


Fingerfood




204139
Samosa mit Gemüse
Samosa aux légumes

204140
Indian Onion Bahjis

204141
Green Curry Rice Balls

<p>Frühlingsrollen mit Gemüse, 50 g Rouleaux de printemps aux légumes, 50 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>204365</p> <p>1 × 1,8 kg</p> <p>Gemüse (Weisskohl, Karotten, Lauch, Mungosprossen, Knoblauch, Zwiebeln), Weizenmehl, ca. 50 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Légumes (chou, carottes, pousses de soja, ail, oignons), farine de blé, env. 50 g / pièce, préfaits</p> <p> </p>
--	---

<p>Mini Frühlingsrollen mit Gemüse, 20 g Mini rouleaux de printemps aux légumes, 20 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>203756</p> <p>1 × 2 kg</p> <p>Gemüse (Weisskohl, Karotten, Lauch, Mungosprossen, Knoblauch, Zwiebeln), Weizenmehl, ca. 20 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Légumes (chou blanc, carottes, poireaux, pousses d'haricots mungo, ail, oignons), farine de blé, env. 20 g / pièce, préfaits</p> <p> </p>
--	--

<p>Sriracha BBQ Jackfruit Balls</p>  <p>VEGAN</p>	<p>206001</p> <p>3 × 1 kg</p> <p>Jackfruitzubereitung mit Sriracha Chili und BBQ Sauce, ca. 20 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Préparation à base de jackfruit avec sriracha chili et BBQ sauce, env. 20 g / pièce, préfaits</p> <p> </p>
--	---

<p>Green Curry Rice Balls</p>  <p>VEGAN</p>	<p>204141</p> <p>3 × 1 kg</p> <p>Reiszubereitung mit grüner Currypaste, umhüllt von Kokosnussschalen, ca. 18 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Préparation à base de riz, avec pâte de curry vert, enrobée de noix de coco râpée, env. 18 g / pièce, préf.</p> <p> </p>
--	---

<p>Samosa mit Gemüse Samosa aux légumes</p>  <p>VEGAN</p>	<p>204139</p> <p>3 × 1 kg</p> <p>Teigtaschen mit Gemüsefüllung (Zwiebeln, Karotten, Schlangenbohnen), ca. 17 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Beignet farci aux légumes (oignons, carottes, haricots kilomètre) env. 17 g / pièce, préfaits</p> <p> </p>
--	---

<p>Hemp Bites</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>205999</p> <p>4 × 1 kg</p> <p>Kartoffelspezialität mit Hanfsamen und Hanföl, ca. 10 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Spécialité de pommes de terre aux graines de chanvre et à l'huile de chanvre, env. 10 g / pièce, préfaits</p> <p> </p>
---	---

<p>Indian Onion Bahjis</p>  <p>VEGAN</p>	<p>204140</p> <p>3 × 1 kg</p> <p>Zwiebelzubereitung, ca. 15 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Préparation à base d'oignons, env. 15 g / pièce, préfaits</p> <p> </p>
---	--

Apéro & Snacks



FOODSERVICE
SOLUTIONS



Potato und Vegetable Pickers Potato et Vegetable Pickers



FOODSERVICE
SOLUTIONS

McCain Onion Rings preformed

203717



10 × 1 kg
gleich grosse Ringe aus
Zwiebelstücken geformt,
Knusperpanade, ca.
16 g / Stück, vorfrittiert
rondelles régulières
d'oignons, panure croustil-
lante, env. 16 g / pièce,
préfaits



McCain Pepper Rings

203917



6 × 1 kg (15 g / Stk | pièce)
gleich gross geformte Ringe
aus gelben, roten und
grünen Peperonistückchen,
Knusperpanade, vorfrittiert
rondelles régulières de
poivrons jaunes, rouges et
verts, panure croustillante,
préfaits



McCain Classic Beer Battered Onion Rings Thin Cut

203718



6 × 1 kg
fein geschnittene, grosse
Zwiebelringe im Bierteig,
ca. 17 g / Stück, vorfrittiert
grandes rondelles
d'oignons, coupe fine,
enrobées d'une pâte à la
bière, env. 17 g / pièce,
préfaits



McCain Fry'n'Dip

204253



4 × 2,5 kg
U-förmig geschnittene
Pommes frites
Pommes frites coupées en
forme unique d'U

McCain Premium Beer Battered Onion Rings Thick Cut

203719



6 × 1 kg
breit geschnittene, extra
grosse Zwiebelringe im
Bierteig, ca. 24 g / Stück,
vorfrittiert
extra grandes rondelles
d'oignons, coupe large,
enrobées d'une pâte à la
bière, env. 24 g / pce., préf.



McCain Crispers

204374



4 × 2,5 kg
V-förmige Kartoffeln-
schnitzte mit Schale und
Knuspermantel
Quartiers de pommes de
terre avec pelure en forme
de V, enrobage croustillant

McCain Spicy Onion Rings

204419



6 × 1 kg
fein geschnittene, grosse
Zwiebelringe mit pikanter
Knusperpanade, ca.
17 g / Stück, vorfrittiert
grandes rondelles d'oignons,
coupe fine, enrobées d'une
panade croustillante et
épicée, env. 17 g / pce., préf.



VEGGIE PICKERS



Cheese Pickers

McCain Cream Cheese Jalapeño Peppers 203708



6 × 1 kg
Grüne Jalapeño-Chili-Schoten mit Käsefüllung, in knuspriger Panade, ca. 33 g / Stück
Piment vert Jalapeño, farci au fromage, panure croustillante, env. 33 g / pièce



McCain Cheese Pillows Cream Cheese & Herbs 204297



6 × 1 kg
Käsetaschen im Knusperteigmantel mit Frischkäse-Kräuterfüllung, ca. 20 g / Stk.
Beignets au fromage, enrobés d'une pâte croustillante et d'une farce au fromage frais et herbes, env. 20 g / pièce



McCain Red Hot Chili Peppers 203709



6 × 1 kg
Rote scharfe Jalapeño-Chili-Schoten mit Käsefüllung, in knuspriger Panade, ca. 33 g / Stück
Piment rouge Jalapeño, farci au fromage, panure croustillante, env. 33 g / pièce



McCain Beer Battered Mozzarella Sticks 204093



6 × 1 kg
Schmelzender Mozzarella umhüllt von einem goldbraunen und knusprigen Bierteig, ca. 25 g / Stück, vorfrittiert
Mozzarella fondante, enrobée d'une pâte dorée et crouillante à la bière, env. 25 g / pièce, préfaits



McCain Chili & Cheese Nuggets 203713



6 × 1 kg
Käsemischung mit pikanten Chilistücken im Knusperteigmantel, ca. 20 g / Stück, vorfrittiert
Mélange de fromage avec morceaux de piments, panure croustillante, env. 20 g / pièce, préfaits



McCain Breaded Mozzarella Sticks 206699



6 × 1 kg
Mozzarella Käsestangen (8 cm) in würzig mediterraner Panade, ca. 30 g / Stück, vorfrittiert
Sticks de mozzarella (8 cm), panure aux herbes aromatiques, env. 30 g / pièce, préfaits



McCain Camembert Bites 204228



6 × 1 kg
Camembert Käsesnack in einer knusprigen Panade, ø 4,5 cm, ca. 20 g / Stück
Petit snack au camembert avec panure croustillante, ø 4,5 cm, env. 20 g / pièce



McCain Nacho Cheese Triangles 204375



6 × 1 kg
Nacho-Käsesnack mit Jalapeñostückchen, in knuspr. Tortilla-Chips-Panade, ca. 21 g / Stück, vorfrittiert
Nachos farcis au fromage et jalapeño, enrobés chapelure crust. à chips de maïs, env. 21 g / pièce, préfaits



McCain Crispy Chicken Fillets

206461



2 × 2,5 kg
 Pouletfiletstücke in knuspriger Panade, vorfrittiert, vorgegart, ca. 55 g / Stück
 Filets de poulet croustillants enrobés d'une panure épicée, précuits, pré-frits env. 55 g / pièce



McCain Spicy BBQ Wings

203702



5 × 1 kg
 Pouletflügel, geteilt, pikant-würzige Barbecue-Marinade, vorgegart, ca. 33 g / Stück
 Ailerons de poulet, coupés en deux, marinade sauce barbecue relevée, précuits, env. 33 g / pièce



McCain Roast Sliced Chicken

203878



5 × 1 kg
 Gebratene Hähnchenbruststücke, nach dem Auftauen kalt servieren oder in Mikrowelle leicht erwärmen
 Tranches de poitrine de poulet grillée, après décongélation servir froid ou chauffer légèrement au micro-ondes



McCain Crispy Chicken Wings

204094



5 × 1 kg
 Saftige und zarte Pouletflügel geteilt, in extra knusprigen Panade, vorgegart, ca. 46 g / Stück
 Tendres et juteux ailerons de poulet coupés en deux, dans une panure extra croust. précuits, env. 46 g / pièce



McCain Guacamole

205883



12 × 500 g
 Pürierte Avocads (86%), raffiniert gewürzt, auftauen und servierfertig
 Avocats Hass en purée (86%), délicatement épicés, dégeler et servir

































Apéro & Snacks



Apérogebäck | Apéro et snack

<p>Mini Pizzetten assortiert, 20 g Mini pizzettes assorties, 20 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>202666 </p> <p>72 × 20 g Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten bei 200°C, Belag: Zucchini, Champignons, Peperoni Four: préchauffer, temps de cuisson: env. 10 minutes à 200°C, garniture de: courgettes, champignons, poivrons</p> <p></p>	<p>Mini Chäs-Chüechli, 16 g Mini-ramequin, 16 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>202667 </p> <p>96 × 16 g Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten bei 200°C Four: préchauffer, temps de cuisson: env. 10 minutes à 200°C</p> <p></p>
<p>Mini Burger Classic, 20 g</p> 	<p>205534 </p> <p>48 × 20 g Softbrötchen, Schweizer Rindshackfleisch gebraten Backzeit: Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze 3 Minuten backen Soft petits bun, viande hachée de bœuf suisse rôtie Durée de cuisson: Faire cuire pendant 3 minutes dans un four préchauffé à 200°C sur le haut et le bas du four</p> <p></p>		
<p>Mini Burger Cheese, 22 g</p> 	<p>205533 </p> <p>48 × 22 g Softbrötchen, Schmelzkäse, Schweizer Rindshackfleisch gebraten Backzeit: Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze 3 Minuten backen Soft petits bun, fromage, viande hachée de bœuf suisse rôtie Durée de cuisson: Faire cuire pendant 3 minutes dans un four préchauffé à 200°C sur le haut et le bas du four</p> <p></p>		
<p>Mini Party-Chüechli, ca. 16 g Amuse-bouches assortis, env. 16 g</p>  <p>← 4.2 →</p>	<p>202680 </p> <p>96 × ca./env. 16 g Füllung: Käse, Lauch mit Speck, Tomaten, Broccoli-Käse Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten bei 180°C, Farce: fromage, poireau avec lard, tomate, brocoli-fromage Four: préchauffer, temps de cuisson: env. 10 minutes à 180°C</p> <p></p>		
<p>Apéro Mix</p> 	<p>201054 </p> <p>2008 g 4 × 26 Stück: 24 × Carré Lauch-Chüechli mit Speck 25 g, 32 × Chäs-Chüechli 16,25 g, 24 × Mini Pizzetten Peperoni 20 g, 24 × Mini Schinkengipfeli 17 g Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 12–14 Minuten bei 190°C Softbrötchen, Schweizer Rindshackfleisch gebraten 4 × 26 pièces, 24 × Carré Quiches poireau au lard 25 g, 32 × Mini Ramequins au gruyère 16,25 g, 24 × Mini Pizzettes aux poivrons 20 g, 24 × Mini Croissants au jambon 17 g temps de cuisson: 12–14 minutes à 190°C</p> <p></p>		

Apérogebäck | Pâtisseries apéritives

<p>Gruyère AOC Chäschüechli, 24 g Ramequin au Gruyère AOC, 24 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>202689 </p> <p>63 × 24 g Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten bei 180°C Four: préchauffer, temps de cuisson: env. 12 minutes à 180°C</p> <p></p>	<p>Schinkengipfel, 80 g Croissant au jambon, 80 g</p> 	<p>200509 </p> <p>50 × 80 g Backen: mit Dampf während 22-25 Minuten bei ca. 185°C Cuisson: avec de vapeur pendant 22-25 minutes à env. 185°C</p> <p></p>
<p>Mini Schinkengipfeli, 32 g Mini-croissant au jambon, 32 g</p> 	<p>202668 </p> <p>50 × 32 g Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten bei 200°C, bereits mit Ei bestrichen Four: préchauffer, temps de cuisson: env. 30 minutes à 200°C, déjà badigeonné au jaune d'œuf</p> <p></p>	<p>Schinkengipfel, 70 g Croissant au jambon cru, 70 g</p> 	<p>202690 </p> <p>35 × 70 g Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten bei 180°C, bereits mit Ei bestrichen Four: préchauffer, temps de cuisson: env. 30 minutes à 180°C, déjà badigeonné au jaune d'œuf</p> <p></p>
<p>Apéro-Schinkengipfel, 20 g Party croissant au jambon, 20 g</p> 	<p>202701 </p> <p>72 × 20 g Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten bei 180°C Four: préchauffer à 180°C. Cuire les croissants pendant 25 minutes sur la partie inférieure du four.</p> <p></p>	<p>Mini Pizza Champignon & Peperoni, 60 g Mini Pizza champignon & poivron, 60 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>202665 </p> <p>20 × 60 g Vorgebacken précuit</p> <p></p>
<p>Mini-Schinkengipfel, ca. 22 g Mini-croissant au jambon, env. 22 g</p> 	<p>203126 </p> <p>115 × 22 g Auftauzeit: 30 Minuten, Backzeit: während 22–24 Minuten bei 180–200°C Décongélation: 30 minutes, temps de cuisson: 22–24 minutes à 180–200°C</p> <p></p>	<p>Schinken-Käse-Strudel, 140 g Chausson au jambon fromage, 140 g</p> 	<p>200718 </p> <p>40 × 140 g Auftauzeit: 60 Minuten, Backzeit: während 30–35 Minuten bei 180–200°C Décongélation: 60 minutes, temps de cuisson: 30–35 minutes à 180–200°C</p> <p></p>
<p>Schinkengipfel, 90 g Croissant au jambon, 90 g</p> 	<p>203173 </p> <p>50 × 90 g Auftauzeit: 60 Minuten, Backzeit: während 30–35 Minuten bei 180–200°C Décongélation: 60 minutes, temps de cuisson: 30–35 minutes à 180–200°C</p> <p></p>	<p>Broccoli-Strudel, 140 g Strudel au brocoli, 140 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>203174 </p> <p>40 × 140 g Auftauzeit: 60 Minuten, Backzeit: während 30–35 Minuten bei 180–200°C Décongélation: 60 minutes, temps de cuisson: 30–35 minutes à 180–200°C</p> <p></p>

Snacks

Wienerli im Butterteig, 120 g
Saucisse de Vienne en pâte feuilletée au beurre, 120 g



200508



50 × 120 g
 Backzeit: Mit viel Dampf während 18-20 Minuten bei 185°C
 Temps de cuisson: Avec beaucoup de vapeur 18-20 minutes à 185°C



Wurstweggen, 130 g
Chausson à la viande, 130 g



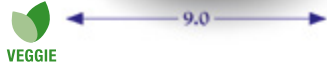
200510



50 × 130 g
 Backzeit: mit Dampf während 20-25 Minuten bei 185°C
 Temps de cuisson: avec de vapeur 20-25 minutes à 185°C



Chäs-Chüechli, 80 g
Ramequin, 80 g



202673 24 × 80 g



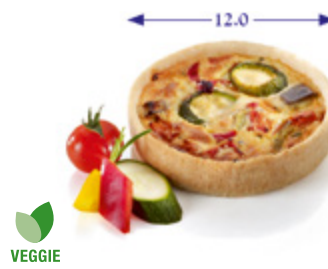
202681 56 × 80 g



Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten bei 210°C
 Temps de cuisson: env. 12 minutes à 210°C



Ratouille-Wähe, 200 g
Tarte au Ratouille, 200 g



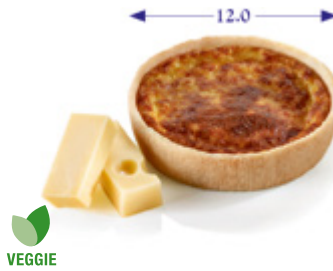
202687



18 × 200 g
 Backzeit: im vorgeheizten Ofen 15 Minuten bei 180°C
 Four: préchauffer, temps de cuisson: 15 minutes à 180°C



Käse-Wähe, 190 g
Tarte au fromage, 190 g



202686



96 × 16 g
 Backzeit: im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten bei 180-190°C
 Four: préchauffer, temps de cuisson: 15-20 minutes à 180-190°C



Lauch-Chüechli mit Speck, 80 g
Quiche Poireau avec lard, 80 g



202674



24 × 80 g
 Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten bei 180°C
 Four: préchauffer, temps de cuisson: 12 minutes à 180°C



Chäs-Chüechli, 140 g
Grand ramequin au fromage, 140 g



200746 Kern: Sammet



22 × 140 g
 Backzeit: Gefroren 10-12 Min bei 200°C backen
 Temps de cuisson: Cuire directement les produits surgelés pendant env. 10-12 minutes dans le four préchauffé à env. 200°C



Quiche Lorraine, 131 g



206805



32 × 131 g
 26 cm
 Wähe mit 9% Käse und 5% Speckwürfel
 Quiche avec 9% fromag et 5% cubes de lard



Knoblauch-Kräuterbrot, 140 g
Pain à l'ail et aux fines herbes, 140 g



202683



23 × 140 g
 Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten bei 200°C
 Temps de cuisson: env. 10-12 minutes à 200°C



Croque Monsieur, 110 g



200552



32 × 110 g
 Vorderschinken, Backzeit: ohne Dampf während ca. 12 Minuten bei 210°C
 Jambon d'épaule devant, temps de cuisson: sans vapeur pendant env. 12 minutes à 210°C



Pizza

Pizza Margherita, 360 g

200568



 VEGGIE

10 × 360 g
28 cm

Tomatensauce, Mozzarella
Backzeit: ca. 7–9 Minuten
bei ca. 200–220°C

Sauce tomate, mozzarella
Temps de cuisson : env.
7–9 min à env. 200–220°C



Pizza Margherita, 310 g Pizza Margherita précuit, 310 g

207238



 VEGGIE

12 × 310 g

Tomatensauce, Mozzarella
Backzeit: ca. 11–13
Minuten bei ca. 180–200°C

Sauce tomate, mozzarella
Temps de cuisson : env.
11–13 minutes à env.
180–200°C



Flammkuchen | Tarte flambée

Flammkuchen Elsässer, 300 g
Tarte flambée l'alsacien, 300 g



204522

PANELLA

10 × 300 g
29 × 35 cm

Speck, Zwiebeln
Backzeit: ca. 5 Minuten bei
ca. 240°C

Le lard, oignons
Cuisson: env. 5 minutes à
env. 240°C



Flammkuchen mit Crème, 230 g
Tarte flambée avec crème, 230 g



204135

PANELLA

15 × 230 g
29 × 35 cm

Vorgebacken, zum Belegen
Précuit, à garnir



Flammkuchen Vegan, 350 g
Tarte flambée vegan, 350 g



 VEGAN

206109

PANELLA

10 × 350 g
29 × 35 cm

Vorgebacken, mit 7
Gemüsesorten

Précuit, avec 7 sortes
de légumes



Flammkuchen Griechischer Art, 300 g
Tarte flambée Grecque, 300 g



204548

PANELLA

10 × 300 g
29 × 35 cm

Hirtenkäse, Peperoni
Backzeit: ca. 5 Minuten bei
ca. 240°C

Garnie de fromage de brebis
et de peperoni
Temps de cuisson: env. 5
minutes à env. 240°C

