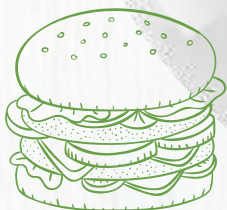
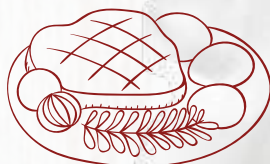
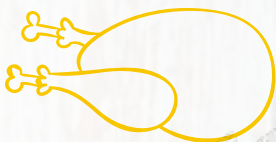




GOOD FOOD

Sortimentskatalog
Catalogue d'assortiment
2019



Genussvoll vom herzhaften Cordon Bleu
bis zum marinierten Tofu.
Délicieux! Du Cordon Bleu copieux jusqu'au
tofu mariné.



Inhalt

Sommaire

ÜBERSICHT / APERÇU

6

LEITBILD
NOTRE IDEAL

8



28



34



58



78



82

VERKAUFSTEAM
ÉQUIPE COMMERCIALE

PRODUKTE IM DETAIL / PRODUITS EN DÉTAIL

8



Seite / Page

Unsere Labels nos Labels	10
<hr/>	
Schweizer Geflügel volaille suisse	12
Chicken Nuggets	14
Burger	15
Pouletschnitzel Escalope de poulet	18
Sandwichschnitzel Escalope sandwich de poulet	19
Spezialitäten Spécialités	21
Spiessli Brochettes	22
Cordon Bleu	23
Pouletbrust Blanc de poulet	24
Geschnetzeltes Émincé	26
Trute Dinde	27

28



Burger	30
<hr/>	
Rind Bœuf	32
Schwein Porc	33

34



Unsere Labels nos Labels	36
<hr/>	
Plätzli & Schnitzel Escalope	40
Schnitzel gefüllt Escalope farci	43
Wurstwaren Charcuterie	44
Burger	47
Balls Boulettes	50
Diverses Divers	51
Tofu	52
Quorn™	54



Unsere Labels nos Labels	60
Glossar Glossaire	61
Crevetten: Gewichte & Kaliber Crevettes: Poids & Calibres	62
<hr/>	
BIO Blacktiger Crevetten BIO Crevettes Blacktiger	66
Blacktiger Crevetten HOSO Crevettes Blacktiger HOSO	66
Blacktiger Crevetten HLSO Crevettes Blacktiger HLSO	67
Blacktiger Crevetten P&D Crevettes Blacktiger P&D	67
Blacktiger Crevetten PTO Crevettes Blacktiger PTO	69
Blacktiger Crevettenspiesse Brochettes de crevettes blacktiger	69
Argentinische Crevetten Crevettes d'Argentine	70
Vannamei Crevetten P&D Crevettes Vannamei P&D	70
Vannamei Crevetten HLSO Crevettes Vannamei HLSO	70
Cocktailcrevetten Crevettes Cocktail	71
Meeresfrüchte & Spezialitäten Fruits de Mer & Spécialités	73
Fisch, Süßwasser Poisson, d'Eau Douce	75
Fisch, Salzwasser Poisson, d'Eau de Mer	76
Spezialitäten paniert Spécialités panées	77



Spezialitäten Spécialités	80
Smoothies	81

LEITBILD / NOTRE IDEAL

Setzen Sie mit der Fredag auf ein dynamisches, modernes Unternehmen, das die Wünsche Ihrer Kunden und Gäste von heute und morgen kennt und somit viel zu Ihrem Erfolg beitragen kann.

Convenience vom Feinsten: Geflügel und Seafood bilden zusammen mit der immer grösser werdenden vegetarischen Palette unsere zentralen Geschäftsfelder. Ein Erfolgsdreieck, das viel Spielraum für wettbewerbsentscheidende Entwicklungen im Foodbereich lässt. Unser Sortiment umfasst TK-Produkte für die Gastronomie und Frischprodukte für den Detailhandel, immer in Top-Qualität. Im Bereich vegetarischer

Convenience-Ernährung sind wir heute Marktführer. Dies erfüllt uns mit grossem Stolz.

Besonderes Gewicht legen wir auf Nachhaltigkeitsprogramme: So vertreiben wir Mangroven-Shrimps, Geflügel aus eigenen Stallungen oder fördern den Anbau von Bio-Soja in der Schweiz, um nur einige zu nennen.

Avec Fredag, vous pouvez compter sur une entreprise dynamique et moderne qui connaît les souhaits de vos clients et invités d'aujourd'hui et de demain et peut ainsi contribuer grandement à votre succès.

La commodité à son meilleur: La volaille et les fruits de mer, ainsi que la gamme végétarienne toujours croissante, forment nos principaux domaines d'activité. Un triangle de succès qui laisse beaucoup de place aux développements critiques dans le secteur alimentaire. Notre gamme comprend des produits surgelés pour la restauration et des produits frais pour le commerce au détail, toujours de qualité supérieure. Dans le domaine de la nutrition végétarienne, nous sommes aujourd'hui le leader du marché. Cela nous remplit d'une grande fierté.

Nous attachons une importance particulière aux programmes de développement durable: nous vendons par exemple des crevettes de mangrove, propres écuries ou promovons la culture du soja biologique en Suisse, pour n'en citer que quelques-unes.





"Cook fine,
win time"

Unser Motto

Notre devise

Unsere vielfältige
Palette an
vegetarischen
Produkten, Geflügel-
und Fleisch-
Spezialitäten sowie
Seafood bietet jedem
Gaumen Hochgenuss.

Notre gamme
variée de produits
végétariens, de
spécialités de volaille,
de viande et de fruits
de mer offre un grand
plaisir à tous les palais.







Fredag ist die Marke für Ihre umsatzstarken Geflügelprodukte. Das vielseitige Geflügelsortiment ist absolut im Trend – für jede Gelegenheit und jeden Geschmack ist etwas dabei. Aktuelle Themen wie Streetfood, Snacking, Grillieren und die leichte Küche decken wir rundum ab. Wir kennen dabei unsere langjährigen Partner und wissen genau woher die Rohstoffe kommen.

Fredag est la marque pour vos produits de volaille à fort revenu. L'assortiment très varié de volailles est parfaitement au goût du jour – et offre le produit qu'il faut pour chaque occasion et pour chaque envie. Nous couvrons tous les thèmes actuels de street food, snacking, grill et cuisine légère. Nous connaissons bien nos partenaires, avec lesquels nous travaillons de longue date et savons exactement d'où proviennent nos matières premières.

Labels / nos Labels



SUISSE GARANTIE

Mit SUISSE GARANTIE werden Produkte zertifiziert, die unter Verwendung von Rohstoffen aus der Schweizer Landwirtschaft hergestellt und ausschliesslich in der Schweiz verarbeitet worden sind.

Sämtliche Produkte werden ohne gentechnisch veränderte Organismen produziert und kommen von Schweizer Betrieben mit umwelt- und tiergerechter Produktion.

SUISSE GARANTIE stellt strenge Anforderungen an die Bauern hinsichtlich einer umwelt- und tiergerechten Produktion. Der Ökologische Leistungsnachweis (ÖLN), den alle SUISSE GARANTIE-Betriebe erbringen müssen, strebt eine gesamtheitliche Betrachtung der Ökosysteme in der Landwirtschaft an. Denn nur umweltschonende Landnutzungsformen mit möglichst geschlossenen Nährstoffkreisläufen unter weitgehender Nutzung natürlicher Ressourcen erhalten langfristig die Umwelt.



SYMBOLERKLÄRUNG | SIGNIFICATION DES SYMBOLES



Tiefgekühlt
Congelé



Kombi-
Steamer
Steamer
commercial



Backofen
Four



Bratpfanne
Poêle



Fritteuse
Friteuse



Herkunft Fleisch
Origin
de la viande



Naturform
Forme
naturelle



GARANTIE SUISSE

La GARANTIE SUISSE certifie que les produits sont produits avec des matières premières provenant de l'agriculture suisse et traités exclusivement en Suisse.

L'ensemble des produits sont fabriqués sans OGM et proviennent d'entreprises suisses ayant une production respectueuse des animaux et de l'environnement.

La GARANTIE SUISSE impose des exigences strictes aux paysans en ce qui concerne la production respectueuse des animaux et de l'environnement. La preuve des prestations écologiques que toutes les entreprises GARANTIE SUISSE doivent fournir tend vers une approche globale des écosystèmes dans l'agriculture, car seules les formes d'exploitation des terres respectueuses de l'environnement avec des cycles des éléments nutritifs en circuit fermé et l'utilisation importante de ressources naturelles préservent l'environnement à long terme.






SCHWEIZER GEFLÜGEL

VOLAILE SUISSE






1012915 Premium Poulet Chnusperli paniert/pané		vorfrittiert préfrit	ca. 20 - 30g	5 x 1 kg	 CH	
---	---	-------------------------	--------------	-------------	---	---









1010883 Chicken Nuggets stückig paniert/pané		vorfrittiert préfrit	ca. 25g	5 x 1 kg	 CH	
---	---	-------------------------	---------	-------------	---	---






1005767 Chicken Nuggets paniert/pané		vorfrittiert préfrit	ca. 25g	5 x 1 kg	 CH	
--	--	-------------------------	---------	-------------	---	--






1005835 Pouletschnitzel paniert Escalope de poulet pané		vorfrittiert préfrit	ca. 125g	5 x 1 kg	 CH	
---	---	-------------------------	----------	-------------	---	---




1005838 Pouletschnitzel paniert Escalope de poulet pané		vorfrittiert préfrit	ca. 80g	5 x 1 kg	 CH	
---	---	-------------------------	---------	-------------	---	---



1010887 Poulet Sandwichschnitzel paniert Escalope de poulet sandwich pané		durchgegart bien cuit	ca. 100g	3 x 2 kg	 CH	
---	---	--------------------------	----------	-------------	---	---



1005782 Poulet Cordon Bleu paniert/pané		vorfrittiert préfrit	ca. 150g	5 x 1 kg	 CH	
---	---	-------------------------	----------	-------------	---	---

1005778 Mini Poulet Cordon Bleu paniert/ pané		vorfrittiert préfrit	ca. 70g	5 x 1 kg	 CH	
--	---	-------------------------	---------	-------------	---	---



SCHWEIZER GEFLÜGEL

VOLAILLE SUISSE



1010881 Poulet Cordon Bleu paniert/pané	 	vorfrittirt préfitrit	ca. 150g	2 x 2.5 kg	 CH	 
---	---	--------------------------	----------	---------------	--	---



1011641 Ballotine "Florentine" mit Spinatfüllung/avec une farce aux épinards	 	roh cru	ca. 200g	5 x 1 kg	 CH	
--	---	------------	----------	-------------	--	---



1011642 Ballotine "Provençale" mit Kräuterfüllung/avec une farce aux herbes	 	roh cru	ca. 200g	5 x 1 kg	 CH	
---	---	------------	----------	-------------	--	---



1005892 Chicken Wings "Classic" gewürzt, 2-teilig geschnitten / épicé, découpées en deux	 	roh cru	ca. 65g	5 x 1 kg	 CH	 
--	---	------------	---------	-------------	--	---



1005968 Pouletbrust Geschnetzeltes "Grand Luxe" gewürzt Émince de blanc de poulet "Grand Luxe" épicé	 	roh cru		5 x 1 kg	 CH	
--	---	------------	--	-------------	--	---

1009036 Pouletbrust Geschnetzeltes fein gewürzt Émince de blanc de poulet fin épicé	 	roh cru		5 x 1 kg	 CH	
--	---	------------	--	-------------	--	---



1012717 Pouletbruststreifen nature Tranches de poulet nature	 	durchgegart bien cuit		5 x 1 kg	 CH	 
---	---	--------------------------	--	-------------	--	---



1005893 Crunchy Chicken Wings gewürzt, 2-teilig geschnitten/épicé, découpées en deux		roh cru		5 x 1 kg	 CH	 
--	---	------------	--	-------------	--	---

CHICKEN NUGGETS NATURFORM

CHICKEN NUGGETS FORME NATURELLE



1012915 Premium Poulet Chnusperli paniert/pané		vorfrittiert préfit	ca. 20 - 30g	5 x 1 kg	 CH	
3001072 Premium Chicken Nuggets paniert/pané		vorfrittiert préfit	ca. 16 - 36g	5 x 1 kg	 DE	
1005771 Premium Chicken Nuggets paniert/pané		vorfrittiert préfit	ca. 20 - 30g	5 x 1 kg	 BRA/ ARG	
3001402 Premium Chicken Nuggets paniert/pané		durchgegart bien cuit	ca. 25g	2 x 2.5 kg	 THAI	



1005773 Crispy Chicken Stick im Backteig / en pâte		vorfrittiert préfit	ca. 30g	5 x 1 kg	 BRA	
---	--	------------------------	---------	-------------	---------	------

Kennen Sie den Mmmh-Moment?

Da schwärmen grosse und kleine Gäste...

Begeistern Sie mit zart-knusprigen, goldbraun gebackenen oder lecker gefüllten Geflügel-Spezialitäten!

Connaissez-vous l'instant mmm?

Petits et grands vont adorer... Suscitez leur enthousiasme avec des spécialités à base de volailles tendres et croustillantes, dorées au four ou délicatement farcies!

www.fredag.ch



CHICKEN NUGGETS FORMPRODUKTE

CHICKEN NUGGETS RECONSTITUÉ



1010883 Chicken Nuggets stückig paniert/pané		vorfrittiert préfrit	ca. 25g	5 x 1 kg	 CH	
---	--	-------------------------	---------	-------------	--------	------



1005767 Chicken Nuggets paniert/pané		vorfrittiert préfrit	ca. 25g	5 x 1 kg	 CH	
1005769 Chicken Nuggets paniert/pané		vorfrittiert préfrit	ca. 25g	5 x 1 kg	 BRA/ ARG	
1005763 Chicken Nuggets paniert/pané		vorfrittiert préfrit	ca. 25g	4 x 2.5 kg	 BRA/ ARG	
1013017 Chicken Nuggets paniert/pané		roh cru	ca. 25g	5 x 1 kg	 BRA/ ARG	



1015747 Chicken Nuggets im Backteig Chicken Nuggets en pâte		vorfrittiert préfrit	ca. 25g	5 x 1 kg	 BRA	
--	--	-------------------------	---------	-------------	---------	--



1011582 Crunchy Chicken Nuggets paniert/pané		durchgegart bien cuit	ca. 25g	5 x 1 kg	 BRA/ ARG	
---	--	--------------------------	---------	-------------	-----------------	------

BURGER



1015993 Crunchy Chicken Burger nature Cornflakes / avec panade corn-flakes.		durchgegart préfrit	ca. 90g	5 x 1 kg	 CH	
--	--	------------------------	---------	-------------	--------	------





1 Rohstoff- 1000 Möglichkeiten

1 ingrédient de base - 1000 possibilités

**Unsere Nuggets können
mehr als nur Chicken
Nuggets Pommes zu
sein.**

Zaubern Sie aus unseren saftigen Nuggets eine Vielzahl an weiteren leckeren Gerichten und machen Sie mehr aus Ihrem Rohmaterial. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



Chicken Nuggets Taco
Taco au Nuggets de poulet



Crunchy Wrap
Wrap croustillant



Sweet & Sour Chicken Wok
Wok de poulet aigre-doux



Farmers Chicken Salad
Salade de poulet Fermière



Nos nuggets peuvent être bien plus que les simples nuggets de poulet - frites.

Faites de nos nuggets juteux toute une série de délicieux plats variés, et exploitez au maximum toutes les possibilités qu'offre cet ingrédient de base. La créativité est sans limite.

Chicken Sandwich
Sandwich au poulet



Chicken Nuggets Mexican Pfanne
Poêlée mexicaine aux Nuggets de poulet



POULET SCHNITZEL NATURFORM

ESCALOPE DE POULET FORME NATURELLE



3001074 Premium Pouletschnitzel paniert Premium Escalope de poulet pané		vorfrittiert préfait	ca. 130g	5 x 1 kg	 DE	
1005845 Premium Pouletschnitzel paniert Premium Escalope de poulet pané		vorfrittiert préfait	ca. 130g	2 x 2.5 kg	 BRA/ ARG	
3001251 Premium Pouletschnitzel paniert Premium Escalope de poulet pané		durchgegart bien cuit	ca. 130g	2 x 2.5 kg	 THAI	



1010494 Crunchy Pouletschnitzel paniert mit Cornflakes Crunchy escalope de poulet pané avec panade corn-flakes		vorfrittiert préfait	ca. 145g	2 x 2.5 kg	 BRA/ ARG	
--	--	-------------------------	----------	---------------	-----------------	------



1005836 Wiener Pouletschnitzel paniert Escalope de poulet viennoise pané		vorfrittiert préfait	ca. 145g	2 x 2.5 kg	 BRA/ ARG	
--	--	-------------------------	----------	---------------	-----------------	------

POULET SCHNITZEL FORMPRODUKTE

ESCALOPE DE POULET RECONSTITUÉ



1005835 Pouletschnitzel paniert Escalope de poulet pané		vorfrittiert préfrit	ca. 125g	5 x 1 kg	 CH	
1005838 Pouletschnitzel paniert Escalope de poulet pané		vorfrittiert préfrit	ca. 80g	5 x 1 kg	 CH	
1005833 Pouletschnitzel paniert Escalope de poulet pané		vorfrittiert préfrit	ca. 100g	4 x 2.5 kg	 BRA/ ARG	
1005856 Pouletschnitzel paniert Escalope de poulet pané		vorfrittiert préfrit	ca. 100g	4 x 1 kg	 BRA/ ARG	
1013019 Pouletschnitzel paniert Escalope de poulet pané		roh cru	ca. 120g	3 x 2 kg	 BRA/ ARG	
1013020 Pouletschnitzel paniert Escalope de poulet pané		roh cru	ca. 80g	3 x 2 kg	 BRA/ ARG	



1016187 XXL Pouletschnitzel paniert XXL Escalope de poulet pané		durchgegart bien cuit	ca. 250g	12 x 0.25 kg	 BRA	
---	--	--------------------------	----------	-----------------	---------	--

SANDWICHSCHNITZEL FORMPRODUKTE

ESCALOPE SANDWICH DE POULET RECONSTITUÉ



1010887 Poulet Sandwichschnitzel paniert Escalope de poulet sandwich pané		durchgegart bien cuit	ca. 100g	3 x 2 kg	 CH	
1012433 Poulet Sandwichschnitzel paniert Escalope de poulet sandwich pané		durchgegart bien cuit	ca. 100g	4 x 1 kg	 HU	
1005858 Poulet Sandwichschnitzel paniert Escalope de poulet sandwich pané		durchgegart bien cuit	ca. 100g	3 x 2 kg	 BRA/ ARG	



1005847 Jungle Chicken paniert/pané		vorfrittiert préfrit	ca. 50g	4 x 1 kg	 BRA/ ARG	
--	--	-------------------------	---------	-------------	-----------------	--

Chicken Wings / Ailes de poulet

Original Blue Cheese Dip:

- 1/2 cup sour cream
- 1/2 cup crumbled blue cheese
- 1/4 cup mayonnaise
- 1 small clove garlic, chopped
- 1 tablespoon milk or buttermilk
- Juice of 1/2 lemon

Chicken Wing glaze

- about 20 average-sized fresh hot peppers; ends & stems removed (chipotle, jalapenos, etc.)
- 5 cloves garlic, whole
- 2 cup white vinegar
- 1 tbsp. lime juice
- 1 tsp. Salt

Alles ca. 20 min. weich kochen und im Mixer pürieren. 1/3 Butter & 2/3 Hot Sauce mischen, aufkochen und gegarte Wings vor dem Servieren darin wenden. Mit Blue Cheese Dip und Stangensellerie servieren.

Mettre le tout à cuire env. 20 min. jusqu'à ce que les ingrédients soient fondants et passer au mixeur. Mélanger 1/3 beurre & 2/3 de sauce piquante, amener à ébullition et y tremper les ailes de poulet cuites, avant de les servir. Accompagner du Dip au fromage bleu avec ses bâtonnets de céleri.



Wo wird der Klassiker Buffalo Chicken Wings heute noch stilecht serviert?

Am 30. Oktober 1964 wurden Buffalo Wings in der Anchor Bar in Buffalo, von Teresa Bellissimo erstmals serviert. Bellissimo kochte die Hühnerflügel damals noch einige Zeit, bevor sie frittiert wurden. Ihren Glanz bekamen sie durch das Schwenken in einer rassigen Butter-Peppersauce. Als Beilagen improvisierte Bellissimo und servierte die Wings mit einem Dip aus Blauschimmelkäse und Staudensellerie aus dem vorhandenen Antipasti-Angebot der Anchor Bar.



SPEZIALITÄTEN SPÉCIALITÉS



1011641 Ballotine „Florentine“ mit Spinatfüllung/avec une farce aux épinards	 	roh cru	ca. 200g	5 x 1 kg	 CH	 
--	---	------------	----------	-------------	--	---



1011642 Ballotine „Provençale“ mit Kräuterfüllung/avec une farce aux herbes	 	roh cru	ca. 200g	5 x 1 kg	 CH	 
---	---	------------	----------	-------------	--	---



1005871 Pouletbrust „Toscana“ mit Tomaten- und Käsefüllung Blanc de poulet „Toscana“ avec une farce aux tomates et fromage		durchgegart bien cuit	ca. 130g	2 x 2.5 kg	 BRA/ ARG	  
--	---	--------------------------	----------	---------------	---	---






1005892 Chicken Wings „Classic“ gewürzt, 2-teilig geschnitten/épicé, découpées en deux	 	roh cru	ca. 65g	5 x 1 kg	 CH	  
--	---	------------	---------	-------------	---	---



1005893 Crunchy Chicken Wings gewürzt, 2-teilig geschnitten/épicé, découpées en deux		roh cru		5 x 1 kg	 CH	  
--	---	------------	--	-------------	--	---



1005793 Poulet Cordon Creamy Spinat Poulet Cordon Creamy épinards		roh cru	ca. 150g	3 x 2 kg	 BRA	 
---	--	------------	----------	-------------	---	---

Où sert-on aujourd'hui encore les véritables Ailes de poulet Buffalo?

Le 30 octobre 1964, l'Anchor Bar de Buffalo servait pour la toute première fois les Ailes de poulet Buffalo de Teresa Bellissimo. A l'époque, Bellissimo cuit les ailes de poulet un certain temps avant de les frire. Plongées dans une sauce beurre & poivre raffinée, elles prennent un aspect brillant. Bellissimo improvise un accompagnement et sert les ailes de poulet avec un Dip au fromage bleu et bâtonnets de céleri, figurant parmi les entrées du menu de l'Anchor Bar.



SPIESSLI BROCHETTE



3001069 Yakitori Spiessli Teriyaki gewürzt, mariniert mit Sojasauce Yakitori brochette teriyaki épicé, mariné avec une sauce de soja		durchgegart bien cuit	ca. 30g	2 x 1 kg	THAI	
--	--	--------------------------	---------	-------------	------	--



3001070 Yakitori Spiessli Satay gewürzt, mariniert mit Erdnussgewürz Yakitori brochette satay épicé, marinée avec une épicé de cacahouète		durchgegart bien cuit	ca. 30g	2 x 1 kg	THAI	
---	--	--------------------------	---------	-------------	------	--



3001071 Yakitori Spiessli Curry gewürzt, mariniert mit Currymischung Yakitori brochette curry épicé, marinée avec un mélange de curry		durchgegart bien cuit	ca. 30g	2 x 1 kg	THAI	
---	--	--------------------------	---------	-------------	------	--



3001084 Pouletbrustspiessli gewürzt Brochette de poulet épicé		roh / mariniert cru / marinée	ca. 150g	2 x 2.5 kg	BRA/ ARG	
---	--	----------------------------------	----------	---------------	-------------	--



3003550 Pouletbrustspiessli gewürzt Brochette de poulet épicé		roh / mariniert cru / marinée	ca. 150g	5 x 0.9 kg	HU	
---	--	----------------------------------	----------	---------------	----	--

































CORDON BLEU NATURFORM CORDON BLEU FORME NATURELLE



1010881 Premium Poulet Cordon Bleu paniert/ pané	 	vorfrittiert préfait	ca. 150g	2 x 2.5 kg	 CH	   
3001073 Premium Poulet Cordon Bleu paniert/ pané		vorfrittiert préfait	ca. 150g	5 x 1 kg	 DE	   
1005774 Premium Poulet Cordon Bleu paniert/ pané		vorfrittiert préfait	ca. 150g	2 x 2.5 kg	 BRA	   

CORDON BLEU FORMPRODUKTE CORDON BLEU RECONSTITUÉ



1005782 Poulet Cordon Bleu paniert/pané		vorfrittiert préfait	ca. 150g	5 x 1 kg	 CH	   
1005778 Mini Poulet Cordon Bleu paniert/ pané		vorfrittiert préfait	ca. 70g	5 x 1 kg	 CH	   
1005787 Poulet Cordon Bleu paniert/pané		vorfrittiert préfait	ca. 125g	4 x 2.5 kg	 BRA	   
1005789 Poulet Cordon Bleu paniert/pané		vorfrittiert préfait	ca. 125g	4 x 1 kg	 BRA	   
1013023 Mini Poulet Cordon Bleu paniert/ pané		vorfrittiert préfait	ca. 70g	5 x 1 kg	 BRA	   
1013018 Poulet Cordon Bleu paniert/pané		roh cru	ca. 150g	3 x 2 kg	 BRA	 

POULETBRUST ROH BLANC DE POULET CRU



1005870 Pouletbrust «Grand Luxe» gewürzt Blanc de poulet «Grand Luxe» épicé		roh cru	ca. 110g	4 x 2.5 kg	 BRA	
3001076 Pouletbrust „Grand Luxe“ gewürzt Blanc de poulet „Grand Luxe“ épicé		roh cru	ca. 130g	5 x 1 kg	 DE	
1005866 Pouletbrust „Grand Luxe“ gewürzt Blanc de poulet „Grand Luxe“ épicé		roh cru	ca. 130g	2 x 2.5 kg	 BRA/ ARG	
3001157 Pouletbrust gewürzt Blanc de poulet épicé		roh cru	ca. 130g	4 x 2.5 kg	 BRA	
3003494 Pouletbrust ungewürzt Blanc de poulet non épicé		roh cru	ca. 130g	2 x 2.5 kg	 ARG	
3003496 Pouletbrust ungewürzt Blanc de poulet non épicé		roh cru	ca. 150g	2 x 2.5 kg	 ARG	
3001055 Pouletbrust gewürzt Blanc de poulet épicé		roh cru	ca. 150g	4 x 2.5 kg	 BRA	
3002946 Pouletbrust gewürzt Blanc de poulet épicé		roh cru	ca. 150g	2 x 2.5 kg	 THAI	
3001595 Pouletbrust ungewürzt Blanc de poulet non épicé		roh cru	ca. 180g	4 x 2.5 kg	 BRA/ ARG	
3003591 Pouletbrustschnitzel Block Blanc de poulet en bloc		roh cru	ca. 140 - 320g	6 x 2 kg	 BRA/ ARG	

POULETBRUST GEBRATEN / GEGART BLANC DE POULET RÔTI / BIEN CUIT



1005873 Pouletbrust gewürzt Blanc de poulet épicé		durchgebraten bien rôti	ca. 90g	2 x 2.5 kg	 BRA	
3003331 Pouletbrust gewürzt Blanc de poulet épicé		durchgebraten bien rôti	ca. 100g	5 x 1 kg	 DE	



1013923 Pouletbrust mit Grillstreifen Blanc de poulet épicé grillée		durchgegart bien cuit	ca. 90g	5 x 1 kg	 BRA	
1015876 Pouletbrust mit Grillstreifen Blanc de poulet épicé grillée		durchgegart bien cuit	ca. 100g	5 x 1 kg	 CH	



GESCHNETZELTES ROH ÉMINCÉ CRU



1005968 Pouletbrust Geschnetzeltes „Grand Luxe“ gewürzt Émincé de blanc de poulet „Grand Luxe“ épicé	 	roh cru		5 x 1 kg	 CH	
1009036 Pouletbrust Geschnetzeltes fein gewürzt Émincé de blanc de poulet fin épicé	 	roh cru		5 x 1 kg	 CH	
3001077 Pouletbrust Geschnetzeltes „Grand Luxe“ gewürzt Émincé de blanc de poulet „Grand Luxe“ épicé		roh cru		5 x 1 kg	 DE	
1005973 Pouletbrust Geschnetzeltes „Grand Luxe“ gewürzt Émincé de blanc de poulet „Grand Luxe“ épicé		roh cru		4 x 2.5 kg	 BRA	
1005977 Pouletbrust Geschnetzeltes „Grand Luxe“ gewürzt Émincé de blanc de poulet „Grand Luxe“ épicé		roh cru		5 x 1 kg	 BRA	
1007225 Pouletbrust Geschnetzeltes fein gewürzt Émincé de blanc de poulet fin épicé		roh cru		4 x 2.5 kg	 BRA	
1010849 Pouletbrust Geschnetzeltes Eco gewürzt Émincé de blanc de poulet Eco épicé		roh cru		5 x 1 kg	 DE	



GESCHNETZELTES GEBRATEN / GEGART

ÉMINCÉ RÔTI / BIEN CUIT



3001559 Pouletinnenfilet Stroganoff gewürzt Mini filet de poulet Stroganoff épicé		durchgegart bien cuit		2 x 2.5 kg	THAI	
3001239 Pouletinnenfilet Stroganoff gewürzt Mini filet de poulet Stroganoff épicé		gebraten rôti		5 x 1 kg	THAI	



1012717 Pouletbruststreifen nature Tranches de poulet nature		durchgegart bien cuit		5 x 1 kg	CH	
--	--	--------------------------	--	-------------	----	------

1015751 Pouletbruststreifen klein nature Tranches de poulet fines nature				5 x 1 kg	CH	
--	--	--	--	-------------	----	------



1016079 Pouletbruststreifen Tandoori Tranches de poulet Tandoori		durchgegart bien cuit		5 x 1 kg	CH	
--	--	--------------------------	--	-------------	----	------

TRUTE DINDE



1005897 Trutenpiccata Piccatauig Piccata de dinde pâte de piccata		vorfrüht préfrüht	ca. 50g	2 x 1.5 kg	BRA	
1005904 Trutenpiccata Piccatauig Piccata de dinde pâte de piccata		vorfrüht préfrüht	ca. 50g	5 x 1 kg	BRA	
1013768 Trutenpiccata Piccatauig Piccata de dinde pâte de piccata		vorfrüht préfrüht	ca. 50g	5 x 1 kg	FR	





Kennen Sie BOB- the Burger? Eine preisgekrönte Kombination aus feinstem Beef, frittierten Onion und saftigem Bacon. Zu finden ist er in der Kategorie MEAT in unserem grossartigen Burger Sortiment. Daneben hat es jedoch noch viel Platz für hippe Meatballs und unsere knusprige Auswahl an Schweinsschnitzel und Cordon bleu. Mit diesen vorfrittierten Artikel sparen Sie Zeit und Geld. Selbstverständlich verwenden wir für die Artikel in dieser Kategorie 100% Schweizer Fleisch.

Connaissez-vous le BOB Burger? C'est une association, distinguée par un prix, de Bœuf raffiné, Oignons frits et Bacon juteux. On le trouve dans la catégorie VIANDE de notre fabuleux assortiment de Burgers. Il y côtoie les populaires Boulettes de viande et notre choix croustillant d'escalopes de porc et Cordon bleu. Grâce à ces produits pré-frits, vous gagnez du temps et de l'argent. Les articles de cette catégorie sont bien entendu préparés à base de viande 100% suisse.



Burger

Vier Zubereitungsarten für Ihren perfekten Burger

1 Flachdrücken: Smash-Burger

Bei dieser Methode wird ein kleiner grober Hackfleischpattie auf einer 250°C heissen Bratplatte mit einem Burger-Smasher mindestens 10 Sekunden flach gedrückt. Kräftig gemasht können die Patties bereits nach 60 Sekunden mit einem scharfen Spachtel gedreht werden. Dieser Burger zeigt ein Maximum an Kruste, feine Röstaromen und ein zartes Innenleben aufgrund des Maillard-Effekts.

2 Feuerzeichen: Flame-Burger

Gas, Holz oder Kohle: Zum Flame-Burger gehört Feuer und Rauch. Hier erwacht sozusagen der Ur-Instinkt in jedem passionierten Griller, um wie vor 100'000 Jahren Feuer zu machen und darauf sein Essen zuzubereiten. Saftige Burgerpatties mit der typischen Rauchnote über offener Flamme zu grillen, ist ein Riesenfest für eingefleischte Feuermacher. Unbedingt probieren: Das Patty nach dem ersten Wenden mit BBQ Sauce bestreichen!

3 Brutzeln: Homestyle-Burger

Die gute alte Gusseisenpfanne ist genau richtig für den perfekten Burger vom Herd. Durch stetiges Wenden, so alle 15 Sekunden, kann die Garzeit um ein Drittel reduziert werden. Der Burger wird so gleichmässiger gegart. Das beste Ergebnis erzielt man, wenn der Pattie zuerst im Backofen oder Sous vide temperiert und danach kurz und kräftig gebraten wird.

4 Volldampf: Gedünstete Burger

Die älteste Burger-Kette der USA, White Castle, macht es vor: Die Burgerpatties werden auf einem Zwiebelbeet fein gedünstet und erhalten so ihren unverwechselbaren Geschmack. Kleine Löcher, die das Aroma speichern, erinnern an einen Emmentaler und lassen den Burger trotz der geringeren Hitze gleichmässig gar werden.





Quatre façons de préparer votre Burger parfait

1 Presser: Smash Burger

Cette méthode consiste à presser au minimum 10 secondes une petite boule de viande hachée à l'aide d'un presse burger, sur une plaque de cuisson à 250°C. Bien aplatis, les burgers se retournent 60 secondes plus tard à l'aide d'une spatule. L'effet Maillard confère à ce burger sa croûte généreuse, ses arômes de grill raffinés et son cœur tendre.

2 Marques du grill: Flame Burger

Gaz, bois ou charbon: sans feu ni fumée, pas de Flame Burger. L'amateur de grilles retrouve pour ainsi dire, comme il y a 100 000 ans, l'instinct ancestral de l'homme allumant un feu pour préparer le repas. Faire griller un burger juteux à même la flamme, avec ses notes de fumée caractéristiques, est une fête pour les inconditionnels du feu. A tester à tout prix: badigeonner le burger de sauce BBQ après l'avoir retourné une première fois!

3 Revenu: Homestyle-Burger

La bonne vieille poêle en fonte est l'idéal pour un Burger fait au fourneau. En le retournant en permanence, toutes les 15 secondes environ, vous réduisez le temps de cuisson d'un tiers. La cuisson du Burger est ainsi homogène. Pour un résultat optimal, on peut d'abord amener le Burger à température au four ou sous vide, pour le faire revenir ensuite rapidement à feu vif.

4 A la vapeur: Burger Vapeur

La plus ancienne chaîne de Burger américaine, White Castle, montre l'exemple: doucement cuits à la vapeur sur un oignon, le burger prend une saveur inimitable. De petits trous, qui absorbent l'arôme, rappellent le fromage Emmental et confèrent au burger une cuisson homogène malgré la flamme peu importante.



RIND BŒUF



1005884 Rindshamburger mit Grillstreifen gewürzt Hamburger de boeuf avec les marques du grill épicé		durchgegart bien cuit	ca. 75g	2 x 2.5 kg	CH	
1010390 Rindshamburger mit Grillstreifen gewürzt Hamburger de boeuf avec les marques du grill épicé		durchgegart bien cuit	ca. 100g	2 x 2.5 kg	CH	



1011370 Rindshamburger mit Salz & Pfeffer 100% Rindfleisch Hamburger de boeuf avec sel & poivre 100% de boeuf		roh cru	ca. 150g	20 x 150g	CH	
1011369 Rindshamburger mit Salz & Pfeffer 100% Rindfleisch Hamburger de boeuf avec sel & poivre 100% de boeuf		roh cru	ca. 120g	25 x 120g	CH	
1009497 Rindshamburger gewürzt Hamburger de boeuf épicé		roh cru	ca. 140g	2 x 2.5kg	CH	



1009498 Rindfleischbällchen „Classic“ gewürzt Boulette de boeuf „Classic“ épicé		durchgegart bien cuit	ca. 20g	5 x 1 kg	CH	
---	--	--------------------------	---------	-------------	----	--







1007077 Köfte gewürzt/épicé		durchgegart bien cuit	ca. 16g	5 x 1 kg	CH	
---------------------------------------	--	--------------------------	---------	-------------	----	--




SCHWEIN

PORC







1005821 Premium Schweins Cordon Bleu paniert Cordon bleu de porc pané	 	vorfrittiert préfait	ca. 150g	2 x 2.5 kg	 CH	
--	---	-------------------------	----------	---------------	--	---






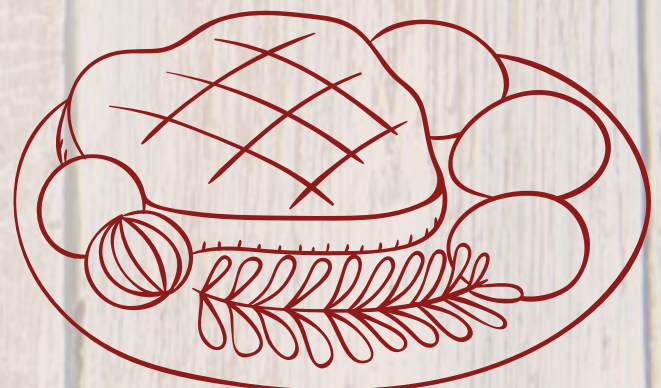
1005825 Schweins Cordon Bleu paniert Cordon bleu de porc pané		vorfrittiert préfait	ca. 150g	4 x 1.2 kg	 CH	
---	---	-------------------------	----------	---------------	--	---



1005807 Premium Schweinsschnitzel paniert Escalope de porc pané	 	vorfrittiert préfait	ca. 130g	2 x 2.5 kg	 CH	
--	---	-------------------------	----------	---------------	--	--



1005809 Schweinsschnitzel paniert Escalope de porc pané		vorfrittiert préfait	ca. 120g	4 x 1.2 kg	 CH	
---	---	-------------------------	----------	---------------	--	---





NATURE
GOURMET

noppa's

Quorn



Vegetarisch und vegan macht gute Laune. Kräftige Farben, ein knackiger Biss und viele gute Vitamine. Der Markt für vegetarische Produkte boomt. Für diese Entwicklung sind nicht nur die Vegetarier und Veganer verantwortlich, sondern auch die sogenannten Flexitarier. Fredag hat für alle Bedürfnisse vegetarische Köstlichkeiten zu bieten - sei es ein gelegentliches fleischloses Abendessen für den Flexitarier, eine kulinarische Reise mit einem Tofu Curry oder das Barbecue für den Veganer mit den würzigen Grill Ribs.

Végétariens et végétariens vont avec bonne humeur, avec des couleurs vives, un croquant unique et le plein de bonnes vitamines. Le marché des produits végétariens explose. Et végétariens et végétariens n'en sont pas seuls la cause, il faut aussi compter avec ceux qu'on appelle les flexitariens. Fredag propose de savoureux produits végétariens pour tous les besoins – qu'il s'agisse d'une soirée sans viande occasionnelle pour les flexitariens, d'un voyage culinaire grâce à un Curry de tofu, ou d'un barbecue pour végétariens avec travers au grill.

Labels / nos Labels

UNTER DEN MARKEN NATURE GOURMET, NOPPA'S UND QUORN™ BIETEN WIR EINE RIESIGE AUSWAHL AN GENUSSVOLLEN UND HOCHWERTIGEN VEGETARISCHEN PRODUKTEN.

Als einer der weltweit wenigen Anbietern mit einem eigenen Extrusionsverfahren, welches den Basis-Rohstoff für viele fleischähnliche vegetarische Produkte liefert, bieten wir Veganern, Vegetariern und Flexitariern abwechslungsreiche Produkte, die nicht nur Vegetariern schmecken sondern auch Fleischliebhaber überzeugen.

AVEC LES MARQUES NATURE GOURMET, NOPPA'S ET QUORN™, NOUS OFFRONS UN LARGE CHOIX DE PRODUITS VÉGÉTARIENS EXCELLENTS ET DE GRANDE QUALITÉ.

Nous sommes l'un des rares fournisseurs au monde à posséder son propre procédé d'extrusion qui livre les matières premières de base de beaucoup de produits végétariens semblables à de la viande, nous offrons aux végétaliens, végétariens et flexitariens des produits variés qui ne plaisent pas uniquement aux végétariens mais également aux amoureux de la viande.

Produkte mit Milch und Eier



Produits contenant du lait et des œufs

100% pflanzliches Produkt



Produits 100% d'origine végétale



NATURE GOURMET – KÖSTLICH. VEGETARISCH. SCHNELL.

Nature Gourmet sind köstliche Varianten beliebter klassischer Gerichte und basieren auf hochwertigen, natürlichen Zutaten und raffinierten Gewürzen. Saftig, würzig, zart im Biss und natürlich vegetarisch!

Vegetarische und vegane Produkte für Geniesser. Nur beste, auserlesene Zutaten und die Zubereitung nach Schweizer Qualitätsstandards sind gut genug. Nature Gourmet ist Trendsetter einer neuen Ernährungsphilosophie.

NATURE GOURMET – DÉLICIEUX. VÉGÉTARIEN. RAPIDE.

Nature Gourmet sont des délicieuses variantes de plats classiques appréciés et basés sur des ingrédients naturels de grande qualité et des épices raffinées. Juteux, épicé, délicieusement tendre et naturellement végétarien!

Produits végétariens et végétaliens pour les gourmands. Seuls les meilleurs et plus exquis ingrédients et une préparation selon les standards de qualité suisses sont assez bien. Nature Gourmet trace la voie à suivre pour une nouvelle philosophie de nourriture.



NOPPA'S – INNOVATIVE TOFU SPEZIALITÄTEN

Unter der Marke noppa's bieten wir vielfältige Spezialitäten aus aller Welt mit einer hohen Kulinarik an. Liebhaber wissen die ausgesprochene Sämigkeit eines frischen Tofus zu schätzen. Mit knapp 47% des Kalorienanteils ist der Proteingehalt bei Tofu sehr hoch. Dazu ist das Tofu-Eiweiss nahezu fett- und cholesterinfrei. Mit unbeschränkten Möglichkeiten ist der Tofu bei Gastronomen ein abwechslungsreicher Verwandlungskünstler, ob süß, sauer, salzig, bitter, mariniert, gekocht, gebraten, grilliert oder geräuchert.

Auch die qualitativ und geschmacklich hochwertigen Tofu Kreationen unter der Marke noppa's bieten mit traditionellen und innovativen Rezepturen ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Die Rohstoffe sind naturbelassen und die Produkte werden nach hohem Schweizer Qualitätsstandard hergestellt. Die Produkte unter der Marke noppa's sind vor allem in Reformfachmärkten, Bioläden und Delikatessen-Läden zu finden.

NOPPA'S – SPÉCIALITÉS AU TOFU INNOVANTS

Avec la marque noppa's, nous offrons des spécialités diverses du monde entier avec un art culinaire élevé. Les amateurs savent apprécier l'onctuosité extrême du tofu frais. Avec seulement 47% de calories, la teneur en protéine du tofu est très élevée. C'est pourquoi les protéines du tofu ne contiennent presque pas de graisse et de cholestérol. Avec ses possibilités illimitées, le tofu est déclinable à l'infini chez les gastronomes, qu'il soit sucré, acidulé, salé, amer, mariné, cuit, frit, grillé ou fumé.

Les créations aux tofu, savoureuses et délicates de la marque noppa's proposent une expérience gustative particulière avec ses recettes traditionnelles et novatrices. Les matières premières sont naturelles et les produits sont fabriqués selon le haut standard de qualité suisse. Les produits de la marque noppa's se trouvent avant tout dans les marchés spécialisés, les magasins bios et commerces spécialisés.

Labels / nos Labels



Bio Suisse

Lebensmittel mit der Knospe sind besonders umweltfreundlich. Unabhängige Kontrollen sorgen für die Einhaltung der strengen Richtlinien von Bio Suisse. Diese stehen für eine schonende Verarbeitung, minimaler Einsatz von Zusatz- und

Biologische Produktion ist eine Haltung. Knospe-Richtlinien gelten für den Anbau, die Verarbeitung und den Handel von Produkten.

Verarbeitungshilfsstoffen und umweltschonende Verpackungsmaterialien. Zudem müssen alle landwirtschaftlichen Zutaten aus biologischem Anbau stammen und der Flugtransport ist verboten.

Nur Landwirtschaftsbetriebe dürfen sich mit der Knospe schmücken (Ganzbetrieblichkeit). Bei Betrieben ohne Landwirtschaftsbetrieb dürfen nur die Produkte mit der Knospe ausgezeichnet werden.

SYMBOLERKLÄRUNG | SIGNIFICATION DES SYMBOLES



Tiefgekühlt
Congelé



Kombi-
Steamer
Steamer
commercial



Backofen
Four



Bratpfanne
Poêle



Fritteuse
Friteuse



Herkunft,
Produktionsland
Origin,
Production



Bio Suisse

Les denrées alimentaires Bourgeon sont fabriquées avec un soin particulier de l'environnement, elles sont gage de qualité supérieure, de transformation douce, de règles de production très strictes et de contrôles indépendants: tout ce qu'il faut pour garantir un bio de toute première qualité.

La production biologique est une attitude. Les directives Bourgeon s'appliquent à la culture, au traitement et au commerce de produits.

Seules les entreprises qui suivent totalement les directives peuvent utiliser le nom Bourgeon. Des contrôles stricts sont la base de la garantie Bourgeon complète. La production, les matières premières, la composition, le traitement, le transport et le stockage doivent être conformes aux directives. Les produits Bourgeon sont stockés et traités à part. Les entreprises Bourgeon sont régulièrement inspectées par des organismes de contrôle et de certification indépendants. terme.

PLÄTZLI & SCHNITZEL

ESCALOPE



1005940 Vegi-Schnitzel mit Gemüse auf Basis von Soja- und Weizen- proteinen Escalope végétarienne aux légumes à base de protéines de soja et de froment		durchgegart bien cuit	ca. 112g	4 x 1 kg	 CH	
---	--	--------------------------	----------	-------------	--------	--



1005926 Vegi-Plätzli mit Gemüse auf Basis von Soja- und Weizenproteinen Triangle aux légumes à base de protéines de soja et de froment		durchgegart bien cuit	ca. 45g	4 x 1.25 kg	 CH	
--	--	--------------------------	---------	----------------	--------	--



1007987 Gemüse Sandwichschnitzel auf Basis von Eiweiss, Soja- und Weizenproteinen Escalope sandwich aux légumes à base de blanc d'oeufs, de protéines de soja et de froment		durchgegart bien cuit	ca. 70g	2 x 2.5 kg	 CH	
---	--	--------------------------	---------	---------------	--------	--



1011477 Vegi-Schnitzel nature auf Basis von Soja- und Weizen- proteinen Escalope nature végétarienne à base de protéines de soja et de froment		durchgegart bien cuit	ca. 100g	5 x 1 kg	 CH	
--	--	--------------------------	----------	-------------	--------	--



1011478 Vegi-Schnitzel „Wiener Art“ auf Basis von Soja- und Weizen- proteinen Escalope „viennoise“ végétarienne à base de protéines de soja et de froment		durchgegart bien cuit	ca. 100g	5 x 1 kg	 CH	
---	--	--------------------------	----------	-------------	--------	--



1013462 Vegi-Schnitzel Zitronen-Pfeffer auf Basis von Soja- und Weizen- proteinen Escalope végétarienne citron et poivre à base de protéines de soja et de froment		durchgegart bien cuit	ca. 110g	5 x 1.1 kg	 CH	
--	--	--------------------------	----------	---------------	--------	--

NEU



Wrap

In 4 Schritten zum Wrap / Le Wrap en 4 étapes



1.

**Beide Seiten
einklappen**
/ Rabattre les deux
côtés



2.

**Von unten nach
oben einrollen**
/ Rouler de bas en
haut



3.

**Schräg oder gerade
halbieren**
/ Couper en biais ou
droit



4.

Servieren & genießen
/ Servir & savourer

Mexico

Einen Wrap mit Guacamole bestreichen und mit halbierten Vegi Nuggets, gewürfelten Tomaten, Lollo und Mais belegen. Mit rassisger Chilli-Sauce verfeinern, den Wrap wickeln, anschliessend schräg anschneiden und präsentieren.

Mittelmeer

Einen Wrap mit Mayo bestreichen und mit Vegi-Cevapcici, Tomatenscheiben, Rucola und roten Zwiebeln belegen. Mit Gurkenscheiben verfeinern, den Wrap wickeln, anschliessend schräg anschneiden und präsentieren.

Mexico

Badigeonner le Wrap de guacamole et garnir de demi-nuggets végétariens, dés de tomates, laitue rouge et maïs. Assaisonner d'une sauce Chili raffinée, former le Wrap, couper en biais et présenter.

Méditerranée




Badigeonner le Wrap de mayo et garnir de cevapcici végétarien, rondelles de tomate, roquette et oignons rouges. Rajouter quelques rondelles de cornichon, former le Wrap, couper en biais et présenter.







PLÄTZLI & SCHNITZEL

ESCALOPE







1007707 Gemüseschnitzel auf Basis von Gemüse Escalope aux légumes à base de légumes		durchgegart bien cuit	ca. 130g	2 x 2.5 kg	 CH	
---	---	--------------------------	----------	---------------	--	---






1005941 BIO Karotten-Buchweizen-Plätzchen auf Basis von Buchweizen Escalope BIO aux carottes et sarrasin à base de sarrasin	 	durchgegart bien cuit	ca. 60g	5 x 1 kg	 CH	
---	---	--------------------------	---------	-------------	--	---






1005942 BIO Gemüse-Kartoffel-Plätzchen auf Basis von Kartoffeln Escalope BIO aux légumes et pommes de terre	 	durchgegart bien cuit	ca. 60g	5 x 1 kg	 CH	
---	---	--------------------------	---------	-------------	---	--






1007703 Blumenkohl-Käse-Medaillon auf Basis von Blumenkohl und Kar- toffeln Médaillon au fromage et chou-fleur à base de chou-fleur et de pommes de terre		durchgegart bien cuit	ca. 150g	2 x 2.5 kg	 CH	
---	---	--------------------------	----------	---------------	--	---






1010085 Gemüsemedaillon auf Basis von Gemüse Médaillon aux légumes à base de légumes		durchgegart bien cuit	ca. 80g	4 x 1.25 kg	 CH	
--	---	--------------------------	---------	----------------	--	---






1005924 Tofu Kräuterpiccata auf Basis von Tofu Tofu piccata aux herbes à base de tofu		durchgegart bien cuit	ca. 55g	5 x 1 kg	 CH	
---	---	--------------------------	---------	-------------	--	---

SCHNITZEL GEFÜLLT ESCALOPE FARCIE






<p>1005925 Vegi-Schnitzel „Hawaii“ auf Basis von Soja- und Weizenproteinen Escalope végétarienne „Hawaii“ à base de protéines de soja et de froment</p>		<p>durchgegart bien cuit</p>	<p>ca. 130g</p>	<p>4 x 1.3 kg</p>	<p> CH</p>	
---	---	----------------------------------	-----------------	-----------------------	---	---






<p>1010363 Vegi-Schnitzel mit Frischkäse & Spinat auf Basis von Soja- und Weizenproteinen Escalope végétarienne avec fromage frais & épinards à base de protéines de soja et de froment</p>		<p>durchgegart bien cuit</p>	<p>ca. 120g</p>	<p>5 x 1 kg</p>	<p> CH</p>	
---	---	----------------------------------	-----------------	---------------------	---	---






<p>1010364 Vegi-Schnitzel mit Frischkäse & Tomaten auf Basis von Soja- und Weizenproteinen Escalope végétarienne avec fromage frais & tomates à base de protéines de soja et de froment</p>		<p>durchgegart bien cuit</p>	<p>ca. 100g</p>	<p>5 x 1 kg</p>	<p> CH</p>	
---	---	----------------------------------	-----------------	---------------------	---	---






<p>1005909 Vegi-Schnitzel mit Schnittlauch auf Basis von Soja- und Weizenproteinen Escalope végétarienne à la ciboulette à base de protéines de soja et de froment</p>		<p>durchgegart bien cuit</p>	<p>ca. 130g</p>	<p>2 x 1.3 kg</p>	<p> CH</p>	
--	---	----------------------------------	-----------------	-----------------------	---	---

WURSTWAREN CHARCUTERIE



<p>1009417 Vegi-Cervelat auf Basis von Eiweiss, Tofu und Weizenproteinen Cervelas végétariens à base de blanc d'oeufs, de tofu et de froment</p>		<p>durchgegart bien cuit</p>	<p>ca. 80g</p>	<p>5 x 1 kg</p>	<p> CH</p>	
--	---	----------------------------------	----------------	---------------------	---	---






<p>1010591 Vegi-Wienerli auf Basis von Eiweiss, Weizen- und Molkenproteinen Saucisse „viennoise“ végétarienne à base de blanc d'oeufs, de protéines de froment et de lactosérum</p>		<p>durchgegart bien cuit</p>	<p>ca. 50g</p>	<p>3 x 1 kg</p>	<p> CH</p>	
---	---	----------------------------------	----------------	---------------------	---	---








WURSTWAREN CHARCUTERIE



1010589 Vegi-Bratwurst auf Basis von Eiweiss, Tofu und Weizenproteinen Saucisse à rôtir végétarienne à base de blanc d'oeufs, de tofu et de froment		durchgegart bien cuit	ca. 100g	3 x 1 kg	 CH	
---	---	--------------------------	----------	-------------	---	---



1013476 Veganes-Cipollata auf Basis von Tofu und Weizenproteinen Chipolata végétalien à base de tofu et de froment		durchgegart bien cuit	ca. 25g	3 x 1 kg	 CH	
--	---	--------------------------	---------	-------------	---	---

HOW ABOUT
A REAL VEGAN
HOT DOG.

BIO Gemüseburger /
Burger BIO aux
légumes



TOP
SELLER

Art. Nr. 1005943

BURGER



1009293 Vegi-Burger mit Grillstreifen auf Basis von Soja- und Weizenproteinen Burger végétarien avec les marques du grill à base de protéines de soja et de froment		durchgegart bien cuit	ca. 100g	2 x 2.5 kg	 CH	
---	--	--------------------------	----------	---------------	--------	--



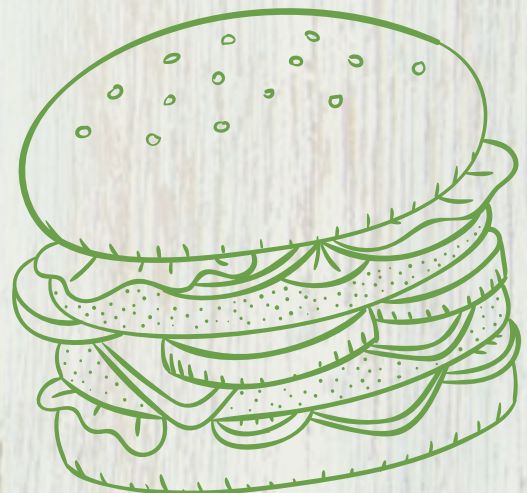
1005943 BIO Gemüseburger auf Basis von Kartoffeln Burger BIO aux légumes à base de pommes de terre		durchgegart bien cuit	ca. 100g	5 x 1 kg	 CH	
--	--	--------------------------	----------	-------------	--------	--



1015850 Edamame Quinoa Burger		durchgegart bien cuit	ca. 95g	5 x 1 kg	 CH	
---	--	--------------------------	---------	-------------	--------	--



1015851 BIO Kale-Rapssamen-Burger BIO Burger chou frisé et graine de colza		durchgegart bien cuit	ca. 90g	5 x 1 kg	 CH	
--	--	--------------------------	---------	-------------	--------	--



PRESENTING



E'N'B BURGER

It's vegan, Baby!



Wer kann schon einem saftigen Burger widerstehen? Der Burger ist nicht mehr nur Fast Food, sondern herzhafter Soul-food. Das gilt auch für die fleischlose Variante. Mit einem veganen Burger auf der Menü-Karte machen sie neben Veganer auch Vegetarier und Flexitarier glücklich.

Qui peut résister à un Burger bien juteux?

Le Burger n'est plus qu'un simple fast food, mais une véritable soul food savoureuse. Cela vaut aussi pour sa variante sans viande. Avec un Burger vegan au menu, vous faites le bonheur des veganes, mais aussi des végétariens et des flexitariens.

MEHR INFOS / PLUS D'INFORMATIONS: WWW.ELLENBELLE.CH

Zwei Schwestern, ein Kult-Restaurant in Zürich und über 50 000 verkaufte vegane Burger. Mit ihrem Rock'n'Roll-Soulfood haben Elif und Sibel Erisik, die Gründerinnen von „Elle'n'Belle“, die pflanzliche Küche revolutioniert. „Vor allem unsere bunten Burger waren der Renner!“, so die Schwestern.

Deux sœurs, un restaurant culte à Zurich et plus de 50'000 Burger végans déjà vendus. Avec leur soul food rock'n roll, Elif et Sibel Erisik, les fondatrices du lieu «Elle'n'Belle», ont révolutionné la cuisine végétale. «C'est d'abord nos Burgers colorés qui ont fait notre succès!», confient les deux sœurs.



Die beiden setzen dabei auf die Vegi-Burger mit Grillstreifen von Fredag. „Geschmack, Aussehen und der Biss der Patty's sind unglaublich. Viele Gäste haben nicht gemerkt, dass sie kein Fleisch essen.“

Pour ce faire, elles misent toutes deux sur le Vegi-Burger avec marques de grill de Fredag. „La saveur, l'aspect et la texture du burger sont incroyables. Beaucoup de nos clients ne remarquent même pas qu'ils ne mangent pas de viande.“



MIT FREDAGS PATTY UND DER ELLE'N'BELLE-SAUCE WERDEN AUCH SIE IHRE GÄSTE VERBLÜFFEN.
VOUS ALLEZ VOUS AUSSI BLUFFER VOS HÔTES AVEC LE BURGER FREDAG ET LA SAUCE ELLE'N'BELLE.

E'N'B SAUCE

MAYO BASIS / BASE MAYO

1dl Sojamilch gesüsst / de lait de soja sucré
3dl Rapsöl / d'huile de colza

WEITERE ZUTATEN / AUTRES INGREDIENTS

50g fein gehackte Zwiebeln
d'oignons finement hachés
120g Mixed Pickles grob püriert
de cornichons variés écrasés
3 El Ketchup 3 c. à s. de Ketchup
1 Kl Senf 1 c. à c. de moutarde
1 Spritzer Zitronensaft
1 pulverisation de jus de citron
Salz, Pfeffer und Chilipulver
Sel, poivre et chili en poudre

Kalte Sojamilch in einem hohen Gefäss mit dem Stabmixer auf höchster Stufe mixen und das Öl in einem feinen Strahl über den Mixerkopf laufen lassen bis eine dickliche Masse entsteht.

Den Mixerstab langsam auf und ab bewegen bis das Öl verbraucht und die Mayo fest ist. Die restlichen Zutaten dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Mixer le lait de soja froid à puissance maximale, avec un mixeur plongeant, dans un bol haut en faisant couler doucement l'huile sur la tête du mixer, jusqu'à obtenir un mélange ferme.

Faire bouger lentement le mixeur jusqu'à intégration totale de l'huile et obtention d'une mayonnaise ferme. Rajouter le reste des ingrédients, puis assaisonner d'une touche de sel, poivre et chili en poudre.

Tip! Astuce!

KARAMELLISIERTE BRAT-ZWIEBELN RUNDEN JEDEN BURGER PERFEKT AB!
QUELQUES OIGNONS SOIGNEUSEMENT CARAMELISÉS VIENNENT PARFAIRE VOTRE BURGER!

BALLS BOULETTES



1007012 Falafel auf Basis von Kichererbsen Falafel à base de pois chiches		durchgegart bien cuit	ca. 15g	2 x 2.5 kg	 CH	
---	--	--------------------------	---------	---------------	--------	--



1007033 Gemüsebällchen auf Basis von Kartoffeln Boulettes aux légumes à base de pommes de terre		durchgegart bien cuit	ca. 20g	5 x 1 kg	 CH	
---	--	--------------------------	---------	-------------	--------	--



1007032 Linsen-Quinoa-Bällchen mit Joghurtfüllung auf Basis von Linsen und Quinoa Boulettes de lentilles et quinoa avec farce de yogurt à base de lentilles et quinoa		durchgegart bien cuit	ca. 25g	5 x 1 kg	 CH	
---	--	--------------------------	---------	-------------	--------	--



1010110 Vegi-Hackbällchen auf Basis von Soja- und Weizenproteinen Boulettes végétales à base de protéines de soja et de froment		durchgegart bien cuit	ca. 20g	5 x 1 kg	 CH	
---	--	--------------------------	---------	-------------	--------	--



1011145 BIO Okara-Bällchen auf Basis von Tofu & Okara BIO Boulettes d'okara à base de tofu & Okara		durchgegart bien cuit	ca. 20g	3 x 1 kg	 CH	
--	--	--------------------------	---------	-------------	--------	--




DIVERSES

DIVERS






1010084 Vegi-Geschnetzeltes auf Basis von Soja- und Weizenproteinen Émincé végétalien à base de protéines de soja et de froment		durchgegart bien cuit		5 x 1 kg	 CH	
---	---	--------------------------	--	-------------	--	---









1010111 Vegi-Gehacktes auf Basis von Sojaproteinen Hachis végétalien à base de protéines de soja		durchgegart bien cuit		5 x 1 kg	 CH	
--	---	--------------------------	--	-------------	--	---



1012390 Vegi-Cevapcici auf Basis von Soja- und Weizenproteinen Cevapcici végétalien à base de protéines de soja et de froment		durchgegart bien cuit	ca. 25g	3 x 1 kg	 CH	
---	---	--------------------------	---------	-------------	--	---



1005908 Vegi-Nuggets auf Basis von Soja- und Weizenproteinen Nuggets végétariens à base de protéines de soja et de froment		durchgegart bien cuit	ca. 25g	5 x 1 kg	 CH	
--	---	--------------------------	---------	-------------	--	---

3003540 Mozzarisella		gerieben râpé		8 x 1 kg	 IT	
--------------------------------	---	------------------	--	-------------	--	---



TOFU



1007581 BIO Tofu nature BIO tofu nature		pasteurisiert,gekühlt pasteurisé, réfrigéré	ca. 1 kg	5 x 1 kg	 EU	
---	--	--	----------	-------------	--------	--



1010222 BIO Tofu nature aus CH Soja BIO tofu nature de Soja CH		pasteurisiert,gekühlt pasteurisé, réfrigéré	ca. 1 kg	1 x 1 kg	 CH	
--	--	--	----------	-------------	--------	--



1010612 BIO Tofu geräuchert BIO tofu fumé		pasteurisiert,gekühlt pasteurisé, réfrigéré	ca. 500g	5 x 0.5 kg	 EU	
---	--	--	----------	---------------	--------	--







1010233 BIO Tofu geräuchert, mariniert aus CH Soja BIO tofu fumé, mariné de Soja CH		pasteurisiert,gekühlt pasteurisé, réfrigéré	ca. 500g	1 x 0.5 kg	 CH	
---	--	--	----------	---------------	--------	--







1009719 BIO Tofu mit Gemüse aus CH Soja BIO tofu aux légumes de Soja CH		pasteurisiert,gekühlt pasteurisé, réfrigéré	ca. 1 kg	5 x 1 kg	 CH	
---	--	--	----------	-------------	--------	--

TOFU







1010238 BIO Tofu Asia, an Sojasauce aus CH Soja BIO tofu asia, à la sauce soja de Soja CH	 	pasteurisiert, gekühlt pasteurisé, réfrigéré	ca. 1 kg	1 x 1 kg	 CH	
---	---	---	----------	-------------	---	---







1010269 BIO Tofuwürfel 15x15 mm aus CH Soja BIO tofu 15x15 mm de Soja CH	 	frittiert, pasteurisiert, gekühlt frit, pasteurisé, réfrigéré	ca. 1.5 kg	1 x 1.5 kg	 CH	
--	---	--	------------	---------------	---	---







1010202 BIO Seitan nature aus CH Soja BIO seitan nature de Soja CH	 	unpasteurisiert, gekühlt non pasteurisé, réfrigéré	ca. 4 kg	1 x 4 kg	 CH	
--	---	---	----------	-------------	--	---



1010279 BIO Satay-Schnitzel grilliert aus CH Soja BIO escalope satay grillée de Soja CH	 	gegrillt, pasteurisiert, gekühlt frit, pasteurisé, grillée	ca. 1 kg	1 x 1 kg	 CH	
---	---	--	----------	-------------	---	---



1013935 BIO Seidentofu nature aus CH Soja BIO tofu soyeux nature de Soja CH	 	pasteurisiert, gekühlt pasteurisé, réfrigéré	ca. 1 kg	1 x 1 kg	 CH	
---	---	---	----------	-------------	---	---



Tipp

Seidentofu = veganer Rahmersatz für
Tiramisu, Glace, Schokoladenmousse...

Conseil

Tofu soyeux = substitut végétale de crème
pour tiramisu, crème glacée, mousse au
chocolat...



QUORN™



3001043 Quorn™ Schnitzel paniert auf Basis von Quorn™ (Pilzprodukt) Quorn™ esclope panée à base de Quorn (produit de champignons)		durchgegart bien cuit	ca. 75g	5 x 1 kg	 GB	
---	--	--------------------------	---------	-------------	--------	--



3001044 Quorn™ Schnitzel nature auf Basis von Quorn™ (Pilzprodukt) Quorn™ escalope nature à base de Quorn (produit de champignons)		durchgegart bien cuit	ca. 55g	5 x 1 kg	 GB	
--	--	--------------------------	---------	-------------	--------	--



3001042 Quorn™ Stäbchen paniert auf Basis von Quorn™ (Pilzprodukt) Quorn™ bâtonnets panés à base de Quorn™ (produit de champignons)		durchgegart bien cuit	ca. 30g	5 x 1 kg	 GB	
---	--	--------------------------	---------	-------------	--------	--



1010017 - Neuer Artikel Quorn™ Wings hot & spicy auf Basis von Quorn™ (Pilzprodukt) Quorn wings hot & spicy à base de Quorn (produit de champignons)		durchgegart bien cuit	ca. 35g	2 x 2.5 kg	 NL	
--	--	--------------------------	---------	---------------	--------	--



Quorn™rezept mit Quorn™ Steak Strips

Zutaten

280g Quorn™ Steak Strips

Zutaten für die Marinade

2 EL Weinessig
2 EL dunkle Sojasauce
3 EL Hoisinsauce
½ TL getrocknete, gehackte Chilis
1 rote Chilischote, fein gehackt
1 TL chinesische Fünf-Gewürze-Mischung
1 Knoblauchzehe, gepresst

Zutaten für das Pfannengericht

2 EL Pflanzenöl
½ kleine Zwiebel, in Scheiben geschnitten
100 g Erbsen, der Länge nach halbiert
100 g Maiskölbchen, längs geviertelt
1 große Karotte, geschält und sehr dünn in Scheiben geschnitten
200 ml Gemüsebrühe
1 EL Maisstärke, in kaltem Wasser gelöst
4 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten
Salz und Pfeffer nach Geschmack

So Geht's

Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermengen und die Quorn™ Strips dazugeben. Gut mischen, bis die Strips vollständig umhüllt sind. Abdecken und mindestens 30 Minuten kalt stellen, um die Aromen zu verstärken.

Zuckererbsen und Maiskölbchen in kochendem Wasser 2 bis 3 Minuten blanchieren und gut abtropfen lassen. Anschließend einen EL Pflanzenöl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen, die Quorn Filetstreife dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 bis 7 Minuten anbraten. Vom Herd nehmen und warmhalten.

Das restliche Öl erhitzen, Zwiebelscheiben hinzufügen und 4 bis 5 Minuten garen, bis sie beginnen, weich zu werden.

Zuckererbsen, Maiskölbchen und Karottenscheiben dazugeben und weitere 5 Minuten garen.

Gemüsebrühe angießen und zum Kochen bringen. Dann die Maisstärke einrühren, bis die Sauce andickt. Eine Minute kochen lassen und zum Schluss die Frühlingszwiebeln darüber verteilen.

Dazu passen perfekt Nudeln oder Reis.



Recette Quorn™ de Steak de Quorn™ émincé

Ingrédients

280 g de Steak de Quorn™ émincé

Ingrédients pour la marinade

2 c. à s. de vinaigre de vin
2 c. à s. de sauce soja foncée
3 c. à s. de sauce Hoisin
½ c. à c. de piment sec haché
1 piment rouge finement coupé
1 c. à c. de mélange cinq épices chinois
1 gousse d'ail pressée

Ingrédients pour la poêlée

2 c. à s. d'huile végétale
½ oignon – petit- coupé en lamelles
100 g de pois mangetout coupés en 2 dans la longueur
100 g de petits épis de maïs coupés en 4 dans la longueur
1 grosse carotte, épluchée et coupée en très fines rondelles
200 ml de bouillon de légume
1 c. à s. d'amidon de maïs dissout dans de l'eau froide
4 oignons nouveaux découpés en lamelles
Sel et poivre à votre goût

Et voici comment faire

Mélanger les ingrédients pour la marinade dans un saladier et ajouter les lamelles de Quorn™. Bien mélanger, jusqu'à ce que les lamelles soient entièrement enveloppées. Couvrir et mettre au frais 30 minutes minimum, afin de laisser se développer pleinement les arômes.

Blanchir les pois mangetout et les petits épis de maïs 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante et bien égoutter. Faire ensuite chauffer une c. à s. d'huile végétale dans un wok ou une grande poêle, rajouter l'émincé de Quorn et faire revenir env. 5 à 7 minutes. Retirer du feu et conserver au chaud.

Faire chauffer le reste de l'huile, ajouter les lamelles d'oignon et faire cuire 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes.

Rajouter pois mangetout, petits épis de maïs et tranches de carotte et laisser cuire encore 5 minutes.

Verser le bouillon de légume et amener à ébullition. Intégrer l'amidon de maïs jusqu'à ce que la sauce épaississe. Laisser cuire une minute, puis répartir sur le dessus les lamelles d'oignon nouveau.

Pâtes ou riz sont l'accompagnement idéal.



QUORN™



3002785 Quorn™ Steak Strips auf Basis von Quorn™ (Pilzprodukt) Quorn™ steak strips à base de Quorn™ (produit de champignons)		durchgegart bien cuit		3 x 1 kg	 GB	
--	--	--------------------------	--	-------------	--------	--



3001045 Quorn™ Geschnetzeltes auf Basis von Quorn™ (Pilzprodukt) Quorn™ émincé à base de Quorn™ (produit de champignons)		durchgegart bien cuit		5 x 1 kg	 GB	
--	--	--------------------------	--	-------------	--------	--



3001046 Quorn™ Gehacktes auf Basis von Quorn™ (Pilzprodukt) Quorn™ hachis à base de Quorn™ (produit de champignons)		durchgegart bien cuit		5 x 1 kg	 GB	
---	--	--------------------------	--	-------------	--------	--



NEU

3003451 Quorn™ Schnitzel vegan auf Basis von Quorn™ (Pilzprodukt) Quorn™ esclope végétalien à base de Quorn™ (produit de champignons)		durchgegart bien cuit	ca. 100g	5 x 1 kg	 GB	
---	--	--------------------------	----------	-------------	--------	--



NEU

3003450 Quorn™ Nuggets vegan auf Basis von Quorn™ (Pilzprodukt) Quorn™ nuggets végétalien à base de Quorn™ (produit de champignons)		durchgegart bien cuit	ca. 20g	5 x 1 kg	 GB	
---	--	--------------------------	---------	-------------	--------	--



NEU

3003452 Quorn™ Burger hot & spicy vegan auf Basis von Quorn™ (Pilzprodukt) Quorn™ burger hot & spicy végétalien à base de Quorn™ (produit de champignons)		durchgegart bien cuit	ca. 65g	5 x 1 kg	 GB	
---	--	--------------------------	---------	-------------	--------	--





Seit dem Markteintritt unseres Seafood-Labels im Jahr 2008 war unser oberstes Ziel, diese Marke unter den Top Labels in der Schweizer Gastronomie zu etablieren.

Rückblickend kann die Fredag AG mit Stolz behaupten, dieses Ziel erreicht zu haben. Die grossen Bemühungen, nur mit den besten, zuverlässigsten Partnern zusammen zu arbeiten, haben sich ausbezahlt.

Heute ist Ocean's Best ein Synonym für gleichbleibende Top-Qualität für tiefgekühlte Fische und Krustentiere aus der ganzen Welt. Das stetig ausgebauten Sortiment lässt keine Wünsche offen. Nur so sind wir in der Lage, täglich schweizweit unsere verschiedenen Kanäle zu beliefern: Food Service, Abholmärkte, Systemgastronomie und Detailhandel.

Depuis que notre label pour la pêche a fait son entrée sur le marché en 2008, notre objectif primaire était d'établir cette marque sous les meilleurs labels dans la gastronomie suisse.

Rétrospectivement, Fredag AG peut affirmer avec fierté avoir atteint cet objectif. Les efforts importants pour ne travailler qu'avec les meilleurs et les plus fidèles partenaires ont payé.

Aujourd'hui, Ocean's Best est synonyme de haute qualité constante pour les poissons et crustacés congelés provenant du monde entier. La gamme de produits constamment étoffée ne laisse personne sur sa faim. Ce n'est que comme cela que nous sommes en mesure de livrer chaque jour tous nos différents canaux dans la Suisse entière: service alimentaire, marchés du libre-service, chaînes de restauration et commerces de détail.

Labels / Nos Labels

MSC™

MSC™ (Marine Stewardship Council) ist eine internationale, unabhängige und gemeinnützige Organisation, die mit Hilfe eines Zertifizierungs-Programms für nachhaltige Fischerei einen Beitrag zu gesunden Weltmeeren leistet.



MSC™

Le MSC™ (Marine Stewardship Council) est une organisation internationale, indépendante et d'utilité publique qui apporte une contribution pour préserver les mers et océans grâce à un programme de certifications pour la pêche durable.

ASC™

ASC™ ist ein neues Label für Fisch aus Zucht – steht für «Aquaculture Stewardship Council» und ist das Pendant zum bereits bekannten MSC-Label für Fische aus Wildfang. Mit ASC werden Fische und Meeresfrüchte ausgezeichnet, die konventionell und unter Einhaltung ökologischer sowie sozialer Standards gezüchtet worden sind.



ASC™

L'ASC™ est un nouveau label pour les poissons issus d'élevage et signifie «Aquaculture Stewardship Council». Il représente l'équivalent du déjà célèbre label MSC pour les poissons sauvages. Avec l'ASC, les poissons et fruits de mer qui sont élevés de façon conventionnelle et dans le respect des normes écologiques et sociales sont étiquetés.

EU Bio

Staatliches Gütesiegel der EU-Kommission für Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft.



EU Bio

Label officiel de la Commission européenne pour les aliments biologiques.

Naturland

Naturland ist eine der bedeutendsten Organisationen des ökologischen Landbaus weltweit. Naturland entspricht dem Standard von BIO Knospe und ist deshalb von BIO Suisse direkt anerkannt.



Naturland

Naturland est une des principales organisations de l'agriculture biologique dans le monde. Naturland correspond aux normes de BIO Bourgeon et est ainsi directement reconnu par BIO Suisse.

SYMBOLERKLÄRUNG | SIGNIFICATION DES SYMBOLES



Tiefgekühlt
Congelé



Kombi-
Steamer
Steamer
commercial



Backofen
Four



Bratpfanne
Poêle



Fritteuse
Friteuse



Herkunft
Origin

Glossar / Glossaire

HOSO (head on, shell on)

mit Kopf und Schale
avec tête et carapace

HLSO (head less, shell on)

ohne Kopf mit Schale
sans tête avec carapace

P&D (peeled & deveined)

geschält und entdarnt
décortiqué et déveiné

PTO (peeled & tail-on)

geschält, entdarnt mit
Schwanzsegment
décortiqué et déveiné Tail-on

Easy Peel

Rückseite der Crevette hat einen
Spalt, damit sie einfacher zu schälen
sind
Crevette pré-coupé sur le dos pour
peler plus facilement et déveiner

Kaliber/Calibre

Grösse der verschiedenen Crevetten
Grandeur de la crevette
HOSO: per Kilo/par kilo
HLSO/P&D/PTO: per Pfund/par demi-
kilo

Glasur/Glaçage

Schutzüberzug über die Crevette
Protection d'eau sur la crevette

Blacktiger «Penaeus monodon»

Salzwasser Crevetten
Crevettes d'eau de mer

Blacktiger «Penaeus monodon»

Salzwasser Crevetten, Zucht
Crevettes d'eau de mer, Aquaculture

Vannamei «Litopenaeus vannamei»

Salzwasser Crevetten, Zucht
Crevettes d'eau de mer, Aquaculture

Gambero «Pleoticus muelleri»

Salzwasser Crevetten, Zucht
Crevettes d'eau de mer, Aquaculture

Cocktailcrevetten**«Penaeus monodon»**

Warmwasser Crevetten, Zucht
Crevettes d'eau chaude, Aquaculture

Cocktailcrevetten**«Pandalus montagui»**

Kaltwasser Crevetten, Wildfang
Crevettes d'eau froide, Pêche sauvage

i



CREVETTES: GEWICHTE & KALIBER CREVETTES: POIDS & CALIBRES

8/12

ca./env. 38 g
ca. 14,5 cm



13/15

ca./env. 30 g
ca. 13,3 cm



16/20

ca./env. 23 g
ca. 11,5 cm



21/25

ca./env. 18 g
ca. 10,7 cm



26/30

ca./env. 15 g
ca. 10,5 cm



31/40

ca./env. 11.5 g
ca. 9,8 cm



41/50
ca./env. 9 g
ca. 9,5 cm



91/120
ca./env. 4.5 g
ca. 5,5 cm



100/200
ca./env. 3 g
ca. 4,5 cm



200/300
ca./env. 2 g
ca. 4,0 cm



Crevette Blacktiger HOSO

Kaliber/Calibre: 16/20
ca./env. 35-40 g







Nachhaltigkeit / développement durable

Ein besonderes Augenmerk in der Auswahl unserer Produkte liegt immer mehr in der Beschaffung nachhaltiger Erzeugnisse. Es ist selbstredend, dass die Fredag AG die wichtigsten Zertifizierungen aufweisen kann: BIO-Label, Friend of the Sea, MSC und ASC.

Wir möchten für Sie weiterhin die erste Ansprechadresse für eine exzellente, kundenbezogene Dienstleistung sein. Helfen Sie mit, dass sich Ocean's Best auch in den nächsten Jahren noch weiter entwickeln und verbessern kann. Und wir helfen Ihnen, mit unseren Produkten einen gewinnorientierten Auftritt bei Ihren Kunden zu gewährleisten, damit unsere gemeinsame Erfolgsstory langfristig bestehen bleibt.

Une attention particulière dans le choix de nos produits est de plus en plus accordée dans l'achat de produits durables. Il est bien évident que Fredag AG peut attester des certifications particulièrement importantes: le label BIO, Friend of the Sea, MSC et ASC.

Nous souhaitons continuer à être la première adresse de contact pour vous pour un excellent service client. Aidez Ocean's Best à se développer et s'améliorer dans les prochaines années. Et avec nos produits, nous vous aidons à garantir une entrée en scène lucrative auprès de vos clients afin que notre collaboration reste un franc succès sur le long terme.

www.fredag.ch

BIO BLACKTIGER CREVETTEN BIO CREVETTES BLACKTIGER



3002940 Bio Blacktiger HSO EZP		roh cru	8/12	5 x 1 kg	 VN	
3002941 Bio Blacktiger PD		roh cru	16/20	5 x 1 kg	 VN	
3002942 Bio Blacktiger PD		roh cru	31/40	5 x 1 kg	 VN	



3002943 Bio Blacktiger PTO		roh cru	21/25	5 x 1 kg	 VN	
--------------------------------------	--	------------	-------	-------------	--------	--



3003071 Bio Blacktiger Spiesse PD		roh cru	100g	5 x 1 kg	 VN	
3003072 Bio Blacktiger Spiesse PD		roh cru	50g	5 x 1 kg	 VN	

BLACKTIGER CREVETTEN HOSO GANZ, MIT KOPF CREVETTES BLACKTIGER HOSO ENTIÈR, AVEC TÊTE



3001016 ASC Blacktiger HOSO		roh cru	6/8	5 x 1 kg	 VN	
3001003 ASC Blacktiger HOSO		roh cru	8/12	5 x 1 kg	 VN	
3001004 ASC Blacktiger HOSO		roh cru	13/15	5 x 1 kg	 VN	
3000996 Blacktiger HOSO		roh cru	16/20	10 x 1 kg	 BD	
3000997 Blacktiger HOSO		roh cru	21/30	10 x 1 kg	 BD	
3000998 Blacktiger HOSO		roh cru	31/40	10 x 1 kg	 BD	

BLACKTIGER CREVETTES HL SO

OHNE KOPF, MIT SCHALE

CREVETTES BLACKTIGER HL SO

SANS TÊTE, AVEC CARAPACE



3001446 ASC Blacktiger HL SO «Easy Peel»		roh cru	4/6	5 x 1 kg	 VN	
3001447 ASC Blacktiger HL SO «Easy Peel»		roh cru	6/8	5 x 1 kg	 VN	
3000960 ASC Blacktiger HL SO «Easy Peel»		roh cru	8/12	5 x 1 kg	 VN	
3000993 ASC Blacktiger HL SO «Easy Peel»		roh cru	13/15	5 x 1 kg	 VN	
3000958 ASC Blacktiger HL SO «Easy Peel»		roh cru	16/20	5 x 1 kg	 VN	
3000959 ASC Blacktiger HL SO «Easy Peel»		roh cru	21/25	5 x 1 kg	 VN	

BLACKTIGER CREVETTES P&D

GESCHÄLT, ENT DARM T

CREVETTES BLACKTIGER P&D

DÉCORTIQUÉ, DÉVEINÉ



3000964 ASC Blacktiger P&D		roh cru	8/12	5 x 1 kg	 VN	
3000965 ASC Blacktiger P&D		roh cru	13/15	5 x 1 kg	 VN	
3000966 ASC Blacktiger P&D		roh cru	16/20	5 x 1 kg	 VN	
3000967 ASC Blacktiger P&D		roh cru	21/25	5 x 1 kg	 VN	
3000968 ASC Blacktiger P&D		roh cru	26/30	5 x 1 kg	 VN	
3000969 ASC Blacktiger P&D		roh cru	31/40	5 x 1 kg	 VN	
3001351 ASC Blacktiger P&D		roh cru	41/50	5 x 1 kg	 VN	

BLACKTIGER CREVETTENSPIESSE

—

BROCHETTES DE CREVETTES BLACKTIGER



BLACKTIGER CREVETTES PTO

GESCHÄLT & ENTDARMT, MIT SCHWANZSEGMENT

CREVETTES BLACKTIGER PTO

DÉCORTIQUÉ & DÉVEINÉ, AVEC QUEUE



3000971 ASC Blacktiger Crevetten PTO		roh cru	8/12	5 x 1 kg	 VN	
3000972 ASC Blacktiger Crevetten PTO		roh cru	16/20	5 x 1 kg	 VN	
3000973 ASC Blacktiger Crevetten PTO		roh cru	21/25	5 x 1 kg	 VN	
3000974 ASC Blacktiger Crevetten PTO		roh cru	26/30	5 x 1 kg	 VN	



3000962 ASC Blacktiger PTO		gekocht cuit	26/30	5 x 1 kg	 VN	
3000963 ASC Blacktiger PTO		gekocht cuit	31/40	5 x 1 kg	 VN	

BLACKTIGER CREVETTENSPIESSE

BROCHETTES DE CREVETTES BLACKTIGER





3000990 ASC Blacktiger Crevettenspiesse P&D ASC Brochettes de crevettes Blacktiger P&D		roh cru	100g	5 x 1 kg	 VN	
3001012 ASC Blacktiger Crevettenspiesse P&D ASC Brochettes de crevettes Blacktiger P&D		roh cru	50g	5 x 1 kg	 VN	





3000991 ASC Blacktiger Crevettenspiesse PTO Tail-On ASC Brochettes de crevettes Blacktiger PTO, Tail-On		roh cru	50g	5 x 1 kg	 VN	
--	--	------------	-----	-------------	--------	--

ARGENTINISCHE CREVETTEN CREVETTES D'ARGENTINE





3003305 Argentinische Crevetten HOSO Crevettes d'Argentine HOSO		roh cru	10-20	6 x 2 kg	 AR	
---	--	------------	-------	-------------	---	---






3003458 Argentinische Crevetten P&D Crevettes d'Argentine P&D		roh cru	50-70	8 x 1 kg	 AR	
---	--	------------	-------	-------------	---	---









3003459 Argentinische Crevetten HLSO Crevettes d'Argentine HLSO		roh cru	30-55	8 x 1 kg	 AR	
---	--	------------	-------	-------------	---	---

VANNAMEI CREVETTEN CREVETTES VANNAMEI









3003310 ASC Vannamei Crevetten P&D		roh cru	16/20	5 x 1 kg	 VN	
---------------------------------------	---	------------	-------	-------------	---	---




3003311 ASC Vannamei Crevetten P&D		roh cru	21/25	5 x 1 kg	 VN	
---------------------------------------	---	------------	-------	-------------	---	---

3033312 ASC Vannamei Crevetten P&D		roh cru	26/30	5 x 1 kg	 VN	
---------------------------------------	---	------------	-------	-------------	---	---



3003510 ASC Vannamei Crevetten HLSO Easy Peel		roh cru	16/20	5 x 1 kg	 VN	
---	---	------------	-------	-------------	---	---

3003511 ASC Vannamei Crevetten HLSO		roh cru	21/25	5 x 1 kg	 VN	
--	---	------------	-------	-------------	---	---

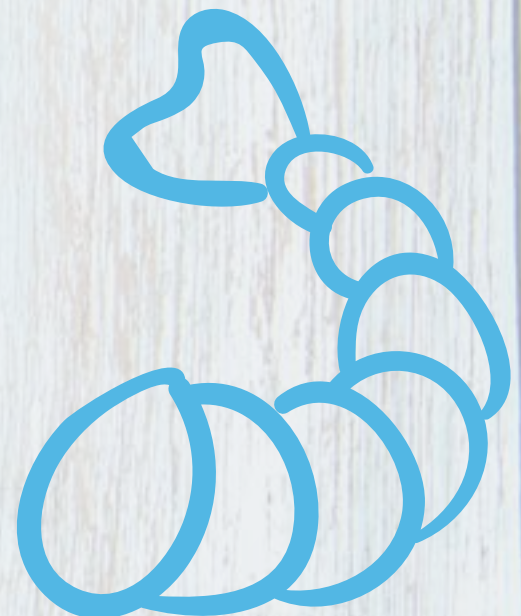
30033512 ASC Vannamei Crevetten HLSO		roh cru	26/30	5 x 1 kg	 VN	
---	---	------------	-------	-------------	---	---

COCKTAILCREVETTEN GESCHÄLT CREVETTES COCKTAIL DÉCORTIQUÉES



3000976 ASC Cocktailcrevetten ASC Crevettes cocktail „Penaeus monodon“		gekocht cuit	91/120	5 x 1 kg	 VN	
3000977 ASC Cocktailcrevetten ASC Crevettes cocktail „Penaeus monodon“		gekocht cuit	100/200	5 x 1 kg	 VN	
3000978 ASC Cocktailcrevetten ASC Crevettes cocktail „Penaeus monodon“		gekocht cuit	200/300	5 x 1 kg	 VN	

3001142 MSC Cocktailcrevetten MSC Crevettes cocktail „Pandalus montagui“		gekocht cuit	100/200	5 x 1 kg	 CA	
3001691 MSC Cocktailcrevetten MSC Crevettes cocktail „Pandalus montagui“		gekocht cuit	200/300	5 x 1 kg	 CA	





Vannamei Crevetten

Die Vannamei ist eine Warmwasser Crevette und kommt ursprünglich von der pazifischen Küste Lateinamerikas.

Heute gehört sie dank der hohen Krankheitsresistenz zu der am meisten gezüchteten Crevetten Art weltweit. Bei idealen Bedingungen können diese Garnelen ca. 20 cm groß werden. Farblich sind sie etwas heller als Blacktiger, gekocht ist der Unterschied jedoch optisch wie auch geschmacklich schwer zu erkennen. Bei Ihrer Marge sehen Sie den Unterschied jedoch sofort.

Crevettes Vannamei







La crevette Vannamei vit dans les eaux chaudes et vient, à l'origine, de la côte pacifique d'Amérique latine.

Sa résistance particulière à la maladie en fait aujourd'hui l'une des principales espèces de crevette d'élevage à travers le monde. Dans des conditions optimales, ces crevettes peuvent atteindre une taille de 20 cm. Si elles sont de teinte un peu plus claire que la Black Tiger, une fois cuites, les deux espèces se distinguent difficilement l'une de l'autre, tant par l'aspect que par la saveur. La différence est toutefois évidente en termes de marge.



MEERESFRÜCHTE & SPEZIALITÄTEN

FRUITS DE MER & SPÉCIALITÉS





3003238 Sepia ganz geputzt Ohne Haut, 20% Glasur Seiche entière nettoyée Sans peau, 20% glaçage		roh cru	U-3	5 x 1 kg	 VN	
3000981 Sepia ganz geputzt Ohne Haut, 20% Glasur Seiche entière nettoyée Sans peau, 20% glaçage		roh cru	U-5	5 x 1 kg	 VN	
3001444 Sepia ganz geputzt Ohne Haut, 20% Glasur Seiche entière nettoyée Sans peau, 20% glaçage		roh cru	U-10	5 x 1 kg	 VN	





3000982 Sepioline ganz geputzt Sepioline entier nettoyé		roh cru	40/60	5 x 1 kg	 VN	
--	--	------------	-------	-------------	---	---





3003679 Moscardini ganz geputzt Moscardini entier nettoyé		roh cru	60/up	5 x 1 kg	 VN	
--	--	------------	-------	-------------	---	---







3001212 Calamares Ringe nature Anneaux de calamares nature		roh cru	L	10 x 1 kg	 CN	
---	--	------------	---	--------------	---	---





3001213 Calamares Tuben ganz geputzt Tubes de calamares entier nettoyé		roh cru	U-5	10 x 1 kg	 CN	
---	--	------------	-----	--------------	---	---



3002950 Pulpo ganz Poulpe entier		roh cru	1-2 kg	1 x 14 kg	 ES	
3002951 Pulpo ganz Poulpe entier		roh cru	2-3 kg	1 x 14 kg	 ES	





3003732 Pulpo Tentakel gekocht Tentacle depulpo cuit		durchgegart bien cuit	150-200g	4x 1.5 kg	 E	
---	--	--------------------------	----------	--------------	--	---

NEU



MEERESFRÜCHTE & SPEZIALITÄTEN

FRUITS DE MER & SPÉCIALITÉS





3003058 Seafood Cocktail Cocktail de fruits de mer		blanchiert blanchi		5 x 1 kg	 VN	
---	--	-----------------------	--	-------------	--	---





3000992 Grünschalenmuscheln in 1/2 Schale Moules vertes en 1/2 coquille		roh cru	M	12 x 1 kg	 NZ	
--	--	------------	---	--------------	--	---





3001019 Muschelfleisch Chair de moules		gekocht cuit	100/200	10 x 1 kg	 CL	
---	--	-----------------	---------	--------------	--	---






3001014 Vongolefleisch Chair de vongole		gekocht cuit	700/1000	5 x 1 kg	 VN	
--	--	-----------------	----------	-------------	--	---





3003220 Langustenschwänze Queues de langoustes		roh cru	340-400g	10 x 0.7 kg	 NI	
---	--	------------	----------	----------------	--	---






3001683 MSC Hummer ganz MSC homard entier		gekocht cuit	ca. 300g	10 x 0.3 kg	 CA	
--	---	-----------------	----------	----------------	--	---



3002911 Jakobsmuscheln mit Rogen Coquilles St. Jacques avec corail		roh cru	8/12	20 x 0.5 kg	 UK	
---	--	------------	------	----------------	--	---



3001034 MSC Jakobsnüsse ohne Rogen MSC Noix de Pétonel sans corail		roh cru	10/20	10 x 1 kg	 USA	
---	---	------------	-------	--------------	---	---

MEERESFRÜCHTE & SPEZIALITÄTEN

FRUITS DE MER & SPÉCIALITÉS



NEU

3003711 Scampi HLSO ; Südafrika Scampi HLSO ; Afrique du sud		roh cru	12/15	10 x 1 kg	ZA	
--	--	------------	-------	--------------	----	--



NEU

3003712 Bärenkrebs-Schwänze Queues de cigale de mer		roh cru	50-100g	6 x 2 kg	MZ	
---	--	------------	---------	-------------	----	--

FISCH SÜSSWASSER

POISSON D'EAU DOUCE



3003236 ASC Pangasius Filets ohne Haut ASC Filets de Pangasius sans peau		roh, 20% Glasur cru, 20% glaçage	120–170g	5 x 1 kg	VN	
3001000 ASC Pangasius Filets ohne Haut ASC Filets de Pangasius sans peau		roh, 10% Glasur cru, 10% glaçage	120–170g	5 x 1 kg	VN	



3003043 ASC Pangasius Spiesse ASC Brochettes de Pangasius		roh, 10% Glasur cru, 10% glaçage	ca. 150g	5 x 1 kg	VN	
---	--	-------------------------------------	----------	-------------	----	--



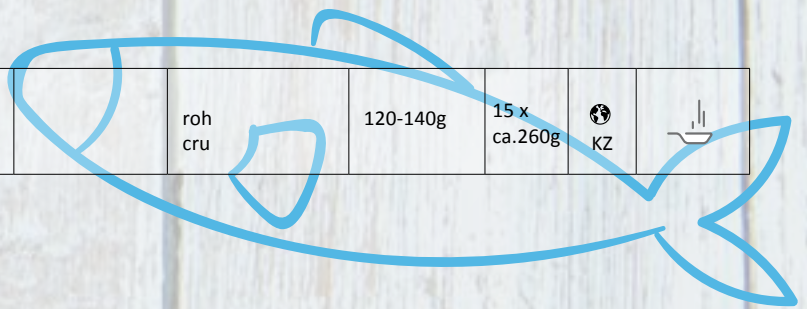
3003128 Eglifilets mit Haut Filets de perches avec peau		roh cru	20-40g	5 x 1 kg	RU	
---	--	------------	--------	-------------	----	--



3003245 Zanderfilets mit Haut Filets de sandre avec peau		roh cru	120-170g	5 x 1 kg	RU	
--	--	------------	----------	-------------	----	--



1016184 Zanderfilet Royale; 2 x 120-140g Filet de sandre royale; 2 x 120-140g		roh cru	120-140g	15 x ca.260g	KZ	
---	--	------------	----------	-----------------	----	--



FISCH SALZWASSER POISSON D'EAU DE MER



3001681 NZ St. Petersfish Filets ohne Haut Filets de doré austral sans peau		roh cru	60-110g	5 x 1 kg	 NZ	
3003044 NZ St. Petersfish Filets ohne Haut Filets de doré austral sans peau		roh cru	115-175g	5 x 1 kg	 NZ	



3001679 MSC Dorschrückenfilets ohne Haut MSC Dos de Cabillaud sans peau		roh cru	140-160g	5 x 1 kg	 CN	
---	--	------------	----------	-------------	--------	--



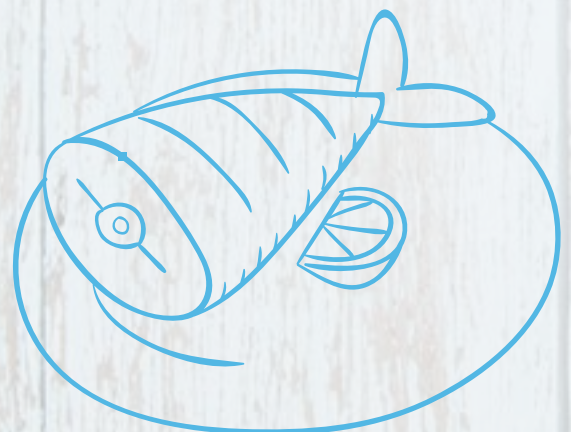
3003475 Red Snapper Filets mit Haut Filets de Red Snapper avec peau		roh cru	100-200g	5 x 1 kg	 VN	
---	--	------------	----------	-------------	--------	--



3001028 Lachsportionen ohne Haut Portions de Saumon sans peau		roh cru	5 x 150g VAC	4 x 0.75 kg	 NOR	
---	--	------------	-----------------	----------------	---------	--



3003045 MSC Wildlachsportionen ohne Haut MSC Portions de Saumon sauvage sans peau		roh cru	4 x 150g VAC	10x 0.6 kg	 CN	
---	--	------------	-----------------	---------------	--------	--



SPEZIALITÄTEN PANIERT

SPÉCIALITÉS PANÉES



3003283 Egli Chnusperli im Bierteig Beignets de perches en pâte à bière		vorfrittiert préfit		5 x 1 kg	 EST RU	
---	--	------------------------	--	-------------	---------------	------



3003282 Zander Chnusperli im Bierteig Beignets de sandre en pâte à bière		vorfrittiert préfit		5 x 1 kg	 EST RU	
--	--	------------------------	--	-------------	---------------	------



3003042 ASC Pangasius Chnusperli ASC beignets de pangasius		vorfrittiert préfit	ca. 25g	5 x 1 kg	 VN	
--	--	------------------------	---------	-------------	--------	------



3003710 MSC Fisch-Stäbchen Premium MSC Bâtons de poisson Premium		vorfrittiert préfit	ca. 30g	4 x 1.5 kg	 FR	
--	--	------------------------	---------	---------------	--------	------



3000883 Calamares Ringe à la Romana Anneaux de calamares à la Romana		vorfrittiert préfit		8 x 1 kg	 ES	
--	--	------------------------	--	-------------	--------	------

3003551 Calamares Ringe à la Romana Anneaux de calamares à la Romana		geformt, vorfrittiert formé, préfit		8 x 1 kg	 ES	
--	--	--	--	-------------	--------	------



3003386 ASC Crevette „Torpedo“		roh cru	ca. 35g	5 x 3 kg	 VN	
--	--	------------	---------	-------------	--------	------



3001017 ASC Potato Shrimps PTO		vorfrittiert préfit	ca. 25g	10 x 500g	 VN	
--	--	------------------------	---------	--------------	--------	------

3003513 ASC Crevette Butterfly paniert / pané		roh cru	ca. 25g	5 x 1 kg	 VN	
--	--	------------	---------	-------------	--------	------





Unsere Food Scouts sind täglich unterwegs um Handelsprodukte zu finden, welche unser Sortiment ergänzen und für Sie als Kunde sinnvoll sind. An heißen Sommertagen bieten da unsere Smoothies eine ideale Abkühlung. Asiatische Spezialitäten finden Sie aber genauso in dieser Kategorie wie auch herbstliche Pilzmischungen. Gerne gehen wir für Sie auf die Pirsch nach neuen Produkten, teilen Sie uns Ihre Bedürfnisse unbedingt mit.

Fredag est la marque pour les produits de volailles Nos chasseurs de produits parcourent le monde tous les jours à la recherche de bons articles à même de venir compléter notre assortiment et pertinents pour vous, en tant que client. Durant les chaudes journées estivales, nos smoothies sont ainsi le rafraîchissement idéal. Cette catégorie propose aussi spécialités asiatiques ou mélanges automnaux de champignons. Nous nous mettons volontiers pour vous en chasse de nouveaux produits, n'hésitez pas à nous faire part de vos besoins.



SPEZIALITÄTEN SPÉCIALITÉS



3001737 Steinpilz-Würfel Cubes de bolets		roh cru	2,5 x 3 cm	5 x 1 kg	CN	
---	--	------------	------------	-------------	----	--



3001738 Pilzmischung „Gourmet“ Je 25% Stockschwämmchen, Shiitake, Aus- ternseitlinge und Kräuterseitlinge Pleurotus eryngii „Gourmet“ Chaque genre 25% Pholiotas, Shiitake, Pleuro- tes et Eryngii		roh cru		5 x 1 kg	CN	
--	--	------------	--	-------------	----	--



3003740 Frühlingsrollen mit Gemüse Rouleaux de printemps aux légumes		vorfrittiert préfit	ca. 20g	4 x 1.5 kg	CN	
3003741 Frühlingsrollen mit Gemüse Rouleaux de printemps aux légumes		vorfrittiert préfit	ca. 50g	4 x 1.5 kg	CN	



3003742 Frühlingsrollen mit Poulet & Gemüse Rouleau de printemps aux poulet & légumes		vorfrittiert préfit	ca. 20g	4 x 1.5 kg	CN	
---	--	------------------------	---------	---------------	----	--



3003341 Gyoza Vegi Gyoza aux légumes		vorfrittiert préfit	ca. 20g	4 x 1.5 kg	CN	
3003342 Gyoza mit Poulet Gyoza au poulet		vorfrittiert préfit	ca. 20g	4 x 1.5 kg	CN	

SPEZIALITÄTEN SPÉCIALITÉS



3003687 Smoothie „Gelb“ mit Ananas, Mango, Kokosnuss Smoothie „jaune“ avec des ananas, des mangues, des noix de coco			2,5 x 3 cm	10 x 450 g	DE	
--	--	--	------------	------------	----	--



3003686 Smoothie „Rot“ mit Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren Smoothie „rouge“ avec des framboises, des fraises et des myrtilles			2,5 x 3 cm	10 x 450 g	DE	
---	--	--	------------	------------	----	--



3003685 Smoothie „Orange“ mit Karotten, Orangen, Äpfeln, Pfirsichen und Ananas Smoothie „orange“ avec des carottes, des oranges, des pommes, des pêches et des ananas			2,5 x 3 cm	10 x 450 g	DE	
---	--	--	------------	------------	----	--



UNSER VERKAUFSTEAM / NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE



Michael Leutwyler

Leiter Food Service
Directeur Food Service

📞 +41 62 737 28 87

✉️ michael.leutwyler@orior.ch



Stefania Grimaldi

Leitung Verkauf Innendienst
Directrice Service clients

📞 +41 41 455 57 00

✉️ stefania.grimaldi@pastinella.ch



Dominique Winteler

KAM & Gebietsverantwortlicher
Verkauf Food Service Ost
KAM & Responsable des ventes
Food Service; est

📞 +41 79 707 23 03

✉️ dominique.winteler@fredag.ch



Vanessa Züger

Gebietsverantwortliche
Verkauf Food Service Mitte
Responsable des ventes
Food Service; centre

📞 +41 79 852 87 36

✉️ vanessa.zueger@pastinella.ch



Paul Fardel

KAM & Gebietsverantwortlicher
Verkauf Food Service West
KAM & Responsable des ventes
Food Service; ouest

📞 +41 79 778 53 65

✉️ paul-rene.fardel@orior.ch



Andres Staub

Gebietsverantwortlicher
Verkauf Food Service Nordwest
Responsable des ventes
Food Service; nord-ouest

📞 +41 79 470 67 10

✉️ andres.staub@pastinella.ch



Mirko Skeledzic

Verkauf Innendienst
Service clients

📞 +41 41 455 57 00

✉️ mirko.skeledzic@fredag.ch



"Cook fine,
win time"



FREDAG
Oberfeld 7
CH-6037 Root

TEL. +41 (0)41 455 57 00
info@fredag.ch
www.fredag.ch