



freshly  
made

# FRISCHE-SORTIMENT

Voll im Trend – Einfach, frisch & lecker

Gültig ab März 2022



## ♥ Schmackhaft & intensiv

Jedes freshly made Gericht stellen wir aus knackig frischen und sorgfältig ausgewählten Zutaten zusammen. **UNSER ZIEL** ist es, ein Sortiment komplett ohne jegliche Zusatzstoffe (bspw. Geschmacksverstärker, Konservierungs- oder Farbstoffe) anzubieten. Dieses Ziel erreichen wir durch kontinuierliche Gespräche und Verhandlungen mit unseren Lieferanten und stetige Anpassungen und Optimierungen unserer Rezepturen.

Dabei sind alle Gar- und Produktionsmethoden für unsere freshly made Gerichte genau definiert. Eine unserer Kernkompetenzen liegt schon seit Jahrzehnten in der Sous-vide-Garung. Dabei werden Fleisch, Fisch und Gemüse bei Niedrigtemperatur im eigenen Sud gegart, sodass Vitamine und Nährstoffe weitestgehend erhalten bleiben, das Essen einen authentischen Geschmack behält und die Speisen perfekt texturiert sind.

## ♥ Höchste Hygiene- und Produktstandards

„Wir kontrollieren stets die Produktqualität und -sicherheit anhand unserer eigenen umfangreichen Vorgaben und lassen unsere hohen Qualitätsstandards regelmäßig durch externe Prüfinstitute zertifizieren.“

*Sandra Kalesse, Sander Gourmet GmbH – Bereichsleitung Qualitätsmanagement / -sicherung*



INSTITUT  
FRESENIUS



DE-ÖKO-003



freshly  
made

## Herz Herkunft mit Tradition

Sander ist ein Familienunternehmen, das seit 50 Jahren Lebensmittel für den Food-Service-Markt herstellt und über 2.500 leckere Produkte anbietet.

Auch die freshly made Gerichte werden in der Sander Frische-Manufaktur von Köchen aus der Spitzengastronomie entwickelt und täglich frisch gekocht – mit viel Liebe zum Detail und einem hohen Maß an Handarbeit.

Erfahren Sie von Ihrem Ansprechpartner mehr über unsere Produktionsverfahren und Qualitätsrichtlinien sowie die Sander Unternehmensphilosophie.

EINE MARKE DER  
SANDER GOURMET GMBH



## Herz Entdecken Sie unsere Frische-Manufaktur



[www.sander-gourmet.com](http://www.sander-gourmet.com)



### GUT ZU WISSEN

VE: Verkaufseinheit

### PRODUKT-ICONS



Glutenfrei nach Rezeptur



Vegan



Laktosefrei nach Rezeptur



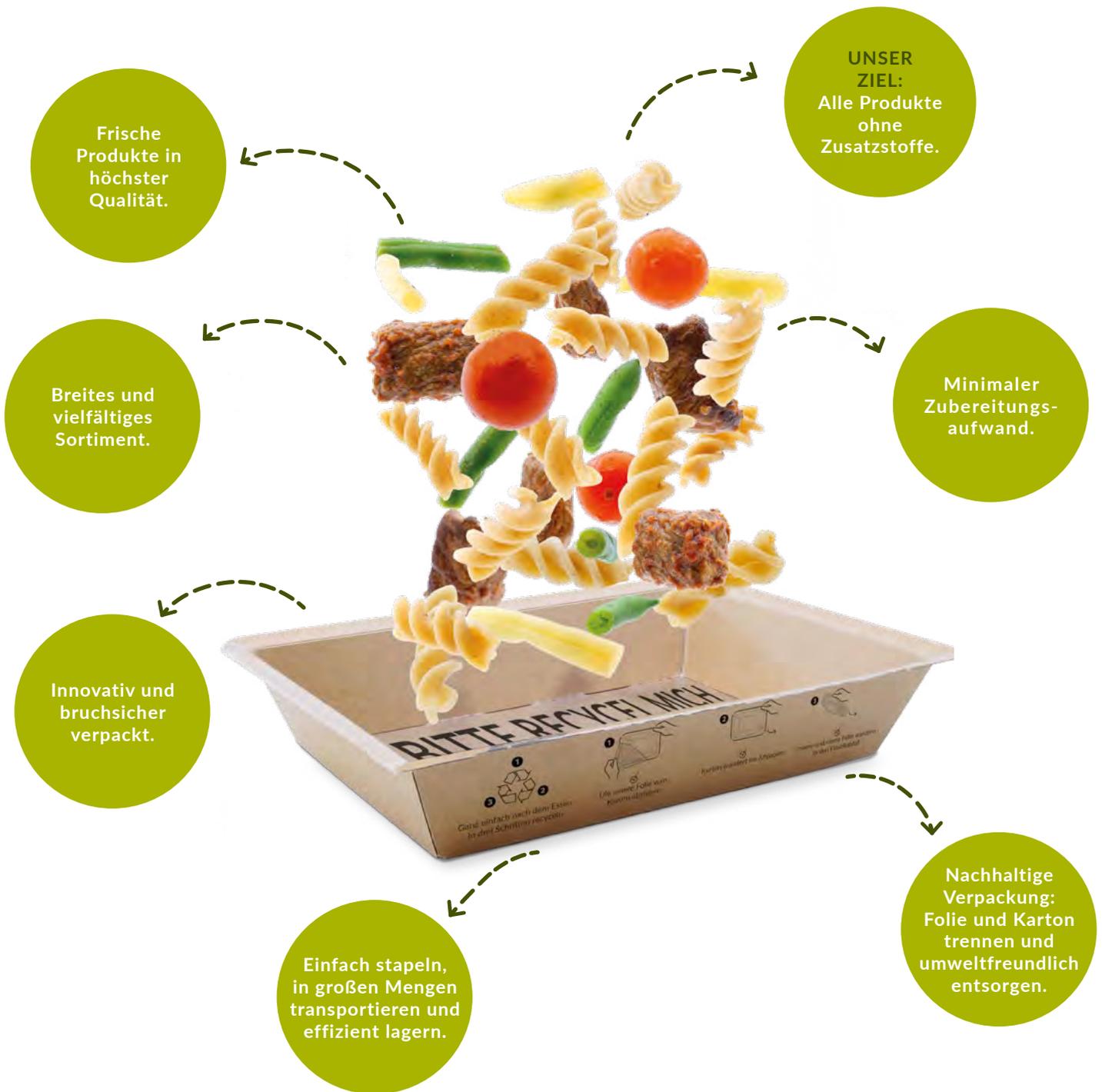
Vegetarisch

### ALLE ICONS IM BLICK



[www.freshly-made.de/legende](http://www.freshly-made.de/legende)

# HALOPACK-SCHALE



## Flexibles & einfaches Handling

Mikrowelle



Die Oberfolie der Halopack-Schale mehrfach einstechen und dann bei 800 Watt für ca. 2-4 Minuten erhitzen.

**Pasta Boccolotti mit Hackfleisch  
und Brokkoli, dazu geröstete Mandeln**

Einwaage: **430 g**  
 Restlaufzeit: 7 Tage  
 gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



**Mie-Nudeln mit Hähnchenstreifen  
und Asiagemüse, dazu Erdnussauce**

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



**Chili con Carne mit Vollkornreis**

Einwaage: **450 g**  
 Restlaufzeit: 7 Tage  
 gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



**Regional & nachhaltig**

Regionalität, Nachhaltigkeit und Ethik sind für uns mehr als Trendthemen. Deshalb übernehmen wir in zahlreichen Bereichen Verantwortung und achten dabei unter anderem auf einen regionalen Bezug der Rohwaren sowie artgerechte Tierhaltung.

# VEGETARISCH



## Schnelle Pasta mit Grillgemüse, dazu rotes Pesto und Hartkäse

Einwaage: **350 g**

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



## Auberginensugo mit buntem Getreide, dazu gelbe und grüne Zucchini

Einwaage: **380 g**

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



## Spinat-Cappelletti alla Arrabiata mit Hartkäse und Oliven

Einwaage: **380 g**

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



PREMIUM



**Rindersugo mit Vollkornspirelli und Bohnen, dazu Kirschtomaten**

Einwaage: **380 g**

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



**Pulled Turkey mit Bohnen und Grillkartoffeln, dazu Paprika-Dip**

Einwaage: **450 g**

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



**Hähnchenstreifen mit Gnocchipfanne nach mediterraner Art, dazu Grillgemüse**

Einwaage: **380 g**

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



## Individuelle Wünsche? – Her damit!

In dieser Broschüre zeigen wir nur einen kleinen Auszug unserer Halopack-Schalen. Gerne konzipieren wir Ihnen ein individuelles Angebot aus unseren ca. 300 Frische-Menüs. Sprechen Sie uns gerne an.

# MENÜSCHALEN



## Flexibles & einfaches Handling

Mikrowelle



Oberfolie der geschlossenen Schale mehrfach einstechen und bei 700 Watt auf dem Drehteller ca. 3-4 Minuten erhitzen.

### Lachsfilet in Safran-Tomatensauce mit feinen Bandnudeln

Einwaage: 400 g  
VE: Karton 1600 g (4 × 400 g)  
Restlaufzeit: 21 Tage  
gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



### Rinderroulade in typischer Sauce mit Kartoffeln und Rotkohl

Einwaage: 400 g  
VE: Karton 1600 g (4 × 400 g)  
Restlaufzeit: 21 Tage  
gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



### Ungarisches Rindergulasch mit Paprikasauce und Spiralnudeln

Einwaage: 400 g  
VE: Karton 1600 g (4 × 400 g)  
Restlaufzeit: 21 Tage  
gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



## Drei Schalen im Angebot

Die freshly made Produkte bieten wir in unterschiedlichen Schalen abgestimmt auf die jeweiligen Komponenten an. Die Füllmenge der 1-, 2- bzw. 3-Kammer-Schalen variiert je nach Gericht zwischen 360 g und 480 g.



1-Kammer-Schale



2-Kammer-Schale



3-Kammer-Schale



### Spaghetti Bolognaise, aus Rindfleisch

Einwaage: 400 g

VE: Karton 1600 g (4 × 400 g)

Restlaufzeit: 21 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



### Pikanter Sauerbraten mit Kartoffelknödeln und Rotkohl

Einwaage: 400 g

VE: Karton 1600 g (4 × 400 g)

Restlaufzeit: 21 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



### Omas Frikadelle in Zwiebelsauce, dazu Möhren-Kartoffel-Gemüse

Einwaage: 400 g

VE: Karton 1600 g (4 × 400 g)

Restlaufzeit: 21 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



### Rahmgeschnetzeltes mit Champignons dazu Bandnudeln

Einwaage: 400 g

VE: Karton 1600 g (4 × 400 g)

Restlaufzeit: 21 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C





### Rostbratwürstchen auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

Einwaage: 400 g

VE: Karton 1600 g (4 × 400 g)

Restlaufzeit: 21 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



### Schweinemedallions in Pfefferrahm mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelpüree

Einwaage: 400 g

VE: Karton 1600 g (4 × 400 g)

Restlaufzeit: 21 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



### Zarte Hühnchenbrust in fruchtiger Currysauce mit Duftreis

Einwaage: 400 g

VE: Karton 1600 g (4 × 400 g)

Restlaufzeit: 21 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



FÜR JEDEN  
GESCHMACK  
ETWAS DABEI



# EINZELKOMPONENTEN IN AROMATASCHEN



## Flexibles & einfaches Handling

### Multifunktions-Küchenmaschine



- Die Aromatasche bei der Funktion "Dampfgaren" für 20 Minuten ziehen lassen.
- Die heiße Aromatasche mit einer Küchenzange vorsichtig aus der Multifunktions-Küchenmaschine nehmen und anschließend trocken tupfen.
- Aromatasche aufschneiden, Speise dekorativ auf einem Teller anrichten und nach Belieben verfeinern.

### Wasserbad



- Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und etwas unter dem Siedepunkt warmhalten.
- Die Aromatasche in den Topf hineingeben und im Wasserbad 20 Minuten ziehen lassen.
- Die heiße Aromatasche mit einer Küchenzange vorsichtig aus dem Topf nehmen und anschließend trocken tupfen.
- Aromatasche aufschneiden, Speise dekorativ auf einem Teller anrichten und nach Belieben verfeinern.

### Mikrowelle



- Die Aromatasche aufschneiden, die Speise auf ein für Mikrowellen geeignetes Geschirr umfüllen und eine Abdeckhaube verwenden.
- Die Speise bei 700 Watt für ca. 3-4 Minuten erhitzen.



**Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken  
mit Champignons, in Rahmsauce**

Einwaage: 250 g  
Restlaufzeit: 10 Tage  
gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



**Szegediner Gulasch aus der Schweinehüfte,  
mit Sauerkraut, Zwiebeln und  
einem Hauch Knoblauch**

Einwaage: 250 g  
Restlaufzeit: 10 Tage  
gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



**Lammragout mit Oliven, Rosmarin  
und einem Hauch Knoblauch, in Tomatensauce**

Einwaage: 250 g  
Restlaufzeit: 10 Tage  
gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



**Geschmorte Rinderroulade klassisch gefüllt  
mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf,  
in herzhafter Sauce**

Einwaage: 250 g  
Restlaufzeit: 10 Tage  
gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



# ASIA

## Rindercurry Indian Spice mit Zwiebeln, Äpfeln und Kokosmilch, in Tomaten-Curry-Sauce

Einwaage: 250 g

Restlaufzeit: 10 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



## Indian Butter Chicken mit Joghurt und orientalischen Gewürzen

Einwaage: 250 g

Restlaufzeit: 10 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



## Chicken Korma, Hähnchenfleisch in Kokosmilch-Sauce

Einwaage: 250 g

Restlaufzeit: 10 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



# SAISONALE UMSATZBRINGER

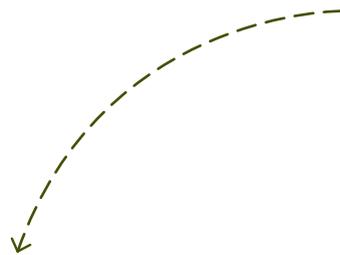
Unterjährige Impulse sorgen für Vielfalt und Abwechslung

Unsere saisonalen Angebote bieten genussvolle Impulse passend zu den Jahreszeiten, um Konsumenten zu inspirieren. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche und kreative Menüs in gewohnt hoher Qualität, die begeistern werden! Seien Sie dabei und planen Sie rechtzeitig mit uns Ihre saisonalen Impulse!

FRÜHJAHR



SOMMER



HERBST



WINTER



Wir sind persönlich für Sie da

Eine unserer vielen Stärken ist es, auf individuelle Kundenwünsche ein zu gehen und gemeinsam mit dem Kunden Produkte zu entwickeln. Stets auf die Bedürfnisse zugeschnitten, rechtzeitig entwickelt und zur richtigen Zeit im Kühlregal!

# SALATE IM KUPPELBECHER



## Quinoa-Bulgur-Salat, dazu Hirtenkäse

Einwaage: 250 g

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



## Couscous-Salat, dazu Zitronen-Sour-Creme

Einwaage: 270 g

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



## Dinkel-Vollkornreis-Salat mit gebratener Aubergine, Apfel und Karotte, dazu Walnüsse

Einwaage: 230 g

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



## Risoni-Salat, dazu geröstete Pinienkerne

Einwaage: 230 g

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



# DESSERTS IM KUPPELBECHER



## Rote Kirschgrütze mit Quarkcreme, dazu Knusperstreusel

Einwaage: 210 g

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



## Grißbrei mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout, dazu Kürbiskerne\*

Einwaage: 230 g

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



## Griechischer Joghurt, dazu Nüsse in Honig

Einwaage: 225 g

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



## Bircher-Müsli, dazu Orangen-Schokoladenstreusel

Einwaage: 210 g

Restlaufzeit: 7 Tage

gekühlt bei +3 °C bis +7 °C



\*Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Von Köchen aus der Spitzengastronomie  
entwickelt und hergestellt in der Sander

FRISCHE  
**MANUFAKTUR**  
SEIT 1974

" TAG FÜR TAG KOCHEN WIR MIT LEIDENSCHAFT  
UND VIEL LIEBE ZUM DETAIL. IN UNSERER EIGENEN  
INNOVATIONSKÜCHE ENTWICKELN WIR  
JÄHRLICH 800 NEUHEITEN UND KENNEN  
DIE BEDÜRFNISSE DER KONSUMENTEN. "

## 🍷 Regional & nachhaltig

Der Sander-Qualitätsanspruch ist in unseren Prozessen fest verankert. Als Familienunternehmen sind wir offen und transparent zu unseren Kunden in Bezug auf eingesetzte Rohwaren, Lieferquellen, Produktionsprozesse und Logistikwege. Wir garantieren darüber hinaus eine lückenlose Rückverfolgbarkeit: von der Rohware bis zum fertigen Produkt. Das Wohl von Tier und Natur ist für uns eine Herzensangelegenheit:

- 🍷 Wir arbeiten mit unseren Lieferanten stark daran, dass keine Antibiotika im Tierfutter eingesetzt werden
- 🍷 Für uns kommen Eier aus Käfighaltung nicht infrage – wir setzen ausschließlich Eier aus Boden-, Freiland- oder Biohaltung ein
- 🍷 In Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten entwickeln wir die Futtermittel stetig weiter
- 🍷 Produkte von zwangsgefütterten Tieren sind in Sander-Produkten nicht erlaubt und nicht enthalten
- 🍷 Wir setzen ausschließlich Rohstoffe ohne Palmöl ein





[www.freshly-made.de](http://www.freshly-made.de)



**Sander Gourmet GmbH**  
Industriepark 12 · D-56291 Wiebelsheim  
[www.freshly-made.de](http://www.freshly-made.de)