

WIR SETZEN NOCH
EI(N)S DRAUF



FRONERI
SCHÖLLER

FRONERI Schöller GmbH • www.froneri-schoeller.de
Nordwestring 201 • 90419 Nürnberg • Tel. 0800 - 10154 21

18001590


TRANSGOURMET

FRONERI
SCHÖLLER

2022 SORTIMENT
TIEFKÜHLKOST

STEAK
IT EASY!



WIR BIETEN IHNEN:

TIEFKÜHLKOST FÜR IHREN TÄGLICHEN BEDARF

- Sortimentskompetenz durch eine starke Partnerschaft mit TRANSGOURMET, dem Spezialisten für gastronomische Profiküchen
- Auf Ihre Bedürfnisse angepasstes Sortiment in allen Convenience-Stufen
- Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

BEWÄHRTER SERVICE

- Zuverlässige Lieferung durch eigene Logistik, innerhalb von 24 Stunden
- Attraktive Staffelpreise einfach kombiniert mit Ihrer Tiefkühlbackwaren-Bestellung
- Flexible und kostenfreie Bestellung telefonisch, online oder per Fax
- Persönliche Ansprechpartner

HIGHLIGHTS FÜR SIE

- Attraktive Aktionen
- Inspiration und Abwechslung durch interessante Neuheiten und Saisonartikel
- Trend-Artikel und vegetarische Angebote

JETZT BESTELLEN!

Kostenfreie Service- und Bestellhotline:
0800 - 10154 21

Online-Shop:
www.froneri-schoeller.de

E-Mail:
bestellung@froneri-schoeller.de

Bestell-Fax:
0911 - 938 38 38

INHALTS- VERZEICHNIS



- 4** Fisch und Meeresfrüchte
- 10** Fleisch, Wild und Geflügel
- 12** Fleischzubereitung und Fingerfood



- 14** Pommes Frites, Kartoffel- und Regionale Spezialitäten
- 17** Vegane Produkte und Pasta



- 18** Gemüse und Pilze
- 22** Obst
- 24** Dessert
- 27** Erweiterungssortiment



- 28** Bestellmöglichkeiten
- 29** Webseite und Online-Shop
- 30** LMIV-Infos
- 31** Zeichenerklärung

AUSGEZEICHNETER FISCH AUS VERANTWORTUNGSVOLLER ZUCHT UND NACHHALTIGEM WILDFANG



Aquaculture Stewardship Council

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur. www.asc-aqua.org

ASC-Logo für Fisch und Meeresfrüchte aus Zucht

Der Aquaculture Stewardship Council (ASC) vergibt das ASC-Label an verantwortungsvolle Aquakulturen. ASC-zertifizierte Fischfarmen arbeiten umweltschonend, bieten ihren Mitarbeitern einen guten und sicheren Arbeitsplatz und nehmen Rücksicht auf die umliegenden Gemeinden.

- Erhalt der Artenvielfalt
- Kontrollierter Einsatz von Futtermitteln
- Strenge Anforderungen zur Fischgesundheit
- Soziale Verantwortung



Marine Stewardship Council

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/de

MSC-Siegel für Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang

Der Marine Stewardship Council (MSC) verwaltet den MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischereien. Eine Fischerei, die ihren Fang mit dem MSC-Siegel kennzeichnen darf, sorgt dafür, dass es ausreichend Fisch für die Zukunft gibt.

- Schutz der Fischbestände
- Gewährleistung intakter mariner Ökosysteme
- Nachweis eines effizienten Managements für verantwortungsvollen Fischfang



HAFRO
PANGASIUSFILET, ASC-ZERTIFIZIERT

Art.-Nr.: 41029683



TRANSFOURMET ECONOMY
PANGASIUS GRATINO, ASC-ZERTIFIZIERT

Art.-Nr.: 41029759



TRANSFOURMET ECONOMY
PANGASIUSFILET DELIGHT, ASC-ZERTIFIZIERT

Art.-Nr.: 41029521



TRANSFOURMET ECONOMY
ALASKA-SEELACHS-FILET DELIGHT, MSC-ZERTIFIZIERT

Art.-Nr.: 41029620



PICKENPACK
BACKFISCHFILET IM BACKTEIG, MSC-ZERTIFIZIERT

Art.-Nr.: 41029672



SCHÖLLER DIRECT
COCKTAIL-SHRIMPS, MSC-ZERTIFIZIERT¹⁾³⁾

Art.-Nr.: 41029763



TRANSFOURMET
WILDLACHSFILET IN PORTIONEN, MSC-ZERTIFIZIERT

Art.-Nr.: 41029591



TRANSFOURMET
HOKIFILET, MSC-ZERTIFIZIERT

Art.-Nr.: 41029782



ROYAL GREENLAND
KABELJAU-LOINS, MSC-ZERTIFIZIERT

Art.-Nr.: 41029890



STERK SEAFOOD
SEELACHSFILET-LOINS, MSC-ZERTIFIZIERT

Art.-Nr.: 41029646



FROSTA
ALASKA-SEELACHS-PORTIONSFILET, PANIERT, MSC-ZERTIFIZIERT

Art.-Nr.: 41029548



TRANSFOURMET ECONOMY
SEELACHSFILET MIT KARTOFFELPANADE, MSC-ZERTIFIZIERT

Art.-Nr.: 41029534

STERK SEAFOOD
ZANDERFILET
170 - 230 g / Stück

Bereits fertig geschuppt
Zanderfilet mit Haut, einzeln entnehmbar.
Ca. 170 - 230 g / Stück
inklusive 10 % Glasur

Art.-Nr.: 41029888
Gesamtfüllmenge VE: 5 kg
Nettofüllmenge VE: 4,5 kg



STERK SEAFOOD
ZANDERFILET
300 - 500 g / Stück

Bereits fertig geschuppt
Zanderfilet mit Haut, einzeln entnehmbar. Ca. 300 - 500 g / Stück
inklusive 10 % Glasur

Art.-Nr.: 41029929
Gesamtfüllmenge VE: 5 kg
Nettofüllmenge VE: 4,5 kg



STERK SEAFOOD
STEINBEISSERFILET

Steinbeisserfilet ohne Haut, roh, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar.
Ca. 160 - 180 g / Stück
inklusive 10 % Glasur

Art.-Nr.: 41029665
Gesamtfüllmenge VE: 5 kg
Nettofüllmenge VE: 4,5 kg



ROYAL GREENLAND
KABELJAU-LOINS,
MSC-ZERTIFIZIERT

Saftige, weiße Rückenfiletstücke
Filetportionen (Loins) vom Kabeljau ohne Haut, roh, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar.
Ca. 160 - 180 g / Stück
inklusive 10 % Glasur

Art.-Nr.: 41029890
Gesamtfüllmenge VE: 5 kg
Nettofüllmenge VE: 4,5 kg



STERK SEAFOOD
SEELACHSFILET-LOINS,
MSC-ZERTIFIZIERT

Rückenfilet ohne Haut, roh, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar.
140 - 160 g / Stück inklusive 10 % Glasur

Art.-Nr.: 41029646
Gesamtfüllmenge VE: 5 kg
Nettofüllmenge VE: 4,5 kg



HAFRO
PANGASIUSFILET,
ASC-ZERTIFIZIERT

Pangasiusfilet ohne Haut, roh, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar.
Ca. 170 - 220 g / Stück
inklusive 20 % Glasur

Art.-Nr.: 41029683
Gesamtfüllmenge VE: 5 kg
Nettofüllmenge VE: 4 kg



TRANSGOURMET
HOKIFILET,
MSC-ZERTIFIZIERT

Naturbelassenes Hoki-Portionsfilet ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar.

Ca. 160 - 180 g / Stück
inklusive 10 % Glasur
Art.-Nr.: 41029782
Gesamtfüllmenge VE: 5 kg
Nettofüllmenge VE: 4,5 kg



GERMAN SEAFROZEN
ROTBARSCHFILET NATUR

Rotbarschfilet ohne Haut, roh, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar.
140 - 160 g / Stück mit 10 % Glasur

Art.-Nr.: 41029735
Gesamtfüllmenge VE: 5 kg
Nettofüllmenge VE: 4,5 kg



STERK SEAFOOD
LACHSFILET

Premiumqualität aus Norwegen
Lachsfilet-Portion enthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln vakuumiert.
Ca. 150 g / Stück, ohne Glasur

Art.-Nr.: 41029533
VE: 5 kg



TRANSGOURMET
WILDLACHSFILET,
MSC-ZERTIFIZIERT

Wildlachsfilet ohne Haut, überwiegend Mittelstücke, roh, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar.
Ca. 140 - 160 g / Stück
inklusive 10 % Glasur

Art.-Nr.: 41029591
Gesamtfüllmenge VE: 5 kg
Nettofüllmenge VE: 4,5 kg



TRANSGOURMET
SCHOLLENDOPPELFILET

Zarte und aromatische Filets.
Schollendoppel-filet, roh, mit weißer Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar.
Ca. 140 - 160 g / Stück
inklusive 10 % Glasur

Art.-Nr.: 41029778
Gesamtfüllmenge VE: 5 kg
Nettofüllmenge VE: 4,5 kg



TIPP

Lachsfilet (Art.-Nr. 41029533, siehe oben) und Broccoli-Röschen (Art.-Nr. 41029695, siehe Seite 20)

Rezeptideen und Inszenierungen auf www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezepte



PICKENPACK
BACKFISCHFILET IM BACKTEIG, MSC-ZERTIFIZIERT

Alaska-Seelachsfilet in würzigem Backteig, aus Blöcken geschnitten, vorgebraten, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar.
80 Stück à 75 g

Art.-Nr.: 41029672
VE: 6 kg

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 20 Min. goldgelb backen.
 Tiefgefroren unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Min. knusprig braten.

SCHÖLLER DIRECT
KNUSPERFILET MIT NUTRI-PANADE¹⁾

Besonders knusprige Panade
Zarte Weißfischfiletstücke in natürlicher Filetform, mit einer knusprigen Panade umhüllt, vorgebacken, praktisch grätenfrei.
Ca. 52 Stück à ca. 100 g

Art.-Nr.: 41029541
VE: 5,2 kg

Bei 200°C ca. 12-15 Min. backen.
 Bei 200°C ca. 12-15 Min. braten.



TRANSGOURMET ECONOMY
ALASKA-SEELACHS-FILET DELIGHT, MSC-ZERTIFIZIERT

Alaska-Seelachsfilet ohne Haut, Unterseite mit Mehlpanade, Oberseite mit Ölgarnierung und Petersiliestückchen, vorfrittiert.
Ca. 39 Stück à ca. 130 g

Art.-Nr.: 41029620
VE: 5 kg

Bei 200°C ca. 16-20 Min. backen.
 Ca. 8-10 Min. braten.
 Bei 180°C ca. 18-20 Min. erhitzen.
 Bei 170°C ca. 6-8 Min. frittieren.



TRANSGOURMET ECONOMY
PANGASIUS-FILET DELIGHT, ASC-ZERTIFIZIERT

Zartes Pangasiusfilet ohne Haut, Unterseite mit Mehlpanade, Oberseite mit Ölgarnierung, vorfrittiert, praktisch grätenfrei.
Ca. 37-47 Stück à ca. 120 g

Art.-Nr.: 41029521
VE: 5 kg

Bei 200°C ca. 16-20 Min. erhitzen.
 Ca. 8-10 Min. braten.
 Bei 180°C ca. 20 Min. erhitzen.
 Bei 170°C ca. 6-8 Min. frittieren.



TRANSGOURMET ECONOMY
PANGASIUS GRATINO, ASC-ZERTIFIZIERT

Mit aromatischem Topping
Paniertes Pangasiusfilet mit einem Topping aus würzigem Käse und Tomaten, vorfrittiert, praktisch grätenfrei.
Ca. 33 Stück à ca. 150 g

Art.-Nr.: 41029759
VE: 5 kg

Bei 180°C ca. 17-22 Min. backen.
 Bei 180°C ca. 15 Min. erhitzen.



TRANSGOURMET ECONOMY
SEELACHSFILET MIT KARTOFFEL-PANADE, MSC-ZERTIFIZIERT

Besonders knusprige Kartoffelpanade
Zartes Naturfilet vom Seelachs in Kartoffelpanade, vorfrittiert praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar.
Ca. 34-42 Stück à ca. 130 g

Art.-Nr.: 41029534
VE: 5 kg

Bei 220°C ca. 18-23 Min. erhitzen.
 Ca. 8-12 Min. von jeder Seite in heißem Fett braten.
 Bei 200°C ca. 15-20 Min. erhitzen.



FROSTA
ALASKA-SEELACHS-PORTIONSFILET PANIERT, MSC-ZERTIFIZIERT

In Filetform aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, vorgebraten, für Kombidämpfer geeignet, einzeln entnehmbar.
30 Stück à 150 g

Art.-Nr.: 41029548
VE: 4,5 kg

Ca. 8-10 Min. in ausreichend Fett braten.
 Bei 225°C ca. 12-14 Min. backen.
 Bei 175°C ca. 5 Min. frittieren.



TRANSGOURMET QUALITY
FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchte-Cocktail aus Tintenfisch-tuben, Tintenfischtentakeln, Muschelfleisch und Garnelen, gekocht, mit 20% Glasur, einzeln entnehmbar

Art.-Nr.: 41029582

Gesamtfüllmenge VE: 1 kg
Nettofüllmenge VE: 800 g
Gesamtfüllmenge UK: 10 x 1 kg
Nettofüllmenge UK: 10 x 800 g



SCHÖLLER DIRECT
CALAMARES À LA ROMANA IM BACKTEIG¹⁾

Aus zartem Tintenfisch mit würziger Panade
Tintenfischringe in Backteig. Fischanteil ca. 50%, vorgebraten, freirollend, einzeln entnehmbar. 4 x 1 kg

Art.-Nr.: 41029514
VE: 4 kg

Tiefgefroren bei 180°C ca. 3-4 Min. frittieren.



SCHÖLLER DIRECT
COCKTAIL-SHRIMPS, MSC-ZERTIFIZIERT^{1) 3)}

Ideal für Salate und Feinkost-Cocktails - nur auftauen
Gekochte und geschälte Garnelen, freirollend.
Größe 90 / 200 St. / lb. inkl. 20% Glasur

Art.-Nr.: 41029763

Gesamtfüllmenge VE: 1 kg
Nettofüllmenge VE: 800 g
Gesamtfüllmenge UK: 10 x 1 kg
Nettofüllmenge UK: 10 x 800 g

Unter laufendem Wasser auftauen lassen.



SCHÖLLER DIRECT
ROASTBEEF URUGUAY

Top-Qualität aus Uruguay.
Roastbeef mit natürlicher Fettabdeckung, vorgereift, sauber zugeschnitten, ohne Bauch- und Rückenkette, einzeln vakuumiert.
Ca. 3,5 kg/Stück

Art.-Nr.: 41029643
VE: ca. 10-15 kg
UK: 11 x ca. 10-15 kg



SCHÖLLER DIRECT
RINDERFILET

Top-Qualität aus Uruguay.
Kräftig rotes Rinderfilet mit Kopf ohne Kette, sauber pariert, einzeln vakuumiert.
Ca. 1,5 kg/Stück

Art.-Nr.: 41029732
VE: ca. 10-15 kg
UK: 14 x ca. 10-15 kg



DANISH CROWN
DÄNISCHER SCHWEINEKAMM PREMIUM

Schweinenacken ohne Knochen, Premiumschnitt, sauber auf 5 Rippen zugeschnitten, einzeln vakuumiert.
Ca. 2,2-2,4 kg/Stück

Art.-Nr.: 41029687
VE: ca. 16 kg
UK: 16 x ca. 16 kg



DANISH CROWN
SCHWEINEFILET EU

Schweinefilet mit Kopf und Kette, sauber zugeschnitten, einzeln vakuumiert.
Ca. 500g/Stück

Art.-Nr.: 41029705
VE: ca. 5 kg



SCHÖLLER DIRECT
SCHWEINELACHSE

Top-Qualität aus Deutschland.
Schweinelachse ohne Kette, einzeln vakuumiert.
Ca. 3,3 kg/Stück

Art.-Nr.: 41029606
VE: ca. 12-15 kg
UK: 13 x ca. 12-15 kg



CORDTS FLEISCH
NEUSEELÄNDISCHE HIRSCHKEULE 4ER-SCHNITT

Aus Oberschale, Unterschale, Nuss und Hüfte, ohne Knochen, mit Silberhaut, sauber zugeschnitten, vakuumiert.
2 Sets à 4-5 kg

Art.-Nr.: 41029773
VE: ca. 8-10 kg
UK: 11 x ca. 8-10 kg



AGER
HIRSCHEDELGULASCH EU

Aus Schulter, ohne Wade, roh, in Würfel von 30 mm handgeschnitten, vakuumverpackt.
4 x 2,5 kg

Art.-Nr.: 41029612
VE: 10 kg



WILMS
FRANZÖSISCHE ENTENBRUST „BARBARIE“

Männliche Flugentenbrust, mit Haut, ohne Knochen, roh, paarweise vakuumiert.
Ca. 300-400g/Stück

Art.-Nr.: 41029611
VE: ca. 5 kg



FEINE LANDKÜCHE
HÄHNCHENBRUSTFILET NATUR

Zarte, saftige Filets
Hähnchenbrustfilet, roh, flüssig gewürzt, einzeln entnehmbar.
Ca. 160g/Stück

Art.-Nr.: 41029784
VE: 3 kg

Bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. von jeder Seite braten.



TRANSFOURMET
PUTENBRUST NATUR

Putenbrust vom Hahn, HKL A, ohne Haut und Knochen, einzeln vakuumiert.
Ca. 2-3 kg/Stück

Art.-Nr.: 41029673
VE: ca. 10-15 kg
UK: 10 x ca. 10-15 kg



GOLDEN DUCK
HALBE ENTE

Halbe gebratene Ente mit Haut, ohne Knochen. Zwei halbe Enten in einem Beutel vakuumiert.
16 Beutel à 2 Stück à 300-350g

Art.-Nr.: 41029932
VE: 10 kg

Bei ca. 190°C ca. 2 Min. frittieren.



FEINE LANDKÜCHE
HÄHNCHENSCHENKEL

Hähnchenschenkel ohne Rückenstück, einzeln entnehmbar. Herkunft: Deutschland.

Art.-Nr.: 41029783
VE: 10 kg

Bei ca. 200°C ca. 30 Min. backen. Ca. 30 Min. mit wenig Fett knusprig braten. Bei ca. 180°C ca. 25 Min. frittieren.



SCHÖLLER DIRECT
HÄHNCHEN GRILLFERTIG

Ohne Hals und Innereien, grillfertig. Im Polybeutel. Herkunft: Holland.
10 Stück à 1.100g

Art.-Nr.: 41029547
VE: 11 kg

Bei ca. 180°C ca. 45 Min. backen. Bei ca. 180°C ca. 25 Min. frittieren.



VOSSKO
HÄHNCHENBRUST IN STREIFEN

Fertig gegart, einzeln entnehmbar
Hähnchenbrustfilet in Streifen von ca. 90 x 10 x 15 mm geschnitten, gewürzt, gebraten, einzeln entnehmbar.

Art.-Nr.: 41029737
VE: 3 kg

Bei 700 Watt ca. 5-6 Min. erwärmen. Ca. 4-6 Min. braten.



FVZ
PUTENSCHNITZEL

Gebraten aus der Putenbrust, gewürzt, mit einer Spezialpanade umhüllt, einzeln entnehmbar.

Art.-Nr.: 41029662
VE: Ca. 30 Stück à ca. 120g, 3,6 kg

Art.-Nr.: 41029531
VE: Ca. 25 Stück à ca. 160g, 4 kg

Bei 500 Watt ca. 4 Min. erwärmen. Bei ca. 180°C (ohne Dampf) ca. 10 Min. erhitzen. Bei 170°C ca. 4 Min. frittieren.



FEINE LANDKÜCHE
HÄHNCHEN CORDON BLEU¹⁾²⁾

Zartes Hähnchenbrustfilet, paniert, flüssig gewürzt, gefüllt mit Käse und Putenformfleischschinken, umhüllt mit einer knusprigen Panade.

Art.-Nr.: 41029780
VE: 3 kg

Bei mittlerer Hitze jede Seite ca. 12-15 Min. braten. Bei ca. 165°C ca. 10-12 Min. frittieren.



FVZ
SCHWEINESCHNITZEL

Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs geschnitten, küchenfertig zubereitet, flüssig gewürzt, paniert.

- Art.-Nr.: 41029742
VE: 6,4 kg 40 Stück á 160g
- Art.-Nr.: 41029651
VE: 7,2 kg 40 Stück á 180g
- Art.-Nr.: 41029621
VE: 7,5 kg 30 Stück á 250g

Tiefgefroren bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. von jeder Seite braten.

 Bei 170°C ca. 4 Min. frittieren.



SALOMON
MINI-SCHNITZEL

Mini-Schnitzel aus dem frischen Schweinerücken geschnitten, flüssig gewürzt, in einer fein-würzigen Panade, gebraten.
Ca. 25 g/Stück, 6 x 1 kg

- Art.-Nr.: 41029517
VE: 6 kg

Bei 180°C ca. 8-10 Min. backen.

 Ca. 7-8 Min. bei mittlerer Hitze braten.

 Bei 200°C ca. 7-8 Min. backen.

 Bei 175°C ca. 2,5 Min. frittieren.



FVZ
SCHWEINELACHS-SCHNITZEL

Fix und fertig gegart
Schweinelachsschnitzel aus küchenfertig zubereiteten Schweinelachsen geschnitten, paniert, tiefgefroren, fertig gegart.
80 Stück x 80 g

- Art.-Nr.: 41029647
VE: 6,4 kg

Bei 170°C ca. 4 Min. frittieren.



FVZ
SCHWEINESCHNITZEL GEBRATEN

Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs geschnitten, küchenfertig zubereitet, flüssig gewürzt, paniert, gebraten.
40 Stück á ca. 160 g
Art.-Nr.: 41029603
VE: 6,4 kg

Bei 180°C ca. 10 Min. backen.

 Bei 500 Watt ca. 4 Min. erwärmen.

 Bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. braten.

 Bei 170°C ca. 3 Min. frittieren.



TRANSGOURMET QUALITY
MEISTERFRIKADELLE RIND

Gebraten, aus reinem Rindfleisch, mit Zwiebeln, würzig im Geschmack, einzeln entnehmbar. Unterverpackt in 2 Beutel á 20 Stück á 125 g.

- Art.-Nr.: 41029656
VE: 5 kg

Bei 160°C ca. 25-28 Min. backen.

 Bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. braten.

 Bei 160°C und 30% Feuchte ca. 26-28 Min. garen.



TRANSGOURMET QUALITY
NÜRNBERGER ROSTBRATWURST³⁾

Nürnberger Rostbratwurst in Spitzenqualität, mild-würzig im Geschmack, im Natursaitling, aromaschutzverpackt.
Ca. 21,5 g/Stück, 2 x 2,15 kg

- Art.-Nr.: 41029772
VE: 4,3 kg

Tiefgefroren mit wenig Fett bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten.



FVZ
SPARE RIBS BBQ

Fix und fertig mariniert und gebraten
Schweine-Kotelettrippchen, nach Barbecue Art mariniert und auf den Punkt genau fertig gebraten, saftig und dickfleischig, einzeln entnehmbar.

- Art.-Nr.: 41029561
VE: 6 kg

Bei 500 Watt ca. 8 Min. erhitzen.

 Bei 180°C ca. 13 Min. erhitzen.



SALOMON
BUFFALO CHIK'N WINGS „EXTRA HOT“

Extrascharf
Saftige Hähnchenflügel, geteilt, würzig-scharf mariniert, gegart.
Ca. 15-55g/Stück, 4 x 2,5 kg

- Art.-Nr.: 41029566
VE: 10 kg

Bei ca. 220°C ca. 15 Min. backen.

 Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 12 Min. braten.

 Bei 175°C ca. 3,5-4 Min. frittieren.



TRANSGOURMET QUALITY
CHICKEN WINGS „BBQ“

Mit aromatischem Rauchgeschmack
Halbierte Hähnchenflügel in einer herzhaften Barbecue-Sauce mariniert, gegart.
Ca. 20-80g/Stück, 4 x 2,5 kg

- Art.-Nr.: 41029512
VE: 10 kg

Bei 180°C ca. 18-22 Min. backen.



FEINE LANDKÜCHE
CHICKEN-CHIPS

Saftig-zarte Hähnchenbrustfiletstücke, paniert, roh, mit 8% Flüssigwürzung.
Ca. 25g/Stück

- Art.-Nr.: 41029853
VE: 3 kg

Bei mittlerer Hitze 8-10 Min. braten.

 Bei 165°C ca. 4-6 Min. frittieren.



FEINE LANDKÜCHE
CHICKEN CROSSIES

Kombidämpfergeeignet!
Saftige Hähnchenbrustfiletstücke, flüssig gewürzt, küchenfertig zubereitet, paniert, anfrittiert.
Ca. 25g/Stück

- Art.-Nr.: 41029785
VE: 3 kg

Bei ca. 200°C Heißluft ca. 15-20 Min. backen.

 Bei mittlerer Hitze 4-5 Min. je Seite braten.

 Bei 180°C ca. 4-6 Min. frittieren.



FOODWORKS
PREMIUM CHICKEN-NUGGETS

Zerkleinerte Hähnchenbrust-Stückchen, ummantelt mit einem goldgelben, würzigen Backteig, frittiert.
12 x 1 kg, ca. 22g/Stück

- Art.-Nr.: 41029558
VE: 12 kg

Bei 175°C ca. 3 Min. frittieren, zwischen durch schütteln.



TRANSGOURMET ECONOMY
PARTY-FRIKADELLE

Natürliche, hausgemachte Optik
Mini-Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch, mit Zwiebeln, herzhaft gewürzt, fix und fertig gebraten.
Ca. 25g/Stück, 2 x 2,5 kg

- Art.-Nr.: 41029522
VE: 5 kg

Bei ca. 160°C ca. 14 Min. erhitzen.

 Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 12 Min. braten.

 Mit ca. 30% Feuchtigkeit bei 160°C ca. 14 Minuten erhitzen.



TRANSGOURMET QUALITY
PARTY-BIFTEKI RIND

Geformtes Rindfleisch z. T. fein zerkleinert, mit Salzlakenkäse, roten Paprikawürfeln und Zwiebeln, würzig im Geschmack, gebraten, tiefgefroren.
200 x 25g, 2 x 2,5 kg

- Art.-Nr.: 41029626
VE: 5 kg

Bei 160°C ca. 17-20 Min. backen.

 Bei mittlerer Hitze mit etwas Öl unter mehrmaligem Wenden 13-15 Min. braten.

 Bei 160°C und 30% Feuchte ca. 17-20 Min. garen.



SCHÖLLER DIRECT
MINI-BRIOCHE VARIATIONEN 3-FACH SORTIERT¹⁾²⁾³⁾⁵⁾

Fertig gebacken und belegt - nur noch auftauen!
Französische Kleinigkeit in drei Varianten: geräucherter Lachs mit Dill und Zitrone, Frischkäse mit getrockneten Tomaten, Lachs-schenken mit einer Senf-Schnittlauch-Note.
Ca. 72 Stück á ca. 32 g
Art.-Nr.: 41029526
VE: 2,3 kg

Bei Raumtemperatur ca. 90 Min. auftauen.



POMMES FRITES 9 mm

Normalschnitt, 9 mm, vorgebacken, unterverpackt.



TRANSGOURMET QUALITY
Art.-Nr.: 41029510*, VE: 10 kg

Bei ca. 175°C ca. 3-4 Min. goldgelb frittieren.

MCCAIN
Art.-Nr.: 41029640, VE: 12,5 kg

Bei ca. 175°C ca. 3-4 Min. goldgelb frittieren.



POMMES FRITES 6 mm

Feinschnitt, 6 mm, vorgebacken, unterverpackt.



TRANSGOURMET QUALITY
Art.-Nr.: 41029630*, VE: 10 kg

Bei ca. 175°C ca. 3-4 Min. goldgelb frittieren.

MCCAIN
Art.-Nr.: 41029697, VE: 12,5 kg

Bei ca. 175°C ca. 3-4 Min. goldgelb frittieren.



TRANSGOURMET QUALITY
POMMES CRINKLE

Wellenschnitt, vorgebacken.
4 x 2,5 kg



Art.-Nr.: 41029883
VE: 10 kg

Bei ca. 170°C ca. 3-4 Min. goldgelb frittieren.



TRANSGOURMET QUALITY
STEAKHOUSE FRIES

20 x 10 mm, Jumbo Frites im Grobschnitt.
4 x 2,5 kg



Art.-Nr.: 41029774
VE: 10 kg

Bei 175°C ca. 3-6 Min. frittieren.



TRANSGOURMET QUALITY
SWEET POTATO FRIES

Streifen aus Süßkartoffeln, gewürzt, 11 mm, vorfrittiert.
4 x 2,5 kg



Art.-Nr.: 41029908
VE: 10 kg

Bei 220°C ca. 15-20 Min. backen. Zwischendurch wenden.

Bei 175°C ca. 3-5 Min. frittieren.



SCHNEEFROST
MINI-RÖSTI-STICKS

Besonders knuspriges Backergebnis auch im Backofen.

Knusprige Mini-Rösti-Sticks aus geraspelten Qualitätskartoffeln, fein gewürzt, vorgebacken, einzeln entnehmbar.
Ca. 10 g/Stück, 5 x 1 kg



Art.-Nr.: 41029713
VE: 5 kg

Tiefgefroren im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Min. (Umluft) oder bei 210°C ca. 12 Min. (Ober-/Unterhitze) backen.

Bei ca. 190°C ca. 8-10 Min. backen.

Tiefgefroren bei 175°C ca. 2-2,5 Min. frittieren.



TRANSGOURMET QUALITY
COUNTRY STEAK WEDGES

Herzhaft im Geschmack.

Kartoffelspalten mit Schale, aus goldgelben Qualitätskartoffeln geschnitten, mit einer fein abgestimmten Gewürzmischung abgeschmeckt, vorfrittiert, freirollend.
4 x 2,5 kg



Art.-Nr.: 41029557
VE: 10 kg

Bei ca. 200°C ca. 25 Min. backen. Zwischendurch wenden.
Bei 170-175°C ca. 3-4 Min. frittieren.



TRANSGOURMET QUALITY
BRATKARTOFFELN

Bratkartoffeln, vorfrittiert, tiefgefroren.
4 x 2,5 kg



Art.-Nr.: 41029739
VE: 10 kg

Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Min. braten.
Bei ca. 170-175°C ca. 4-5 Min. frittieren.



TRANSGOURMET QUALITY
KARTOFFEL-KROKETTEN PANIERT

Kartoffelspezialität aus frisch gemustern goldgelben Qualitätskartoffeln, fein gewürzt, mit einer knusprigen Panade umhüllt, freirollend.



Art.-Nr.: 41029599
VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg

Bei 175°C 1 Min. frittieren. Den Korbbeinsatz herausheben und das Fett wieder erhitzen lassen. Danach nochmals 2-3 Min. frittieren.



TRANSGOURMET QUALITY
HERZOGINKARTOFFELN

Kartoffelspezialität aus gespritztem Kartoffelpüree, vorgebacken, freirollend



Art.-Nr.: 41029693
VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg

Bei ca. 180°C ca. 12-15 Min. goldgelb backen.
Bei ca. 175°C ca. 4 Min. goldgelb frittieren.



TRANSGOURMET QUALITY
RÖSTI-TALER

Natürliche, hausgemachte Optik.

Kartoffelspezialität aus rohen Qualitätskartoffeln in klarer Rasselstruktur, fein gewürzt, vorgebacken, einzeln entnehmbar.
Ca. 60 Stück à ca. 40 g



Art.-Nr.: 41029740
VE: 2,5 kg

Bei 220°C ca. 13 Min. backen.

bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Min. braten.

Bei 175°C ca. 3-4 Min. frittieren.



TRANSGOURMET QUALITY
KARTOFFELTASCHEN „FRISCHKÄSE-KRÄUTER“

Pikante Kräuter-Frischkäse-Füllung.

Knuspriger Mantel aus feinen Kartoffelraspeln mit einer würzigen Füllung aus Kräuter-Frischkäse, vorgebacken, einzeln entnehmbar.
Ca. 33 Stück à ca. 75 g



Art.-Nr.: 41029767
VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg

Bei ca. 190°C ca. 14 Min. backen.

Bei ca. 160°C ca. 7-8 Min. frittieren.



TRANSFOURMET QUALITY

GNOCCHI

Original aus Italien

Kleine kochfeste Kartoffelklößchen in ovaler Form. 2 x 2,5 kg

Art.-Nr.: 41029719

VE: 5 kg

In kochendes Salzwasser geben und leicht kochend ca. 2 Min. garen.



TRANSFOURMET QUALITY

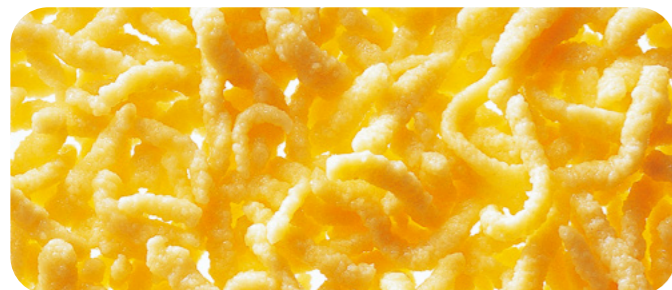
SCHUPFNUDELN

Vorgekochte Kartoffelnudeln, leicht würzig im Geschmack, lose gefrosten, vorgegart. 2 x 2,5 kg

Art.-Nr.: 41029636

VE: 5 kg

Bei mittlerer Hitze ca. 5-7 Min. braten, dabei mehrmals wenden.
Bei ca. 95°C ca. 10 Min. dämpfen.
Im leicht gesalzenen Wasser ca. 3-4 Min. ziehen lassen.



TRANSFOURMET QUALITY

EIERSPÄTZLE

Vorgekochte Eierspätzle aus Hartweizengrieß und Eiern aus Bodenhaltung. 2 x 2,5 kg

Art.-Nr.: 41029595

VE: 5 kg

In einer Pfanne mit reichlich Butter ca. 5-7 Min. braten.
Bei ca. 95°C ca. 8 Min. dämpfen.
In kochendes Salzwasser geben und ca. 3-7 Min. ziehen lassen.



SCHNEEFROST

KARTOFFELGRATIN 50x120 g

Sahniges Gourmet-Gratin aus herzhaften Qualitätskartoffeln, Sauerrahm und Sahne, mit Käse überbacken. Ca. 50 Stück à ca. 120 g

Art.-Nr.: 41029629

VE: 6 kg

Bei 200°C ca. 22 Min. backen.

TIPP

Eierspätzle (Art.-Nr. 41029595, siehe oben) als perfekte Beilage zu Hirschedelgulasch (Art.-Nr. 41029612, siehe Seite 10)

Rezeptideen und Inszenierungen auf www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezepte



BÜRGER

MAULTASCHEN VEGAN

Vegane Teigtaschen mit einer Blattspinat-Lauch-Zwiebel-Füllung, gegart.

60 Stück à ca. 50g, 3 x 1 kg

Art.-Nr.: 41029751

VE: 3 kg

2 kg (2 Beutel) Maultaschen pro Blech im Dampf 10-15 Min. garen.
In kochende Brühe oder Salzwasser einlegen und ca. 6-8 Min. bei mittlerer Hitze ziehen lassen.



ALPENHAIN

BACK-CAMEMBERT PANIERT

Camembert (45% Fett i. Tr.) in einer knusprigen Panade, beim optimalen Reifepunkt eingefroren, vorgebacken.

24 Stück à ca. 75g

Art.-Nr.: 41029728

VE: 1,8 kg

Bei ca. 180°C ca. 16-20 Min. backen.
Aufgetaut bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Min. je Seite braten.
Bei 150°C ca. 6-8 Min. frittieren.



HILCONA

CANNELLONI RIND

Teigwaren mit einer Füllung aus Rindfleisch und Tomaten.

1 x 5 kg

Art.-Nr.: 41029754

VE: 5 kg

In gefetteter Gratin- oder Gastronorm-Schale mit Sauce und Käse bedecken, Butterflocken daraufgeben und bei 180°C ca. 20-25 Min. backen.



HILCONA

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

Teigwaren mit einer Füllung aus Ricotta und Spinat.

1 x 5 kg

Art.-Nr.: 41029509

VE: 5 kg

In gefetteter Gratin- oder Gastronorm-Schale mit Sauce und Käse bedecken, Butterflocken daraufgeben und bei 180°C ca. 20-25 Min. backen.



BÜRGER

LASAGNE „MEDITERRANE ART“

Gemüselasagne mit einer mediterranen Füllung aus Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und Paprika, mit feinen italienischen Kräutern abgeschmeckt und mit Mozzarella und italienischem Hartkäse überbacken.

24 Stück à ca. 350 g

Art.-Nr.: 41029613

VE: 24 Stück

Bei ca. 150°C - 160°C ca. 50-60 Minuten backen.



HILCONA

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

Teigringe mit einer Füllung aus Ricotta und Spinat.

2 x 2 kg

Art.-Nr.: 41029679

VE: 4 kg

Beutelinhalt in GN-Schale mit wenig Fett im vorgeheizten Kombidämpfer bei 95°C ca. 8 Min. dämpfen lassen.
Tiefgefrorene Teigwaren in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 3-4 Min. ziehen lassen.



TRANSFOOD QUALITY

BOHNEN IM SPECKMANTEL

Individuell zu portionieren

Gekochte grüne Bohnen, mit geräucherter Bauchspeck umhüllt. Hochwertige Beilage zu herzhaften Fleischgerichten. Ca. 100 Stück à ca. 25g

Art.-Nr.: 41029587

VE: 2,5 kg

Bei 160°C ca. 15 Min. erhitzen. Tipp: zeitweise abdecken.



DALOON

MINI-FRÜHLINGSROLLEN

Für Backofen und Fritteuse geeignet

Vegane Mini-Frühlingsrollen mit einer pikant-würzigen Gemüsefüllung, nach original chinesischer Rezeptur. Ca. 288 Stück à ca. 20 g

Art.-Nr.: 41029720

VE: 5,76 kg

Bei ca. 225°C ca. 10 Min. backen. Bei 180°C ca. 4 Min. frittieren.



TRANSFOOD QUALITY

GEMÜSESTRUDEL

Herzhafte Alternative zu Fleischprodukten

Herzhafter Gemüsestrudel aus gezogenem Strudelteig mit Kohlrabi, Karotten, Mais und Brokkoli. Bereits vortioniert. 7 Strudel à 7 Stück pro Strudel à ca. 150 g

Art.-Nr.: 41029930

VE: 7,35 kg

Bei 190-200°C ca. 20-25 Min. erhitzen. Bei 600 Watt ca. 5-6 Min. erwärmen. Bei 170-180°C ca. 20-25 Min. erhitzen.



TRANSFOOD QUALITY

SPINAT-RICOTTA-KNÖDEL

Handwerkliche Optik - wie selbst gemacht.

Herzhafter Knödel aus Semmelteig und gehacktem Spinat, mit einem saftigen, weißen Kern aus Ricotta, vorgegart. Ca. 100 Stück à ca. 60g

Art.-Nr.: 41029627

VE: 6 kg

Bei 130°C ca. 10-12 Min. garen. Ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze in leicht gesalzener Wasser garen. Danach 10 Min. ziehen lassen.



BESTCON

FALAFEL-KICHERERBSEN-BÄLLCHEN

Vegetarische, orientalische Spezialität, pikant gewürzt und mit exotischer Note, vorgebraten, einzeln entnehmbar. Ca. 266 Stück à ca. 15g

Art.-Nr.: 41029505

VE: 4 kg

Bei 750 Watt ca. 2 Min. erwärmen. Bei 225°C ca. 12-15 Min. backen. Bei 180°C ca. 3-4 Min. frittieren.



EUROFOOD CONRAD

ZUCCHINI-HÄLFTE MIT RATATOUILLE-FÜLLUNG

Zucchini-Hälfte gefüllt mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen, Paprika und Mozzarella. Ca. 30 Stück à ca. 165g.

Art.-Nr.: 41029781

VE: 5 kg

Bei 160°C ca. 30 Min. erhitzen.



SCHÖLLER DIRECT

GRILLGEMÜSE FIX & FERTIG

Mediterrane Gemüseemischung.

Mediterrane Mischung aus Gemüsepaprika, Zuckerschoten, Zucchinischnitten und Auberginestückchen, mit einer gewürzten Sauce ummantelt, freiliegend.

Art.-Nr.: 41029685

VE: 2 kg UK: 5 x 2 kg

Bei 600 Watt ca. 6-8 Min. garen. Bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Min. unter Rühren garen. Bei ca. 160-170°C ca. 10-12 Min. garen.



SCHÖLLER DIRECT

RATATOUILLE FIX & FERTIG

Der vegetarische Klassiker für die Speisekarte

Mediterrane Gemüseemischung, abgeschmeckt mit nativem Olivenöl und Kräutern, verfeinert mit Honig, mit einer fruchtig-würzigen Sauce ummantelt, freiliegend.

Art.-Nr.: 41029722

VE: 2 kg UK: 5 x 2 kg

Bei 600 Watt ca. 6-8 Min. garen. Bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Min. unter Rühren garen. Bei ca. 160-170°C ca. 10-12 Min. garen.



SCHÖLLER DIRECT

GEMÜSEMISCHUNG ASIA STYLE

Ideal geeignet für Wokgerichte.

Mischung aus fernöstlichen Gemüsesorten, wie Mungobohnenkeimlingen, Bambusstreifen, Zuckerschoten, Chinamorcheln und Wasserkastanien, blanchiert, freiliegend.

Art.-Nr.: 41029523

VE: 2,5 kg UK: 4 x 2,5 kg

Bei 600 Watt ca. 6-8 Min. garen. Bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Min. unter Rühren garen. Bei ca. 160-170°C ca. 10-12 Min. garen.



SCHÖLLER DIRECT

ZUCCHINIPFANNE „TOSKANA“ FIX & FERTIG

Gemüseemischung aus grüner und gelber Zucchini, Paprika, Cherry-Tomaten, getrockneten Tomaten und Pinienkernen, mit einer mediterranen Sauce ummantelt, freiliegend.

Art.-Nr.: 41029748

VE: 2 kg UK: 5 x 2 kg

Bei 600 Watt ca. 6-8 Min. garen. Bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Min. unter Rühren garen. Bei ca. 160-170°C ca. 10-12 Min. garen.



FROSTA

BOHNEN-PFANNENGEMÜSE

Herzhafter Mischung aus Prinzessbohnen, Wachsbohnen und Kidneybohnen, verfeinert mit Butter und Kräutern.

Art.-Nr.: 41029682

VE: 1,5 kg UK: 6 x 1,5 kg

Bei 1.800 Watt ca. 3 Min. garen. Bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. unter Rühren garen. Bei ca. 160°C ca. 10 Min. garen.



SCHÖLLER DIRECT

KAISERGEMÜSE

Eine vielseitige Gemüseemischung aus Karottenscheiben, Blumenkohl-Röschen und Broccoli-Röschen, blanchiert, freiliegend.

Art.-Nr.: 41029709

VE: 2,5 kg UK: 4 x 2,5 kg



TRANSFOOD QUALITY

LEIPZIGER ALLERLEI

Mit edlen Pariser Karotten.

Eine klassische Gemüseemischung aus grünen Erbsen, Pariser Karotten und zarten Spargelstücken, mit leichtem Biss, blanchiert, lose rollend.

Art.-Nr.: 41029692

VE: 2,5 kg UK: 4 x 2,5 kg



TRANSGOURMET QUALITY

JUNGE ERBSEN SEHR FEIN

Sehr feine junge Erbsen in Spitzenqualität, süßlich im Geschmack und zart in der Konsistenz, Ø 7,5–8,2 mm, blanchiert, freierollend.

Art.-Nr.: 41029850

VE: 2,5 kg UK: 4 x 2,5 kg



TRANSGOURMET QUALITY

BLATTSPINAT PORTIONIERT**Individuell zu portionieren**

Spitzenqualität aus ganzen Spinatblättern, in Portionen à ca. 30 g tiefgefroren, blanchiert, lose rollend.

Art.-Nr.: 41029616

VE: 2,5 kg UK: 4 x 2,5 kg



TRANSGOURMET QUALITY

BOHNEN FEIN**Ausgesuchte Qualität.**

Sehr feine, besonders zarte Bohnen ohne Bast und Faden, freierollend.

Art.-Nr.: 41029601

VE: 2,5 kg UK: 4 x 2,5 kg



ZUMDIECK

ZUCKERERBSENSCHOTEN

Junge Kaiserschoten, freierollend, blanchiert.

Art.-Nr.: 41029532

VE: 2,5 kg UK: 4 x 2,5 kg



SCHÖLLER DIRECT

BROCCOLI-RÖSCHEN

Die Broccoli-Röschen sind intensiv grün und fest geschlossen, Gesamtlänge bis max. 6,5 cm, Ø 40–60 mm, blanchiert, freierollend.

Art.-Nr.: 41029695

VE: 2,5 kg UK: 4 x 2,5 kg



SCHÖLLER DIRECT

ROMANESCO-RÖSCHEN

Feste, geschlossene Röschen mit zart-aromatischem Geschmack und hervorragender Optik, Ø 30–55 mm, blanchiert, freierollend.

Art.-Nr.: 41029539

VE: 2,5 kg UK: 4 x 2,5 kg



TRANSGOURMET QUALITY

ROSENKOHL

Ganze, geschlossene Rosenkohlröschen in Spitzenqualität, Ø 15–30 mm, zart im Biss, blanchiert, lose rollend.

Art.-Nr.: 41029729

VE: 2,5 kg UK: 4 x 2,5 kg



TRANSGOURMET QUALITY

BLUMENKOHL-RÖSCHEN**Geschlossene Röschen.**

Einheitlich weiße bis cremefarbige, feste, geschlossene Röschen, zart im Biss, Spitzenqualität, Ø 20–40 mm, blanchiert, lose rollend.

Art.-Nr.: 41029569

VE: 2,5 kg



TRANSGOURMET QUALITY

STANGENSPIRGEL WEISS**Fertig geschält.**

Zarte Spargelstangen mit weiß-cremefarbenen Köpfen, Länge ca. 17 cm, Ø 16–22 mm, sorgfältig geschält, blanchiert, freierollend. 10 x 1 kg

Art.-Nr.: 41029714

VE: 10 kg



PINGUIN

KAROTTENSCHNITTEN**Besonders attraktive Drei-Farben-Optik.**

Mischung aus mehrfarbigen Karotten-Scheiben, blanchiert, lose rollend.

Art.-Nr.: 41029931

VE: 2,5 kg UK: 4 x 2,5 kg



TRANSGOURMET QUALITY

PAPRIKA IN STREIFEN**Gleichmäßige Sortierung.**

Grüne, gelbe und rote Paprikaschoten in Streifen von 7 mm geschnitten, zart und knackig im Biss, Spitzenqualität, leicht blanchiert, lose rollend.

Art.-Nr.: 41029593

VE: 2,5 kg UK: 4 x 2,5 kg



SCHÖLLER DIRECT

CHAMPIGNONS IN SCHEIBEN

Helle, in Scheiben geschnittene Champignons, sehr aromatisch, freierollend.

Art.-Nr.: 41029659

VE: 2,5 kg UK: 4 x 2,5 kg



ZINDEL

PILZMISCHUNG**Ausgewogene Mischung - vielseitig einsetzbar.**

Ausgewählte Mischung aus Shiitake, Stockschwämmchen, Austernpilze und Champignons, freierollend.

Art.-Nr.: 41029920

VE: 1 kg UK: 5 x 1 kg



ZINDEL

WALDPILZMISCHUNG

Mischung aus Egerlingen, Butterpilzen, Austernpilzen, Edelreiszker, Steinpilzen und Pfifferlingen, freierollend.

Art.-Nr.: 41029921

VE: 1 kg UK: 5 x 1 kg





SCHÖLLER DIRECT
APRIKOSEN 1/2-FRUCHT

Sorgfältig von Hand geerntet
Besonders aromatische Früchte mit gelbem Fruchtfleisch, ohne Stiel, von Hand geerntet, Kalibrierung 40-55 mm, freirollend.

Art.-Nr.: 41029638

VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg



SCHÖLLER DIRECT
ANANAS-STÜCKE

Beste Qualität aus Zentralamerika.
Aromatisch-süße Ananas-Stücke, von Hand geschnitten, ohne Zuckerzusatz, freirollend.

Art.-Nr.: 41029588

VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg



SCHÖLLER DIRECT
MANGO IN WÜRFELN

Optimal für exotische Gerichte.
Sehr aromatische, vollreife Mango-Würfel, ohne Zuckerzusatz, Kalibrierung 20 x 20 mm, freirollend.

Art.-Nr.: 41029711

VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg



SCHÖLLER DIRECT
EXOTISCHER FRUCHTSALAT

Mit sieben verschiedenen Obstsorten.
Exotische Obstmischung aus Honigmelonen-, Wassermelonen- und Netzmelonenbällchen, Ananasstücken, blauen Weintrauben, Mangowürfeln und Pfirsichsegmenten, ohne Zuckerzusatz, freirollend.

Art.-Nr.: 41029677

VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg



SCHÖLLER DIRECT
ZWETSCHGEN 1/2-FRUCHT

Sorgfältig von Hand geschnitten
Handgeschnittene Früchte mit gelbem Fruchtfleisch ohne Stiel, Sorte Stanley, Kalibrierung 30-40 mm, freirollend.

Art.-Nr.: 41029538

VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg



SCHÖLLER DIRECT
WALDHEIDELBEEREN

Aromatischer als Kulturheidelbeeren.
Auserlesene ganze Früchte mit dem natürlich-fruchtigen Aroma der Waldheidelbeere, Kalibrierung 6-11 mm, freirollend.

Art.-Nr.: 41029684

VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg



SCHÖLLER DIRECT
BROMBEEREN

Gleichmäßig reife Früchte, sorgfältig gepflückt und frei von Kelchen, Kalibrierung 15-25 mm, freirollend.

Art.-Nr.: 41029546

VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg



SCHÖLLER DIRECT
BEERENMISCHUNG

Hochwertiges Mischungsverhältnis.
Hochwertige Mischung aus Brombeeren, Himbeeren, Schwarzen und Roten Johannisbeeren, freirollend.

Art.-Nr.: 41029752

VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg

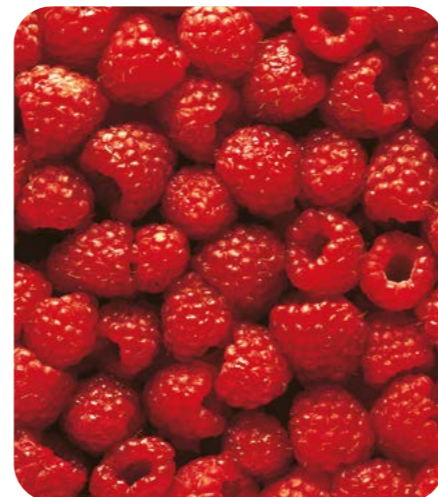


FROSTA
ROTE GRÜTZE „FIX UND FERTIG“

Obstmischung aus Erdbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren, Brombeeren, Roten und Schwarzen Johannisbeeren und Waldheidelbeeren, mit Sauce umhüllt, freirollend, ge-coated, beliebig portionierbar, tiefgefroren.

Art.-Nr.: 41029663

VE: 1,5 kg
UK: 6 x 1,5 kg



SCHÖLLER DIRECT
HIMBEEREN

Beste Qualität - saften kaum aus
Vollaromatische Früchte, schonend gepflückt, ohne Kelche, wenig Wasserverlust, Kalibrierung 17-22 mm, freirollend.

Art.-Nr.: 41029507

VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg



SCHÖLLER DIRECT
SAUERKIRSCHEN

Bereits entsteint.
Entsteinte, vollreife und dunkelfleischige Früchte, ohne Stiel, Kalibrierung 15-25 mm, freirollend.

Art.-Nr.: 41029723

VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg



TRANSGOURMET QUALITY
ERDBEEREN

Gleichmäßige Kalibrierung
Vollreife, aromatische Erdbeeren, ohne Kelche, Kalibrierung 20-30 mm, freirollend.

Art.-Nr.: 41029529

VE: 2,5 kg
UK: 4 x 2,5 kg





PAN
**APFELSTRUDEL-
SCHNITTEN**

Fertig gebackener Apfelstrudel aus frischen Apfelwürfeln und Sultaninen, mit Zucker und Zimt abgerundet und umhüllt von zartem Blätterteig, vortportioniert in 5 Portionen je Strudel, ca. 110 g/Portion. 4 Strudel/VE, ca. 550 g/Strudel



- Bei ca. 180 °C ca. 15 Min. backen.
- Bei 600 Watt ca. 1,5 Min. erwärmen.

Art.-Nr.: 41029886
VE: 2,2 kg



TRANSGOURMET QUALITY
**APFELSTRUDEL
WIENER ART**

Mit gezogenem Strudelteig
Feiner Apfelstrudel aus gezogenem Strudelteig, mit Sultaninen, vortportioniert in 8 Portionen je Strudel, ca. 180 g/Portion. 5 Strudel/VE, ca. 1.440 g/Strudel



- Bei 180 °C Heißluft ca. 25 Min. backen.
- Bei 600 Watt ca. 5 Min. erhitzen.
- Bei ca. 170 °C ca. 15 Min. mit viel Dampf backen.

Art.-Nr.: 41029918
VE: 7,2 kg



TRANSGOURMET QUALITY
**QUARKSTRUDEL
WIENER ART**

Mit gezogenem Strudelteig
Feiner Quarkstrudel aus gezogenem Strudelteig, gefüllt mit Quark und Sultaninen, fertig gebacken und vortportioniert in 8 Portionen je Strudel, ca. 180 g/Portion. 5 Strudel/VE, ca. 1.440 g/Strudel



- Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden antauen lassen. Bei ca. 180 °C Heißluft ca. 25 Min. backen.
- Bei 600 Watt ca. 5 Min. erhitzen.
- Bei ca. 170 °C ca. 15 Min. mit viel Dampf backen.

Art.-Nr.: 41029912
VE: 40 Portionen



TRANSGOURMET QUALITY
**KAISERSCHMARRN
OHNE ROSINEN**

Original aus Österreich.
Goldgelber Kaiserschmarrn, zubereitet mit Eischnee. Gerissene, gebackene Stücke - schmeckt wie hausgemacht. Praktische Unterverpackung. Ohne Rosinen.



- Mit Zugabe von Butter bei ca. 130 °C ca. 15 Min. erwärmen.
- Bei 600 Watt ca. 3 Min. abgedeckt erwärmen, Butter zugeben und im geschlossenen Gefäß kurz ziehen lassen.
- Tiefgekühlt mit Butterzusatz ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze erhitzen.

Art.-Nr.: 41029530
VE: 4,5 kg



WEINBERGMAIER
**KAISERSCHMARRN
OHNE ROSINEN**

Original aus Österreich.
Beidseitig gebackener Kaiserschmarrn, wie handgerissen, mit frischem Eischnee zubereitet. Ohne Rosinen.



- Ca. 25 Min. bei 125 °C (Heißluft) erwärmen.
- Bei 900 Watt ca. 2,5 Min. regenerieren.
- Tiefgekühlt mit Butterzusatz ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze erhitzen.
- Ca. 10 Min. auf Stufe Dampf (40 % Dampf) bei 120 °C erwärmen.

Art.-Nr.: 41029528
VE: 5 kg



TRANSGOURMET QUALITY
**KAISERSCHMARRN
MIT ROSINEN**

Original aus Österreich.
Vorgebackener, in unregelmäßige Stücke gerissener Eierteig mit Rosinen und leichter Vanillete, mit frischem Eischnee zubereitet.



- Mit Zugabe von Butter bei ca. 130 °C ca. 15 Min. erwärmen.
- Bei 600 Watt ca. 3 Min. abgedeckt erwärmen, Butter zugeben und im geschlossenen Gefäß kurz ziehen lassen.
- Tiefgekühlt mit Butterzusatz ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze erhitzen.

Art.-Nr.: 41029551
VE: 4,5 kg



DREISTERN
AMERICAN PANCAKES

Süßer Pfannkuchen, ungefüllt, Durchmesser ca. 9 cm, fertig gebacken. 100 Stück à 50 g



Art.-Nr.: 41029757
VE: 5 kg



TRANSGOURMET QUALITY
**EIERPFANNKUCHEN
„NATUR“ UNGESÜSST**

Von beiden Seiten fertig gebackener Pfannkuchen, ungefüllt, sehr gut geeignet für viele Füllvarianten mit Eis, Früchten oder herzhaft-pikant.



- Pfannkuchen befeuchten und einzeln bei 600 Watt ca. 70 Sek. erwärmen.
- Mit Butterzusatz und etwas Wasser bei geringer Hitze beidseitig erwärmen.
- Bei ca. 90 °C auf Stufe „Kombidampf“ ca. 5 Min. regenerieren.

Art.-Nr.: 41029568
VE: 3 kg



TIPP

Eierpfannkuchen „natur“ (Art.-Nr. 41029568) auch herzhaft mit Lachs, Champignons oder Hähnchenstreifen (Art.-Nr. 41029737, siehe Seite 11) einsetzbar.

Rezeptideen und Inszenierungen auf www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezpte



TRANSGOURMET QUALITY
**MINI-EIERPFANNKUCHEN
„NOUGAT“**

Ideal für Tagungsbuffets!
Von beiden Seiten fertig gebackener Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme, gerollt. Ca. 40 Stück à 40 g



- Bei ca. 160 °C ca. 10-12 Min. erwärmen.
- Bei 600 Watt ca. 1,5-2 Min. abgedeckt erwärmen.
- Bei ca. 120 °C ca. 9-10 Min. erhitzen.

Art.-Nr.: 41029756
VE: 1,6 kg



TRANSGOURMET QUALITY
**MINI-EIERPFANNKUCHEN
„ROTE GRÜTZE“**

Ideal für Tagungsbuffets!
Von beiden Seiten fertig gebackener Pfannkuchen mit einer Rote-Grütze-Füllung, gerollt. Ca. 40 Stück à 40 g



- Bei ca. 160 °C ca. 10-12 Min. erwärmen.
- Bei 600 Watt ca. 1,5-2 Min. abgedeckt erwärmen.
- Bei ca. 120 °C ca. 9-10 Min. erhitzen.

Art.-Nr.: 41029664
VE: 1,6 kg



TRANSGOURMET QUALITY
**EIERPFANNKUCHEN
„HIMBEER-PANNA-COTTA“**

Mit fruchtig-cremiger Füllung!
Von beiden Seiten fertig gebackener Pfannkuchen mit einer Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, gerollt. Ca. 25 Stück à 85 g



- Bei ca. 160 °C ca. 12-14 Min. erwärmen.
- Bei 600 Watt ca. 2-2,5 Min. abgedeckt erwärmen.
- Bei ca. 150 °C ca. 10-12 Min. erhitzen.

Art.-Nr.: 41029776
VE: 25 Stück



TRANSFOURMET QUALITY
TIRAMISU

Nur auftauen und servieren.
Dessert aus lockerer Sahne-Mascarpone-frischkäse-Creme, Kaffeetränke, Biskuit und Kakao, abgefüllt in eine Kunststoffschale mit Deckel. Ohne Gelatine und ohne Alkohol.



Art.-Nr.: 41029923

VE: 1 Stück
UK: 2 x 1 Stück

Bei + 4°C ca. 9 Stunden auf-tauen lassen. Nach dem Auf-tauen bei + 4°C aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.



TRANSFOURMET QUALITY
SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokokern, fertig gebacken.
27 Stück à 110 g



Art.-Nr.: 41029926

VE: 2,97 kg
UK: x 2,97 kg

Bei Zimmertemperatur auftauen lassen, im vorgeheizten Ofen ca. 8-9 Minuten bei 210°C (Heißluft) erwärmen.
Bei 800 Watt ca. 50 Sek. erwärmen.



TRANSFOURMET QUALITY
**MOUSSE AU CHOCOLAT
MIT BELGISCHER
SCHOKOLADE**

Fertige Mousse in Spitzenqualität
Schokoladen-Dessert, handgemacht, mit echt belgischer Schokolade.
750g/1 Schale



Art.-Nr.: 41029544

VE: 1 Stück
UK: 8 x 1 Stück

Nach ca. 3 Std. Auftauzeit servierbereit.



PAN
APFELKÜCHL

Saftige Apfelinge umhüllt von feinem Backteig. Ca. 125 Stück, 5 x 1 kg



Art.-Nr.: 41029852

VE: 5 kg

Bei ca. 180-200°C ca. 8 Min. backen.



TRANSFOURMET QUALITY
**MARILLENFRUCHT-
KNÖDEL GEBRÖSELT**

Lockerer Quark-Kartoffelteig mit Marillenfruchtfüllung, umhüllt mit süßen, gerösteten Bröseln, vorgekocht.
Ca. 100 Stück à ca. 65 g



Art.-Nr.: 41029545

VE: 6,5 kg

Abgedeckt bei ca. 130°C auf der Stufe „Kombidampf“ ca. 15 Min. garen lassen.



TRANSFOURMET QUALITY
**NUSS-NOUGAT-KNÖDEL
GEBRÖSELT**

Quark-Kartoffel-Bällchen mit cremiger Nuss-Nougat-Füllung in einem Mantel aus gerösteten Paniermehlbröseln.
Ca. 100 Stück à ca. 65 g



Art.-Nr.: 41029560

VE: 6,5 kg

Bei 500 Watt ca. 3 Min. abgedeckt erhitzen. Anschließend kurz ziehen lassen.
Bei ca. 130°C auf der Stufe „Kombidampf“ ca. 12-15 Min. erhitzen.



TRANSFOURMET QUALITY
BIRCHER MÜSLI

Auftauen & genießen - fix & fertig zubereitet
Müsli mit saftigen Früchten, einer 4-Korn-Getreidemischung, Sultaninen und gemahlene Haselnüssen sowie einer Joghurt-Sahne-Creme mit angenehm süßer Honignote. 6 x 1 kg



Art.-Nr.: 41029851

VE: 6 kg

Über Nacht im Kühlschrank auftauen.
Bei 600 Watt ca. 2 Min. auftauen.



SCHÖLLER DIRECT
BLUTORANGENSAFT

Frisch gepresst aus Sizilien
Direkt gepresst aus frisch geernteten Blutorange, mit 10% Fruchtfleisch im Tetra-Pack, ohne Zuckerzusatz.
12 x 1 Liter



Art.-Nr.: 41029579

VE: 12 Liter



SCHÖLLER DIRECT
SCHLAGSAHNE

Ideal für Eis, Desserts und Kuchen
Sprühfertig und gezuckert, in der praktischen 1.000 g-Dose (987 ml).
Ergibt ca. 4 Liter aufgeschlagene Sahne.



Art.-Nr.: 41029721

VE: 1 kg
UK: 6 x 1 kg

Vor Gebrauch ca. 2 Tage im Kühlschrank liegend auftauen lassen. Vor dem Servieren kräftig schütteln. Zum Sprühen Dose senkrecht nach unten halten und Sprühkopf drücken.



ICE AGE ICE
EISWÜRFEL

Hohlkegelswürfel aus reinem Trinkwasser, ideal für Cocktails und zum Kühlen.
6 x 2 kg



Art.-Nr.: 41029867

VE: 12 kg



MEGGLE
BUTTER

Aus bester Alpenmilch. Ideal für unsere Backwaren
Lose gefrorene Butterportionen aus bester Alpenmilch gefertigt. Einzeln entnehmbar, portioniert.
5 x 100 Portionen à 10 g



Art.-Nr.: 41029766

VE: 5 kg

Im Kühlschrank ca. 30 Min. auftauen.



ICE AGE ICE
CRUSHED ICE

Crushed Ice aus reinem Trinkwasser, ideal für Cocktails und zum Kühlen.
6 x 2 kg



Art.-Nr.: 41029866

VE: 12 kg

IHRE BESTELL- MÖGLICHKEITEN:

KOSTENFREIE BESTELLSHOTLINE:
0800-101 54 21

E-MAIL-BESTELLUNG:
bestellung@froneri-schoeller.de

BESTELL-FAX:
0911-938 38 38

ONLINE-SHOP:
www.froneri-schoeller.de

ZUVERLÄSSIGE LIEFERUNG

Wir liefern an bis zu **6 Wochentagen** innerhalb von **24 Stunden** nach Ihrer Bestellung an den individuell vereinbarten Liefertagen.

IHR PORTAL FÜR INFORMATION, INSPIRATION UND BESTELLUNG

„MEIN SCHÖLLER“: KUNDENKONTO AUF EINEN BLICK

- Alle **Bestellungen** (online, telefonisch oder über Außendienst) im Blick behalten
- Alle **bereits gekauften Produkte** anschauen und erneut in den **Warenkorb** legen
- **Favoritenliste** anlegen und verwalten
- Den nächsten **Liefertermin** prüfen und ändern
- Eigene **Kundendaten** einsehen und verwalten

ALLE INFORMATIONEN MIT EINEM KLICK

- Alles über **Neuheiten, Konzepte** und **detaillierte Informationen** zu Produkten finden
- **LMIV-relevante Daten** zum gesamten Sortiment abrufen, wahlweise selektiv zu Ihren Produkten anfordern
- **Informationen rund ums Unternehmen** erhalten und Vertragsgroßhändler finden
- Jederzeit zum **Newsletter** anmelden und aktuelle Themen per E-Mail erhalten

IDEEN UND ANREGUNGEN IM [CULINARIUM]

- Tipps & Tricks für ein **einfaches Produkt-handling** entdecken
- **Redaktionelle Beiträge** über passende Produkte zu Festen, Feiertagen und Saisonspecials lesen
- In **kreativen Rezeptideen** aus unserem [Culinarium] stöbern



Rezeptideen auf

www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezepte

REZEPTIDEEN ENTDECKEN

WAS IST WICHTIG? WAS IST RICHTIG?



Bei der losen Abgabe von Lebensmitteln müssen dem Verbraucher Informationen über bestimmte Zusatzstoffe, Allergene und verschiedene weitere Produkteigenschaften zugänglich gemacht werden. Deshalb haben wir hier die wichtigsten Punkte zu diesem Thema zusammengestellt, die für FRONERI Schöller Produkte relevant sind.

ALLGEMEINES

Wie und wo sollte die Kennzeichnung erfolgen?

- Gut sichtbar, deutlich und gut lesbar:
 - > Auf einem Schild bei der Ware.
 - > In Gaststätten auf Speisekarten und Preisverzeichnissen (Fußnoten möglich). Oder durch einen allgemeinen Aushang in der Verkaufsstätte.
 - > In deutscher Sprache.
- Mündliche Auskunft, wenn zusätzlich ein Hinweis auf einen an gut sichtbarer Stelle befindlichen Aushang oder auf eine leicht zugängliche Dokumentation der Allergene erfolgt.
- > Auch von Hand vorverpackte Ware zum unmittelbaren Verkauf oder zur Selbstbedienung muss mit den erforderlichen Informationen entsprechend der LMIV gekennzeichnet werden (gem. § 4 der VO zur Durchführung der VO (EU) Nr. 1169/2011 – LMIV).

Welche Produkte enthalten Zusatzstoffe, Allergene und sonstige kennzeichnungspflichtige Bestandteile?

- Alle unsere Produkte sind gemäß der LMIV gekennzeichnet.
- Alle Zusatzstoffe, Allergene und weitere notwendige Infos sind auf unseren Verpackungen bzw. vor Kaufabschluss online zu finden:

www.froneri-schoeller.de

Wer ist für die Umsetzung der Kenntlichmachung verantwortlich?

- Derjenige, der die Ware lose in Verkehr bringt – also Sie als Verkäufer.

WAS MUSS ANGEGEBEN WERDEN

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

gem. § 5 LMZDV

- mit Farbstoff (1)
- mit Konservierungsstoff (2)
- mit Antioxidationsmittel (3)
- mit Geschmacksverstärker (4)
- geschwefelt (5)
- geschwärzt (6)
- gewachst (7)
- mit Phosphat (8)
- mit Süßungsmittel/n (9)
- enthält eine Phenylalaninquelle (11)
- kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (12)

Allergene

(gem. Art. 9 Abs. 1 c VO (EU) Nr. 1169/2011)

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)
- Krebstiere
- Weichtiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Soja
- Milch
- Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschu-, Pekan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen

Beispiele für weitere wichtige Informationen für den Kunden:

- Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet
- Kakaohaltige Fettglasur (Leitsätze für feine Backwaren I Nr. 8)
- Koffeinhaltig
- Chininhaltig (gem. § 5 AromV)
- Enthält Jodsalz

ERNÄHRUNGSPLUS-SYMBOL



OK: Diese Produkte enthalten keine nach § 9 ZZuV auf Speisekarten kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe wie Farbstoffe oder Geschmacksverstärker.



VEGETARISCH: In Bezug auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind ausschließlich solche verarbeitet, die vom lebenden Tier stammen (Milch und Milchprodukte, Hühnereier und Erzeugnisse von Bienen). Dies gewährleisten wir bei allen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen, die während der gesamten Herstellung, Be- und Verarbeitung absichtlich zugesetzt oder verwendet werden. Der Zutaten-Begriff schließt Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen sowie Enzyme ein.



VEGAN: Bei der Herstellung, Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln sind keine Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs absichtlich zugesetzt oder verwendet worden. Der Zutaten-Begriff schließt Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen sowie Enzyme ein.



GLUTENFREI: Entsprechend der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 maximal 20 mg Gluten pro 1.000 g Lebensmittel (20 ppm).



FETTARM: Feste Lebensmittel enthalten nicht mehr als 3 g Fett pro 100 g, flüssige Lebensmittel nicht mehr als 1,5 g Fett pro 100 ml gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006.



LAKTOSEFREI: Entsprechend den Empfehlungen der Gesellschaft deutscher Chemiker (GDCh), Arbeitsgruppe „Fragen der Ernährung“ und „Milch und Milchprodukte“, maximal 0,1 g Laktose pro 100 g/ml verzehrfertiges Lebensmittel.

PIKTOGRAMME

ZUBEREITUNGSHINWEISE



Backofen



Mikrowelle



Pfanne



Kombidämpfer



Fritteuse



Kochtopf

CONVENIENCE-STUFEN

TIEFKÜHLKOST

- ■ ■ ■ Teilbearbeitet
- ■ ■ ■ Küchenfertig
- ■ ■ ■ Garfertig
- ■ ■ ■ Vorbereitet oder vorgegart, regenerierfertig
- ■ ■ ■ Verzehrfertig, tiefgefroren

Produkte und Rezepturen können sich im Laufe des Jahres ändern.

Maßgeblich sind ausschließlich die Angaben auf dem Etikett!

Ausführliche Produktinformationen erhalten Sie auf www.froneri-schoeller.de sowie telefonisch unter **0800-1015421**.

Bei allen Produktabbildungen handelt es sich um Serviervorschläge.

Service- und Bestellhotline: **0800-1015421**

Webshop: www.froneri-schoeller.de

Bestell-Fax: **0911-9383838**

E-Mail: bestellung@froneri-schoeller.de