie erfolgte auf vielfachen Wunsch unserer Kunden und deren Gäste. Immer mehr Menschen wünschen sich Transparenz und klare Deklarationen bei gleichbleibend hohem Anspruch an die Qualität der Gerichte. Mit unseren Saucen und Würzpasten helfen wir Ihnen, diesen Spagat spielend einfach zu bewältigen.



Würz- und Currypasten

Jetzt wird es spannend in Ihrer Küche: Unsere Pasten passen wunderbar zu jeder modernen Gastronomie.

Spannende Gerichte zu kochen ist jetzt so einfach wie nie! Sparen Sie sich unzählige Gewürze und Würzmischungen, wir haben für sie acht Pasten entwickelt, mit denen jedes auch noch so exotische Gericht kinderleicht gelingt.

Lagerung im Tiefkühler -18°C

Swiss
+
Made



Paste Paprika

Art. Nr. 4752

Eine Paste für die traditionelle Küche. Ob ein Stroganoff oder ein deftiges ungarisches Gulasch, die Paste sorgt für den nötigen Pfiff und eine schöne rötliche Farbe.

Zubereitung: Als Gewürzbasis oder Zugabe
Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Einheit: 4x600g
Preis: Fr. 51.20



Paste Röstgemüse

Art. Nr. 4755

Die Paste wird aus frisch geröstetem Gemüse hergestellt und dient bei vielen Gerichten als geschmackliche Basis. Kommt bei vegetarischen Gerichten ebenso gut zur Geltung wie bei Fleischartöpfen.

Zubereitung: Als Gewürzbasis oder Zugabe
Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Einheit: 4x600g
Preis: Fr. 55.10



Paste Thai Curry Rot

Art. Nr. 4756

Ideal für thailändische Gerichte wie dem beliebten roten Thaicurry oder der Tom Kha Gai Suppe. Die Paste eignet sich aber auch hervorragend zum Schärfer von Speisen.

Zubereitung: Als Gewürzbasis oder Zugabe
Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Einheit: 4x600g
Preis: Fr. 60.60



Paste India Curry

Art. Nr. 4753

Die Ideale Paste für einfache Currygerichte, vom Klassiker Currygeschmetzel bis zu einem raffinierten Indischen Lammeintopf mit Kartoffeln.

Zubereitung: Als Gewürzbasis oder Zugabe
Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Einheit: 4x600g
Preis: Fr. 54.25



Paste Tandoori

Art. Nr. 4758

Mit der Paste Tandoori gelingt der Klassiker Tandoori-Chicken bestimmt. Sie kommt auch bei vegetarische Samosas oder Currysalaten zur Geltung.

Zubereitung: Als Gewürzbasis oder Zugabe
Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Einheit: 4x600 g
Preis: Fr. 54.25



Paste Oriental

Art. Nr. 4754

Für alle Speisen aus dem orientalischen und türkischen Raum ideal. Zum Beispiel in einem Cous Cous Salat oder zum Würzen von Fleischspiesen, Hummus oder Falafel.

Zubereitung: Als Gewürzbasis oder Zugabe
Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Einheit: 4x600 g
Preis: Fr. 52.60



Paste Roganjosh

Art. Nr. 4759

Eine Delikatesse aus der Persischen Küche mit Tomaten, Paprika, Koriander und einem Hauch Kümmel. Passt super zu einer dunklen Fleischsauce mit Rind oder Lamm.

Zubereitung: Als Gewürzbasis oder Zugabe
Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Einheit: 4x600 g
Preis: Fr. 52.60



Paste Tikka

Art. Nr. 4757

Die klassische Tikka-Paste ist etwas für Feinschmecker und kann vielseitig eingesetzt werden. Sie sorgt für die typische schöne Farbe des Tikkas.

Zubereitung: Als Gewürzbasis oder Zugabe
Allergene: Allfree (keine deklarationspfl. Allergene)

Einheit: 4x600 g
Preis: Fr. 61.50



Zum Beispiel ein Jalfrezi?

Das Rezept ist gegenüber



Indisches Jalfrezi mit Lamm

Die bunte Indische Köstlichkeit mit viel Gemüse und Lamm. Das wird bei Ihren Gästen bestimmt ein Renner. (Rezept für 10 Personen)

Zutaten

1200 g	Lammnierstück
50 g	Rapsöl ¹⁰³⁴
450 g	Karottenwürfel
450 g	Blumenkohlrisli klein, blanchiert
750 g	Zucchettiwürfel
450 g	Peperoniwürfel
50 g	Olivenöl ⁵¹⁰⁰
900 g	Tomatensauce
300 g	Wasser
300 g	Kokosmilch ⁵⁴⁰⁹
150 g	Paste Oriental allfree ⁴⁷⁵⁴
150 g	Paste India Curry allfree ⁴⁷⁵³
60 g	Ingwerpaste
20 g	Olivenöl mit scharfer Paprika ⁵²⁸⁵

Zubereitung

- Lammnierstück-Würfel im Rapsöl anbraten und warm stellen.
- Karotten, Zucchini und Peperoni im Olivenöl andünsten, blanchierter Blumenkohl dazugeben.
- Alle Saucenkomponenten dazugeben, aufkochen und ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss das Fleisch dazugeben und servieren.

Nasi Goreng mit Schweinefleisch

Dieser Klassiker gelingt dank unserer Orientalpaste kinderleicht und ohne unnötige Allergene. (Rezept für 10 Personen)

Zutaten

600 g	Reis Langkorn ²¹²³
50 g	Rapsöl ¹⁰³⁴
750 g	Schweinsgeschnetzeltes
300 g	Lauchjulienne
450 g	Peperoniwürfel
450 g	Karottenjulienne
600 g	Mungobohnensprossen
600 g	Wasser
60 g	Sojasauce
45 g	Sambal Oelek
90 g	Paste Oriental allfree ⁴⁷⁵⁴
30 g	Petersilie

Zubereitung

- Reis in Salzwasser weich kochen.
- Schweinsgeschnetzeltes in Rapsöl anbraten und warm stellen. Gemüse in der gleicher Pfanne andünsten.
- Die Saucenkomponenten dazugeben, aufkochen, Fleisch und Reis begeben nochmals kurz erhitzen.
- Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.





Allfree Salatsaucen

Geniessen Sie und Ihre Gäste unbeschwert die fünf innovativen allfree Salatsaucen. So eine grosse Vielfalt sieht man selten.

Unsere Salatsaucen für das Label **allfree** entwickelten wir zusammen mit unserem Partner der Firma Primatessa AG aus Wünnwil. Die Saucen wurden gemeinsam mit den Spitälern Schaffhausen konzipiert und getestet und eignen sich hervorragend für ein sensibles Umfeld wie Spitäler und Heime.

Wir sind jedoch der Meinung, dass **allfree** Produkten die Zukunft gehört und bald in allen Bereichen der Gastronomie zu finden sein werden.

Die Salatsaucen sind gekühlt zu lagern.



Balsamico Dressing allfree

Der Klassiker unter den Dressings passt zu allen Blattsalaten und kann als Basis dienen um mit frischen Kräutern ergänzt zu werden.

Allergene:	Keine der 14 deklarationspflichtigen Allergene		
80 x 33 g Portionen:	Art. Nr. 5448	Preis:	Fr. 47.40
10L Kanister:	Art. Nr. 5470	Preis:	Fr. 65.55



Basilikum Dressing allfree

Das Basilikum Dressing passt wunderbar zu einem lauen Sommerabend und einem Fitnessteller. Am besten in Italien am Strand.

Allergene:	Keine der 14 deklarationspflichtigen Allergene		
80 x 33 g Portionen:	Art. Nr. 5559	Preis:	Fr. 47.40
10L Kanister:	Art. Nr. 3145	Preis:	Fr. 65.55



French Dressing allfree

Das French Dressing ist das wohl meistgewählte Dressing der Schweiz. Umso wichtiger ist eine Allfree-Version für ihre Gäste.

Allergene: Keine der 14 deklarationspflichtigen Allergene

80 x 33 g Portionen:	Art. Nr. 5556	Preis:	Fr. 42.85
10L Kanister:	Art. Nr. 3136	Preis:	Fr. 52.75



Pomodori Secchi Dressing allfree

Das Spezielle Pomodori Secchi Dressing mit getrockneten Tomaten kommt insbesondere bei den modernen Gästen sehr gut an.

Allergene: Keine der 14 deklarationspflichtigen Allergene

80 x 33 g Portionen:	Art. Nr. 5515	Preis:	Fr. 47.40
10L Kanister:	Art. Nr. 5454	Preis:	Fr. 65.55



Vinaigrette allfree

Aus unserer Vinaigrette lassen sich mit etwas Fantasie wunderbare Saucen zaubern. Sie ist auch für sich ein Genuss, zum Beispiel auf einem Gemüsesalat

Allergene: Keine der 14 deklarationspflichtigen Allergene

80 x 33 g Portionen:	Art. Nr. 5758	Preis:	Fr. 42.85
10L Kanister:	Art. Nr. 5408	Preis:	Fr. 52.75



Praktische 33 gramm
portionen-becher



Vielen Dank für Ihr Vertrauen

Ohne unsere Kunden wären solche innovativen Produkte nicht möglich. Haben Sie Ideen, Wünsche und Anregungen? Sie können sich gerne bei uns melden, als mittelständisches Schweizer Unternehmen können wir uns um Ihre Anliegen noch persönlich kümmern.



* Unsere Produkte werden sorgfältig unter strengen Hygienekontrollen ohne die 14 deklarationspflichtigen Allergene hergestellt. Trotzdem ist es uns nicht möglich, Spuren (bei einem Gehalt von <1 g/kg) gemäss LKV durch Verunreinigung zu vermeiden.



Spezifikationen

Zu allen unseren Produkten finden Sie auf unserer Webseite immer aktuelle und einfach verständliche Bieri-Spezifikationen zum Download. Auch das verstehen wir unter zuverlässiger, kundenorientierten und vertrauenswürdiger Dienstleistung. Die Spezifikationen finden Sie unter:

www.bieri-ag.ch > Shop > Produkte > gewünschtes Produkt



Trustbox

Die E. Bieri AG bietet seinen Kunden ihre Spezifikationen auf der innovativen Plattform Trustbox an. Mit Hilfe der Trustbox können in Zukunft Rezeptprogramme, Kalkulationssoftware, Apps und viele weitere EDV Dienstleistungen vollautomatisch Spezifikationen inklusive Inhaltsangaben, Allergene und Nährwertangaben beziehen.



Liefer- und Zahlungsbedingungen

14%
Rabatt

- Ab Fr. 450.- Bestellwert 14% Rabatt
- Franco Tiefkühlcamion ab Fr. 280.-
- Lieferfrist 5 - 8 Arbeitstage
- Unsere Rechnungen sind zahlbar innert 30 Tagen rein netto.
- Preise: freibleibend, solange Vorrat, exklusive MWSt.

Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten.

April 2020



gedruckt in der
schweiz