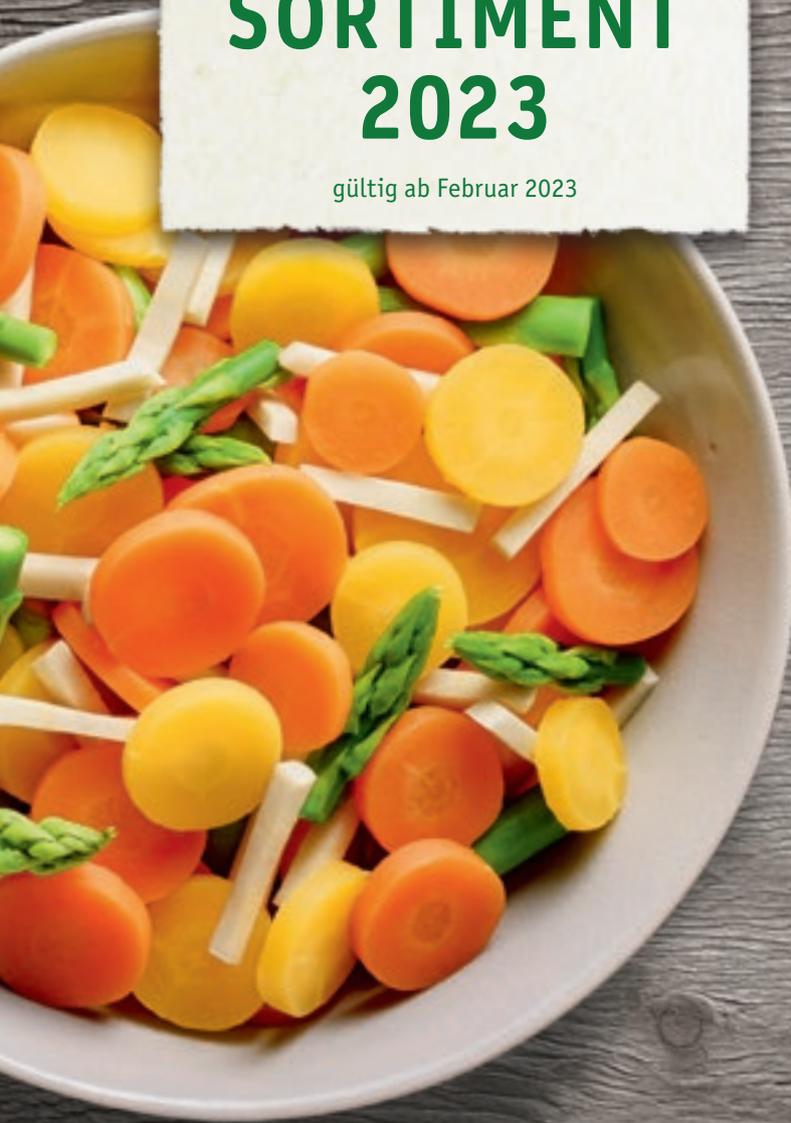




Gastronomie

**SORTIMENT
2023**

gültig ab Februar 2023





Gastronomie

**FÜR JEDE
GELEGENHEIT
DAS PASSENDE
PRODUKT**

ERNTEFRISCH GARANTIE

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 das Gemüse innerhalb von Stunden vom Feld in die Packung kommt. Je nach Sorte sind das bei den Erbsen zum Beispiel 90 Minuten, beim Spinat 6–8 Stunden bis hin zu 24 Stunden beim Rotkraut.

GEMÜSE AUS DEM GEMÜSEGARTEN ÖSTERREICHS

Das Hauptanbauggebiet für iglo Gemüse ist das Marchfeld, der Gemüsegarten Österreichs. Nur dieses erntefrische Gemüse aus dem Marchfeld trägt das bekannte Symbol.



Als zusätzlichen Garant für Qualität, Herkunft und strenge unabhängige Kontrollen tragen diese Produkte das 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 z. B. 7-jährige Fruchtfolge
- ★ Kurze Transportwege – Schonung der Umwelt
- ★ Genaue Kontrollen, rasche und schonende Verarbeitung – Erhalt von Frische, Aussehen und Geschmack

IGLO IST FAIR AUCH ZUM MEER

iglo bezieht Rohwaren nur aus nachhaltigen Quellen, so auch Fische und Meeresfrüchte.

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.



KÄPT'N IGLOS FISCH FREITAG

Freitags gibt es Fisch! Was ursprünglich einen religiösen Hintergrund hatte, ist bis heute eine beliebte Tradition.

Fisch enthält wichtige Nährstoffe wie Protein, Omega-3-Fettsäuren, Jod, Vitamin D, Vitamin B12 und Selen. Ob iglo Fischstäbchen oder andere iglo Fische – iglo bietet viele köstliche Möglichkeiten, wie Sie am Freitag Fisch für Ihre Gäste auf den Tisch bringen können. Da ist für jeden etwas dabei, ob Groß oder Klein!

Fische und Meeresfrüchte

Seit August 2015 ist auch der iglo Standort in Wien MSC zertifiziert.



- ★ Fisch ist gesund. 1 – 2x pro Woche sollte Fisch-Genuss auf dem Speiseplan stehen
- ★ Fisch ist ein fixer Bestandteil jeder Speisekarte und freitags klassisch auf jedem Menüplan
- ★ Gütesiegel geben Sicherheit – nachhaltig Fisch genießen



10 gute Gründe

FÜR IGLO GASTRONOMIE

- 1 Erfahrung schafft Vertrauen
- 2 Sortimentsvielfalt und österreichische Rezepturen
- 3 Viele Vorteile für jede Küche
- 4 Kompetenz und Produktinformation
- 5 Verlässlichkeit in Sicherheit und Qualität
- 6 Regionalität mit dem AMA-Gütesiegel
- 7 Natürlichkeit und Frische
- 8 Nachhaltige Fischerei – MSC & ASC
- 9 Das Nachhaltigkeitsprogramm von iglo
- 10 Service und Beratung

**Vertrauen Sie auf
die beliebteste
Tiefkühlmarke
Österreichs!**

Quelle: Market Institut 2021

Erfahrung schafft Vertrauen



- ★ Seit über 55 Jahren der Spezialist für Tiefkühlkost.
- ★ Die Tiefkühl Nr. 1 in Österreich.
- ★ Langjährige Partnerschaften und Geschäftsbeziehungen mit Lieferanten.
- ★ Fachwissen und Expertenteams in allen Bereichen.

Sortimentsvielfalt und österreichische Rezepturen



- ★ Sortiment speziell für die Bedürfnisse der österreichischen Gastronomie zusammengestellt.
- ★ Lösungen für jeden Anlass.
- ★ Natürlich und unverfälscht, auf den österreichischen Geschmack abgestimmt.

Viele Vorteile für jede Küche



- ★ 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.

Kompetenz und Produktinformation



- ★ Know-how durch langjähriges Fachwissen und Expertenteams.
- ★ Symbole auf Verpackungen und Werbemitteln zur leichten Produktorientierung.
- ★ Berücksichtigung von speziellen Bedürfnissen wie Laktosefreiheit.
- ★ Zahlreiche Rezept-Vorschläge und Tipps vom iglo Küchenchef.

Verlässlichkeit in Sicherheit und Qualität



- ★ Laufend strenge Qualitätskontrollen.
- ★ Zuverlässige Partner, wie etwa Qualitätsbauern aus dem Marchfeld.

Regionalität mit dem AMA-Gütesiegel



- ★ Hauptanbaugebiet von iglo Gemüse ist das Marchfeld.
- ★ Produkte mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.
- ★ Kurze Transportwege, rasche Verarbeitung.

Natürlichkeit und Frische



- ★ iglo Gemüse mit der Erntefrisch Garantie.
- ★ Ernte zum besten Zeitpunkt, rasche Verarbeitung.
- ★ Nährstoffe, Optik und Geschmack bleiben erhalten.
- ★ Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farb- und Aromastoffen.

Nachhaltige Fischerei – MSC & ASC



- ★ Alle iglo Fische stammen aus beispielhafter und verantwortungsvoller Fischerei.
- ★ MSC zertifizierbare Fische tragen das bekannte Gütesiegel.
- ★ Nachhaltiger Genuss auf höchstem Niveau auch bei iglo's fangfrischen ASC Garnelen und ASC Lachs.

Das Nachhaltigkeits- programm von iglo



- ★ iglo übernimmt Verantwortung für die Umwelt, jetzt und auch in Zukunft.
- ★ iglo unterstützt bei einer ausgewogenen Ernährung.
- ★ iglo hilft Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.
- ★ iglo sorgt für verantwortungsvolle Beschaffung und Zubereitung.

Service und Beratung



- ★ Spezialisten in Entwicklung und Qualitätssicherung.
- ★ Beratung durch professionellen Verkauf.
- ★ Unterstützung durch iglo Kundenservice.
- ★ Rezeptideen und Kalkulationsvorschläge.

iglo Special Foods

45
Jahre
Erfahrung

Geformte
gaumenweiche
Köstlichkeiten

Timbales

Mit steigendem Alter, bei Krankheiten oder etwa bei Kau- und Schluckproblemen (Dysphagie) stellt Breikost die ideale Lösung dar, um den Nährstoffbedarf zu decken. Gerade wenn der Appetit fehlt, ist ein schön angerichteter Teller ein wichtiger Faktor. iglo Breikost-Produkte mit einheitlicher Konsistenz und attraktiver Form bieten eine sichere und ansprechende Lösung für genussvolles Essen. Mit unseren iglo Timbales lassen sich köstliche Gerichte zaubern.

Mehr auf www.iglo-gastronomie.at



+ 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

**iglo Special Foods
Produkte gelingen
immer!**

Timbale Kernsortiment Unsere Empfehlungen



**Grüne Bohne
Timbale**

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



**Brot
Timbale**

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



**Reis
Timbale**

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



**Rind
Timbale**

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



**Lachs ASC & Pazif. Polar-Dorsch
MSC, Timbale**

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

Weitere Timbale Produkte Zur Ergänzung



**Karotte
Timbale**

ca. 126 Stk. à 20 g
Art. Nr. 68515 · 2,52 kg/VE



**Broccoli
Timbale**

ca. 126 Stk. à 20 g
Art. Nr. 68603 · 2,52 kg/VE



**Huhn
Timbale**

ca. 63 Stk. à 40 g
Art. Nr. 68495 · 2,52 kg/VE



**Würstchen
Timbale**

ca. 100 Stk. à 25 g
Art. Nr. 68470 · 2,5 kg/VE



**Mini-Fleischbällchen
Timbale**

ca. 252 Stk. à 10 g
Art. Nr. 68623 · 2,52 kg/VE



**Schinken & Fleisch
Timbale**

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



Gastronomie

iglo präsentiert Ihnen das aktuelle Sortiment für die Gastronomie. Zu all unseren Produkten finden Sie hier die Zutaten, Zubereitungsmöglichkeiten, Auszeichnungen sowie Verwendungsmöglichkeiten.

Zahlreiche Rezept-Tipps geben Ihnen Anregungen für Ihre Speisekarte. Unser Sortiment reicht von Gemüse über Erdäpfel-, Fisch- und Hühnerprodukten bis hin zu Hausmannskost, Mehlspeisen und Früchten.

AUSZEICHNUNGEN ZUR LEICHTEN PRODUKT-ORIENTIERUNG



iglo Produkte aus dem Gemüsegarten Österreichs, dem Marchfeld.



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

IM KATALOG VERWENDETE SYMBOLE



Zubereitung im Kochtopf



Zubereitung im Dampfgarer oder Kombidämpfer



Zubereitung in der Pfanne



Zubereitung im Backrohr bzw. Heißluftofen



Zubereitung in der Fritteuse



Auftauen lassen



Zubereitung in der Mikrowelle



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



Vegan

UNSER SORTIMENT

Gemüsespezialitäten

Blattspinat, in Pellets	12
Spinat gehackt, in Pellets	12
Spinat passiert, in Pellets	12
Cremespinat, in Pellets	12
Brechbohnen	13
Prinzessbohnen	13
Spargelbohnen	13
Zarte Sojabohnen	13
Karotten	14
Babykarotten	14
Zuckermais	14
Erbsen	14
Broccoli-Röschen	15
Romanesco-Röschen	15
Karfiol-Röschen	15
Kohlsprossen	15
Schwarzwurzeln	16

Gemüsemischungen

Schonkostgemüse	16
Rustikaler Gemüse-Mix	16
Gemüse-Mischung Europa	16
Sommergemüse Tricolore	17
Zarte Mischung	17
Mischgemüse 4-fach	17
Gemüse-Mischung Julienne	17
Wok-Gemüse	18
Letscho, in Pellets	18
Rotkraut, in Pellets	18

Erdäpfelprodukte

Pommes Frites	22
Pommes Allumettes	22
Pommes Welle	22
Mini-Rösti	22
Erdäpfelkroketten	23
Zapfenkroketten	23

Fisch und Meeresfrüchte

Lachs Naturfilet-Portionen ASC	26
Pazif. Scholle Naturfilet MSC	26
Neu-Einführung 2023	26
Käpt'n Iglo Fischstäbchen MSC	27
Käpt'n Iglo Fisch'n'Rösti MSC	27
Käpt'n Iglo Knusper-Garnelen ASC	27

Hühnerprodukte

Backhendlstreifen	32
Hühner-Nuggets	32

Vegetarische Schmankerl

Gemüse-Schnitzel	36
Kartoffeltaschen Frischkäse-Broccoli	36
Broccoli & Karfiol Bällchen	36
Panierter Karfiol	36

Green Cuisine

Vegane Fischstäbchen	40
Vegane Burger Laibchen	41
Vegane Bratwürstel	41

Pikante Fertiggerichte

Leberknödel	44
Grießnockerl	44
Frittaten	44
Kartoffelnudeln	44
Grammelknödel	45
Selchfleischknödel	45
Fleischbällchen	45
Rindsgulasch	45

Süße Fertiggerichte und Früchte

Germknödel	50
Riesengermknödel	50
Marillenknödel	50
Topfenknödel	50
Schoko-Gugelhupf	51
Powidltascherln	51
Kartoffelnudeln	51
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce	51
Strudelteigblätter	52
Blätterteig	52
Maronipüree	52
Himbeeren	52
Erdbeeren	53
Bunte Beerenmischung	53

REZEPTE

Spinat-Bolognese-Lasagne	19
Blätterteig-Quiche mit Garnelen und Gemüse	19
Fleischbällchen in Champignon-Rahmsauce mit Zapfenkroketten	23
Schollenfilets mit Pesto Rosso und Gemüse-Couscous	28
Lachsfilets aus der Tasse	28
Lachs mit Wasabi-Sojabohnencreme	29
Knusper-Garnelen mit Wok-Gemüse und Asia-Nudeln	29
Knuspriger Hühner-Wrap	32
Tahini Sesam Chicken auf knackigem Salat	33
Kürbis-Quinoa-Bowl mit Hühner-Nuggets	33
Pita gefüllt mit Broccoli & Karfiol Bällchen, Hummus und buntem Paprika	37
Veggie Burger mit Guacamole und Pommes	37
Country Bowl mit Fleischbällchen und Rosmarin-Wedges	46
Gebackene Blunze mit Kartoffelnudeln auf warmen Krautsalat	46
Rindsgulasch mit Nockerl	47
Selchfleischknödel mit Weinkraut	47
Topfenstrudel aus der Tasse	53
Nussnudeln	54
Gratinierte Erdbeeren im Glas	54
Maroni-Schoko-Tiramisu	55
Marillenknödel mit Orangen-Zabaione	55

Auszug aus dem iglo Einzelhandelssortiment GREEN CUISINE

Karfiol-Käse-Laibchen	56
Vegetarische Nuggets	56
Vegane Bällchen	57
Veganes Faschiertes	57
Knusprige Falafel	57

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 2022

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.

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 Hauptanbaugebiet für iglo Gemüse. Mit seinem sortentypischen Geschmack und seiner hohen Nährstoffdichte ist das Marchfelder Gemüse ein besonderer Hochgenuss. Erntefrisch kommt es – voller Vitamine, mit bester Frische, optimalem Geschmack und schöner Optik – innerhalb weniger Stunden vom Feld in die Packung.

Blanchiert und lose gefrostet kommt das Gemüse ohne Glasur aus, denn bei iglo bekommen Sie 100 % reines Gemüse. Fertig geputzt und in Form gebracht sowie nach Belieben zu entnehmen – so sparen Sie Zeit, Geld und Abfall.





GEMÜSE

SPEZIALITÄTEN UND 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
- ★ 100 % reines Gemüse – ohne Glasur
- ★ Fertig geputzt und in Form gebracht
- ★ Vorblanchiert und lose gefrostet



BLATTSPINAT

ERNTEFRISCH
vom Feld tiefgefroren

in Pellets



Art. Nr. 82626 | EAN VE: 8000920826263
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg), Pellets à ca. 50 g

MERKMALE

- ★ junge, frische Blätter von bester Qualität
- ★ in der praktischen Pelletform für eine einfache Portionierung und Zubereitung
- ★ vielseitig einsetzbar und Basis für verschiedene Spinatvariationen
- ★ als gesunde Beilage zu vielen Fleisch- und Fischgerichten
- ★ als Füllung von Crêpes, Strudeln
- ★ als vegetarischer Belag für Pizza und Flammkuchen

ZUTATEN

Blattspinat

REZEPT-TIPP

siehe Seite 28

SPINAT GEHACKT

ERNTEFRISCH
vom Feld tiefgefroren

in Pellets



Art. Nr. 98270 | EAN VE: 9008695982701
10 kg (4 Beutel à 2,5 kg), Pellets à ca. 15 g

MERKMALE

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

ZUTATEN

Spinat

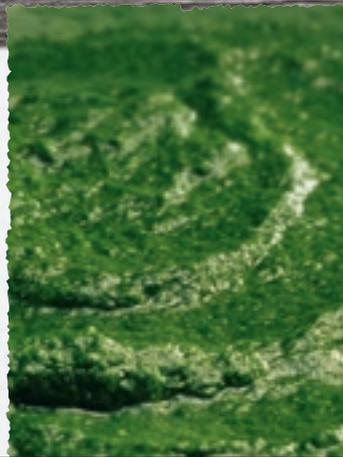
REZEPT-TIPP

siehe Seite 19, 46

SPINAT PASSIERT

ERNTEFRISCH
vom Feld tiefgefroren

in Pellets



Art. Nr. 82627 | EAN VE: 8000920826270
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg), Pellets à ca. 15 g

MERKMALE

- ★ junger Spinat, frisch geerntet, passiert
- ★ in der praktischen Pelletform für eine einfache Portionierung und Zubereitung
- ★ vielseitig einsetzbar und ganz nach Belieben zu würzen
- ★ die schnelle und gelingsichere Spinat-Basis
- ★ als Basis für den klassischen Cremespinat

ZUTATEN

Spinat

CREMESPINAT

fix und fertig, in Pellets



Art. Nr. 93990 | EAN VE: 9008695939903
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg), Pellets à ca. 15 g

MERKMALE

- ★ junger Spinat, passiert, mit Rahm und Gewürzen verfeinert
- ★ nach typisch österreichischer Rezeptur zubereitet
- ★ in Pelletform für eine einfache Portionierung und Zubereitung

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, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid)

BRECHBOHNEN

ERNTEFRISCH
vom Feld tiefgefroren

jung



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

MERKMALE

- ★ geschnittene, junge Fisolen
- ★ ca. 25 mm lang
- ★ zart und fein im Geschmack
- ★ intensiv grüne Farbe
- ★ für Rahmfisolen, Gemüseplatten, Salate und vieles mehr

ZUTATEN

Brechbohnen, jung

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
- ★ Durchmesser ca. 6 – 8 mm
- ★ tiefgrün und zart im Geschmack
- ★ z. B. mit Speck umwickelt für Grillgerichte
- ★ in Bukettform für Lammgerichte

ZUTATEN

Prinzeßbohnen

SPARGEL- BOHNEN

ERNTEFRISCH
vom Feld tiefgefroren

ganz (Wachsbohnen)



Art. Nr. 82636 | EAN VE: 8000920826362
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- ★ die ausgefallene Bohnenvariante – auch Spargelfisole genannt
- ★ besonders zart und mild
- ★ Durchmesser ca. 5 – 11 mm
- ★ als Beilage oder für Salate
- ★ gemischt mit Prinzeßbohnen als farbliche Bohnenpracht

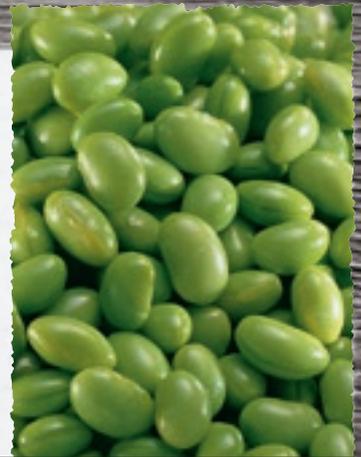
ZUTATEN

Spargelbohnen

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
- ★ Soja in seiner ursprünglichsten Form
- ★ geschält – schnell in der Zubereitung
- ★ reich an Eiweiß und Ballaststoffen
- ★ für ausgefallene Suppen, Pürees oder Salate

ZUTATEN

Zarte Sojabohnen

REZEPT-TIPP

siehe Seite 29

KAROTTEN

ERNTREFRISCH
vom Feld tiefgefroren

in Scheiben



Art. Nr. 82611 | EAN VE: 8000920826119
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- ★ sortentypisch süßer und zarter Geschmack
- ★ gewellter Scheibenschnitt
- ★ vielseitig einsetzbar und der Klassiker unter den iglo Karotten
- ★ als Beilage zu vielen Fleisch- und Fischgerichten
- ★ als Zutat in Salaten und Suppen oder als Beilage

ZUTATEN

Karotten

BABYKAROTTEN

ERNTREFRISCH
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
- ★ besonders attraktiv in der Form
- ★ leicht mit der Gabel aufzuspießen
- ★ beliebt bei Jung und Alt
- ★ als exquisite Beilage zu vielen Gerichten

ZUTATEN

Babykarotten

ZUCKERMAIS

ERNTREFRISCH
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
- ★ als Beilage oder Strudelfüllung mit anderen Gemüsesorten gemischt
- ★ für Chili con Carne oder Pizza-Belag

ZUTATEN

Zuckermais

ERBSEN JUNG

ERNTREFRISCH
vom Feld tiefgefroren

zart und süß



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

MERKMALE

- ★ 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
- ★ als beliebte Beilage zu Fisch und Fleisch; mit Reis als Risi-Bisi oder mit Pasta

ZUTATEN

Erbsen jung

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
- ★ aufgrund der schönen Optik ideal als Garnierung für Suppen, Hauptgerichte oder Beilagen – beliebt in der österreichischen Küche

ZUTATEN

Broccoli-Röschen

REZEPT-TIPP

siehe Seite 19, 33

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
- ★ als außergewöhnliche Beilage zu vielen Gerichten
- ★ 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
- ★ schöne Röschen für Suppen, Hauptgerichte oder als Beilage
- ★ ob ganze Röschen, zerkleinert oder püriert – immer ein Genuss

ZUTATEN

Karfiol-Röschen

REZEPT-TIPP

siehe Seite 19

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
- ★ als Beilage oder Hauptgericht wie Eintöpfe oder mit Käse gratiniert

ZUTATEN

Kohlsprossen

SCHWARZ- WURZELN

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
- ★ als Füllung von Strudeln – mit Schinken oder vegetarisch

ZUTATEN

Schwarzwurzeln

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
- ★ hochwertige Beilage für den gesundheitsbewussten Feinschmecker

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

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

GEMÜSE- MISCHUNG EUROPA



Art. Nr. 90770 | EAN VE: 9008695907704
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- ★ abwechslungsreiche Mischung mit Romanobohnen
- ★ für eine schöne Farbgebung am Teller
- ★ durch Broccoli-Röschen und Romanobohnen eine Mischung mit etwas größerem Schnitt
- ★ zum optischen Aufputz vieler Gerichte
- ★ ideal auch für Wok-Spezialitäten

ZUTATEN

Karotten, Romanobohnen, Broccoli, gelbe Karotten;
in veränderlichen Gewichtsanteilen

REZEPT-TIPP

siehe Seite 28

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
- ★ als ansprechende Beilage zu vielen Gerichten
- ★ für Aufläufe oder Strudel

ZUTATEN

Karotten in Scheiben, Karfiol, Broccoli;
in veränderlichen Gewichtsanteilen

ZARTE MISCHUNG

ERNTEFRISCH
vom Feld tiefgefroren



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

MERKMALE

- ★ ein farbliches Highlight auf jedem Teller
- ★ aufgrund der süßen Gemüsesorten sehr beliebt bei Kindern
- ★ der Klassiker in jeder Küche
- ★ für Kinderteller, z. B. mit Käpt'n Iglo Fischstäbchen oder iglo Fleischbällchen und Erdäpfelpüree
- ★ für Mayonnaise-Salate

ZUTATEN

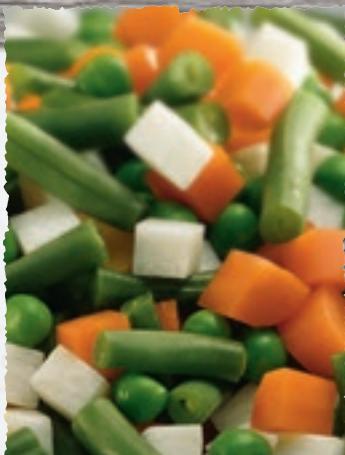
Babykarotten, Erbsen, Mais;
in veränderlichen Gewichtsanteilen

REZEPT-TIPP

siehe Seite 33

MISCHGEMÜSE 4-FACH

ERNTEFRISCH
vom Feld tiefgefroren



Art. Nr. 82617 | EAN VE: 8000920826171
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- ★ traditionelle Gemüse Mischung
- ★ aus beliebten, österreichischen Gemüsesorten
- ★ als Beilage – natur oder gebunden
- ★ als Basis für Gemüsesuppen oder -strudeln
- ★ für Gemüselabichen oder vegetarischen Burger

ZUTATEN

Karotten, Speiserüben, Erbsen und grüne Bohnen;
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, z. B. mit iglo Grießknockerl oder iglo Leberknödel
- ★ als Beilage zu gekochtem Rindfleisch oder als Wurzelgemüse

ZUTATEN

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

WOK-GEMÜSE

asiatische Mischung



Art. Nr. 82655 | EAN VE: 8000920826553
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- ★ eine Vielzahl typisch asiatischer Zutaten
- ★ authentisch im Geschmack
- ★ erstklassig in der Qualität
- ★ ohne Würzung zur individuellen Weiterverarbeitung
- ★ die Gemüsemischung für alle Wok-Gerichte

ZUTATEN

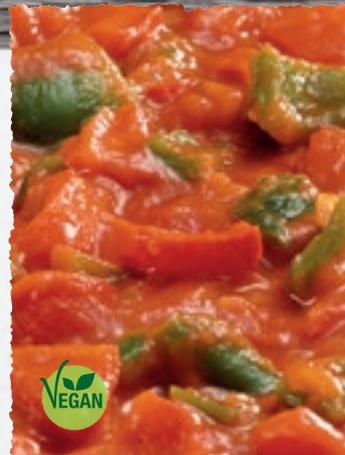
Bohnenkeimlinge, gelbe Karottenstreifen, Karotten, Bambusstreifen, Porree, roter Paprika, Zuckerschoten, Chinapilze; in veränderlichen Gewichtsanteilen

REZEPT-TIPP

siehe Seite 29

LETSCHO

fix und fertig, in Pellets
nach traditionellem Rezept



Art. Nr. 94440 | EAN VE: 9008695944402
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg), Pellets à ca. 50 g

MERKMALE

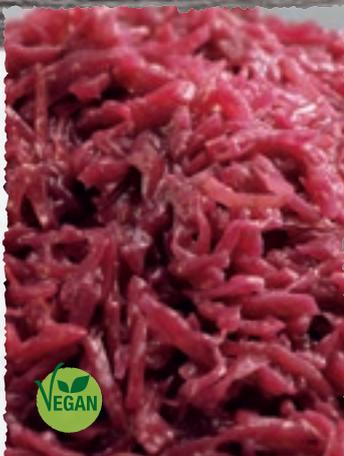
- ★ aus erntefrischem Paprika der Saison
- ★ mit Tomatenmark und Gewürzen fein abgestimmt
- ★ nach österreichischem Geschmack gekocht
- ★ in Pellets für leichte Portionierbarkeit und schnelle Zubereitung
- ★ als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch, z. B. iglo Schollenfilets

ZUTATEN

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

ROTKRAUT

fix und fertig, in Pellets



Art. Nr. 94470 | EAN VE: 9008695944709
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg), Pellets à ca. 50 g

MERKMALE

- ★ erntefrisches Rotkraut, geschnitten und sofort weiterverarbeitet
- ★ nach typisch österreichischer Rezeptur zubereitet
- ★ mit Apfelmark geschmacklich fein abgestimmt
- ★ in Pellets für leichte Portionierbarkeit und schnelle Zubereitung
- ★ der perfekte Begleiter zu Wildgerichten
- ★ als Füllung von Strudeln – vegetarisch/vegan oder mit Fleisch

ZUTATEN

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

SPINAT-BOLOGNESE-LASAGNE



ZUBEREITUNG (CA. 70 MIN.)

iglo Spinat gehackt in Pellets auftauen lassen und überschüssiges Wasser abseihen. Zwiebeln in Olivenöl anbraten, das Fleisch dazu geben und ca. 3 Minuten mit braten. Tomatensauce hinzufügen und kurz einkochen lassen, danach mit Gewürzen fein abschmecken.

Anschließend abwechselnd mit den Lasagne-Blättern und dem Mozzarella in eine Auflaufform füllen. Insgesamt 3 Schichten mit jeweils: Spinat-Fleischmasse, Mozzarella, Lasagne-Blätter. Zum Abschluss über die letzten Lasagne-Blätter noch Mozzarella streuen.

Im vorgeheizten Backrohr die Lasagne bei ca. 185 °C, mittlerer Einschub, ca. 30 – 35 Minuten goldgelb backen.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 1,2 kg iglo Spinat gehackt in Pellets
- 1 kg Rindfleisch faschiert
- 250 g Lasagne-Blätter
- 400 g Mozzarella gerieben
- 1 l Tomatensauce passiert
- 200 g Zwiebel fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Knoblauch
- Olivenöl

TIPP

Verfeinern Sie die Lasagne mit etwas Béchamel Sauce.

BLÄTTERTEIG-QUICHE MIT GARNELEN UND GEMÜSE



ZUBEREITUNG (CA. 45 MIN.)

Den Backofen auf 225 °C vorheizen. iglo Blätterteig auftauen lassen. iglo Broccoli-Röschen und iglo Karfiol-Röschen in kochendem Salzwasser bissfest kochen und anschließend gut abtropfen lassen.

Die Garnelen in einer heißen Pfanne anbraten und bei mittlerer Hitze 3 – 4 Minuten braten. Die dabei austretende Feuchtigkeit verdampfen lassen und mit Gewürzen abschmecken. iglo Blätterteig ausrollen, auf ein Blech legen und den Teig rundherum ein wenig einrollen, damit ein Rand entsteht. Die Semmelbrösel auf den Teig streuen. Das Gemüse und die Garnelen darauf verteilen und den Mozzarella darüber streuen. Die Quiche, auf der zweiten Schiene von unten, im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 750 g iglo Broccoli-Röschen
- 750 g iglo Karfiol-Röschen
- 1 kg Garnelen
- 1 Packung iglo Blätterteig
- 8 – 10 EL Semmelbrösel
- 250 g Mozzarella (gerieben)
- Knoblauch, Salz, Pfeffer

TIPP

Die Quiche ohne Garnelen eignet sich auch perfekt als vegetarisches 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.

Pommes Frites zählen zu den beliebtesten Beilagen der ÖsterreicherInnen. 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.





ERDÄPFEL

POMMES, RÖSTI, KROKETTEN

Kartoffeln – oder Erdäpfel, wie sie bei iglo lieber genannt werden – schmecken einfach immer gut, ob als Beilage, Snack oder Hauptgericht.

- ★ Aus kontrolliertem Anbau
- ★ Mit 100 % hochwertigem Pflanzenöl vorfrittiert
- ★ Pommes Frites und Erdäpfelspezialitäten höchster Qualität

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
- ★ für Snack-Gerichte, z. B. mit iglo Fischstäbchen, Hühner-Nuggets oder Backendlstreifen

ZUTATEN

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

REZEPT-TIPP

siehe Seite 37

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
- ★ für Snack-Gerichte, z. B. mit iglo Backendlstreifen oder Fleischbällchen

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
- ★ als Beilage zu vielen Fleisch- und Hühnergerichten
- ★ als optischer Aufputz von Kindertellern

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

- ★ österreichische Qualität aus dem Marchfeld
- ★ aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- ★ fein gewürzt und lose gefrosten
- ★ Durchmesser ca. 6 cm, Höhe ca. 2 cm
- ★ als Beilage oder Vorspeise

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. 234 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
- ★ als Beilage zu Ragouts und Braten, besonders passend zu Wildgerichten

ZUTATEN

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

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
- ★ die dekorative Beilage für viele Fleischgerichte

ZUTATEN

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

REZEPT-TIPP

siehe Seite 23

FLEISCHBÄLLCHEN IN CHAMPIGNON-RAHMSAUCE MIT ZAPFENKROKETTEN



ZUBEREITUNG (CA. 45 MIN.)

iglo Zapfenkroketten und iglo Fleischbällchen im Backrohr oder in der Fritteuse laut Packungsanleitung zubereiten. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin ca. eine Minute anbraten. Die Champignons hinzufügen und weitere drei Minuten braten. Mit Mehl stauben und mit Weißwein ablöschen. Das Schlagobers und den Gemüsesfond hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen und im Anschluss salzen.

iglo Fleischbällchen in die Sauce legen und mit frisch gemahlenem Pfeffer und der Petersilie würzen. Die Fleischbällchen in der Champignon-Rahmsauce gemeinsam mit den knusprigen Kroketten servieren.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 1,5 kg iglo Fleischbällchen
- 1,5 kg iglo Zapfenkroketten
- 2 EL Butter
- 2 Zwiebeln
- 300 g Champignons
- 2 EL Mehl
- 50 ml trockener Weißwein
- 400 ml Schlagobers
- 300 ml Gemüsesfond
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund frische Petersilie

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 unpaniert, paniert, in Erdäpfelpanier 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.

Beste, ausgelöste ASC Garnelen in knuspriger Bröselpanier – das sind die Käpt'n Iglo Knusper-Garnelen. Nach strengen Richtlinien gezüchtet, kontrolliert und fangfrisch weiterverarbeitet, für beste Qualität und Frische.





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 gesunde 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 aus verantwortungsvoller und zertifizierter Aquakultur
- ★ Freitag ist Fisch-Tag

LACHS NATURFILET- PORTIONEN ASC

ohne Haut
einzeln vakuum-
verpackt



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 Zuchtlachs höchster Qualität
- ★ enthäutet und entgrätet, einzeln vakuumverpackt
- ★ Fangmethode: aus Aquakultur
- ★ aus verantwortungsvoller und zertifizierter Aquakultur – ASC zertifiziert
- ★ gebraten oder gegrillt mit hochwertigem Gemüse, z. B. iglo Schonkost-Mischung

ZUTATEN

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

REZEPT-TIPP

siehe Seite 28, 29

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)
- ★ für gefüllte Schollenröllchen mit iglo Blattspinat
- ★ paniert oder gedünstet mit Petersilerdäpfel

ZUTATEN

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

REZEPT-TIPP

siehe Seite 28

**2023 KOMMT ETWAS NEUES.
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!**

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

KÄPT'N IGLO FISCH'N'RÖSTI MSC

100 % Filet

in Erdäpfelpanier
praktisch grätenfrei



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)
- ★ ein Muss auf jeder Karte – als Vorspeise, Hauptspeise, zum Snacken oder am Buffet

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**, Brantweinessig, Salz, Gewürze)

KÄPT'N IGLO KNUSPER- GARNELEN ASC

geschält
ohne Schwanzstück
in Bröselpanier



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



MERKMALE

- ★ Garnelen höchster Qualität in knuspriger Bröselpanier
- ★ aus verantwortungsvoller und zertifizierter Aquakultur - ASC zertifiziert
- ★ beliebt bei Erwachsenen aber auch bei Kindern
- ★ fettarme Zubereitung auch mit Heißluft möglich
- ★ für Salate und viele sommerliche Gerichte

ZUTATEN

Garnelen (Litopenaeus vannamei) 53%, Paniermehl (**Weizenmehl**, **Gerst-enmalzmehl**, 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

REZEPT-TIPP

siehe Seite 29



SCHOLLENFILETS MIT PESTO ROSSO UND GEMÜSE-COUSCOUS



ZUBEREITUNG (CA. 30 MIN.)

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

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Den Couscous zugeben und mit kochend heißem Wasser auffüllen. Anschließend ca. 10 Minuten zugedeckt quellen lassen. Das gekochte Gemüse mit dem Couscous vermengen und nach Belieben würzen (Salz, Pfeffer schwarz, Knoblauch). Die aufgetauten Schollenfilets in Butter dünsten.

Für das Pesto Rosso alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixer fein mixen. Die Schollenfilets mit Pesto einstreichen und auf dem Gemüse-Couscous anrichten.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 1,5 kg iglo Pazif. Scholle Naturfilets MSC
- 400 g iglo Gemüse (z. B. iglo Gemüse-Mischung Europa)
- 300 g Couscous
- 1 Zwiebel (ca. 100 g)
- 80 ml Olivenöl
- 500 ml Wasser
- Salz, Pfeffer schwarz, Knoblauch, Butter

FÜR DAS PESTO ROSSO:

- 80 g getrocknete Tomaten
- 20 g Pinienkerne geröstet
- 10 g Parmesan gerieben
- 100 ml Olivenöl
- 5 g Knoblauch
- Salz, Pfeffer schwarz

TIPP

Couscous mit Zitronensaft oder Kräutern verfeinern.

LACHSFILETS AUS DER TASSE



ZUBEREITUNG (CA. 40 MIN.)

iglo Lachsfilets, iglo Blattspinat und iglo Strudelteig auftauen lassen. Die Erdäpfel weich kochen, mit der Gabel zerdrücken und würzen. Aufgetauten iglo Blattspinat gut ausdrücken und mit den Zwiebelwürfeln sowie Salz und Pfeffer vermengen. Aufgetaute Lachsfilets in dünne Scheiben schneiden. 10 Kaffeetassen innen mit Butter bestreichen und salzen. Aufgetaute Strudelteigblätter ausbreiten und auf jeder Seite mit Butter bestreichen. In 10 gleich große Stücke schneiden und die Kaffeetassen damit auslegen. Eine Schicht zerdrückte Erdäpfel in die Tasse füllen, Lachs-Scheiben darüber geben und mit Blattspinat auffüllen. Zum Schluss mit dem überstehenden Teig verschließen (zuklappen). Mit Butter bestreichen und salzen. Im Backrohr bei ca. 220 °C Heißluft auf mittlerer Schiene ca. 14–16 Minuten goldgelb backen. Die Kaffeetassen 1 Minute rasten lassen, stürzen, aufschneiden und servieren.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 4–5 iglo Lachs Naturfilets ASC
- 500 g iglo Blattspinat (ca. 10 Pellets)
- 500 g iglo Strudelteigblätter
- 500 g Erdäpfel
- 1–2 Zwiebeln fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- Butter zum Bestreichen

TIPP

Mit Brösel-Gemüse oder Salat servieren.

LACHS MIT WASABI-SOJABOHNENCREME



ZUBEREITUNG (CA. 40 MIN.)

iglo Zarte Sojabohnen laut Anleitung auf der Packung zubereiten. Einige Sojabohnen zum Garnieren zur Seite geben, den Rest im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren.

Kokosmilch mit Fischbrühe aufkochen. Sojasauce, Weißweinessig, Wasabi, Zucker und Sojabohnenpüree dazugeben und kurz aufkochen lassen. Maisstärke in kaltem Wasser anrühren und die Masse damit binden. Mit Meersalz nach Belieben abschmecken.
Die iglo Lachs Naturfilets in Olivenöl beidseitig knusprig anbraten.

Sojabohnencreme mit jeweils einem Lachsfilet auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit ganzen Sojabohnen und Limettenscheiben garnieren.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 10 Stück iglo Lachs Naturfilets ASC (ca. 1,5 kg)
- 10 EL Olivenöl
- 375 g iglo Zarte Sojabohnen
- 300 ml Kokosmilch
- 300 ml Fischbrühe
- 5 EL Sojasauce
- 5 EL Weißweinessig
- 5 g Wasabi
- 2–3 EL brauner Zucker
- 5 EL Maisstärke
- 2–3 Limetten
- Meersalz

TIPP

Statt iglo Zarte Sojabohnen eignen sich auch iglo Erbsen oder iglo Schwarzwurzeln.

KNUSPER-GARNELEN MIT WOK-GEMÜSE UND ASIA-NUDELN



ZUBEREITUNG (CA. 30 MIN.)

Asia-Nudeln nach Anleitung kochen. Käpt'n Iglo Knusper-Garnelen in der Fritteuse oder im Backrohr goldgelb backen. Gehackten Knoblauch mit roter Curry-Paste in heißem Erdnuss-Öl anbraten. iglo Wok-Gemüse tiefgekühlt dazugeben, gut anbraten, mit Curry-Pulver und Salz würzen.

Asia-Nudeln zugeben und vermengen. Nudeln mit Wok-Gemüse auf Tellern anrichten. Je ca. 7 Knusper-Garnelen dazugeben, mit Cashewnüssen garnieren.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 1 kg Käpt'n Iglo Knusper-Garnelen ASC
- 1 kg iglo Wok-Gemüse
- 1 kg Asia-Nudeln gekocht
- Rote Curry-Paste
- Curry-Pulver
- Salz
- Erdnuss-Öl
- Knoblauch gehackt
- Cashewnüsse gehackt

TIPP

Mit iglo Zarte Sojabohnen das Gericht garnieren.

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 höher schlagen. 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.





HUHN

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

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 Bodenhaltung
- ★ besonders hochwertig, zart und saftig
- ★ für die fettarme Zubereitung mit Heißluft
- ★ für den klassischen Backhendlsalat mit Kürbiskernöl verfeinert

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

siehe Seite 33

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
- ★ als Wrap mit Salat und Salsa

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

REZEPT-TIPP

siehe Seite 32,33

KNUSPRIGER HÜHNER-WRAP



ZUBEREITUNG (CA. 15 MIN.)

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 auseinander schneiden.

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.

TAHINI SESAM CHICKEN AUF KNACKIGEM SALAT



ZUBEREITUNG (CA. 40 MIN.)

Die iglo Backhendlstreifen laut Packungsanleitung in der Fritteuse oder im Backrohr zubereiten. Für das Tahini-Dressing das Joghurt mit Tahini, Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und Salz in einem Mixer zu einer homogenen Masse mixen. Für die knusprigen Kichererbsen etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kichererbsen ca. 5 Minuten knusprig braten. Das Baguette in kleine Stücke reißen und für die letzten 3 Minuten mitrösten. Mit Kreuzkümmel und Salz würzen. Die Salatherzen waschen, längs vierteln und mit dem Dressing marinieren. Die iglo Backhendlflets in Streifen schneiden und gemeinsam mit dem Salat und den Kichererbsen auf einem Teller anrichten. Die Croutons darauf verteilen und mit Sesam garnieren.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 2 kg iglo Backhendlstreifen
- 1 kg Salatherzen
- 500 g Kichererbsen
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Baguette oder Brot für Croutons
- Salz
- 3 EL Sesamkörner, geröstet zum Garnieren

FÜR DAS TAHINI-DRESSING:

- 400 g Joghurt
- 8 EL Tahini
- 100 ml Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- Salz

TIPP

Der Salat kann warm oder kalt serviert werden.

KÜRBIS-QUINOA-BOWL MIT HÜHNER-NUGGETS



ZUBEREITUNG (CA. 30 MIN.)

Quinoa in ein engmaschiges Sieb geben und unter fließendem, kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. Quinoa in kochendem Salzwasser oder Brühe ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Anschließend abseihen und einige Minuten ruhen lassen. iglo Zarte Mischung und iglo Broccoli-Röschen in Salzwasser laut Packungsanleitung kochen und im Anschluss in einem Sieb abtropfen lassen. Die gewürfelten Kürbistücke je nach Sorte ca. 10 Minuten in Salzwasser bissfest kochen. iglo Hühner-Nuggets im Backrohr oder in der Fritteuse laut Packungsanleitung zubereiten. Für den Dip, den Sauerahm mit Olivenöl und Kräutern abschmecken. Das Gemüse in eine Pfanne geben, würzen und kurz erhitzen. Gemeinsam mit dem Quinoa und den Nuggets in einer Bowl anrichten und mit dem Dip servieren.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 1 kg iglo Hühner-Nuggets
- 600 g iglo Zarte Mischung
- 400 g iglo Broccoli-Röschen
- 600 g Kürbis gewürfelt
- 500 g Quinoa
- 1,2 l Wasser oder Gemüsebrühe

FÜR DEN DIP:

- 5 EL Olivenöl
- 500 g Sauerahm
- ca. 10 EL Kräuter

iglo Produkte schmecken ganz ohne Zusätze. Daher kommen alle iglo Produkte, und so auch die vegetarischen Schmankerln, ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aroma- und Konservierungsstoffen 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 mit Salat und Sauce Tartare, im trendigen Pita-Brötchen oder mit Püree serviert, da greifen auch Fleischliebhaber gerne zu.





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
- ★ Für eine vielseitige und schnelle Küche
- ★ Als Beilage, Snack oder Hauptgericht
- ★ Vegan: Karfiol paniert, Broccoli & Karfiol Bällchen

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 beliebter Laibchenform
- ★ für die fettarme Zubereitung mit Heißluft
- ★ mit Petersildröckeln und Spiegelei als fleischlose Hauptspeise
- ★ mit frischem Salat oder als trendigen 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

REZEPT-TIPP

siehe Seite 37



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 Broccolistücke in Frischkäse
- ★ umhüllt von knuspriger Röstmasse
- ★ als abwechslungsreiche Beilage zu Gegrilltem
- ★ als Snack oder vegetarische Hauptspeise

ZUTATEN

Kartoffeln 74%, Broccoli 12%, Frischkäse 7%, Sonnenblumenöl 5%, Kartoffelstärke, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), modifizierte Maisstärke, Molkeneiweiß, Traubenzucker, Zucker, Gewürze



BROCCOLI & KARFIOL BÄLLCHEN

VITAL

vorgebacken



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

MERKMALE

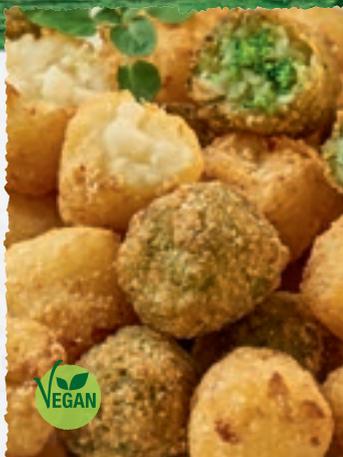
- ★ Karfiol oder Broccoli gemeinsam mit Erdäpfeln und Gewürzen zu einem Gemüse-Highlight perfekt abgestimmt
- ★ für eine vegane Ernährung geeignet
- ★ zum Snacken oder als Hauptgericht
- ★ rasch und einfach zuzubereiten, ob Fritteuse, Pfanne oder Backrohr

ZUTATEN

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

REZEPT-TIPP

siehe Seite 37



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 beliebter Panier
- ★ als Beilage zu vielen Fleisch- und Fischgerichten
- ★ mit Salat als sommerliches Gericht

ZUTATEN

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





PITA GEFÜLLT MIT BROCCOLI & KARFIOL BÄLLCHEN, Hummus und buntem Paprika



ZUBEREITUNG (CA. 30 MIN.)

Für den Hummus die Kichererbsen abtropfen lassen und in einer Küchenmaschine mit Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl und Tahini mixen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Kreuzkümmel und Salz abschmecken. Für die Paprika-Antipasti etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin anbraten. Die Paprika hinzufügen und 15 Minuten langsam schmoren. Mit Salz abschmecken.

Die iglo Broccoli & Karfiol Bällchen laut Packungsanleitung im Backrohr oder in der Fritteuse zubereiten. Die Pitabrote mit Hummus, Paprika-Antipasti und 6 Stück iglo Broccoli & Karfiol Bällchen füllen und nach Belieben mit Petersilie garnieren.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 1 kg iglo Broccoli & Karfiol Bällchen
- 10 Pitabrote
- Petersilie zum Garnieren

FÜR DEN HUMMUS:

- 500 g Kichererbsen, vorgegart
- 4 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 1 Zitrone
- 100 ml Olivenöl
- 4 EL Tahini
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz

FÜR DIE PAPRIKA-ANTIPASTI:

- 100 ml Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 g Paprika
- Salz

VEGGIE BURGER MIT GUACAMOLE UND POMMES



ZUBEREITUNG (CA. 30 MIN.)

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 Salat, den iglo Gemüse-Schnitzeln belegen und die Pommes und Guacamole dazu reichen.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 10 Burger Brötchen
- 10 iglo Gemüse-Schnitzel
- 1 kg iglo Pommes Frites
- Salat, Zwiebel und Tomaten Scheiben 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



GREEN Cuisine™

Powered by PLANTS

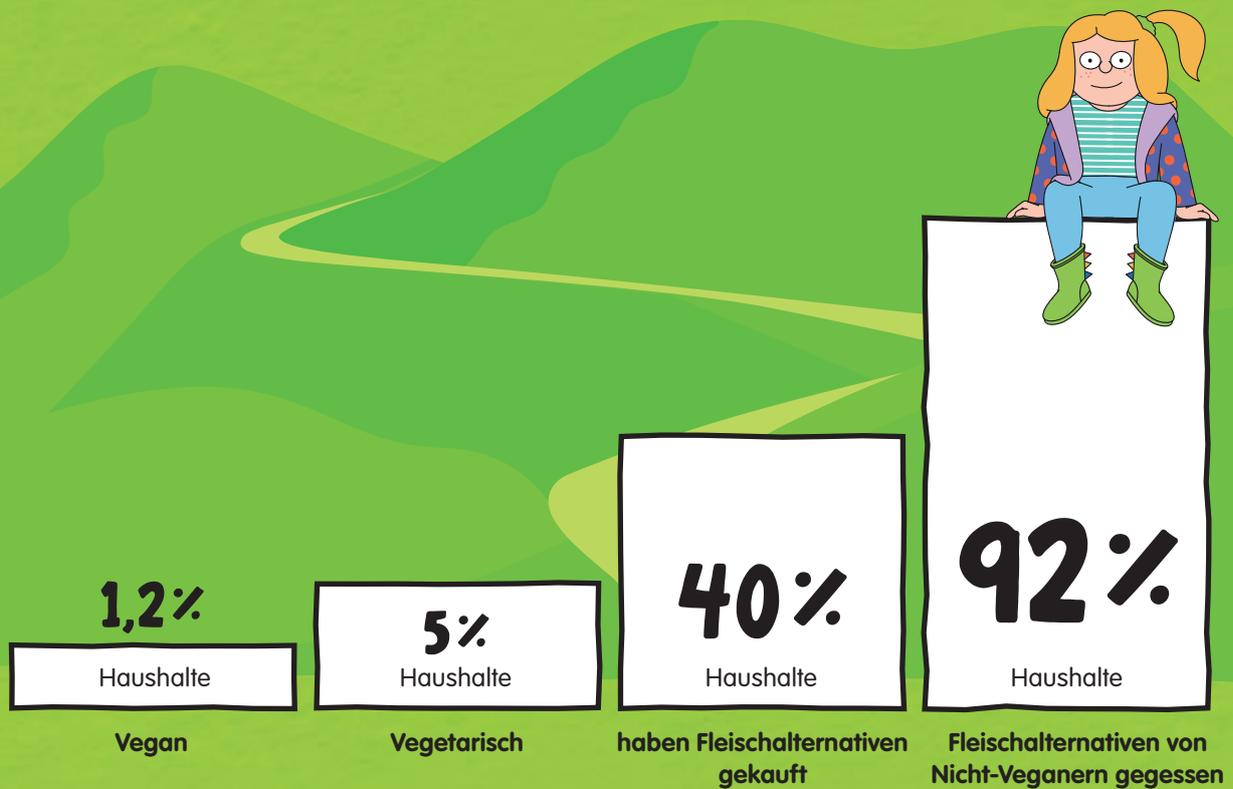
38



Neu
Großpackungen
für die Gastronomie

... 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.



**GREEN
Cuisine™**
POWERED BY PLANTS

Reich an
PROTEIN

vegane
„FISCHSTÄBCHEN“
aus Reis & WeizenPROTEIN



Ohne Haken, garantiert ein guter Fang! Unsere neuen iglo Green Cuisine veganen „Fischstäbchen“ mit goldener, knuspriger Panade sind 100 % pflanzlich und eine Quelle von Omega-3 Fettsäuren. Klingt gut? Das finden wir auch.



↑
vegane
BURGER

40



Quelle von
OMEGA-3
Fettsäuren

ve 5 kg

ca. 178 Stück à ca. 28 g
Artikel-Nr. 98430
EAN 9008695984309



Neu

Großpackungen
für die Gastronomie



ve 2 kg

ca. 20 Stück à ca. 100g
Artikel-Nr. 98320
EAN 9008695983203



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.

Reich an
PROTEIN

41

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. Turn me don't burn me. Bitte achte darauf, dass das Produkt vor dem Genuss vollständig durcherhitzt wird.

ve 2 kg

ca. 40 Stück à ca. 50g
Artikel-Nr. 98330
EAN 9008695983302



Eine schmackhafte Suppe gehört zu jedem Menü dazu. Von iglo gibt es die klassischen Suppeneinlagen: pikante Leberknödel, herzhafte Grießnockerl und beliebte Frittaten. Optisch und geschmacklich wie selbstgemacht, so erleichtern sie die Arbeit des Küchenchefs.

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.

iglo Rindsgulasch im praktischen 250 g Einportionen-Kochbeutel bietet die Möglichkeit, in wenigen Minuten eine köstliche Hauptspeise zu servieren. Der Klassiker mit 100 % Rindfleisch aus Österreich nach Rezeptur wie aus Omas Küche schmeckt von der ersten bis zur letzten Portion einfach himmlisch.





HAUSMANNSKOST

PIKANTE FERTIGGERICHTE

Österreichische Klassiker nach typischen Rezepten zubereitet – wie aus Omas Küche – da freuen sich Ihre Gäste. Die pikanten Schmankerln von iglo dürfen in keiner Küche fehlen.

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

LEBERKNÖDEL

HAUSMANNSKOST

roh

 100 % Leber aus Österreich



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
- ★ der österreichische Klassiker für jede klare Suppe, mit iglo Julienne-Gemüse verfeinert
- ★ 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**

GRIESSNOCKERL

HAUSMANNSKOST

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 Julienne-Gemüse verfeinert

ZUTATEN

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

*Dieses Produkt enthält zertifiziert nachhaltiges Palmfett.

FRITTATEN

HAUSMANNSKOST

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

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
- ★ für die beliebten Mohnnudeln oder Nussnudeln
- ★ als pikante Beilage oder vegetarisches Hauptgericht

ZUTATEN

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

REZEPT-TIPP

siehe Seite 46, 54

GRAMMELKNÖDEL

HAUSMANNSKOST

 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 Gammelfülle
- ★ wie hausgemacht
- ★ beliebt zu jeder Jahreszeit
- ★ als traditionelle Hauptspeise, z. B. mit warmem Krautsalat

ZUTATEN

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

SELCHFLEISCHKNÖDEL

HAUSMANNSKOST

 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
- ★ beliebt auch bei Kindern

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-TIPP

siehe Seite 47

FLEISCHBÄLLCHEN

HAUSMANNSKOST

 vorfrittiert
 100 % Fleisch aus Österreich



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



MERKMALE

- ★ saftiges Faschiertes mit Gewürzen fein abgestimmt
- ★ für Cocktail-Häppchen, Vor- oder Hauptspeisen

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**saat, Weingeistessig, Zucker, Speisesalz, Karamellzuckersirup, Gewürze), Knoblauch, pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Petersilie, Pfeffer, Majoran

REZEPT-TIPP

siehe Seite 23, 46

RINDSGULASCH

HAUSMANNSKOST

 im 1-Portionen Kochbeutel
 100 % Fleisch aus Österreich



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
- ★ mit iglo Kartoffelnudeln oder mit Gebäck
- ★ 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

REZEPT-TIPP

siehe Seite 47

COUNTRY BOWL MIT FLEISCHBÄLLCHEN UND ROSMARIN-WEDGES



ZUBEREITUNG (CA. 40 MIN.)

iglo gehackten Spinat in Pellets auftauen lassen. Zwiebeln fein schneiden und in heißem Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Fond/Suppe und Schlagobers aufgießen. Anschließend die verschiedenen Käsesorten sowie Gewürze zugeben und unter mehrmaligem Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Danach die Sauce gut mixen. Maisstärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit eindicken. Aufgetauten Spinat zugeben und einmal aufkochen lassen. iglo Fleischbällchen im Backrohr oder in der Fritteuse laut Packungsanleitung zubereiten. Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen. Die Erdäpfeln waschen, in Spalten schneiden und in einer Schüssel mit Olivenöl Rosmarin vermengen. Die marinierten Erdäpfel auf dem Backblech verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf mittlerer Schiene ca. 3 Minuten backen.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 1,5 kg iglo Fleischbällchen
- 1 kg iglo Spinat gehackt
- 1,25 kg Erdäpfel
- Olivenöl
- 200 g Zwiebeln
- 500 ml Fond/Suppe
- 500 ml Schlagobers
- 100 g Mozzarella
- 100 g Gouda
- 100 g Parmesan
- 60 g Gorgonzola
- 12 g Maisstärke
- 15 – 20 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Rosmarin

GEBACKENE BLUNZE MIT KARTOFFELNUDELN AUF WARMEN KRAUTSALAT



ZUBEREITUNG (CA. 20 MIN.)

Blutwurst schälen, in dicke Scheiben schneiden, panieren und in einer Pfanne in heißem Fett goldgelb backen.

iglo Kartoffelnudeln in einer beschichteten Pfanne goldgelb braten und nach Belieben würzen. Krautsalat erwärmen und gegebenenfalls mit Gewürzen oder ein paar Speckwürfeln verfeinern.

Auf Tellern den Krautsalat anrichten und die gebackene Blunze mit den Kartoffelnudeln dazugeben.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 1,5 kg iglo Kartoffelnudeln
- 750 g Blutwurst
- 1 kg Krautsalat
- Panier: Eier, Mehl, Brösel
- Salz, Pfeffer
- Speckwürfel zum Garnieren

TIPP

Mit kleinem Salat servieren.

RINDSGULASCH MIT NOCKERL



ZUBEREITUNG (CA. 25 MIN.)

iglo Rindsgulasch im Kochbeutel laut Anleitung auf der Verpackung zubereiten.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Nockerl zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig durch ein Spätzlesieb in leicht wallendes, gesalzenes Wasser drücken und kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

iglo Rindsgulasch gemeinsam mit den Nockerln auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit ein paar Kräutern bestreuen oder dekorieren.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 10 iglo Rindsgulasch im 1-Portionen Kochbeutel
- 450 g Mehl griffig
- 225 g Milch
- 6 Eier
- Salz, Muskat

TIPP

Verfeinern Sie das Gulasch mit etwas Sauerrahm.

SELCHFLEISCHKNÖDEL MIT WEINKRAUT



ZUBEREITUNG (CA. 40 MIN.)

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 2 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

iglo bietet auch für die süße Karte die passenden Gerichte. Für jeden ist etwas dabei – fruchtig, nussig, mit Powidl und vieles mehr.

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

iglo Marillenknoedel: ganze Marillen ohne Kern mit feinstem Topfenteig umhüllt. Flaumig und locker ist der iglo Topfenknoedel. Die Brösel sind jeweils beigepackt. Nach original böhmischem Rezept sind die iglo Powidltascherln entwickelt worden. Der Schoko-Gugelhupf („Mohr im Hemd“) 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.

Lassen Sie sich durch die iglo Rezept-Tipps inspirieren!





DESSERTS

SÜSSE VERSUCHUNGEN

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.

- ★ 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

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 125 g

MERKMALE

- ★ flaumiger Germknödel mit Powidlfülle ohne Rumaroma
- ★ Mohn-Zucker-Gemisch beigebackt
- ★ besonders lange warmhaltefähig
- ★ besonders flaumig durch die Zubereitung im Dampfgarer
- ★ mit zerlassener Butter oder Vanillesauce servieren
- ★ der ideale Germknödel für Kinder (ohne Rumaroma)

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 (400g): 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 170 g

MERKMALE

- ★ großer, flaumiger Germknödel mit Powidlfülle ohne Rumaroma
- ★ Mohn-Zucker-Gemisch beigebackt
- ★ besonders lange warmhaltefähig
- ★ mit zerlassener Butter oder Vanillesauce servieren
- ★ im Winter eine der beliebtesten Hauptspeisen – nicht nur auf der Hütte

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 (400g): 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.)
ca. 30 Stk. à ca. 56 g pro Beutel

MERKMALE

- ★ herzhafter Topfenteig mit ganzer Marille ohne Kern
- ★ mit einem Stück Würfelzucker gefüllt
- ★ Brösel-Zucker-Gemisch beigebackt
- ★ nicht nur im Sommer beliebt bei allen Mehlspeistigern

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

siehe Seite 55

TOPFENKNÖDEL

mit Brösel-Zucker-Gemisch
besonders flaumig



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

MERKMALE

- ★ besonders flaumig-leichte Knödel aus bestem Topfenteig
- ★ Brösel-Zucker-Gemisch beigebackt
- ★ optisch und geschmacklich wie hausgemacht
- ★ auf der Dessertkarte ein wahres Highlight

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

- ★ der beliebte Schokonuss-Kuchen in der praktischen Gugelhupf-Form
- ★ besonders nussig im Geschmack
- ★ auch im aufgetauten Zustand ein Genuss
- ★ traditionell mit Schlagobers und Schokosauce servieren
- ★ mit einer Kugel Vanilleeis in der Mitte und iglo Früchten garnieren

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 Erdäpfelteig 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
- ★ in einer Pfanne mit Brösel-Zucker-Gemisch schwenken und mit iglo Früchten garnieren
- ★ als Dessert oder auch als süße Hauptspeise

ZUTATEN

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

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 gefrostet, schnell zubereitet
- ★ äußerst vielseitig in der Verwendung
- ★ für die beliebten Mohnnudeln oder Nussnudeln
- ★ als pikante Beilage oder vegetarisches Hauptgericht

ZUTATEN

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

REZEPT-TIPP

siehe Seite 46, 54

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
- ★ hygienisch und einfach in der Handhabung
- ★ mit iglo Bunter Beerenmischung dekorieren und servieren
- ★ auch außerhalb der Küchenzeiten schnell zubereitet

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

*iglo unterstützt zertifiziert nachhaltiges Palmöl.

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
- ★ feinstes Strudelteig
- ★ in einzelne Blätter vorgeschnitten
- ★ immer griffbereit, schnell einsatzbereit
- ★ für pikante und süße Strudel, Säckchen oder Körbchen
- ★ mit Gemüsefülle z. B. aus iglo Rotkraut oder iglo Schwarzwurzeln

ZUTATEN

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

REZEPT-TIPP

siehe Seite 28, 53

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 ausrollen
- ★ für pikante und süße Köstlichkeiten

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.

REZEPT-TIPP

siehe Seite 19

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
- ★ für ausgefallene Desserts
- ★ für pikante Knödel mit Maroni-Speck Fülle
- ★ für Maronisuppe mit Hühnerleber

ZUTATEN

Maroni 74%, Zucker, Traubenzucker

REZEPT-TIPP

siehe Seite 55

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
- ★ zur Garnierung edler Desserts
- ★ für Eisbecher wie z. B. Heiße Liebe

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
- ★ als Garnitur für Eisbecher
- ★ für gratinierte Erdbeeren im Glas

ZUTATEN

Erdbeeren

REZEPT-TIPP

siehe Seite 54

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
- ★ portionsweise Entnahme durch lose Frostung
- ★ als Basis für allerlei Mehlspeisen
- ★ als erfrischende Früchtebowle

ZUTATEN

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

TOPFENSTRUDEL AUS DER TASSE



ZUBEREITUNG (CA. 35 MIN.)

iglo Strudelteig auftauen lassen. Eiweiß mit Kristallzucker gut aufschlagen. Alle restlichen Zutaten für die Fülle zu einer glatten Creme verrühren. Das geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Strudelteigblätter auseinanderfalten (je 2 Blätter übereinander) und in 10 gleich große Stücke aufteilen. Die Porzellantassen innen gut mit Butter bestreichen. Den Strudelteig ebenfalls mit Butter bestreichen und die Tassen damit auslegen. Die Fülle gleichmäßig in die mit Strudelteig ausgelegten Tassen füllen. Den Topfenstrudel im Backrohr bei ca. 180 °C ca. 18 – 20 Minuten goldgelb backen.

Den Tassen-Topfenstrudel etwas abkühlen lassen und dann direkt in der Form servieren.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 500 g iglo Strudelteigblätter
- 2 – 3 EL Butter zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLE:

- 1 ½ Bio Zitronen (Schale gerieben)
- 625 g Topfen
- 5 Dotter / 2 – 3 Eiweiß
- 1 ½ Packungen Vanillezucker (20 g)
- 200 g Kristallzucker
- 75 g Semmelbrösel

TIPP

Die Fülle vor dem Backen mit Rosinen verfeinern.

NUSSNUDELN



ZUBEREITUNG (CA. 10 MIN.)

iglo Kartoffelnudeln laut Anleitung auf der Verpackung kochen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die gekochten Kartoffelnudeln darin schwenken. Die gemahlene Nüsse mit dem Staubzucker vermengen und die Kartoffelnudeln damit bestreuen.

Vor dem Servieren noch mit etwas Staubzucker dekorieren.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 1,2 kg iglo Kartoffelnudeln
- 85 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 150 g Haselnüsse gemahlen

TIPP

Servieren Sie die Nussnudeln mit Erdbeerragout, Zwetschken- oder Marillenröster.

GRATINIERTE ERDBEEREN IM GLAS



ZUBEREITUNG (CA. 15 MIN.)

iglo Erdbeeren antauen lassen (halbgefroren). Dotter mit Zucker schaumig rühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Eischnee unter die Dottermasse heben.

Gläser zu 2/3 mit Erdbeeren füllen und dann mit Eimasse auffüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C Ober- und Unterhitze ca. 9 Minuten goldgelb backen. Mit Staubzucker bestreuen, evtl. mit Minze garnieren und noch heiß servieren.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 600 g iglo Erdbeeren
- 3 Eier
- 120 g Kristallzucker
- 10 mittelgroße Trinkgläser

TIPP

Als Alternative können auch iglo Himbeeren verwendet werden.

MARONI-SCHOKO-TIRAMISU



ZUBEREITUNG (CA. 30 MIN.)

Schokoladenkuvertüre langsam schmelzen lassen. iglo Maronipüree mit Schokolade, Honig und Mascarpone glatt rühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unter die Schoko-Maroni-Masse rühren.

Schichtweise und abwechselnd die Schoko-Maroni-Masse und die Biskotten in die Form einlegen.

Einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 500 g iglo Maronipüree
- 1 kg Mascarpone
- 200 g Kuvertüre
- 100 g Honig
- 4 Eiklar
- 150 g Kristallzucker
- 500 g Biskotten
- Kakao
- Form: 35 x 24 cm, ca. 8 cm hoch

MARILLENKNÖDEL MIT ORANGEN-ZABAIONE



ZUBEREITUNG (CA. 10 MIN.)

iglo Marillenknoedel nach Anleitung zubereiten.

Für die Orangen-Zabaione alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handrühr-Mixer ca. 4 – 5 Minuten schön schaumig rühren.

Jeweils 3 gebröselte Marillenknoedel gemeinsam mit der Orangen-Zabaione auf einem Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

ZUTATEN (CA. 10 PORTIONEN)

- 30 Stk. iglo Marillenknoedel
- 6 Stk. Dotter
- 50 g Kristallzucker
- 50 g Orangensaft

TIPP

Beim Anrichten mit etwas feingeriebener Orangenschale (unbehandelte Orangen) verfeinern.

iglo

GREEN Cuisine™

POWERED BY PLANTS

Wir wollen es für jeden von uns so einfach wie möglich machen, die Vorteile pflanzlicher Ernährung zu genießen. So können wir alle zusammen unseren Planeten Bissen für Bissen besser machen.



Green Cuisine
Karfiol-Käse-Laibchen
 Art-Nr. 5030 · VE: 6 x 300 g
 EAN VE: 9000143050352



Green Cuisine
Vegetarische Nuggets
 Art-Nr. 98010 · VE: 7 x 250 g
 EAN VE: 9008695980103

Probiere auch weitere Green Cuisine Produkte aus dem Einzelhandels-Sortiment:



Green Cuisine
Vegane Bällchen
Art-Nr. 97780 · VE: 6 x 240 g
EAN VE: 9008695977806

Green Cuisine
Veganes Faschiertes
Art-Nr. 97760 · VE: 6 x 230 g
EAN VE: 9008695977608

Green Cuisine
Knusprige Falafel
Art-Nr. 98000 · VE: 6 x 360 g
EAN VE: 9008695980004



iglo-gastronomie.at

**NUR EINEN
KLICK
ENTFERNT**



Stets aktuell und bequem auf einen Klick finden Sie zahlreiche Zusatzinformationen, wie etwa zu Allergenen sowie allerlei Wissenswertes über iglo Gastronomie-Produkte, Schwerpunkte und Vertriebsnetz auf unserer Website. Ein Blick lohnt sich! www.iglo-gastronomie.at

58



SORTIMENT UND NEUHEITEN

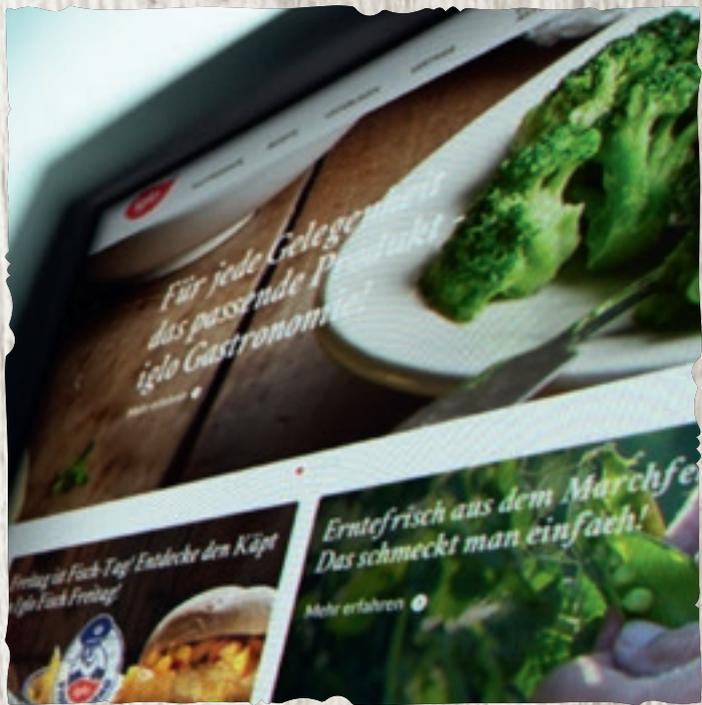
Das komplette iglo Gastro-Sortiment mit allen Neuheiten und Produkt-Details sowie Informationen über Allergene – schnell und einfach zum Nachlesen.



INFO-BLÄTTER UND BROSCHÜREN

Allerlei Wissenswertes rund um unsere Produkte, Schwerpunkte und Konzepte können Sie ganz bequem herunterladen.

Interessantes über iglo, aber auch zahlreiche spannende Details über Gemüse und Co finden Sie auf der Homepage. Oder gustieren Sie in der iglo Rezept-Datenbank und holen Sie sich Anregungen vom iglo Küchenchef. Lesen Sie gleich nach, auf www.iglo-gastronomie.at.



REZEPTE UND TIPPS

Eine Vielzahl an attraktiven Rezepten für zahlreiche Anlässe steht für Sie zur Auswahl. Klicken Sie rein und gustieren Sie nach Herzenslust!

VERTRIEBSNETZ UND KONTAKT

iglo arbeitet österreichweit mit Vertriebs- und Großhandelspartnern zusammen. Bei diesen erhalten Sie alle Informationen über Sortiment, Preise und aktuelle Aktionen. Selbstverständlich steht Ihnen das Team des iglo Außendienstes ebenfalls gerne zur Verfügung.



Gastronomie

ISS WAS GSCHEIT'S

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 2022
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