

**gastro
sortiment
2024**

da komm' ich her.

Gemüse aus dem Gemüsegarten Österreichs, dem Marchfeld.

„Iss was Gscheid's“ und was kann besser sein als erntefrisches tiefgekühltes Gemüse von heimischen Bauern.

Zum besten Zeitpunkt geerntet, voller Vitamine, purem Geschmack und bester Optik.

iglo Gemüse hat die Erntefrisch Garantie, denn bei Qualität zählt auch Schnelligkeit! Frische und Vitamine gehen nach der Ernte rasch verloren. iglo garantiert daher, dass der Großteil unseres Gemüses innerhalb von Stunden nach der Ernte in die Packung kommt. Die iglo Erbse schafft es beispielsweise in nur 90 Minuten vom Feld bis in die Packung.



Das Hauptanbaugebiet für iglo Gemüse ist das Marchfeld, der Gemüsegarten Österreichs. Hier bauen die iglo Vertragsbauern schon seit mehr als 50 Jahren Erbsen und Co nachhaltig an und legen so den Grundstein für die iglo Qualität. Gemeinsam mit den iglo Partnern wird nichts dem Zufall überlassen, so sorgen ausgewähltes Saatgut, strenge Qualitätskontrollen und laufende Prüfungen für bestes Gemüse und Ernte zum idealen Zeitpunkt - für optimale Reife, Optik und Geschmack.

Als zusätzlichen Garant für Qualität, österreichische Herkunft und strenge unabhängige Kontrollen, tragen diese iglo Produkte das bekannte AMA-Gütesiegel.



- ☛ **Fruchtbare Schwarzerde:
Grundlage für hervorragenden Geschmack**
- ☛ **Kalk- und magnesiumreiche Böden:
Lieferant vieler Nährstoffe**
- ☛ **Ideales Klima:
für besten Mineralstoff- und Vitamingehalt**
- ☛ **Ausgesuchte Qualitätsbauern:
für sorgfältige Ernten**
- ☛ **Integrierter Landbau:
Schonung der Böden (7-jährige Fruchtfolge)**
- ☛ **Kurze Transportwege:
Schonung der Umwelt**
- ☛ **Genauere Kontrollen, rasche und schonende
Verarbeitung: Erhalt von Frische, Aussehen
und Geschmack**
- ☛ **Ganz ohne Zusatz von Geschmacksverstär-
kern, künstlichen Farb- und Aromastoffen**

Regional und Nachhaltig

iglo ist ein wichtiger Arbeitgeber in Österreich und unterstützt die heimische Landwirtschaft.

Durch regionalen Anbau und somit kurzen Transportwegen sowie den Vorteilen der Tiefkühlung kann die Umwelt geschont werden. Aber iglo geht noch weiter und baut Gemüse im Marchfeld nach den Richtlinien für nachhaltige Landwirtschaft in Österreich an. Seit 2021 werden darüber hinaus die unabhängigen internationalen Bewertungsstandards „Farm Sustainability Assessment (FSA)“ verwendet, welche von der Sustainable Agriculture Initiative (SAI) entwickelt wurden. SAI ist die weltweit führende Initiative zur Entwicklung nachhaltiger Landwirtschaft für die Nahrungsmittelproduktion, welcher iglo beigetreten ist. Für eine Schonung aller Ressourcen und der Umwelt.



fair zum meer.

iglo bezieht Fische und Meeresfrüchte für das Gastronomie-Sortiment ausschließlich aus nachhaltigen Quellen.

Die derzeit strengste Fischerei-Zertifizierung erfolgt nach dem Marine Stewardship Council Standard (MSC).

iglo ist der größte Anwender des MSC Standards in Europa. 100 % fair zum Meer – iglo Österreich und alle iglo Meeresfische tragen das MSC Siegel, Fische aus Aquakultur sind ASC zertifiziert.



- Alle iglo Fische für das Gastronomie-Sortiment stammen aus beispielhafter und verantwortungsvoller Fischerei und Fischzucht
- MSC zertifizierbare Fische tragen das bekannte Gütesiegel
- Nachhaltiger Genuss auf höchstem Niveau auch bei den fangfrischen iglo ASC Garnelen und iglo ASC Lachs
- iglo übernimmt Verantwortung für die Umwelt, jetzt und auch in Zukunft
- iglo sorgt für verantwortungsvolle Beschaffung und Zubereitung
- 100 % feinstes Fischfilet bei allen iglo Fisch-Produkten



und mehr.

iglo übernimmt Verantwortung für die Umwelt, jetzt und auch in Zukunft.



**GEMEINSAM ETWAS BEWEGEN
DURCH VERANTWORTUNGSVOLLE
BESCHAFFUNG UND HERSTELLUNG
VON LEBENSMITTELN**

IGLO.AT/UNSERE-NACHHALTIGKEIT

Schonung der Umwelt

Ein großer Beitrag zur Verbesserung des CO₂ Fußabdrucks kann durch die Reduzierung von Lebensmittelabfällen geleistet werden.

1. Durch die Minimierung bzw. Einsparung der „unnötig“ produzierten Lebensmittel wird die CO₂ Emission in der gesamten Wertschöpfungskette reduziert.
2. Der Kauf von Tiefkühlprodukten und das Einfrieren von frischen Lebensmitteln führt zu weniger Verschwendung und mehr Flexibilität im Produkt-Einsatz durch längere Haltbarkeit.
3. Eingefrorene Lebensmittel sind portionsgenau zu entnehmen und zuzubereiten, um mögliche Reste und Abfälle zu vermeiden.
4. Maschinelle Prozesse in den iglo Werken können Produkte bestmöglich vor- und zubereiten, um die Abfälle so gering wie möglich zu halten bzw. auch einer anderweitigen Nutzung, wie etwa zur Energieerzeugung, zuzuführen.

- ☛ **CO₂ Fußabdruck:**
regionale Landwirtschaft ermöglicht kurze Transportwege
- ☛ **Reduktion der Lebensmittelabfälle:**
Tiefkühlung sorgt für eine längere Haltbarkeit; Produkte können portionsgenau entnommen und zubereitet werden; geringere Abfälle durch professionelle & industrielle Prozesse
- ☛ **Tierwohl verbessern:**
iglo übertrifft bei einem Großteil des Portfolios alle gesetzlichen Rahmenbedingungen, wie etwa bei der Beschaffung von Geflügel
- ☛ **Schutz der Menschenrechte:**
in Zusammenarbeit mit allen iglo Lieferanten wird die faire Behandlung in der gesamten Lieferkette sichergestellt
- ☛ **Externe Zertifizierungen:**
Sicherheit geben interne und externe Prüfungen und die bekannten Gütesiegel: MSC, ASC, RSPO

die vorteile.

Top-Qualität mit einfacher Handhabung.

- ☛ **Gelingsicher und immer griffbereit**
- ☛ **Einfache Portionierung ohne Schwund und Kosten**
- ☛ **Weniger Abfall**
- ☛ **Rasche Zubereitung, mehr Zeit zum Abschmecken und Verfeinern**
- ☛ **iglo unterstützt mit seinem Sortiment eine ausgewogene Ernährung**



iglo

iglo präsentiert Ihnen das aktuelle Sortiment für die Gastronomie. Zu all unseren Produkten finden Sie hier die Zutaten, Zubereitungsmöglichkeiten und wichtigsten Produktkriterien. Zahlreiche Rezept-Tipps geben Ihnen Anregungen für Ihre Speisekarte.

Produktauszeichnungen



iglo Produkte aus dem Gemüsegarten Österreichs, dem Marchfeld. Aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern.



Das AMA-Gütesiegel garantiert die Einhaltung von strengen Qualitätskriterien und die österreichische Herkunft der Rohstoffe.



Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at



Nach den Richtlinien des ASC (Aquaculture Stewardship Council) für verantwortungsvolle Aquakultur zertifiziert. www.asc-aqua.org

verwendete Symbole



Zubereitung im Kochtopf



Zubereitung im Dampfgarer oder Kombidämpfer



Zubereitung in der Pfanne



Zubereitung im Backrohr bzw. Heißluftofen



Zubereitung in der Fritteuse



Zubereitung in der Mikrowelle



Auftauen lassen



geeignet bei Laktoseunverträglichkeit (Laktosegehalt < 0,1 g / 100 g)



Vegan



Ovo-Lacto



inhalt.

Gemüsespezialitäten

Blattspinat, in Pellets.....	10
Spinat gehackt, in Pellets.....	10
Spinat passiert, in Pellets.....	10
Cremespinat, in Pellets.....	10
Brechbohnen.....	11
Prinzessbohnen.....	11
Zarte Sojabohnen.....	11
Babykarotten.....	11
Zuckermais.....	12
Erbsen jung.....	12
Broccoli-Röschen.....	12
Romanesco-Röschen.....	12
Karfiol-Röschen.....	13
Kohlsprossen.....	13
Schwarzwurzeln.....	13

Gemüsemischungen

Rotkraut, in Pellets.....	13
Schonkostgemüse.....	14
Rustikaler Gemüse-Mix.....	14
Sommergemüse Tricolore.....	14
Zarte Mischung.....	14
Gemüse-Mischung Julienne.....	15
Letscho, in Pellets.....	15

Erdäpfelprodukte

Pommes Frites.....	20
Pommes Allumettes.....	20
Pommes Welle.....	20
Mini-Rösti.....	20
Erdäpfelkroketten.....	21
Zapfenkroketten.....	21

Fisch und Meeresfrüchte

Lachs Naturfilet-Portionen ASC.....	24
Pazif. Scholle Naturfilet MSC.....	24
Pazif. Polar-Dorsch paniert MSC.....	24
Käpt'n Iglo Fischstäbchen MSC.....	24
Käpt'n Iglo Fisch'n'Rösti MSC.....	25
Käpt'n Iglo Knusper-Garnelen ASC.....	25

Hühnerprodukte

Backhendlstreifen.....	30
Hühner-Nuggets.....	30

Vegetarische Schmankerl

Gemüse-Schnitzel.....	34
Kartoffeltaschen Frischkäse-Broccoli.....	34
Broccoli & Karfiol Bällchen.....	34
Panierter Karfiol.....	34

iglo Green Cuisine

Vegane Burger Laibchen.....	38
Vegane Bratwürstel.....	39

Pikante Fertiggerichte

Leberknödel.....	42
Grießnockerl.....	42
Frittaten.....	42
Kartoffelnudeln.....	42
Grammelknödel.....	43
Selchfleischknödel.....	43
Fleischbällchen.....	43
Rindsgulasch.....	43

Süße Fertiggerichte und Früchte

Germknödel.....	48
Riesengerknödel.....	48
Marillknödel.....	48
Topfenknödel.....	48
Schoko-Gugelhupf.....	49
Powidltascherln.....	49
Kartoffelnudeln.....	49
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce.....	49
Strudelteigblätter.....	50
Blätterteig.....	50
Maronipüree.....	50
Himbeeren.....	50
Erdbeeren.....	51
Bunte Beerenmischung.....	51

iglo Special Foods

Timbale Grüne Bohne.....	55
Timbale Brot.....	55
Timbale Reis.....	55
Timbale Rind.....	55
Timbale Lachs ASC & Pazif. Polar-Dorsch MSC.....	55
Timbale Schinken & Fleisch.....	55

Auszug aus dem iglo Einzelhandelssortiment

Backrohr Feine Welle Frites.....	56
Lasagne al Forno.....	56
MSC 28 Fischstäbchen.....	57
ASC Ofenbackfisch.....	57
ASC Goldschatz Spinat.....	57
ASC Goldschatz Käse-Kräuter.....	57

Rezepte

Knuspriger Sojabohnen-Salat mit Croutons.....	15
Roastbeef-Salat mit Bohnen, Gorgonzola und Tomaten.....	16
Spinat-Ricotta Nudeln mit Parmaschinken.....	16
Rinderfilet im Blätterteig-Spinatmantel.....	17
Krustenbraten mit Rotkraut-Strudel.....	17
Braten mit Zapfenkroketten und Rotkraut-Strudel.....	21
Scholle mit Reis und Erbsenschoten.....	25
Lachsfilet in Kräutersauce mit Wan Tan.....	26
Schollenfilets in Kren-Sauce mit Prinzessbohnen.....	26
Käpt'n Iglo Fischstäbchen mit Gemüse und Püree.....	27
Crunchy Fisch-Sandwich.....	27
Steirischer Backhendlsalat.....	30
Hühner-Nuggets am Spieß.....	31
Knuspriger Hühner-Wrap.....	31
Veggie-Burger mit Guacamole.....	35
Broccoli & Karfiol Bällchen mit Spaghetti.....	35
Griechische Reispfanne mit Fleischbällchen.....	44
Wildragout mit Rotkraut und Kartoffelnudeln.....	44
Fleischbällchen mit Spinat-Tagliatelle.....	45
Selchfleischknödel mit Weinkraut.....	45
Couscous Porridge mit Himbeeren.....	51
Topfenknödel auf Beerensüppchen.....	52
Gebackener Zitronen-Topfen Kuchen mit Himbeeren.....	52
Himbeeren mit Schoko-Baiser.....	53
Bananen-Himbeeruchen mit Schokosplitter.....	53

Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft, jedoch übernehmen wir für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Angaben, insbesondere der Zutaten, keine Gewähr und für eventuelle Fehler keine Haftung. Stand der Informationen: November 2023. Für nähere Informationen betreffend Allergene und dem iglo Gastronomie Sortiment können Sie auf <https://www.iglo-gastronomie.at/unterlagen/produktinformationen> eine Liste (iglo Produktinformationen zu Allergenen) herunterladen. Nur Angaben auf den Verpackungen liefern aktuelle und vollständige Produktinformationen.

erntefrisch.

Gemüsespezialitäten und Gemüse-mischungen.

Gemüse bringt nicht nur Farbe und Abwechslung auf den Teller, sondern trägt auch wesentlich zu einer ausgewogenen Ernährung bei. iglo bietet Ihnen für jedes Gericht das passende Gemüse – sortenrein oder als attraktive und abwechslungsreiche Mischung.



- **Das ganze Jahr erntefrisch tiefgekühlt verfügbar**
- **Fertig geputzt und in Form gebracht**
- **Lose gefrostet**



iglo Gemüse zeichnet sich durch die hohe Qualität der Rohwaren aus. Von der Auswahl des Bodens und des Saatguts, über die sorgfältige Ernte zum idealen Zeitpunkt bis zur zeitnahen und schonenden Weiterverarbeitung überlässt iglo nichts dem Zufall. Auch die Regeln des integrierten Landbaus und eine 7-jährige Fruchtfolge haben für iglo in der Landwirtschaft einen wichtigen Stellenwert.

Seit den 1940er Jahren ist die Region Marchfeld das Hauptanbaugesamt für iglo Gemüse. Mit seinem sortentypischen Geschmack und seiner hohen Nährstoffdichte ist das Marchfelder Gemüse ein besonderer Hochgenuss. Erntefrisch kommen die meisten Gemüsesorten – voller Vitamine, mit bester Frische, optimalem Geschmack und schöner Optik – innerhalb weniger Stunden vom Feld in die Packung.

Bei iglo bekommen sie fertig geputztes und in Form gebrachtes Gemüse, welches durch die lose Frostung individuell entnommen werden kann - so sparen Sie Zeit, Geld und Abfall.



iglo Produkte aus dem Gemüsegarten Österreichs, dem Marchfeld. Aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern.



Das AMA-Gütesiegel garantiert die Einhaltung von strengen Qualitätskriterien und die österreichische Herkunft der Rohstoffe.



Rezept-Tipp
Seite 17



BLATTSPINAT

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

in Pellets à ca. 50 g



Art. Nr. 82626
EAN VE: 8000920826263
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- junge, frische Blätter von bester Qualität
- ganze Spinat-Blätter, große 50 g Pellets zur Erhaltung der Blatt-Struktur
- Spinat aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund
- vielseitig einsetzbar und Basis für verschiedene Spinatvariationen

ZUTATEN

Blattspinat

Rezept-Tipp
Seite 26



SPINAT GEHACKT

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

in Pellets à ca. 15 g



Art. Nr. 98270
EAN VE: 9008695982701
10 kg (4 Beutel à 2,5 kg)

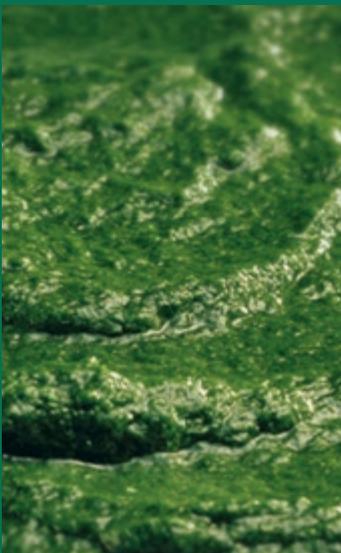
MERKMALE

- junge, frische Blätter von bester Qualität
- Spinat aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund
- die ideale Spinat-Basis zur Weiterverarbeitung zB: Spinatknödel oder -strudel

ZUTATEN

Spinat

Rezept-Tipp
Seite 16



SPINAT PASSIERT

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

in Pellets à ca. 15 g



Art. Nr. 82627
EAN VE: 8000920826270
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- junger Spinat, frisch geerntet, passiert
- Spinat aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund
- vielseitig einsetzbar und ganz nach Belieben zu würzen

ZUTATEN

Spinat



CREMESPINAT

fix und fertig

in Pellets à ca. 15 g



Art. Nr. 93990
EAN VE: 9008695939903
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- junger Spinat, passiert, mit Rahm und Gewürzen verfeinert
- Spinat aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- nach typisch österreichischer Rezeptur zubereitet
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund

ZUTATEN

Passierter Spinat (81 %), **entrahmte Milch**, Rapsöl, Würzmittel [**Weizenmehl**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, **Milchzucker**, natürliche Aromen (mit **Sellerie**), **Sojasauce** getrocknet (**Sojabohnen**, **Weizen**, Salz, Maltodextrin)], **Magermilchpulver**, **Sauerrahm** (1 %), Maisstärke

Rezept-Tipp
Seite 16

BRECHBOHNEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

jung



Art. Nr. 82632
EAN VE: 8000920826324
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- geschnittene, junge Fisolen
- aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- ca. 25 mm lang
- zart und fein im Geschmack
- intensiv grüne Farbe

ZUTATEN

Brechbohnen

Rezept-Tipp
Seite 26

PRINZESS- BOHNEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

zart und fein



Art. Nr. 82610
EAN VE: 8000920826102
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- extra feine Bohnen
- aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- Durchmesser ca. 6 – 8 mm
- tiefgrün und zart im Geschmack

ZUTATEN

Prinzessbohnen

Rezept-Tipp
Seite 15

ZARTE SOJABOHNEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

geschält



Art. Nr. 90420
EAN VE: 9008695904208
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- beste Qualität aus dem Marchfeld
- aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- Soja in seiner ursprünglichsten Form
- geschält - schnell in der Zubereitung
- reich an Eiweiß und Ballaststoffen

ZUTATEN

Zarte Sojabohnen

BABY- KAROTTEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

zart und süß



Art. Nr. 82628
EAN VE: 8000920826287
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- sortentypisch süßer und zarter Geschmack
- aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- besonders attraktiv in der Form
- leicht mit der Gabel aufzuspießen
- beliebt bei Jung und Alt

ZUTATEN

Babykarotten



Rezept-Tipp
Seite 15



ZUCKERMAIS

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

natürlich süß



Art. Nr. 82654
EAN VE: 8000920826546
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- ganze Maiskörner (mit Keimling)
- von gleichmäßiger Körnung
- natürlich im Geschmack
- vielseitig einsetzbar wie etwa als Pizza-Belag

ZUTATEN

Zuckermis



ERBSEN JUNG

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

zart und süß



Art. Nr. 82630
EAN VE: 8000920826300
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- innerhalb von nur 90 Minuten vom Feld in die Packung
- junge Erbsen, unter strenger Kontrolle geerntet
- sortentypisch feiner und süßer Geschmack
- schönes sattes Grün
- besonders nährstoff- und vitaminreich

ZUTATEN

Erbsen jung

Rezept-Tipp
Seite 15



BROCCOLI-RÖSCHEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

feine ganze Röschen



Art. Nr. 82742
EAN VE: 8000920827420
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
Art. Nr. 92440
EAN VE: 9008695924404
10 kg (4 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- schöne Optik, toller Geschmack – junge, geschlossene Röschen mit gleichmäßiger Kalibrierung
- kurzer Stängel, viel Rose
- geringer Abrieb, keine Glasur
- erhältlich in zwei Kartoneinheiten

ZUTATEN

Broccoli-Röschen



ROMANESCO-RÖSCHEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

lindgrüne Tannenbäumchen-Form



Art. Nr. 82743
EAN VE: 8000920827437
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- die feine Variante des Karfiols
- typische Tannenbäumchen-Form in lindgrün
- besonders zarter Geschmack
- geringer Abrieb, keine Glasur
- zum Mischen mit Karfiol- und Broccoli-Röschen zu einer 3-Röschen Mischung

ZUTATEN

Romanesco-Röschen



KARFIOL-RÖSCHEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

feine ganze Röschen



Art. Nr. 82653
EAN VE: 8000920826539
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- cremefarbene, schöne Röschen
- typisch milder Geschmack
- zum Mischen mit Broccoli- und Romanesco-Röschen zu einer 3-Röschen Mischung

ZUTATEN

Karfiol-Röschen



KOHLSPROSSEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

zarte kleine Sprossen,
mild-herb im Geschmack



Art. Nr. 82625
EAN VE: 8000920826256
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- jung geerntet – schöne kleine Kohlsprossen
- gleichmäßige Kalibrierung
- kleinstmöglicher Strunkanteil
- wichtiger Vitamin- und Mineralstofflieferant in der kalten Jahreszeit

ZUTATEN

Kohlsprossen



SCHWARZWURZELN

feines Wurzelgemüse,
geschält und geschnitten



Art. Nr. 82631
EAN VE: 8000920826317
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- feines Wurzelgemüse
- sauber geschält und gleichmäßig geschnitten
- zarter, leicht herber Geschmack
- besonders ballaststoffreich, für die leichte Vollkost geeignet
- im klassischen Schwarzwurzelsalat

ZUTATEN

Schwarzwurzeln



ROTKRAUT

fix und fertig

in Pellets à ca. 50 g



Art. Nr. 94470
EAN VE: 9008695944709
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- erntefrisches Rotkraut, geschnitten und sofort weiterverarbeitet
- nach typisch österreichischer Rezeptur zubereitet
- mit Apfelmark geschmacklich fein abgestimmt
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund
- vegane Rezeptur daher ein Genuss für alle Gäste - Veganer, Vegetarier, Flexitarier, Fleischtiger und Co.

ZUTATEN

Rotkraut 75 %, Wasser, Apfelmark 4,7 %, Zucker, Rapsöl, **Weizenmehl**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Weingeistessig, natürliche Aromen, Zitronensaftkonzentrat



SCHONKOST- GEMÜSE

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

leichte Vollkost



Art. Nr. 92960
EAN VE: 9008695929607
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- mit führenden DiätologInnen entwickelt
- auf die speziellen Ernährungsbedürfnisse der leichten Vollkost abgestimmt – leicht bekömmlich
- farblich besonders attraktiv
- geschmacklich abwechslungsreich und vielseitig

ZUTATEN

Gemüsemischung (orange und gelbe Karotten, Pastinaken, grüner Spargel; in veränderlichen Gewichtsanteilen)



RUSTIKALER GEMÜSE-MIX

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren



Art. Nr. 97970
EAN VE: 9008695979701
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- hochwertige und optisch attraktive Mischung
- rustikaler Schnitt
- individuell und sehr vielseitig einsetzbar
- Gemüse-Größe rasch und einfach für die jeweiligen Gerichte zuschneiden

ZUTATEN

Schwarzwurzel, Karfiol, Romanesco, orange und gelbe Karotten; in veränderlichen Gewichtsanteilen



SOMMER- GEMÜSE TRICOLORE

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren



Art. Nr. 82612
EAN VE: 8000920826126
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- besonders dekorative Mischung
- hochwertig in Optik und Geschmack
- beliebte Röschen mit Karotten kombiniert
- ein Klassiker in der österreichischen Gastronomie – ob als Beilage oder weiterverarbeitet zu Strudeln und Co.

ZUTATEN

Karotten, Karfiol, Broccoli; in veränderlichen Gewichtsanteilen



Rezept-Tipp
Seite 27

ZARTE MISCHUNG

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren



Art. Nr. 92940
EAN VE: 9008695929409
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- ein farbiges Highlight auf jedem Teller
- aus nachhaltigem Anbau – direkt von unseren Bauern
- aufgrund der süßen Gemüsesorten sehr beliebt bei Kindern
- der Klassiker in jeder Küche

ZUTATEN

Babykarotten, Erbsen, Mais; in veränderlichen Gewichtsanteilen

GEMÜSE- MISCHUNG JULIENNE

grober Julienne-Schnitt



Art. Nr. 91490
EAN VE: 9008695914900
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- feiner Gemüseschnitt (ca. 5 x 6 mm)
- optimaler Schnitt für perfekte Zubereitung und Optik
- ein zeitloser Klassiker
- kein Putzen oder aufwendiges Schneiden notwendig
- als attraktive Einlage für Suppen, bleibt in der Struktur erhalten („zerkocht“ sich kaum)

ZUTATEN

Karottenstreifen, gelbe Karottenstreifen, **Selleriestreifen**, Pastinakenstreifen; in veränderlichen Gewichtsanteilen



LETSCHO

fix und fertig, nach
traditionellem Rezept

in Pellets à ca. 50 g



Art. Nr. 94440
EAN VE: 9008695944402
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- aus erntefrischem Paprika der Saison
- mit Tomatenmark und Gewürzen fein abgestimmt
- nach österreichischem Geschmack gekocht
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund

ZUTATEN

Grüner und roter Paprika 37 %, Wasser, Tomatenmark 10 %, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Stärke, Zucker, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Würzmittel (Speisesalz, Maltodextrin, Gewürze), Knoblauchpulver, Paprikapulver

KNUSPRIGER SOJABOHNEN-SALAT MIT CROUTONS



ZUBEREITUNG ca. 45 Minuten

Gemüse nach Anleitung auf der Verpackung kochen. Salate waschen und putzen. Zwiebeln schälen, schneiden und in Mehl-Paprika-Gemisch geben. Öl (ca. 1 – 2 cm hoch) in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Rühren goldgelb anbraten.

Für das Dressing Crème fraîche mit etwas Wasser, Salz und Pfeffer verrühren.

Das Gemüse mit den Salaten vermengen, den gerösteten Zwiebel unterheben und anrichten. Vor dem Servieren mit Croutons bestreuen und mit Dressing beträufeln.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 300 g iglo Zarte Sojabohnen
- 150 g iglo Broccoli-Röschen
- 50 g iglo Zuckermais
- 100 g Blutampfer oder Roter Mangold
- 100 g grüner Blattsalat
- 1 – 2 Zwiebeln
- Mehl
- Paprikapulver
- Öl
- 80 g Crème fraîche
- Schwarzer Pfeffer, Salz
- 50 g Brotcroutons

TIPP

Sonnenblumen- oder Kürbiskerne geben zusätzlich eine knusprige Textur und einen nussigen Charakter.

ROASTBEEF-SALAT MIT BOHNEN, GORGONZOLA UND TOMATEN



ZUBEREITUNG

ca. 20 Minuten

Für das Dressing Apfelsaft, Essig, Zucker, Senf, Öl, Salz und Pfeffer vermengen und die Kräuter unterrühren und abschmecken.

Die iglo Brechbohnen laut Packungsanleitung zubereiten. Roastbeefstreifen in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne die Zwiebeln und den Speck anbraten, die Bohnen hinzugeben und mit Gewürzen fein abschmecken. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und zu den Bohnen geben.

Die Roastbeefstreifen unterheben und mit dem Dressing vermengen. Den Salat auf einem Teller anrichten, den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und über dem Salat verteilen.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 1,2 kg iglo Brechbohnen jung
- 30 Scheiben Roastbeef
- 500 g Kirschtomaten
- 85 g Zwiebeln
- 200 g Speck
- 500 g Gorgonzola

Für das Dressing:

- 250 ml Apfelsaft
- 125 ml Balsamicoessig
- 2-3 EL Zucker
- 2-3 TL Senf
- 125 ml Öl
- Salz, Pfeffer
- Kräuter

TIPP

Frisches Ciabatta zu diesem Gericht reichen. Hervorragend dazu passen auch frische Birnenstücke, diese einfach über dem Salat verteilen.

SPINAT-RICOTTA NUDELN MIT PARMASCHINKEN



ZUBEREITUNG

ca. 25 Minuten

Die Tomaten waschen und abtrocknen. Die Nudeln in Salzwasser kochen.

Öl in einem Topf erhitzen und die Tomaten darin unter Wenden kurz anbraten, bis die Haut aufplatzt, anschließend heraus nehmen. Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und glasig dünsten. Den iglo Cremespinat zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze aufkochen, ca. 2 Minuten köcheln lassen und Schlagobers hinzufügen, dabei mehrmals umrühren.

Nudeln abgießen und abtropfen lassen, dabei ca. 150 ml Kochwasser auffangen. Die Hälfte der Zitronenschalen und Tomaten zum Spinat geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln zugeben, durchschwenken und auf tiefen Tellern anrichten. Schinken etwas zerzupfen, Käse zerbröckeln und über die Nudeln geben. Mit den restlichen Zitronenschalen und den Chiliflocken bestreuen.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 2 – 3 Zwiebeln gewürfelt
- 2 – 3 Knoblauchzehen fein gehackt
- 375 g Kirschtomaten
- 1 kg Fusilli
- 5 EL Olivenöl
- 1,2 kg iglo Cremespinat in Pellets
- 125 ml Schlagobers
- abgeriebene Schale von 2 – 3 Bio-Zitronen
- 175 g Parmaschinken in hauchdünnen Scheiben
- 125 g Ricotta-Käse
- Salz, Pfeffer
- Chiliflocken zum Bestreuen

RINDERFILET IM BLÄTTERTEIG-SPINATMANTEL



ZUBEREITUNG

ca. 40 Minuten

iglo Blätterteig laut Anleitung auf der Packung auftauen. Backofen auf 200 °C (175 °C Umluft) vorheizen. iglo Blattspinat antauen. Rinderfilet trocken tupfen, in 10 Scheiben ca. 1,5 cm dick schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Filets von beiden Seiten kräftig anbraten, abkühlen lassen. iglo Blätterteig ausrollen und in 10 Stücke teilen. Spinat mit Semmelbrösel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Blattspinat und eine Scheibe Rinderfilet auf ein Blätterteig-Stück setzen. Blätterteig über das Fleisch klappen und mit Eigelb bepinseln. Im Backofen ca. 15 Minuten backen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing alle Zutaten vermengen und über den Salat geben. Salat gemeinsam mit einem Rinderfilet im Blätterteig anrichten und servieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 1 Packung iglo Blätterteig
- 750 g iglo Blattspinat (15 Pellets)
- 1,5 kg Rinderfilet
- 5 EL Öl
- 5 EL Semmelbrösel
- 5 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- 500 g Rucola

Für das Dressing:

- 500 g Joghurt
- 5 Bio-Orangen - Saft und Abrieb
- 2 – 3 EL Zucker
- Zitronensaft
- Cayennepfeffer
- Salz, Pfeffer

TIPP

iglo Blätterteig vor dem Backen mit Sesam bestreuen. Als Alternative zu Rinderfilets eignen sich auch iglo Lachs Naturfilets.

KRUSTENBRATEN MIT ROTKRAUT-STRUDEL



ZUBEREITUNG

ca. 140 Minuten

Braten bei 130 °C im vorgeheizten Backofen ca. 90 Min. auf der zweiten Schiene von unten garen. Das iglo Rotkraut mit ca. 5 EL Preiselbeeren aufkochen, etwas abkühlen lassen, mit Apfelmus abschmecken. iglo Blätterteig ausrollen und mit Haferflocken bestreuen. Das Rotkraut mittig auf den Teig verteilen, Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen, zu einem Strudel rollen (Teignaht unten). Ränder andrücken, Strudel mit Ei einpinseln und mit Sesam bestreuen. Backofen-Temperatur auf 220 °C erhöhen. Strudel zum Braten in den Ofen geben und ca. 25 Min. backen. Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. In einem Topf mit etwas Apfelsaft ca. 10 Min. zugedeckt garen, danach mit Preiselbeeren füllen. Krustenbraten aufschneiden und mit den Beilagen servieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 1 kg iglo Rotkraut (20 Pellets)
- 3,75 kg Krustenbraten
- 5 Williamsbirnen
- 5 EL Preiselbeeren
- 250 ml Apfelsaft
- Apfelmus bei Bedarf
- 2 – 3 EL Preiselbeeren
- 10 EL Haferflocken
- iglo Blätterteig
- 2 – 3 Eier
- 2 – 3 EL Sesam

TIPP

Sollte der Rotkrautstrudel beim Backen zu schnell Farbe bekommen, einfach mit Alufolie abdecken, bis auch die Braten-Kruste knusprig ist.

schmeckt immer.

Pommes, Rösti, Kroketten.

Kartoffeln – oder Erdäpfel, wie sie bei iglo lieber genannt werden – schmecken einfach immer gut, ob als Beilage, Snack oder Hauptgericht. Alle iglo Erdäpfelprodukte stammen aus kontrolliertem Anbau und entsprechen höchsten Qualitätsstandards. Vom Roh- bis zum Endprodukt setzen wir nur ausgewählte Zutaten ein, darum verwenden wir zum Vorfrittieren hochwertige Pflanzenöle. Geben Sie diesen Vorteil an Ihre Gäste weiter und verwenden Sie ebenfalls hochwertige Fette und Öle.



- Aus kontrolliertem Anbau
- Mit 100 % hochwertigem Pflanzenöl vorfrittiert
- Pommes Frites und Erdäpfel-spezialitäten höchster Qualität



Pommes Frites zählen zu den beliebtesten Beilagen in Österreich. Die iglo Pommes überzeugen durch Natürlichkeit – nur Erdäpfeln und pflanzliche Öle. Indikatoren dafür sind die natürliche goldgelbe Farbe, der Erdäpfel-Geschmack und der leicht knackige Biss. Für eine fettärmere Zubereitung genießen Sie die Pommes Allumettes aus dem Backrohr oder Kombidämpfer.

Haben Sie schon die iglo Mini-Rösti probiert? Ob für Klassiker wie Tafelspitz oder als Cocktailhäppchen und praktisches Finger Food, die Mini-Rösti sind die ideale Ergänzung für viele Anlässe.

Die iglo Erdäpfelkroketten oder die dekorativen Zapfenkroketten sind die traditionelle Beilage zu vielen Fleischgerichten. Sie kommen aus dem Marchfeld und sind mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet, das für beste Qualität steht.



iglo Produkte aus dem Gemüsegarten Österreichs, dem Marchfeld. Aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern.



Das AMA-Gütesiegel garantiert die Einhaltung von strengen Qualitätskriterien und die österreichische Herkunft der Rohstoffe.



Rezept-Tipp
Seite 35



POMMES FRITES

Normalschnitt
9,5 x 9,5 mm

natürlich goldgelbe Farbe,
ohne Glasur



5 – 7

Art. Nr. 90610
EAN VE: 9008695906103
12,5 kg (5 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- der Klassiker unter den Pommes Frites
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit 100 % hochwertigen Pflanzenölen
- in wenigen Minuten in der Fritteuse zubereitet
- als Beilage zu Würstel und Fleischgerichten

ZUTATEN

Erdäpfel 96 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps;
in veränderlichen Gewichtsanteilen)



POMMES ALLUMETTES

Feinschnitt 8 x 8 mm

natürlich goldgelbe Farbe,
ohne Glasur, vorfrittiert

Backrohr Zubereitung



4 – 6

Art. Nr. 90630
EAN VE: 9008695906301
12,5 kg (5 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- die feinere Variante unter den Pommes Frites
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit 100 % hochwertigen Pflanzenölen
- in wenigen Minuten in der Fritteuse zubereitet
- gelingt auch im Backrohr oder Kombidämpfer

ZUTATEN

Erdäpfel 93 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps;
in veränderlichen Gewichtsanteilen)



POMMES WELLE

Wellenschnitt
9,5 x 9,5 mm

natürlich goldgelbe Farbe,
ohne Glasur



5 – 7

Art. Nr. 90620
EAN VE: 9008695906202
12,5 kg (5 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- die abwechslungsreiche Variante unter den Pommes Frites
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit 100 % hochwertigen Pflanzenölen
- in wenigen Minuten in der Fritteuse zubereitet

ZUTATEN

Erdäpfel 95 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps;
in veränderlichen Gewichtsanteilen)



MINI-RÖSTI

nicht vorgebacken



Art. Nr. 91290
EAN VE: 9008695912906
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
ca. 132 Stk. à ca. 38 g



MERKMALE

- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- fein gewürzt und lose gefrostet
- Durchmesser ca. 6 cm, Höhe ca. 2 cm

ZUTATEN

Erdäpfel 98 %, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid),
Würzmittel (Speisesalz, Maisstärke, Zucker, Gewürze),
Traubenzucker, natürliches Aroma

ERDÄPFEL- KROKETTEN

paniert
leicht vorgebacken



Art. Nr. 91200
EAN VE: 9008695912005
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
ca. 238 Stk. à ca. 21 g



MERKMALE

- österreichische Qualität aus dem Marchfeld
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit feinen Bröseln paniert und lose gefrostet
- gelingt auch im Kombidämpfer

ZUTATEN

Erdäpfel 83 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), **Weizenmehl**, Kartoffelstärke, Salz, Hefe, Zucker, Dextrose, **Vollmilchpulver**, Maisstärke, Gewürze

Rezept-Tipp
Seite 21

ZAPFEN- KROKETTEN

vorgebacken



Art. Nr. 91170
EAN VE: 9008695911701
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
ca. 276 Stk. à ca. 18 g



MERKMALE

- österreichische Qualität aus dem Marchfeld
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit hochwertigen Pflanzenölen vorgebacken
- lose gefrostet für leichte Portionierung
- gelingt immer, ob in der Fritteuse oder im Backrohr

ZUTATEN

Erdäpfel 88 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Gewürze, **Vollmilchpulver**

BRATEN MIT ZAPFENKROKETTEN UND ROTKRAUT-STRUDEL



ZUBEREITUNG ca. 120 Minuten

Fleisch würzen, in heißem Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen. Grob geschnittenes Wurzelgemüse und Zwiebel in der Pfanne goldgelb rösten. Tomatenmark unterrühren, etwas köcheln lassen, mit Rotwein ablöschen. Suppe/Wasser beimengen und würzen. Den Braten in die Sauce legen und ca. 1 1/2 h am Herd oder im Rohr unter mehrmaligem Wenden schmoren. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Die Braten-Sauce mit Maisstärke eindicken und durch ein Sieb gießen. iglo Rotkraut und iglo Strudelteigblätter auftauen. Kartoffelflocken in das Rotkraut rühren, ca. 10 Min. ruhen lassen. iglo Teig ausrollen, mit Butter einstreichen, mit Rotkraut füllen, salzen und zu einem Strudel rollen. Mit Ei bestreichen und bei 200 °C ca. 12 – 15 Min. im Rohr backen. iglo Krokette laut Packungsanleitung zubereiten.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 2 kg Braten (Schwein, Rind, Wild)
- Salz, Pfeffer, Majoran
- 720 g iglo Zapfenkrokette

Für die Sauce:

- 2 – 3 Bund Wurzelgemüse
- 2 – 3 EL Tomatenmark
- 5 Zwiebeln
- 250 ml Rotwein
- 110 g Preiselbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- Cardamon, Piment, Knoblauch, Salz, Pfeffer
- 5 l Suppe oder Wasser
- Maisstärke

Für den Rotkraut-Strudel:

- 1,5 kg iglo Rotkraut in Pellets
- 80 g Kartoffelflocken
- 500 g iglo Strudelteigblätter
- Butter und Ei zum Bestreichen

TIPP

Braten mit Gemüse spicken.

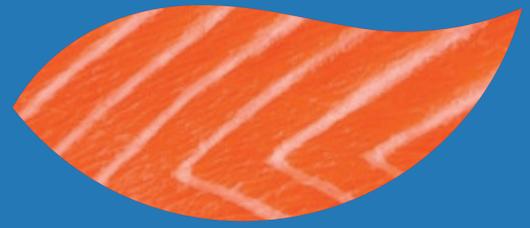
fangfrisch.

iglo Fisch und Meeresfrüchte.

Fisch gehört zu den Lebensmitteln mit besonders hoher ernährungsphysiologischer Qualität. Er enthält wertvolle Vitamine und Mineralstoffe, hochwertiges Fett und Eiweiß und ist daher wichtiger Bestandteil für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung. Erleichtern Sie Ihren Gästen den Fisch-Genuss und bieten Sie täglich verschiedene köstliche Fischgerichte auf Ihrer Speisekarte an.



- **100 % feinstes Fisch-Filet**
- **MSC-Gütesiegel: alle Fische aus dem offenen Meer sind MSC zertifiziert**
- **ASC: Lachs und Garnelen stammen aus verantwortungsvoller und zertifizierter Aquakultur**
- **Freitag ist Fisch-Tag**



Mit iglo angeln Sie den richtigen Fisch! iglo Fische werden vorwiegend aus dem offenen Meer gefangen, schnell weiterverarbeitet und entsprechen höchsten Qualitätsstandards. Sie stammen aus nachhaltiger, bestandserhaltender Fischerei und tragen das MSC-Gütesiegel. Das iglo Lachsfilet und die iglo Knusper-Garnelen stammen aus verantwortungsvoller Aquakultur und sind ASC zertifiziert.

Nur 100 % Filet kommt bei iglo auf den Tisch. Ob Pazifischer Polar-Dorsch paniert, mit Erdäpfel-Ummantelung oder als beliebtes Original Käpt'n Iglo Fischstäbchen – purer Genuss mit feinem Fisch-Filet und Abwechslung sind garantiert.

Schnell und vielseitig in der Zubereitung, das trifft auch auf das iglo ASC Lachs Naturfilet zu. Enthäutet, entgrätet und einzeln vakuumverpackt, so ist das zarte und saftige Filet ideal zu portionieren.



Alle Fische aus dem offenen Meer sind MSC zertifiziert.



Atlantiklachs und Garnelen stammen aus verantwortungsvoller und zertifizierter Aquakultur.



Rezept-Tipp
Seite 26

ATLANT. LACHS NATURFILET- PORTIONEN ASC

ohne Haut
einzeln vakuumverpackt



Art. Nr. 91770
EAN VE: 9008695917703
5 kg (1 Karton à 5 kg)
ca. 34 Stk. à ca. 150 g

MERKMALE

- besonders zarter und saftiger Zuchtachs höchster Qualität
- enthäutet und entgrätet, einzeln vakuumverpackt
- Fangmethode: aus Aquakultur
- aus verantwortungsvoller und zertifizierter Aquakultur – ASC zertifiziert

ZUTATEN

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

Rezept-Tipps
S. 25, 26

PAZIF. SCHOLLE NATURFILET MSC

glasiert
praktisch grätenfrei



Art. Nr. 91720
EAN VE: 9008695917208
5 kg (1 Karton à 5 kg)

MERKMALE

- ohne Haut, ohne Bauchlappen
- praktisch grätenfrei, einzeln gefrostet
- zarte und saftige Naturfilets
- aus nachhaltiger, bestandserhaltender Fischerei (MSC zertifiziert)

ZUTATEN

Pazifisches Schollenfilet (*Lepidopsetta polyxystra*) 80 %, Wasser 20 %



PAZIFISCHER POLAR-DORSCH PANIERT MSC

100 % Filet
praktisch grätenfrei
paniert ohne Ei



Art. Nr. 98860
EAN VE: 9008695988604
3,825 kg (1 Karton à 3,825 kg)
ca. 47 Stück à 82 g

MERKMALE

- aus nachhaltiger, bestandserhaltender Fischerei (MSC zertifiziert)
- 100 % Filet, in Trapezform geschnitten und knusprig paniert
- zart und knusprig aus der Fritteuse und dem Backrohr
- paniert ohne Ei
- glutenfrei

ZUTATEN

Pazifischer Polar-Dorsch (*Theragra chalcogramma*) 59 %, Rapsöl, Wasser, Paniermehl (Reismehl, Kichererbsenmehl, Maisstärke, Salz, Dextrose), Maisstärke, Reismehl, Maismehl, Kartoffelstärke, Salz, Gewürze, schwarzer Pfeffer Extrakt

Rezept-Tipp
Seite 27

KÄPT'N IGLO FISCHSTÄBCHEN MSC

100 % Filet
praktisch grätenfrei
paniert ohne Ei



Art. Nr. 93190
EAN VE: 9008695931907
5 kg (1 Karton à 5 kg)
ca. 166 Stk. à ca. 30 g



MERKMALE

- das Original nur von Käpt'n Iglo
- 100 % Filet in knuspriger Bröselpanier
- aus nachhaltiger, bestandserhaltender Fischerei (MSC zertifiziert)
- ein Muss auf jeder Kinderkarte
- zart und knusprig aus der Fritteuse und dem Backrohr

ZUTATEN

Pazifischer Polar-Dorsch (*Theragra chalcogramma*) 65 %, Brösel (Weizenmehl, Wasser, Gewürze, Hefe), Rapsöl, Weizenmehl, Stärke, Wasser, Speisesalz

Rezept-Tipp
Seite 27

KÄPT'N IGLO FISCH'N'RÖSTI MSC

100 % Filet
praktisch grätenfrei
in Erdäpfelpanier



empfohlen
Art. Nr. 94920
EAN VE: 9008695949209
6 kg (6 Beutel à 1 kg)
ca. 20 Stk. à ca. 50 g



MERKMALE

- der populärste Fisch Österreichs in neuem Gewand – außen knusprig, innen saftig
- aus 100 % pazifischem Polar-Dorsch Filet in knuspriger Erdäpfelpanier
- aus nachhaltiger, bestandserhaltender Fischerei (MSC zertifiziert)

ZUTATEN

Pazifischer Polar-Dorsch (Theragra chalcogramma) 50 %, getrocknete Kartoffeln 16 %, Rapsöl, Wasser, **Weizenmehl**, Zwieback (**Weizenmehl**, Wasser, Salz, Backtriebmittel: Ammoniumcarbonat), Reisgrieß, Stärke, Salz, **Senf** (Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Salz, Gewürze)



KÄPT'N IGLO KNUSPER- GARNELEN ASC

geschält
ohne Schwanzstück
in Bröselpanier



empfohlen
Art. Nr. 93610
EAN VE: 9008695936100
8 kg (8 Beutel à 1 kg)

MERKMALE

- Garnelen höchster Qualität in knuspriger Bröselpanier
- aus verantwortungsvoller Aquakultur (ASC zertifiziert)
- fettarme Zubereitung auch mit Heißluft möglich

ZUTATEN

Garnelen (Litopenaeus vannamei) 53 %, Paniermehl (**Weizenmehl**, **Gerstenmalzmehl**, Sonnenblumenöl, Salz, Hefe, Backtriebmittel: Natriumcarbonate), Sonnenblumenöl, Wasser, **Weizenmehl**, Zwieback (**Weizenmehl**, Wasser, Salz), Reisgrieß, Glucosesirup, Reisstärke, **Eiweißpulver**, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, **Weizenstärke**), Salz
Kann Spuren von **Fisch**, **Weichtieren**, **Sellerie**, **Soja** und **Senf** enthalten

SCHOLLE MIT REIS UND ERBSENSCHOTEN



ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

iglo Schollenfilets auftauen lassen. Erbsenschoten in gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Den Reis zugeben, mit kochend heißem Wasser auffüllen und bissfest kochen.

Die gekochten Erbsenschoten und die Maiskölbchen mit dem Reis vermengen und nach Belieben würzen (Salz, Pfeffer, Knoblauch).

Die aufgetauten Schollenfilets in Butter dünsten. Die übriggebliebene Butter noch einmal scharf erhitzen und leicht zu einer Nussbutter werden lassen. Anschließend nach Bedarf mit Chili würzen.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 1,5 kg iglo Pazif. Scholle Naturfilets MSC
- 300 g Reis
- 500 g Wasser
- 400 g Erbsenschoten
- 100 g Maiskölbchen
- ca. 100 g Zwiebel
- 100 g Olivenöl
- Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer, Knoblauch
- Chili-Schoten

LACHSFILET IN KRÄUTERSAUCE MIT WAN TAN



ZUBEREITUNG

ca. 45 Minuten

iglo Lachs auftauen, trocken tupfen, in einer gesalzenen Pfanne in Öl anbraten und auf ein Blech schichten. Gewürfelte Butterstücke, Kräuter und ange-drückte Knoblauchzehen (mit Schale) dazu geben. Bei 180 °C ca. 6 – 8 Min. garen. Zitronen-saft, -zesten, Fond, Knoblauch und Kräuter in einen Topf geben. Aufkochen und ca. 10 – 15 Min. einreduzieren. Knoblauch und Kräuterzweige entfernen, kurz abkühlen lassen. Butter in die warme Sauce geben, mit Stabmixer pürieren, abschme-cken. Tomaten in der Pfanne schwenken und in die Sauce geben.

Wan Tan Blätter antauen und mit feuchtem Tuch umwickeln. Für die Fülle: iglo Spinat antauen, geschnittene Frühlingszwiebel, Soja- und Fischsauce hinzu-fügen. Löffelweise die Füllung auf die Wan Tan geben, Ränder befeuchten, und Tascherl formen. Goldgelb ca. 4 Min. frittieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 10 Stück iglo Lachs Naturfilets ASC
- 50 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- Kräuter
- Öl

Für die Sauce:

- 2 Zitronen (ca. 60 ml Saft und Zesten)
- 500 ml Hühnerfond
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- Kräuterzweige: Dill, Rosmarin, Thymian
- 250 g Butter
- 300 g Cherry-Tomaten geviertelt
- Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker

Für die Wan Tan:

- 10 Wan Tan Blätter
- 400 g iglo Spinat gehackt
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Fischsauce

SCHOLLENFILETS IN KREN-SAUCE MIT PRINZESSBOHNEN



ZUBEREITUNG

ca. 45 Minuten

Die iglo Schollenfilets auftauen lassen. Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Mehl verrühren. Mit Obers auffüllen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft sowie dem Kren abschmecken. Die Schollenfilets längs halbieren, zu Röllchen aufrollen, mit Holz-spießchen feststecken und in die Sauce setzen. Bei niedriger Hitze ca. 12 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Prinzessbohnen in einem Topf mit etwas Salz-wasser, 1 EL Butter und Zwiebeln ca. 10 Minuten dämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schollenfilets aus der Sauce nehmen. Speisestärke mit ca. 1 EL Wasser verrühren, die Sauce damit sämig binden und mit Salz, Pfeffer und Kren abschme-cken. Die Schollenfilets mit den Prinzessbohnen auf einem Teller anrichten und mit Sauce beträu-feln und Dill garnieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 1,5 kg iglo Pazif. Scholle Naturfilets MSC
- 1 kg iglo Prinzessbohnen
- 5 EL Butter
- Mehl
- 500 ml Obers
- 1 Zitrone (Saft)
- 2 – 3 TL Kren
- 50 g Zwiebeln
- 3 TL Speisestärke
- Salz, Pfeffer
- Dill
- 30 Holzspieße

TIPP

Als Beilage Salzerdäpfel oder Petersilerdäpfel reichen.

KÄPT'N IGLO FISCHSTÄBCHEN MIT GEMÜSE UND PÜREE



ZUBEREITUNG

ca. 30 Minuten

Käpt'n Iglo Fischstäbchen in der Pfanne oder im Backrohr zubereiten. iglo Zarte Mischung im Topf oder Dampfgarer kochen, in einer Pfanne mit Butter und gehackter Petersilie schwenken.

Für das Püree die Erdäpfel schälen, in Stücke schneiden, in Salzwasser zustellen und weichkochen. Das Wasser abgießen, die Erdäpfel kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Butter und Milch in die heiße Masse rühren und mit Salz und Muskat würzen. Das Püree mit einem Schneebesen cremig rühren.

Jeweils fünf Käpt'n Iglo Fischstäbchen gemeinsam mit der Zarten Mischung und dem Erdäpfelpüree anrichten und servieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 1,6 kg Käpt'n Iglo Fischstäbchen
- 1 kg iglo Zarte Mischung
- Butter
- Petersilie gehackt
- 1,5 kg mehliges Erdäpfel
- 250 g Butter
- 400 ml Milch
- Salz, Muskat

TIPP

Statt Käpt'n Iglo Fischstäbchen harmonisieren auch iglo Fleischbällchen perfekt zu diesen Beilagen.

CRUNCHY FISCH-SANDWICH



ZUBEREITUNG

ca. 25 Minuten

Käpt'n Iglo Fisch'n'Rösti im Konvektomaten zubereiten. Das Gemüse waschen und in dünne Scheiben schneiden. Speckscheiben in der Pfanne knusprig anbraten. Zucchini und Tomaten auf beiden Seiten grillen oder in der Pfanne kurz braten und nach Belieben würzen. Für die Sauce Senf und Honig gut verrühren und gehackte Dille unterheben.

Toast oder Sandwichscheiben am Grill bräunen und abwechselnd belegen – Toast, Sauce, Zucchini, Speck, Fisch'n'Rösti, Speck, Tomaten, Toast.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 1 kg Käpt'n Iglo Fisch'n'Rösti MSC
- 20 Scheiben Toastbrot oder Sandwich
- 2 – 3 Zucchini
- 4 Fleischtomaten
- 20 Scheiben Speck
- Salz, Pfeffer

Für die Honig-Senf-Sauce:

- 150 g Estragon Senf
- 50 g Honig
- Dille

TIPP

Verfeinern Sie die Honig-Senf Sauce wahlweise mit Zitrone, Weinessig oder etwas Crème fraîche. Gericht mit diversen Grillsaucen servieren.

hochwertiger genuss.

Hühnerprodukte.

Hühnerfleisch liegt in Zusammenhang mit einer bewussten Ernährung im Trend. Schnell, einfach und mit purem Geschmack und hoher Qualität kann dieser Trend mit iglo Produkten erfüllt werden. Bieten Sie Kindern und Erwachsenen beliebte Köstlichkeiten in bester Qualität und sorgen Sie für Hochgenuss!



- **Hochwertiges Hühnerfleisch
bester Qualität**
- **Vielseitig und schnell in der
Zubereitung**
- **Beliebt bei Kindern und
Erwachsenen**
- **Nach klassischer,
österreichischer Rezeptur**



Puren Genuss versprechen die Hühnerprodukte von iglo. Wie alle iglo Produkte kommen auch sie ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen aus.

Kosten Sie die iglo Backhendlstreifen, Sie werden begeistert sein! Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit saftigem und zu 100 % österreichischem Hühnerbrustfilet in knuspriger Bröselpanier nach klassischer Rezeptur.

Die iglo Hühner-Nuggets lassen Kinderherzen höherschlagen. Sie bestehen aus 100 % Hühnerbrustfleisch in knuspriger Bröselpanier. Sie sind immer griffbereit und schnell zubereitet – egal ob in der Pfanne, in der Fritteuse oder im Backrohr.



iglo Backhendlstreifen –
100 % Hühnerbrustfilet aus
Österreich; paniert mit Eiern aus
Österreich

iglo

Rezept-Tipp
Seite 30



BACKHENDL- STREIFEN

100 % Hühnerbrustfilet
aus Österreich

vorgegart
in Bröselpanier



Art. Nr. 90830
EAN VE: 9008695908305
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- aus 100 % Hühnerbrustfilet, 100 % Huhn aus Österreich
- klassische Bröselpanier mit Eiern aus Österreich
- besonders hochwertig, zart und saftig
- für die fettarme Zubereitung mit Heißluft

ZUTATEN

Hühnerbrustfilet 59 %, Brösel (**Weizenmehl**, Hefe, Salz), **Hühnervollei**, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, **Weizenmehl**, Stärke, Salz, Gewürze, Dextrose
Kann Spuren von **Milch**, **Senf** und **Sesam** enthalten

Rezept-Tipp
Seite 31



HÜHNER- NUGGETS

100 % Hühnerbrustfilet

vorgegart
in Bröselpanier



Art. Nr. 90840
EAN VE: 9008695908404
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
Nuggets à 15 - 25 g

MERKMALE

- aus 100 % Hühnerbrustfilet
- in knuspriger Bröselpanier
- auch aus dem Backrohr ein Genuss
- ungleichmäßige Form - wie selbst gemacht

ZUTATEN

Hühnerbrustfilet 60 %, Panade 28 % (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Speisesalz, Gewürze), Wasser, Rapsöl, Stärke (enthält **Weizen**), Dextrose, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid)
Kann Spuren von **Milch**, **Sellerie**, **Ei**, **Soja**, **Sesam** und **Senf** enthalten

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT



ZUBEREITUNG ca. 25 Minuten

iglo Backhendlstreifen in der Fritteuse oder im Backrohr goldgelb backen. Geschälte Erdäpfel kochen und in Scheiben schneiden. Für das Dressing alle Zutaten vermengen.

Den Salat mit den Erdäpfeln auf großen Tellern oder Schüsseln anrichten, mit dem Dressing und den Zwiebelwürfeln würzen. Je 4 – 6 Backhendlstreifen darauf setzen und mit den gerösteten Kürbiskernen garnieren.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 2 kg iglo Backhendlstreifen
- 1,5 kg Erdäpfel
- 4 rote Zwiebeln, geschnitten
- 1 kg grüner Salat und Vogelsalat gemischt
- Dressing: Kürbiskernöl, Essig, Salz, Pfeffer
- Kürbiskerne geröstet

TIPP

Mit steirischem Kürbiskernöl nach Belieben verfeinern.

HÜHNER-NUGGETS AM SPIESS



ZUBEREITUNG ca. 15 Minuten

Pilze anbraten oder blanchieren und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Paprika entkernen und in gleichmäßige kleine Stücke schneiden. iglo Hühner-Nuggets in der Pfanne goldgelb braten.

Für die Spieße abwechselnd die Hühner-Nuggets, Cherry-Tomaten, gebratenen Pilze und Speck-Scheiben auffädeln und anschließend servieren.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 30 Stück iglo Hühner-Nuggets
- 20 Scheiben Speck (ca. 250 g)
- 20 Stück Cherry-Tomaten
- 20 Stück Pilze (Champignons)
- 2 Paprika
- Gewürze
- 10 Holzspieße

TIPP

Frischen Salat oder verschiedene Dip-Saucen dazu reichen.

KNUSPRIGER HÜHNER-WRAP



ZUBEREITUNG ca. 45 Minuten

iglo Hühner-Nuggets in der Fritteuse zubereiten und anschließend in Streifen schneiden. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Tortillas im Backrohr oder in der Mikrowelle aufwärmen.

Für die Guacamole die Avocados halbieren, den Stein entfernen, mit einem Löffel das Fruchtfleisch herausnehmen und fein zerdrücken. Die Chilischoten fein hacken, Zwiebel, Knoblauch, Zitronensaft und Koriander zur Avocado geben und alles vermengen. Die Tomaten würfelig schneiden und mit Pfeffer würzen. Die Wraps nun mit Paprika, Hühner-Nugget-Streifen, der Guacamole und den Tomatenstücken füllen und einrollen. In der Mitte schräg auseinanderschneiden.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 10 Tortilla Wraps (Big Size)
- 50 – 60 iglo Hühner-Nuggets (ca. 1,2 kg, 5 – 6 Nuggets pro Wrap)
- 1 kg Paprika tricolore
- 3 rote Zwiebeln, geschnitten
- 5 Avocados
- 5 kleine Tomaten
- 2 – 3 Chilischoten
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- Zitronensaft
- gehackter Koriander, Pfeffer

TIPP

Servieren Sie dazu eine Tomaten-Salsa oder einen frischen Joghurt-Dip.

vital.

Vegetarische Schmankerl.

Vegetarische Schmankerl, denn Gemüse kann so köstlich sein! iglo bietet eine feine Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten – für Hauptspeisen, Beilagen oder Snacks. Da kommen auch Fleischliebhaber ins Schwärmen.



- **Vegetarische Köstlichkeiten mit beliebten Gemüsesorten**
- **Vielseitige und schnelle Küche**
- **Als Beilage, Snack oder Hauptgericht**
- **Vegan: Karfiol paniert, Broccoli & Karfiol Bällchen**



iglo Produkte schmecken ganz ohne Zusätze. Daher kommen auch die vegetarischen Schmankerln ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromastoffen aus.

Die iglo Gemüse-Schnitzel sind ausgesuchte Gemüsesorten, mit Gewürzen fein abgestimmt, in attraktiver und praktischer Laibchenform. Ob als Hauptspeise, als Teil einer vegetarischen Platte oder als Herzstück in einem Burger, sie versprechen Gemüse-Genuss.

Herzhafte Röstmasse mit zartem Broccoli und Frischkäse gefüllt, so überzeugen die iglo Kartoffeltaschen Frischkäse-Broccoli jeden Gast. Zu Salaten, als Snack für Zwischendurch oder am Buffet machen sie eine gute Figur.



Auch für vegane Gäste hat iglo das perfekte Angebot: iglo paniertes Karfiol und iglo Broccoli & Karfiol Bällchen. Ob als Hauptgericht oder im trendigen Pita-Brötchen serviert, da greifen auch Fleischliebhaber gerne zu.

Rezept-Tipp
Seite 35



GEMÜSE-SCHNITZEL

Vital

vorgebacken



Art. Nr. 90090
EAN VE: 9008695900903
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
33 Stk. à ca. 75 g pro Beutel

MERKMALE

- ausgesuchte Gemüsesorten in beliebiger Laibchenform
- für die fettarme Zubereitung mit Heißluft
- mit Petersilerdäpfeln und Spiegelei als fleischlose Hauptspeise oder als trendiger Burger

ZUTATEN

Gemüse 26 % (Karotten, **Sellerie**, Lauch; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Reis gekocht (Wasser, Reis), Paniermehl (mit **Weizen**), Sonnenblumenöl, **Schmelzkäse** (**Käse**, Wasser, **Butter**, **Milcheiweiß**, **Molkepulver**, Salz), Zwiebel, Wasser, Kartoffelflocken, **Weizengrieß**, **Weizenmehl**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), **Volleipulver**, Schnittlauch, Knoblauchpulver

KARTOFFEL-TASCHEN FRISCHKÄSE-BROCCOLI

Vital

leicht vorgebacken



Art. Nr. 91280
EAN VE: 9008695912807
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
ca. 41 Stk. à ca. 60 g pro Beutel

MERKMALE

- zarte Brocolistücke in Frischkäse
- umhüllt von knuspriger Röstmasse
- als Snack oder vegetarische Hauptspeise

ZUTATEN

Kartoffeln 74 %, Broccoli 12 %, **Frischkäse** 7 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Kartoffelstärke, Speisesalz, modifizierte Maisstärke, **Molkeneiweiß**, Dextrose, Zucker, Gewürze

Rezept-Tipp
Seite 35



BROCCOLI & KARFIOL BÄLLCHEN

Vital

vorgebacken



Art. Nr. 97980
EAN VE: 9008695979800
6 kg (6 Beutel à 1 kg)



MERKMALE

- Karfiol oder Broccoli gemeinsam mit Erdäpfeln und Gewürzen zu einem Gemüse-Highlight perfekt abgestimmt
- für eine vegane Ernährung geeignet
- zum Snacken oder als Hauptgericht
- rasch und einfach zuzubereiten, ob Fritteuse, Pfanne oder Backrohr

ZUTATEN

Karfiol 30 %, Broccoli 30 %, Erdäpfel, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Stärke, Kartoffelflocken, Erbsenmehl, Wasser, Gemüsebrühe (Salz, Zwiebel, Tomate, Knoblauch), Zwiebel



PANIERTER KARFIOL

Vital

nicht vorgebacken



Art. Nr. 90060
EAN VE: 9008695900606
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)



MERKMALE

- für eine vegane Ernährung geeignet
- schöne Karfiol-Röschen in Bröselpanier
- Gemüse einmal anders, in beliebiger Panier

ZUTATEN

Karfiol 62 %, Panade (**Weizenmehl**, Wasser, Kartoffelstärke, Würzmittel (Salz, Maisstärke, Zucker, Gewürze), Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid)), **Weizengrieß**, Paniermehl (**Weizenmehl**, Hefe, Salz)

VEGGIE-BURGER MIT GUACAMOLE



ZUBEREITUNG

ca. 30 Minuten

iglo Gemüse-Schnitzel sowie die iglo Pommes nach Anleitung zubereiten.

In der Zwischenzeit für die Guacamole die Avocados schälen, entkernen und anschließend mit einer Gabel zerdrücken. Zwiebel- und Tomatenwürfel sowie die Gewürze und Saft von einer Zitrone dazu geben und abschmecken.

Burger Brötchen in einer Pfanne oder am Grill kurz toasten. Mit den iglo Gemüse-Schnitzeln, Käse, Salat, Zwiebeln und Tomatenscheiben belegen. Pommes Frites und Guacamole dazu reichen.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 10 Burger Brötchen
- 10 iglo Gemüse-Schnitzel
- 20 Scheiben Käse
- 1 kg iglo Pommes Frites
- Salat, Zwiebel und Tomatenscheiben zum Garnieren

Für die Guacamole:

- 2 – 3 Avocados
- 100 g Zwiebel gewürfelt
- 180 g Tomaten gewürfelt
- 10 g Knoblauch gewürfelt
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer schwarz, Cayenne Pfeffer

TIPP

Probieren Sie das Rezept mit veganen iglo Green Cuisine Burger Laibchen.

BROCCOLI & KARFIOL BÄLLCHEN MIT SPAGHETTI



ZUBEREITUNG

ca. 20 Minuten

Zwiebelwürfel in heißem Öl anschwitzen, das Tomatenmark zugeben, kurz mitbraten, mit Tomatenpulpe auffüllen und würzen. Unter mehrmaligem Rühren ca. 15 Min. bei schwacher Hitze köcheln.

Die iglo Bällchen in der Fritteuse oder im Kombidämpfer zubereiten.

Die gekochten Spaghetti mit Tomatensauce vermengen, in Schälchen anrichten und je ein Bällchen oben aufsetzen. Mit Basilikum garnieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 10 iglo Broccoli & Karfiol Bällchen
- 750 g Spaghetti gekocht
- 500 g Tomatenpulpe
- 40 g Tomatenmark
- 100 g Zwiebelwürfel
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl

TIPP

Variieren Sie das Rezept mit iglo Fleischbällchen.



GREEN Cuisine™

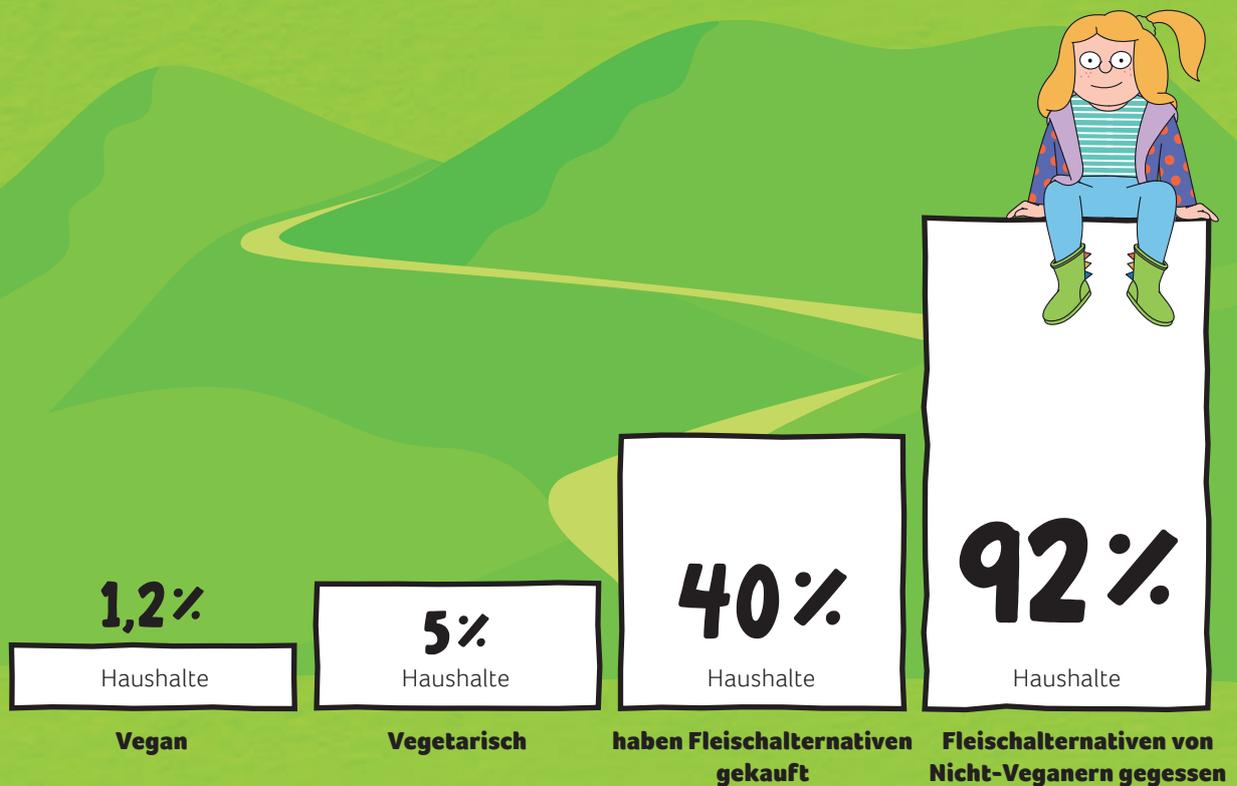
Powered by PLANTS

36



... ist die einfache und unkomplizierte Art, sich fleischlos zu ernähren.

Der Weg zu einer zukunftsbewussten Ernährung ist immer mehr Menschen wichtig. Folge auch du dem wachsenden Trend und biete deinen Gästen köstliche pflanzliche Alternativen mit iglo Green Cuisine – jetzt auch in Form von Großpackungen für die Gastronomie. Das Green Cuisine Sortiment bietet viele köstliche, pflanzliche Gerichte, die einfach und schnell zuzubereiten sind und einfach jedem schmecken.



Quelle: CSI Rainmakers – 2019 U&A Study.

iglo

GREEN
Cuisine™
POWERED BY PLANTS

Reich an
PROTEIN



ve 2 kg

ca. 20 Stück à ca. 100 g
Art. Nr. 98320
EAN 9008695983203



vegane
BURGER ↗
LAIBCHEN
aus ERBSENPROTEIN

Kombiniert mit feinen Kräutern und Gewürzen versprechen unsere saftigen veganen Burger Laibchen auf Basis von Erbsenprotein einzigartigen Genuss. Auch ideal für den Grill geeignet.

ZUTATEN: Erbsenprotein rehydriert (60 %), Rapsöl, Zwiebel, Bambusfaser, Erbsenmehl, Weingeistessig, Stabilisator: Methylcellulose, **Gerstenmalzextrakt**, natürliches Aroma, Tomatenmark, Salz, Erbsenfaser, **Hafervollkornmehl**, Stärke, Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt, Tomatenpulver, Champignonpulver, Zwiebelpulver, Kräuter

vegane BRATWÜRSTEL aus ERBSENPROTEIN

Unsere würzigen Bratwürstel auf Basis von Erbsenprotein verschaffen dem österreichischen Grill-Klassiker eine fleischlose Bühne. Mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen verfeinert, ist die köstliche Abwechslung auf dem Teller garantiert.

ZUTATEN: Wasser, Erbsenprotein rehydriert (26 %), Rapsöl, **Weizengluten**, Stabilisator: Methylcellulose, Geliermittel: Calciumalginat, **Haferfaser**, Kartoffelstärke, Erbsenmehl, natürliches Aroma, Salz, Citrusfaser, Flohsamenschalenfaser, Majoran, schwarzer Pfeffer, Muskatblüte, Pfefferextrakt, Piment

Reich an
PROTEIN

ve 2 kg

ca. 40 Stück à ca. 50 g
Art. Nr. 98330
EAN 9008695983302



hausmannskost.

Pikante Fertiggerichte.

Österreichische Klassiker nach typischen Rezepten zubereitet – wie aus Omas Küche – da freuen sich Ihre Gäste. Optisch und geschmacklich wie selbstgemacht, so erleichtern sie die Arbeit des Küchenchefs. Die pikanten Schmankerln von iglo dürfen in keiner Küche fehlen.



- **Österreichische Klassiker nach heimischen Rezepturen**
- **Optik und Geschmack wie hausgemacht**
- **Für jeden Anlass**
- **100 % Fleisch aus Österreich**



Eine schmackhafte Suppe gehört zu jedem Menü dazu. Von iglo gibt es die klassischen Suppeneinlagen: pikante Leberknödel, herzhaftes Grießnockerl und beliebte Frittaten – optisch und geschmacklich wie selbstgemacht.

Die Kartoffelnudeln oder Erdäpfelnudeln sind wie selbst „gewuzelt“ und vielseitig verwendbar. Perfekt zu portionieren und schnell in der Zubereitung, so sind sie als klassische Beilage, als Hauptgericht oder als süße Versuchung ein Highlight auf jeder Speisekarte.

Die ÖsterreicherInnen lieben deftige Knödel. iglo bietet die österreichischen Klassiker Selchfleisch- und Grammelknödel in höchster Qualität an. Klein, aber oho sind die iglo Fleischbällchen mit 100 % Fleisch aus Österreich. Sie überzeugen Kinder und Erwachsene durch ihren würzigen Geschmack und die typische österreichische Rezeptur.



Österreichische Klassiker
nach heimischen Rezepten.
100 % Fleisch aus Österreich.

iglo



LEBERKNÖDEL

100 % Leber aus Österreich

roh



Art. Nr. 91300
EAN VE: 9008695913002
5,28 kg (4 Beutel à 1,32 kg)
ca. 40 Stück à ca. 33 g pro Beutel

MERKMALE

- 100 % Leber aus Österreich
- nach typisch österreichischer Rezeptur zubereitet
- schmecken und sehen aus wie hausgemacht
- paniert in Kombination mit Sauerkraut und Erdäpfel

ZUTATEN

Rinder- und Schweineleber 41,8 %, Semmelwürfel (**Weizenmehl**, Wasser, Dextrose, Hefe, Salz), Wasser, Schweinespeck, Zwiebeln, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Majoran, Knoblauch, Pfeffer, **Volleipulver**



GRIESS-NOCKERL

vorgekocht

besonders flaumig



Art. Nr. 82619
EAN VE: 8000920826195
4,95 kg (3 Beutel à 1,65 kg)
ca. 50 Stk. à 30-36 g pro Beutel

MERKMALE

- besonders flaumig im Geschmack
- kompakt in der Konsistenz
- schmecken wie frisch zubereitet
- die vegetarische Einlage für jede klare Suppe, mit iglo Gemüse-Mischung Julienne verfeinert

ZUTATEN

Wasser, **Weizengrieß** 32 %, **Vollei**, Margarine (Palmfett*, Kokosnussfett, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Salz), **Hühnereierweiß**, **Weizenkleber**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid) Kann Spuren von **Sellerie**, **Schalenfrüchten (Nüssen)** sowie **Milch** enthalten

* Dieses Produkt enthält zertifiziert nachhaltiges Palmfett.



FRITTATEN

klassische österreichische Suppeneinlage



Art. Nr. 90130
EAN VE: 9008695901306
4,5 kg (3 Beutel à 1,5 kg)

MERKMALE

- flaumige, fein geschnittene Frittaten
- schnell und einfach zubereitet
- eine beliebte Einlage für jede klare Suppe

ZUTATEN

Wasser, **Ei**, **Hartweizengrieß**, Rapsöl, **Weizenmehl**, **Vollmilchpulver**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Schnittlauch

Kann Spuren von **Schalenfrüchten** und **Soja** enthalten



Rezept-Tipp
Seite 44

KARTOFFEL-NUEDLN

vorgekocht

für süße und pikante Kreationen



Art. Nr. 91260
EAN VE: 9008695912609
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- in nur 1 – 2 Minuten im Kochtopf zubereitet
- aus feinstem, hochwertigem Kartoffelteig
- besonders schön in der Form – wie hausgemacht
- lose gefrosten, schnell zubereitet
- äußerst vielseitig in der Verwendung – ob pikant oder süß, als Hauptgericht oder Beilage

ZUTATEN

Kartoffeln 67 %, **Weizenmehl**, **Weizengrieß**, **Ei**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Gewürzextrakte



GRAMMELKNÖDEL

Grammeln aus 100 % österreichischem Speck



Art. Nr. 91310
EAN VE: 9008695913101
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
25 Stück à ca. 100 g pro Beutel

MERKMALE

- Grammeln aus 100 % österreichischem Speck
- flaumiger Kartoffelteig mit würziger, stückiger Grammelfülle
- wie hausgemacht
- beliebt zu jeder Jahreszeit

ZUTATEN

Erdäpfel, Grammeln 21,6 %, **Weizenmehl**, **Weizengrieß**, Zwiebeln, **Ei**, Petersilie, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Knoblauch, Gewürze, Gewürzextrakt

Rezept-Tipp
Seite 45



SELCHFLEISCHKNÖDEL

100 % Fleisch aus Österreich



Art. Nr. 91330
EAN VE: 9008695913309
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
25 Stück à ca. 100 g pro Beutel

MERKMALE

- 100 % Fleisch aus Österreich
- flaumiger Kartoffelteig mit saftiger Selchfleischfülle

ZUTATEN

Erdäpfel, Schweinefleisch geselcht 16,6 % (Schweinefleisch, Pökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit*), Rapsöl, Gewürz, Rauch), **Weizenmehl**, **Weizengrieß**, Selchspeck 5,7 % (Schweinespeck, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Rauch), **Eier**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Rindsuppe (Salz, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Karotte, Karamellzucker, Tomate, **Sellerie**, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, Knoblauch), Gewürzextrakte

*Natriumnitrit ist eine traditionelle Zutat, die gepökeltem Fleisch seine typische Farbe und den charakteristischen Geschmack verleiht.



Rezept-Tipps
S. 44, 45

FLEISCHBÄLLCHEN

100 % Fleisch aus Österreich

vorfrittiert



Art. Nr. 94000
EAN VE: 9008695940008
5 kg (5 Beutel à 1 kg)
ca. 50 Stück à ca. 20 g pro Beutel

MERKMALE

- saftiges Faschiertes mit Gewürzen fein abgestimmt

ZUTATEN

Schweine- und Rindfleisch 66 %, Zwiebeln, Schweinespeck, Wasser, Paniermehl (mit **Weizen**), Semmelwürfel (**Weizenmehl**, Wasser, Salz, Hefe), **Eier**, Rindsuppe gekörnt (Speisesalz, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Karotten, Karamellzucker, Tomaten, **Sellerie**, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, Knoblauch, Gewürzextrakt), **Senf** (Wasser, **Senf**, Weingeistessig, Zucker, Speisesalz, Karamellzuckersirup, Gewürze), Knoblauch, pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Petersilie, Pfeffer, Majoran



RINDSGULASCH

100 % Fleisch aus Österreich

1-Portionen Kochbeutel



Art. Nr. 07730
EAN VE: 9000143077359
2,5 kg (10 Beutel à 250 g)

MERKMALE

- große, saftige Rindfleischstücke
- in würzig-cremiger Gulaschsauce nach typisch österreichischem Geschmack
- auch außerhalb der Küchenzeiten schnell serviert

ZUTATEN

Rindfleisch gegart 33 %, Zwiebeln, Wasser, Schweinefett, Tomatenmark, Paprikapulver, Rindsuppe gekörnt (Speisesalz, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Karotten, Karamellzucker, Tomaten, **Sellerie**, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, Knoblauch, Gewürzextrakt), **Weizenmehl**, Stärke, Kümmel, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Weingeistessig, Knoblauch, Majoran

GRIECHISCHE REISPFANNE MIT FLEISCHBÄLLCHEN



ZUBEREITUNG

ca. 30 Minuten

iglo Fleischbällchen in der Pfanne oder Fritteuse zubereiten. Zucchini- und Melanzaniwürfel mit Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl gut anbraten. Gekochten Reis dazugeben und gut würzen.

Das Pfannengericht auf Tellern anrichten, mit Spalten von Cherry-Tomaten sowie Schafkäsewürfel garnieren, je 5 Fleischbällchen oben aufsetzen.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 50 iglo Fleischbällchen (1 kg)
- 1 kg Reis gekocht
- 750 g Zucchiniwürfel
- 750 g Melanzaniwürfel
- 250 g Zwiebelwürfel
- 250 g Schafkäse gewürfelt
- 20 Cherry-Tomaten
- Salz, Pfeffer, Knoblauch
- Olivenöl

WILDRAGOUT MIT ROTKRAUT UND KARTOFFELNUDELN



ZUBEREITUNG

ca. 120 Minuten

In einem Topf Öl heiß werden lassen und das Fleisch anbraten, aus dem Topf nehmen und das Wurzelgemüse mit dem Zwiebel darin anrösten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Fleisch, Apfel, Orangensaft und Gewürze in den Topf geben und ca. 90–120 Min. dünsten. Wenn das Fleisch weich ist, kurz abkühlen lassen und aus dem Topf nehmen. Die Sauce durch ein Sieb drücken und aufkochen. Mehl mit Wasser und etwas Fond glatt rühren und die Sauce damit binden. Unter ständigem Rühren ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Das iglo Rotkraut in einem Topf ca. 4 Min. unter mehrmaligem Rühren erhitzen. Die iglo Kartoffelnuedeln in einer Pfanne goldgelb braten und würzen. Das Fleisch in die Sauce legen und alles auf einem Teller anrichten.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 1,5 kg iglo Kartoffelnuedeln
- 1 kg iglo Rotkraut fix und fertig, in Pellets
- 1,8 kg Fleisch vom Wild, z. B. Hirschschulter (Ragoutwürfel oder im Ganzen als Braten)
- 70 g Öl
- 200 g Wurzelgemüse
- 180 g Zwiebel grob geschnitten (ca. 2 Stück)
- 20 g Tomatenmark (ca. 1 EL)
- 150 g Rotwein
- 1,5 l Wildfond
- 100 ml Orangensaft
- 150 g Apfel grob geschnitten (ca. 1 Stück)
- 130 g Preiselbeeren (ca. 4 EL)
- 12–15 Stück Wacholder
- Majoran, Piment, Kardamom, Salz, Pfeffer
- 80 g Mehl
- 80 ml Wasser

TIPP

Dieses Rezept ist auch als Rindsragout oder Rindsbraten ein Hochgenuss.

FLEISCHBÄLLCHEN MIT SPINAT-TAGLIATELLE



ZUBEREITUNG

ca. 20 Minuten

iglo Fleischbällchen in der Pfanne, Fritteuse oder im Backrohr zubereiten (siehe Packungsanleitung).

Die Spinat-Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen. Für die Tomatensauce die Schalotten in Olivenöl und dem Tomatenmark anschwitzen. Die passierten/stückigen Tomaten sowie Chili, Oregano, Rotweinessig und Gemüsebrühe zugeben, vermengen und kurz aufkochen lassen.

Die Fleischbällchen mit der Pasta auf einem Teller anrichten, etwas Sauce darüber geben und abschließend den Mozzarella etwas zerteilen und darauf drapieren. Mit Parmesan und frischem Basilikum servieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 900 g iglo Fleischbällchen
- 50 ml Rapsöl
- 150 ml Wasser
- Salz
- 100 g Parmesan
- 800 g Spinat-Tagliatelle
- 30 g Basilikum
- 625 g Mozzarella

Für die Tomatensauce:

- 200 g Schalotten
- 2 EL Tomatenmark
- 50 ml Olivenöl
- 1 kg Tomaten passiert oder stückig
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Chili
- 30 g Oregano
- 4 EL Rotweinessig

SELCHFLEISCHKNÖDEL MIT WEINKRAUT



ZUBEREITUNG

ca. 40 Minuten

Weißkraut vorbereiten: Krautkopf vierteln, den Strunk entfernen und das Kraut fein schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen, den Zucker dazu geben und bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren lassen. Die fein gewürfelten Zwiebelstücke unterheben, kurz mitbraten und das Weißkraut zugeben. Mit Weißwein aufgießen und gut vermengen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten weich dünsten.

iglo Selchfleischknödel im Kochtopf oder Dampfgarer laut Anleitung auf der Packung zubereiten. Weinkraut mit jeweils zwei Selchfleischknödeln auf einem Teller anrichten und servieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 2 kg iglo Selchfleischknödel

Für das Weinkraut:

- 1 – 2 Köpfe Weißkraut fein geschnitten (ca. 1,4 kg)
- 300 ml Weißwein
- 300 g Zwiebel gewürfelt (ca. 2 Stk.)
- 100 g Butter
- 250 g Kristallzucker
- Kümmel, Salz, Pfeffer

süße versuchungen.

Desserts und Früchte.

Mehlspeisen, süße Knödel, Teige und Früchte gehören in Österreich auf jede Dessertkarte. Auch als Hauptspeisen sind sie sehr gefragt und bringen Abwechslung in den Menüplan. Für jeden ist etwas dabei – fruchtig, nussig, mit Powidl und vieles mehr.



- **Süße Gaumenfreuden für viele Anlässe**
- **Früchte in Spitzenqualität zu jeder Jahreszeit**
- **Powidl ohne Rumaroma – auch für Kinder geeignet**
- **Brösel beigepackt**
- **Knödel mit ganzer Frucht ohne Kern**



iglo bietet auch für die süße Karte die passenden Gerichte, da ist für jeden etwas dabei.

iglo Germknödel – im Winter und im Sommer ein Gedicht. Ohne Rumaroma und mit dem Mohn-Zucker-Gemisch ein vollendeter Genuss.

iglo Marillknödel: ganze Marillen ohne Kern mit feinstem Topfenteig umhüllt. Flaumig und locker ist der iglo Topfenknödel. Die Brösel sind jeweils beigepackt. Nach original böhmischem Rezept sind die iglo Powidl-tascherln entwickelt worden. Der Schoko-Gugelhupf zeichnet sich durch seinen einzigartig nussigen Geschmack aus.

Für die schnelle Küche eignet sich der Milchrahmstrudel in Vanillesauce im 400 g Einportionen-Kochbeutel. Mit Mohn- oder Nussmischung oder karamellisiert machen die Kartoffelnudeln eine gute Figur. Wie selbst „gewuzelt“ überzeugen sie Gastronomen und Gast.

Mit den iglo Teigen und dem iglo Maronipüree lassen sich viele pikante und süße Schmankerln zaubern. Wie frisch gepflückt – iglo Früchte in Spitzenqualität zu jeder Jahreszeit. Sie überzeugen durch vollfruchtiges Aroma und schöne Optik.

iglo



GERMKNÖDEL

ca. 125 g, vorgekocht
mit Mohn-Zucker-
Gemisch



Art. Nr. 07050
EAN VE: 9000143070558
3,9 kg (1 Karton à ca. 28 Stk.)
28 Stk. à ca. 125 g

MERKMALE

- flaumiger Germknödel mit Powidlfülle ohne Rumaroma - auch für die Kinderkarte
- Mohn-Zucker-Gemisch beige packt
- lange warmhaltefähig
- besonders flaumig durch die Zubereitung im Dampfgarer

ZUTATEN

Teig 86 %: **Weizenmehl, Vollmilch**, Zucker, Hefe, Rapsöl, **Ei**, Wasser, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat.

Fülle 14 %: Powidl (Zwetschken, Zucker, Pektin)
Mohn-Zucker-Beipack (400 g): Zucker, Mohn 35 %



RIESEN- GERMKNÖDEL

ca. 170 g, vorgekocht
mit Mohn-Zucker-
Gemisch



Art. Nr. 07060
EAN VE: 9000143070657
3,8 kg (1 Karton à ca. 20 Stk.)
20 Stk. à ca. 170 g

MERKMALE

- großer, flaumiger Germknödel mit Powidlfülle ohne Rumaroma
- Mohn-Zucker-Gemisch beige packt
- lange warmhaltefähig
- besonders flaumig durch die Zubereitung im Dampfgarer

ZUTATEN

Teig 86 %: **Weizenmehl, Vollmilch**, Zucker, Hefe, Rapsöl, **Ei**, Wasser, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat.

Fülle 14 %: Powidl (Zwetschken, Zucker, Pektin)
Mohn-Zucker-Beipack (400 g): Zucker, Mohn 35 %



MARILLEN- KNÖDEL

mit ganzen Marillen
ohne Kern

mit Brösel-Zucker-
Gemisch



Art. Nr. 90280
EAN VE: 9008695902808
4,18 kg (2 Beutel à ca. 30 Stk.)
30 Stk. à ca. 56 g pro Beutel

MERKMALE

- herzhafter Topfenteig mit ganzer Marille ohne Kern
- mit einem Stück Würfelzucker gefüllt
- Brösel-Zucker-Gemisch beige packt

ZUTATEN

Knödel: Marillen mit Zuckerkern 39 % (Marille 91%, Zucker), **Topfen, Weizenmehl**, Wasser, Semmelwürfel (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz, **Weizenmalzmehl, Weizengluten**), Zucker, **Eipulver**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat).

Brösel-Zucker-Gemisch: Brösel [Paniermehl (**Weizenmehl**, Wasser, Speisesalz, Hefe), Sonnenblumenöl], Zucker
Kann Spuren von **Nüssen** enthalten



Rezept-Tipp
Seite 52

TOPFEN- KNÖDEL

besonders flaumig

mit Brösel-Zucker-
Gemisch



Art. Nr. 82730
EAN VE: 8000920827307
3,8 kg (2 Beutel à ca. 30 Stk.)
30 Stk. à ca. 50 g pro Beutel

MERKMALE

- hoher Topfenanteil - besonders flaumige Knödel
- Brösel-Zucker-Gemisch beige packt

ZUTATEN

Knödel: **Topfen** (56 %), Semmelwürfel (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz, **Weizenmalzmehl, Weizengluten**), Zucker, **Vollei**, Margarine [Pflanzliches Fett (Kokos), Wasser, Sonnenblumenöl, Zitronensaftkonzentrat], Wasser, **Eidotter**, Stärke, natürliches Aroma, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Zitronensaftkonzentrat. Brösel-Zucker-Gemisch (21 %): **Weizenmehl**, Zucker, Sonnenblumenöl, Wasser, Salz, Hefe
Kann Spuren von **Nüssen** und **Schalenfrüchten** enthalten



SCHOKO-GUGELHUPF

flaumig-nussig in der praktischen Gugelhupf-Form



Art. Nr. 21150
EAN VE: 9000143211524
1,76 kg (1 Karton à 16 Stück)
16 Stk. à ca. 110 g pro Karton

MERKMALE

- besonders nussig im Geschmack
- in der praktischen Gugelhupf-Form
- einzeln entnehmbar und rasch serviert

ZUTATEN

Eier, Zucker, Margarine (Pflanzliches Fett (Kokos), Wasser, Sonnenblumenöl, Zitronensaftkonzentrat), Semmelbrösel (**Weizenmehl**, Wasser, Rapsöl, Backhilfsmittel (**Weizenmehl**, **Gerstenmalzmehl**, **Molkenpulver**, **Milchpulver**, Glukosesirup), Hefe, Speisesalz, Zucker), Wasser, **Haselnüsse** 8 %, Schokolade 6,3 % (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Kakaopulver fettreduziert, Emulgator: **Sojalecithin**, natürliches Aroma), Kakao 1 %
Kann Spuren von anderen **Schalenfrüchten (Nuss)** enthalten



POWIDL-TASCHERLN

zarter Erdäpfelteilig mit fruchtigem Powidl-Kern



Art. Nr. 91220
EAN VE: 9008695912203
4 kg (2 Beutel à 2 kg)
ca. 90 Stk. à ca. 22 g pro Beutel

MERKMALE

- nach böhmischem Originalrezept zubereitet
- angenehm fruchtige Powidlfülle ohne Rumaroma
- sehen aus wie selbstgemacht
- für die Kinderkarte geeignet

ZUTATEN

Erdäpfel 53 %, Powidl 22 % (Zwetschken, Zucker), **Weizenmehl**, **Weizengrieß**, **Ei**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Gewürz



Rezept-Tipp
Seite 44

KARTOFFEL-NUDELN

vorgekocht

für süße und pikante Kreationen



Art. Nr. 91260
EAN VE: 9008695912609
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- in nur 1 – 2 Minuten im Kochtopf zubereitet
- aus feinstem, hochwertigem Kartoffelteig
- besonders schön in der Form - wie hausgemacht
- lose gefrosten, schnell zubereitet
- äußerst vielseitig in der Verwendung - ob pikant oder süß, als Hauptgericht oder Beilage

ZUTATEN

Kartoffeln 67 %, **Weizenmehl**, **Weizengrieß**, **Ei**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Gewürzextrakte



MILCHRAHM-STRUDEL MIT VANILLESAUCE

im 1-Portionen Kochbeutel



Art. Nr. 92840
EAN VE: 9008695928402
3,2 kg (8 Beutel à 400 g)

MERKMALE

- saftiger Milchrahmstrudel mit Rosinen
- in viel feiner Vanillesauce

ZUTATEN

Vanillesauce 69 %: **Magermilch**, Zucker, **Obers**, Stärke, natürliche Aromen, Karottenextrakt
Milchrahmstrudel 31 %: **Topfen** 42 %, **Weizenmehl**, pflanzliches Fett (Palm)*, Zucker, Wasser, Rosinen 4 %, **Vollei**, pflanzliches Öl (Raps), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Speisesalz, Hefe
Kann Spuren von **Schalenfrüchten (Nüssen)**, **Soja-** und **Sojaerzeugnissen** sowie **Sesam** enthalten

*Dieses Produkt enthält zertifiziert nachhaltiges Palmöl.

Rezept-Tipp
Seite 21



STRUDELTEIG- BLÄTTER

vorgeschnitten



Art. Nr. 91240
EAN VE: 9008695912401
3 kg (3 Packungen à 1 kg)
4 x 2 Blatt à ca. 125 g pro Pkg.

MERKMALE

- für eine vegane Ernährung geeignet
- feinsten Strudelteig
- in einzelne Blätter vorgeschnitten
- immer griffbereit, schnell einsatzbereit

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Glucosesirup, Stärke, Sonnenblumenöl, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid)

Rezept-Tipp
Seite 17



BLÄTTERTEIG

in Blockform



Art. Nr. 91230
EAN VE: 9008695912302
4,5 kg (3 Packungen à 1,5 kg)

MERKMALE

- für eine vegane Ernährung geeignet
- praktische Blockform zum Selbst-Portionieren
- auf gewünschte Dicke auszurollen

ZUTATEN

Weizenmehl, Margarine (Palmfett*, Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm*; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure), Wasser, Rapsöl, Zucker, **Weizenstärke**, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)

Kann Spuren von **Schalenfrüchten** und **Soja** enthalten

* Dieses Produkt enthält zertifiziert nachhaltiges Palmöl.



MARONIPÜREE

beste Konditorqualität
zum Backen und
Verfeinern



Art. Nr. 91250
EAN VE: 9008695912500
4 kg (4 Packungen à 1 kg)

MERKMALE

- Maroni, Zucker und sonst nichts
- besonders natürlich im Geschmack
- für pikante und süße Gerichte

ZUTATEN

Maroni 74 %, Zucker, Traubenzucker

Rezept-Tipps
S. 51 – 53



HIMBEEREN



Art. Nr. 91030
EAN VE: 9008695910308
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- besonders sorgfältig geerntet
- wie selbst gepflückt
- süß im Geschmack
- portionsweise Entnahme durch lose Frostung

ZUTATEN

Himbeeren

ERDBEEREN



Art. Nr. 91010
EAN VE: 9008695910100
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- schöne rote Farbe
- gleichmäßige Größe
- portionsweise Entnahme durch lose Frostung

ZUTATEN

Erdbeeren



Rezept-Tipp
Seite 52

BUNTE BEEREN- MISCHUNG



Art. Nr. 91040
EAN VE: 9008695910407
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- besonders hochwertige Mischung
- ausgewählte Himbeeren, Brombeeren und Ribiseln (rot und schwarz)
- sorgfältig verarbeitet

ZUTATEN

Himbeeren, Brombeeren, rote Ribisel, schwarze Ribisel;
in veränderlichen Gewichtsanteilen

COUSCOUS PORRIDGE MIT HIMBEEREN



ZUBEREITUNG ca. 45 Minuten

iglo Himbeeren auftauen lassen. Couscous in heißer Milch mit Honig zu einem Porridge aufkochen lassen, zur Seite stellen und zugedeckt ca. 9 Minuten quellen lassen.

Danach gut umrühren und das Griechische Joghurt unterheben. In einer Schüssel anrichten und mit iglo Himbeeren und gehackten Mandeln verfeinern.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 650 g iglo Himbeeren
- 250 g Couscous
- 625 ml Milch
- 10 EL Honig
- 625 g Griechisches Joghurt
- 125 g Mandeln gehackt

TIPP

Für einen orientalischen winterlichen Genuss mit Zimt, Kardamom und Rosinen variieren oder mit iglo Bunter Beerenmischung kombinieren.

TOPFENKNÖDEL AUF BEERENSÜPPCHEN



ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

iglo Bunte Beerenmischung auftauen lassen.

Die Hälfte der Beerenmischung mit einem Mixer fein pürieren und mit Zucker, Wasser und Sekt kurz aufkochen lassen. Anschließend mit Stärke abbinden.

Das gebundene Süppchen kalt stellen und im kalten Zustand die zweite Hälfte der Beerenmischung als Einlage einrühren.

iglo Topfenknödel nach Anleitung kochen und in einem tiefen Teller mit dem kalten Beerensüppchen anrichten.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 900 g iglo Bunte Beerenmischung
- 300 ml Sekt
- 45 g Kristallzucker (ca. 3 EL)
- 150 ml Wasser
- 4 g Maisstärke
- 10 Stück iglo Topfenknödel

TIPP

Für das Beerensüppchen eignen sich auch andere Früchte wie etwa iglo Erdbeeren.

GEBACKENER ZITRONEN-TOPFEN KUCHEN MIT HIMBEEREN



ZUBEREITUNG ca. 6 Stunden

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kakao, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Die klein geschnittene Butter und den Zitronenabrieb in die Schüssel dazu geben. Ei hinzufügen und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.

Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Tortenform ausfetten, bemehlen und ausgerollten Teig in die Springform geben.

Für die Füllung Eier trennen, Eischnee mit 50 g Zucker aufschlagen. Restliche Zutaten in einer Schüssel glatt rühren und den Eischnee unterheben. Füllung auf den Teig glattstreichen und für ca. 15 Min. backen, Temperatur auf 170 °C (150 °C Umluft) reduzieren und ca. 40 Min. backen. Danach für mind. 4 Stunden kühl stellen. Mit aufgetauten iglo Himbeeren dekorieren.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 100 g iglo Himbeeren
- 200 g Weizenmehl
- 80 g Zucker
- 7 Pack. Vanillezucker
- 1/2 TL Kakao
- 1/2 TL Backpulver
- Prise Salz
- 100 g kalte Butter
- 1 EL Zitronenabrieb
- 1 Ei
- Butter, Mehl

Für die Füllung:

- 2 Zitronen (Saft und Abrieb)
- 5 Eier
- 500 g Topfen
- 150 g Marcarpone
- 200 g Zucker
- 2 Packungen Vanillepuddingpulver

HIMBEEREN MIT SCHOKO-BAISER IM GLAS



ZUBEREITUNG

ca. 20 Minuten

Mascarpone mit Magertopfen und Milch verrühren. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark unter die Creme heben.

150 g der Himbeeren mit dem Staubzucker und etwas Zitronensaft pürieren und bis auf einige Himbeeren für die Dekoration alle einrühren.

Baiser in einen Gefrierbeutel geben und leicht zerkleinern. Die Schokolade nach Belieben raspeln oder in Würfel schneiden.

Danach abwechselnd in die Gläser etwas Himbeermasse, Mascarpone-Creme, Schokolade und Baiser schichten und mit Himbeeren dekorieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 500 g Mascarpone
- 500 g Magertopfen
- 5 EL fettarme Milch
- 500 g iglo Himbeeren
- 30 g Staubzucker
- 1 Packung Baiser
- 200 g dunkle Schokolade oder Schokolade-Tropfen/-Raspeln
- etwas Zitronensaft
- 1 Vanilleschote

TIPP

Mit frischer Minze abschmecken. Variieren Sie das Gericht mit iglo Bunter Beerenmischung oder iglo Erdbeeren.

BANANEN-HIMBEERKUCHEN MIT SCHOKOSPLITTER



ZUBEREITUNG

ca. 40 Minuten

iglo Himbeeren auftauen lassen. Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Handmixer die Bananen und den Staubzucker in einer Schüssel schön glatt rühren. Alle Zutaten bis auf die Himbeeren mit einem Schneebesen in die Bananemasse einrühren.

Die Hälfte der Masse in eine Backform füllen und mit der halben Menge an Himbeeren belegen. Den Rest der Masse zugeben und zum Schluss wieder mit Früchten belegen. Backrohr vorheizen und bei Heißluft auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten bei 170 °C backen.

Die Mengen beziehen sich auf eine Backform (35 x 24 cm). Für ein Gastblech 1/1 (6 cm hoch) wird die doppelte Menge benötigt.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 300 g iglo Himbeeren
- 500 g Staubzucker
- 4 Bananen
- 500 g glattes Mehl
- 1 Pkg. Backpulver (16 g)
- 12 EL Öl
- 160 ml Milch
- 4 Eier
- 200 g Schokosplitter

TIPP

Für eine knusprige Variante verwenden Sie Kekse statt der Schokosplitter.

+ Beeindruckend im fachlichen Einsatz

- **Attraktivität** – optisch ansprechend geformt
- **Finger Food** – formstabile weiche Kost
- **Gaumenweich** – mit der Zunge am Gaumen zerdrückbar
- **Zubereitung** – Schöpf- oder Tablettssystem, Kombidämpfer oder Mikrowelle
- **Kosteneffizient** – Arbeitserleichterung und portionsgenaue Zubereitung



Timbale Grüne Bohne

ca. 140 Stk. à 15 g
Art. Nr. 68708 · 2,1 kg / VE



Timbale Brot

ca. 63 Stk. à 40 g
Art. Nr. 68767 · 2,52 kg / VE



Timbale Reis

ca. 70 Stk. à 40 g
Art. Nr. 68641 · 2,8 kg / VE



Timbale Rind

ca. 63 Stk. à 40 g
Art. Nr. 68581 · 2,52 kg / VE



Timbale Lachs ASC & Pazif. Polar-Dorsch MSC

ca. 31 Stk. à 80 g
Art. Nr. 68646 · 2,52 kg / VE



Timbale Schinken & Fleisch

ca. 63 Stk. à 40 g
Art. Nr. 68568 · 2,52 kg / VE

iglo Special Foods Produkte gelingen immer!

kleinpackungen.

die optimale Sortimentsergänzung
sowie für den kleineren Bedarf.



Ob Spezialitäten aus Italien oder Köstlichkeiten für spezielle Ernährungsbedürfnisse, bei iglo ist für jeden etwas dabei. Einen kleinen Auszug aus dem umfangreichen iglo Einzelhandels-Sortiment finden Sie hier. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrem iglo Betreuer oder Vertriebs- und Großhandelspartner sowie auf www.iglo.at.



Backrohr Feine Welle Frites Vorteilspackung

Art. Nr. 96490
EAN VE: 9008695964905
VE: 6 x 1300 g



Lasagne al Forno Vorteilspackung

Art. Nr. 4700
EAN VE: 9000143047055
VE: 6 x 700 g



ASC Ofenbackfisch Vorteilspackung

Art. Nr. 96230
EAN VE: 9008695962307
VE: 7 x 480 g

ASC Goldschatz Spinat Vorteilspackung

Art. Nr. 96450
EAN VE: 9008695964509
VE: 7 x 600 g

ASC Goldschatz Käse-Kräuter Vorteilspackung

Art. Nr. 96470
EAN VE: 9008695964707
VE: 7 x 600 g



MSC 28 Fischstäbchen Vorteilspackung

Art. Nr. 96430
EAN VE: 9008695964301
VE: 6 x 840 g

gastro services.

nur einen Klick entfernt



Stets aktuell und bequem auf einen Klick finden Sie viel Wissenswertes und Interessantes über iglo und iglo Produkte auf www.iglo-gastronomie.at - ein Blick lohnt sich!

Gustieren Sie in der iglo Rezept-Datenbank, informieren Sie sich über iglo Gemüse und Co oder finden Sie im Punkt Vertriebsnetz den passenden Lieferpartner. www.iglo-gastronomie.at liefert Ihnen wichtige Informationen und zahlreiche Anregungen für Ihre Speisekarte.



iglo und aktuelles

Informieren Sie sich über die Tiefkühl-Nr. 1 in Österreich sowie das Marchfeld, die iglo Erntefrisch Garantie und weitere zahlreiche interessante Fakten zu Fisch, Gemüse und Co.

Sortimentskatalog und Broschüren

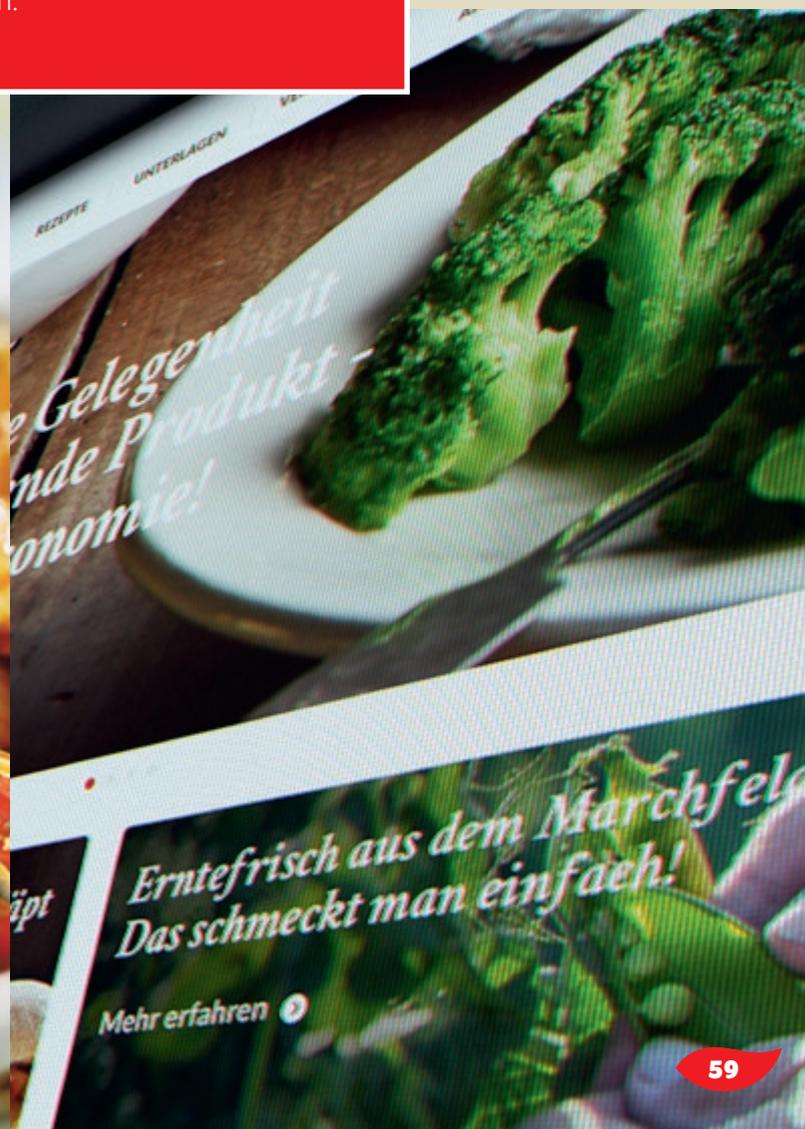
Ganz bequem und immer griffbereit stehen der iglo Sortimentskatalog, diverse Broschüren und Folder auf der Homepage zum Download bereit.

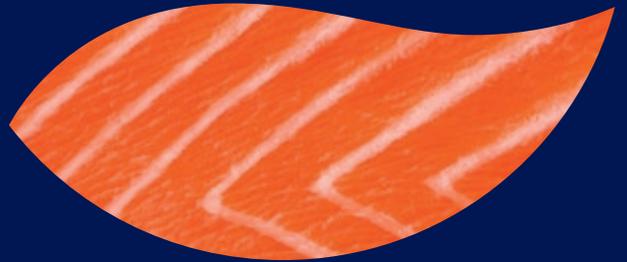
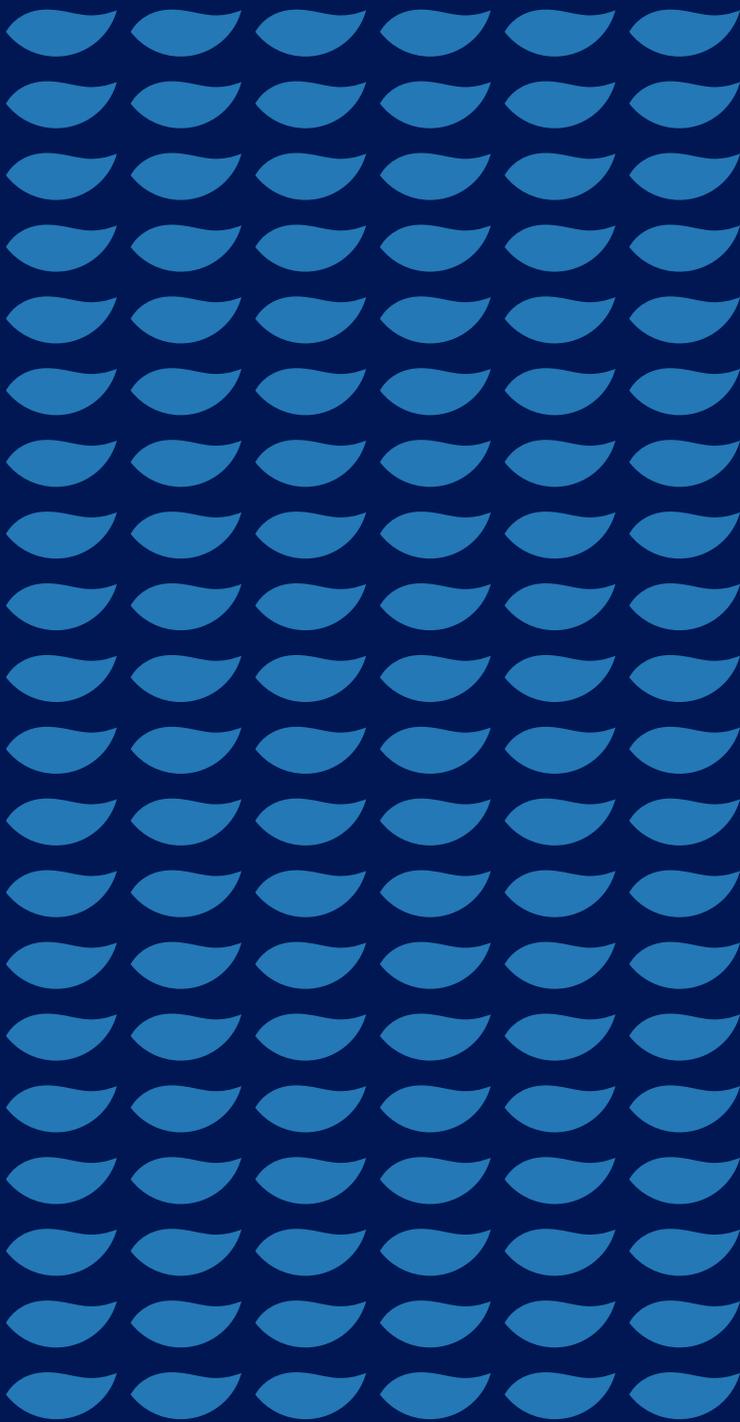
Rezepte und Tipps

Zahlreiche Rezepte vom iglo Küchenchef liefern Ihnen Anregungen und Tipps für Ihre Speisekarte und Ihren Menüplan.

Vertriebsnetz und Kontakt

Kontaktieren Sie das iglo Food Service Team oder einen unserer zahlreichen Partner in Österreich.





Nähere Informationen über Angebote und das komplette iglo Sortiment erhalten Sie bei Ihrem iglo Betreuer oder Vertriebs- und Großhandelspartner. Gustieren Sie auch auf www.iglo-gastronomie.at.

Wir beraten Sie gerne.

Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Stand November 2023
Impressum: IGLO Austria GmbH, 1100 Wien
Hersteller: Print Alliance HAV Produktions GmbH, 2540 Bad Vöslau

iglo Austria GmbH

Clemens Holzmeister Straße 6 · A-1100 Wien
iglo.gastronomie@iglo.com
www.iglo-gastronomie.at

Bestellbüro:

Tel. +43 810 208 92 – 0
Fax +43 1 608 66 – 662
bestellung.at@iglo.com