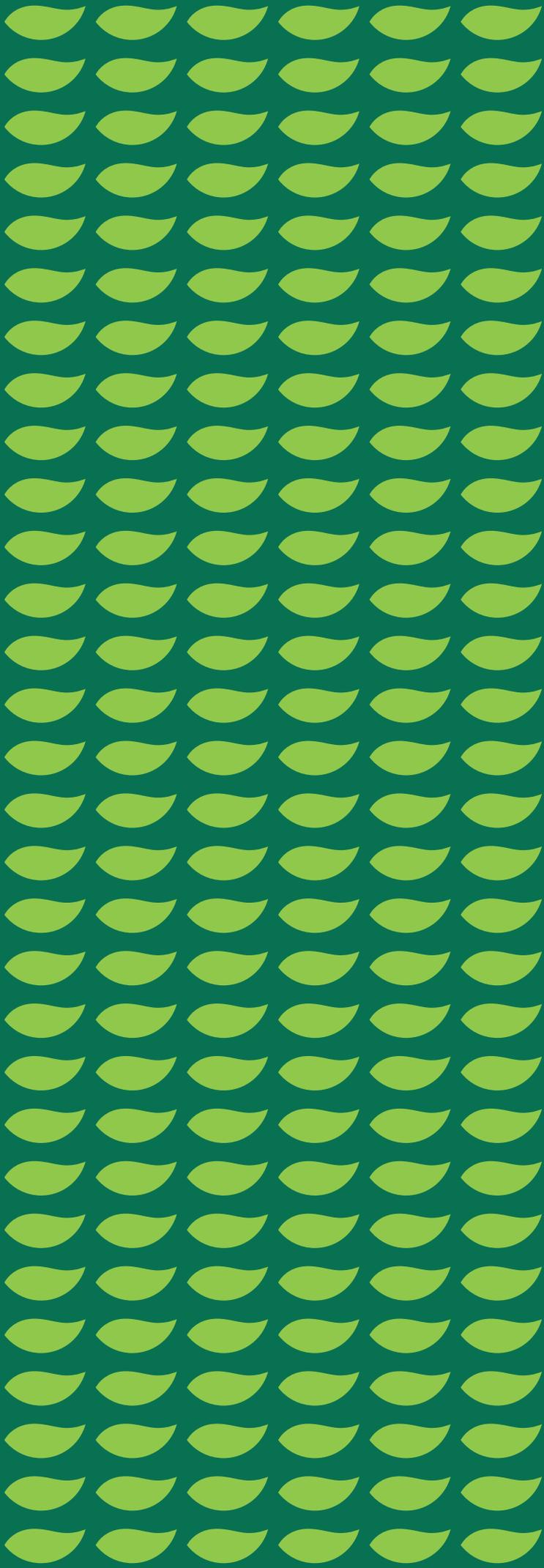


**gastro
sortiment
2025**



genial, weil regional.

**Gemüse aus dem Gemüsegarten Österreichs,
seit 60 Jahren aus dem Marchfeld.**

„Iss was Gscheid's“ und was kann besser sein als erntefrisches tiefgekühltes Gemüse von heimischen Bauern.

Zum besten Zeitpunkt geerntet, voller Vitamine, purem Geschmack und bester Optik.

iglo Gemüse hat die Erntefrisch Garantie, denn bei Qualität zählt auch Schnelligkeit! Frische und Vitamine gehen nach der Ernte rasch verloren. iglo garantiert daher, dass der Großteil des Gemüses innerhalb von wenigen Stunden nach der Ernte schockgefroren in die Packung kommt. Die iglo Erbse schafft es beispielsweise in nur 90 Minuten vom Feld bis in die Packung.

Das Hauptanbaugebiet für iglo Gemüse ist das Marchfeld, der Gemüsegarten Österreichs. Hier bauen die iglo Vertragsbauern schon seit 60 Jahren Erbsen und Co nachhaltig an und legen so den Grundstein für die ausgezeichnete iglo Qualität. Gemeinsam mit den iglo Partnern wird nichts dem Zufall überlassen. So sorgen ausgewähltes Saatgut, Ernte zum idealen Zeitpunkt und laufende strenge Qualitätskontrollen für optimale Reife, Optik, Geschmack und bestmöglichen Nährstoffgehalt.

Als zusätzlichen Garant für Qualität, österreichische Herkunft und strenge unabhängige Kontrollen, tragen diese iglo Produkte das bekannte AMA-Gütesiegel.



Seit 60 Jahren



- 🌿 **Fruchtbare Schwarzerde:**
Grundlage für hervorragenden Geschmack
- 🌿 **Kalk- und magnesiumreiche Böden:**
Lieferant vieler Nährstoffe
- 🌿 **Ideales Klima:**
für besten Mineralstoff- und Vitamingehalt
- 🌿 **Ausgesuchte Qualitätsbauern:**
für sorgfältige Ernten
- 🌿 **Integrierter Landbau:**
Schonung der Böden (7-jährige Fruchtfolge)
- 🌿 **Kurze Transportwege:**
Schonung der Umwelt
- 🌿 **Genauere Kontrollen, rasche und schonende Verarbeitung:** Erhalt von Frische, Aussehen und Geschmack
- 🌿 **Ganz ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farb- und Aromastoffen**

Regional und Nachhaltig

iglo ist ein wichtiger Arbeitgeber in Österreich und unterstützt die heimische Landwirtschaft.

Durch regionalen Anbau und somit kurzen Transportwegen sowie den Vorteilen der Tiefkühlung wird die Umwelt geschont. Aber iglo geht noch weiter und baut Gemüse im Marchfeld nach den Richtlinien für nachhaltige Landwirtschaft in Österreich an. Seit 2021 werden darüber hinaus die unabhängigen internationalen Bewertungsstandards „Farm Sustainability Assessment (FSA)“ verwendet, welche von der Sustainable Agriculture Initiative (SAI) entwickelt wurden. SAI ist die weltweit führende Initiative zur Entwicklung nachhaltiger Landwirtschaft für die Nahrungsmittelproduktion, welcher iglo beigetreten ist. Für eine Schonung aller Ressourcen und der Umwelt.



fair zum meer.

iglo bezieht Fische und Meeresfrüchte für das Gastronomie-Sortiment ausschließlich aus nachhaltigen Quellen.

Die derzeit strengste Fischerei-Zertifizierung erfolgt nach dem Marine Stewardship Council Standard (MSC).

iglo ist der größte Anwender des MSC Standards in Europa. 100 % fair zum Meer – iglo Österreich und alle iglo Meeresfische tragen das MSC Siegel, Fische aus Aquakultur sind ASC zertifiziert.



- Alle iglo Fische für das Gastronomie-Sortiment stammen aus beispielhafter und verantwortungsvoller Fischerei und Fischzucht
- MSC zertifizierbare Fische tragen das bekannte Gütesiegel
- Verantwortungsvoller Genuss auf höchstem Niveau auch bei den fangfrischen iglo ASC Garnelen und dem iglo ASC Lachs
- iglo übernimmt Verantwortung für die Umwelt, jetzt und auch in Zukunft
- iglo sorgt für verantwortungsvolle Beschaffung und Zubereitung
- 100 % feinstes Fischfilet bei allen iglo Fisch-Produkten



und mehr.

iglo übernimmt Verantwortung für die Umwelt, jetzt und auch in Zukunft.



GEMEINSAM ETWAS BEWEGEN
DURCH VERANTWORTUNGSVOLLE
BESCHAFFUNG UND HERSTELLUNG
VON LEBENSMITTELN

[IGLO.AT/UNSERE-NACHHALTIGKEIT](https://iglo.at/unsere-nachhaltigkeit)

Schonung der Umwelt

Ein großer Beitrag zur Verbesserung des CO₂ Fußabdrucks kann durch die Reduzierung von Lebensmittelabfällen geleistet werden.

1. Durch die Minimierung bzw. Einsparung „unnötig“ produzierter Lebensmittel wird die CO₂ Emission in der gesamten Wertschöpfungskette reduziert.
2. Der Kauf von Tiefkühlprodukten und das Einfrieren von frischen Lebensmitteln führt zu weniger Verschwendung und mehr Flexibilität im Produkt-Einsatz durch längere Haltbarkeit.
3. Eingefrorene Lebensmittel können portionsgenau entnommen und zubereitet werden, um mögliche Reste und Abfälle zu vermeiden.
4. Mithilfe von maschinellen Prozessen werden Produkte bestmöglich vor- und zubereitet, um Abfälle so gering wie möglich zu halten bzw. auch einer anderweitigen Nutzung, wie etwa der Energieerzeugung zuzuführen.

☛ CO₂ Fußabdruck:

regionale Landwirtschaft ermöglicht kurze Transportwege

- ☛ **Reduktion der Lebensmittelabfälle:** Tiefkühlung sorgt für eine längere Haltbarkeit; Produkte können portionsgenau entnommen und zubereitet werden; geringere Abfälle durch professionelle & industrielle Prozesse

☛ Tierwohl verbessern:

iglo übertrifft bei einem Großteil des Portfolios die gesetzlichen Rahmenbedingungen, wie etwa bei der Beschaffung von Geflügel

☛ Schutz der Menschenrechte:

in Zusammenarbeit mit allen iglo Lieferanten wird die faire Behandlung in der gesamten Lieferkette sichergestellt

☛ Externe Zertifizierungen:

Sicherheit geben interne und externe Prüfungen und die bekannten Gütesiegel: MSC, ASC, RSPO

die vorteile.

Top-Qualität mit einfacher Handhabung.

- ☛ **Gelingsicher und immer griffbereit**
- ☛ **Einfache Portionierung ohne Schwund und Kosten**
- ☛ **Weniger Abfall**
- ☛ **Rasche Zubereitung, mehr Zeit zum Abschmecken und Verfeinern**
- ☛ **iglo unterstützt mit seinem Sortiment eine ausgewogene Ernährung**



iglo

iglo präsentiert Ihnen das aktuelle Sortiment für die Gastronomie. Zu all unseren Produkten finden Sie hier die Zutaten, Zubereitungsmöglichkeiten und wichtigsten Produktkriterien. Zahlreiche Rezept-Tipps geben Ihnen Anregungen für Ihre Speisekarte.

Produktauszeichnungen



iglo Produkte aus dem Gemüsegarten Österreichs, dem Marchfeld. Aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern.



Das AMA-Gütesiegel garantiert die Einhaltung von strengen Qualitätskriterien und die österreichische Herkunft der Rohstoffe.



Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at



Aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. www.asc-aqua.org

Verwendete Symbole



Zubereitung im Kochtopf



Zubereitung im Dampfgarer oder Kombidämpfer



Zubereitung in der Pfanne



Zubereitung im Backrohr bzw. Heißluftofen



Zubereitung in der Fritteuse



Zubereitung in der Mikrowelle



Auftauen lassen



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



Vegan



Ovo-Lacto



Glutenfrei

inhalt.

Gemüsespezialitäten

Blattspinat, in Pellets.....	10
Spinat gehackt, in Pellets.....	10
Spinat passiert, in Pellets.....	10
Cremespinat, in Pellets.....	10
Brechbohnen.....	11
Prinzessbohnen.....	11
Zarte Sojabohnen.....	11
Babykarotten.....	11
Zuckermais.....	12
Erbsen jung.....	12
Broccoli-Röschen.....	12
Romanesco-Röschen.....	12
Karfiol-Röschen.....	13
Kohlsprossen.....	13
Schwarzwurzeln.....	13
Rotkraut, in Pellets.....	13

Gemüsemischungen

Schonkostgemüse.....	14
Rustikaler Gemüse-Mix.....	14
Sommersgemüse Tricolore.....	14
Zarte Mischung.....	14
Gemüse-Mischung Julienne.....	15
Letscho, in Pellets.....	15

Erdäpfelprodukte

Pommes Frites.....	20
Pommes Allumettes.....	20
Pommes Welle.....	20
Erdäpfelkroketten.....	21
Zapfenkroketten.....	21

Fisch und Meeresfrüchte

Lachs Naturfilet-Portionen ASC.....	24
Pazif. Scholle Naturfilet MSC.....	24
Pazif. Polar-Dorsch paniert MSC.....	24
Käpt'n Iglo Fischstäbchen MSC.....	24
Käpt'n Iglo Fisch'n'Rösti MSC.....	25
Käpt'n Iglo Knusper-Garnelen ASC.....	25

Hühnerprodukte

Backhendlstreifen.....	30
Chicken Fingers.....	30
Hühner-Nuggets.....	30

Vegetarische Schmankerl

Gemüse-Schnitzel.....	34
Falafel.....	34
Panierter Karfiol.....	34

Pikante Fertiggerichte

Leberknödel.....	38
Grießnockerl.....	38
Frittaten.....	38
Kartoffelnudeln.....	38
Grammelknödel.....	39
Selchfleischknödel.....	39
Fleischbällchen.....	39
Rindsgulasch.....	39

Süße Fertiggerichte und Früchte

Germknödel.....	44
Riesengerknödel.....	44
Marillknödel.....	44
Topfenknödel.....	44
Schoko-Gugelhupf.....	45
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce.....	45
Kartoffelnudeln.....	45
Maronipüree.....	45
Strudelteigblätter.....	46
Blätterteig.....	46
Erdbeeren.....	47
Bunte Beerenmischung.....	47
Himbeeren.....	47

iglo Special Foods

Timbale Grüne Bohne.....	51
Timbale Brot.....	51
Timbale Reis.....	51
Timbale Rind.....	51
Timbale Lachs ASC & Pazif. Polar-Dorsch MSC.....	51

Auszug aus dem iglo Einzelhandelssortiment

Lasagne al Forno.....	52
Spinat-Lasagne.....	52
Lachs-Spinat-Lasagne.....	52
Pasta Asciutta Sauce.....	53
Erdäpfel Dippers.....	53
MSC Backfisch-Stäbchen.....	53

Rezepte

Green Bowl mit Quinoa, Avocado, Broccoli und Sojabohnen.....	15
Rotkraut Cordon Bleu mit Gemüse.....	16
Gemüse-Garnelen-Pasta.....	16
Guacamole mit Erbsen.....	17
Gefüllte Paprika mit Gemüsereis auf Tomatensauce.....	17
Fleischbällchen in Champignon- Rahmsauce mit Zapfenkroketten.....	21
Lachs mit Ofengemüse.....	25
Schollenfilets auf Sojabohnen-Kartoffeln.....	26
Schollenfilet-Röllchen mit Blattspinat gefüllt.....	26
Knusper-Garnelen auf Lachs-Rösti.....	27
Fisch'n'Rösti trifft buntes Linsengemüse.....	27
Tahini Sesam Chicken.....	31
Reis Bowl mit Teriyaki- Honig Nuggets und Broccoli.....	31
Zoodles mit Broccoli Buchweizen Bolognese und Falafel.....	35
Veggie Burger mit Guacamole und Pommes.....	35
Fleischbällchen-Spieße auf Tomaten-Polenta.....	40
Fleischbällchen mit Erdäpfel- püree und buntem Gemüse.....	40
Kürbis-Kartoffelnudeln mit gebratenem Schafkäse.....	41
Kartoffelnudeln-Pilz-Gratin.....	41
Himbeer-Grießflammerie.....	46
Zwetschken-Sojabohnen-Taschen.....	48
Topfenstrudel aus der Tasse.....	48
Maroni-Honig-Eisparfait.....	49
Topfenknödel mit schnellem Beereneis und Minz-Ananas.....	49

erntefrisch.

Gemüsespezialitäten und Gemüse-mischungen.

Gemüse bringt nicht nur Farbe und Abwechslung auf den Teller, sondern trägt auch wesentlich zu einer ausgewogenen Ernährung bei. iglo bietet Ihnen für jedes Gericht das passende Gemüse – sortenrein oder als attraktive und abwechslungsreiche Mischung.



- **Das ganze Jahr erntefrisch tiefgekühlt verfügbar**
- **Fertig geputzt und in Form gebracht**
- **Lose gefrostet**



iglo Gemüse zeichnet sich durch die hohe Qualität der Rohwaren aus. Von der Auswahl des Bodens und des Saatguts, über die sorgfältige Ernte zum idealen Zeitpunkt bis zur zeitnahen und schonenden Weiterverarbeitung überlässt iglo nichts dem Zufall. Auch die Regeln des integrierten Landbaus und eine 7-jährige Fruchtfolge haben für iglo in der Landwirtschaft einen wichtigen Stellenwert.

Seit 60 Jahren ist die Region Marchfeld das Hauptanbaugesamt für iglo Gemüse. Mit seinem sortentypischen Geschmack und seiner hohen Nährstoffdichte ist das Marchfelder Gemüse ein besonderer Hochgenuss. Erntefrisch kommen die meisten Gemüsesorten – voller Vitamine, beste Frische, optimalem Geschmack und schöner Optik – innerhalb weniger Stunden vom Feld in die Packung.

Bei iglo bekommen Sie fertig geputztes und in Form gebrachtes Gemüse, welches durch die lose Frostung individuell entnommen werden kann - so sparen Sie Zeit, Geld und Abfall.



iglo Produkte aus dem Gemüsegarten Österreichs, dem Marchfeld. Aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern.



Das AMA-Gütesiegel garantiert die Einhaltung von strengen Qualitätskriterien und die österreichische Herkunft der Rohstoffe.



Rezept-Tipps
S. 16, 26



BLATTSPINAT

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

in Pellets à ca. 50 g



Art. Nr. 82626
EAN VE: 8000920826263
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- junge, frische Blätter von bester Qualität
- ganze Spinat-Blätter, große 50 g Pellets zur Erhaltung der Blatt-Struktur
- Spinat aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund
- vielseitig einsetzbar und Basis für verschiedene Spinatvariationen

ZUTATEN

Blattspinat



SPINAT GEHACKT

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

in Pellets à ca. 15 g



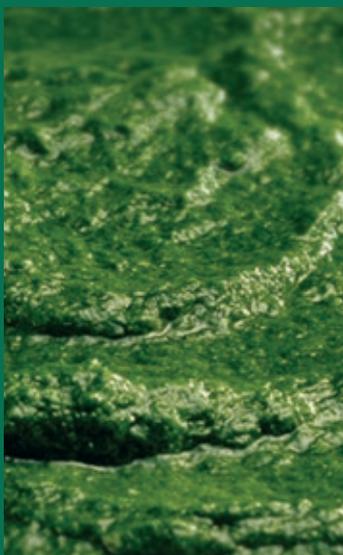
Art. Nr. 98270
EAN VE: 9008695982701
10 kg (4 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- junge, frische Blätter von bester Qualität
- Spinat aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund
- die ideale Spinat-Basis zur Weiterverarbeitung zu z. B. Spinatknödel oder -strudel

ZUTATEN

Spinat



SPINAT PASSIERT

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

in Pellets à ca. 15 g



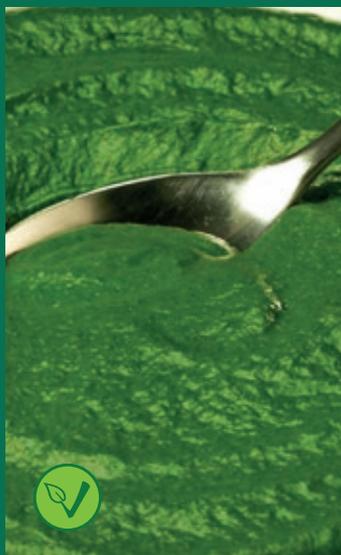
Art. Nr. 82627
EAN VE: 8000920826270
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- junger Spinat, frisch geerntet, passiert
- Spinat aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund
- vielseitig einsetzbar und ganz nach Belieben zu würzen

ZUTATEN

Spinat



CREMESPINAT

fix und fertig

in Pellets à ca. 15 g



Art. Nr. 93990
EAN VE: 9008695939903
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- junger Spinat, passiert, mit Rahm und Gewürzen verfeinert
- Spinat aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- nach typisch österreichischer Rezeptur zubereitet
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund

ZUTATEN

Passierter Spinat (81 %), **entrahmte Milch**, Rapsöl, Würzmittel [**Weizenmehl**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, **Milchzucker**, natürliche Aromen (mit **Sellerie**), **Sojasauce** getrocknet (**Sojabohnen**, **Weizen**, Salz, Maltodextrin)], **Magermilchpulver**, **Sauerrahm** (1 %), Maisstärke



BRECHBOHNEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

jung



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

MERKMALE

- geschnittene, junge Fisolen
- aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- ca. 25 mm lang
- zart und fein im Geschmack
- intensiv grüne Farbe

ZUTATEN

Brechbohnen



PRINZESS-BOHNEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

zart und fein



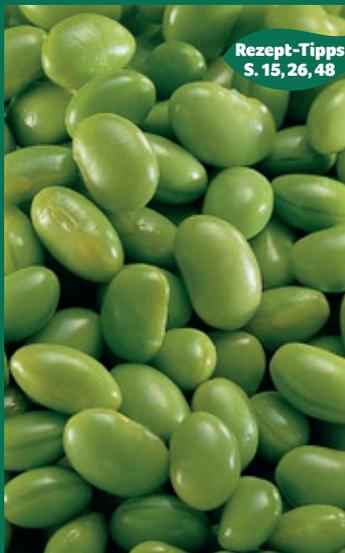
Art. Nr. 82610
EAN VE: 8000920826102
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- extra feine Bohnen
- aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- Durchmesser ca. 6 – 8 mm
- tiefgrün und zart im Geschmack

ZUTATEN

Prinzessbohnen



Rezept-Tipps
S. 15, 26, 48

ZARTE SOJABOHNEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

geschält



Art. Nr. 90420
EAN VE: 9008695904208
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- beste Qualität aus dem Marchfeld
- aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- Soja in seiner ursprünglichsten Form
- geschält – schnell in der Zubereitung
- reich an Eiweiß und Ballaststoffen

ZUTATEN

Zarte Sojabohnen



BABY-KAROTTEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

zart und süß



Art. Nr. 82628
EAN VE: 8000920826287
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- sortentypisch süßer und zarter Geschmack
- aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- besonders attraktiv in der Form
- leicht mit der Gabel aufzuspießen
- beliebt bei Jung und Alt

ZUTATEN

Babykarotten





ZUCKERMAIS

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

natürlich süß



Art. Nr. 82654
EAN VE: 8000920826546
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

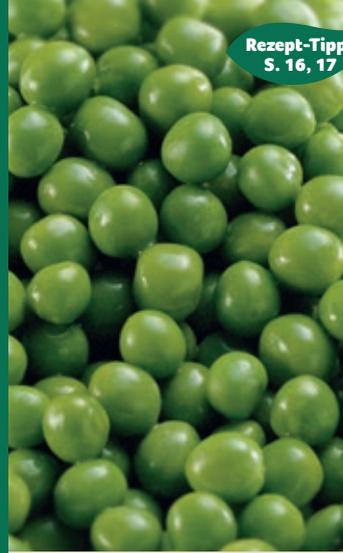
MERKMALE

- ganze Maiskörner (mit Keimling)
- von gleichmäßiger Körnung
- natürlich im Geschmack
- vielseitig einsetzbar wie etwa als Pizza-Belag

ZUTATEN

Zuckermais

Rezept-Tipps
S. 16, 17



ERBSEN JUNG

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

zart und süß



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

MERKMALE

- aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern
- innerhalb von nur 90 Minuten vom Feld in die Packung
- junge Erbsen, unter strenger Kontrolle geerntet
- sortentypisch feiner und süßer Geschmack
- schönes sattes Grün
- besonders nährstoff- und vitaminreich

ZUTATEN

Erbsen jung

Rezept-Tipps
S. 15, 26, 31



BROCCOLI-RÖSCHEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

feine ganze Röschen



Art. Nr. 82742
EAN VE: 8000920827420
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

Art. Nr. 92440
EAN VE: 9008695924404
10 kg (4 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- schöne Optik, toller Geschmack – junge, geschlossene Röschen mit gleichmäßiger Kalibrierung
- kurzer Stängel, viel Rose
- geringer Abrieb, keine Glasur
- erhältlich in zwei Kartoneinheiten

ZUTATEN

Broccoli-Röschen

Rezept-Tipp
Seite 15



ROMANESCO-RÖSCHEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

lindgrüne Tannenbäumchen-Form



Art. Nr. 82743
EAN VE: 8000920827437
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- die feine Variante des Karfiols
- typische Tannenbäumchen-Form in lindgrün
- besonders zarter Geschmack
- geringer Abrieb, keine Glasur
- zum Mischen mit Karfiol- und Broccoli-Röschen zu einer 3-Rosen Mischung

ZUTATEN

Romanesco-Röschen

Rezept-Tipp
Seite 15

KARFIOL- RÖSCHEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

feine ganze Röschen



Art. Nr. 82653
EAN VE: 8000920826539
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- cremefarbene, schöne Röschen
- typisch milder Geschmack
- zum Mischen mit Broccoli- und Romanesco-Röschen zu einer 3-Rosen Mischung

ZUTATEN

Karfiol-Röschen



KOHLSPROSSEN

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

zarte kleine Sprossen,
mild-herb im Geschmack



Art. Nr. 82625
EAN VE: 8000920826256
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- jung geerntet – schöne kleine Kohlsprossen
- gleichmäßige Kalibrierung
- kleinstmöglicher Strunkanteil
- wichtiger Vitamin- und Mineralstofflieferant in der kalten Jahreszeit

ZUTATEN

Kohlsprossen



SCHWARZ- WURZELN

feines Wurzelgemüse,
geschält und geschnitten



Art. Nr. 82631
EAN VE: 8000920826317
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- feines Wurzelgemüse
- sauber geschält und gleichmäßig geschnitten
- zarter, leicht herber Geschmack
- besonders ballaststoffreich, für die leichte Vollkost geeignet
- im klassischen Schwarzwurzelsalat

ZUTATEN

Schwarzwurzeln



Rezept-Tipp
Seite 16

ROTKRAUT MIT APFEL

fix und fertig

in Pellets à ca. 50 g



Art. Nr. 94470
EAN VE: 9008695944709
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- erntefrisches Rotkraut, geschnitten und sofort weiterverarbeitet
- nach typisch österreichischer Rezeptur zubereitet
- mit Apfelmark geschmacklich fein abgestimmt
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund
- vegane Rezeptur daher ein Genuss für alle Gäste - Veganer, Vegetarier, Flexitarier, Fleischtiger und Co.

ZUTATEN

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



SCHONKOST- GEMÜSE

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren

leichte Vollkost



Art. Nr. 92960
EAN VE: 9008695929607
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- mit führenden DiätologInnen entwickelt
- auf die speziellen Ernährungsbedürfnisse der leichten Vollkost abgestimmt – leicht bekömmlich
- farblich besonders attraktiv
- geschmacklich abwechslungsreich und vielseitig

ZUTATEN

Gemüsemischung (orange und gelbe Karotten, Pastinaken, grüner Spargel; in veränderlichen Gewichtsanteilen)

Rezept-Tipp
Seite 17



RUSTIKALER GEMÜSE-MIX

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren



Art. Nr. 97970
EAN VE: 9008695979701
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- hochwertige und optisch attraktive Mischung
- rustikaler Schnitt
- individuell und sehr vielseitig einsetzbar
- Gemüse-Größe rasch und einfach für die jeweiligen Gerichte zuschneiden

ZUTATEN

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



SOMMER- GEMÜSE TRICOLORE

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren



Art. Nr. 82612
EAN VE: 8000920826126
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- besonders dekorative Mischung
- hochwertig in Optik und Geschmack
- beliebte Röschen mit Karotten kombiniert
- ein Klassiker in der österreichischen Gastronomie – ob als Beilage oder weiterverarbeitet zu Strudeln und Co.

ZUTATEN

Karotten, Karfiol, Broccoli; in veränderlichen Gewichtsanteilen

Rezept-Tipp
Seite 40



ZARTE MISCHUNG

Erntefrisch
vom Feld tiefgefroren



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

MERKMALE

- ein farbiges Highlight auf jedem Teller
- aus nachhaltigem Anbau – direkt von unseren Bauern
- aufgrund der süßen Gemüsesorten sehr beliebt bei Kindern
- der Klassiker in jeder Küche

ZUTATEN

Babykarotten, Erbsen und Mais; in veränderlichen Gewichtsanteilen



GEMÜSE- MISCHUNG JULIENNE

grober Julienne-Schnitt



Art. Nr. 91490
EAN VE: 9008695914900
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- feiner Gemüseschnitt (ca. 5 x 6 mm)
- optimaler Schnitt für perfekte Zubereitung und Optik
- ein zeitloser Klassiker
- kein Putzen oder aufwendiges Schneiden notwendig
- als attraktive Einlage für Suppen, bleibt in der Struktur erhalten („zerkocht“ sich kaum)

ZUTATEN

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



LETSCHO

fix und fertig, nach
traditionellem Rezept

in Pellets à ca. 50 g



Art. Nr. 94440
EAN VE: 9008695944402
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

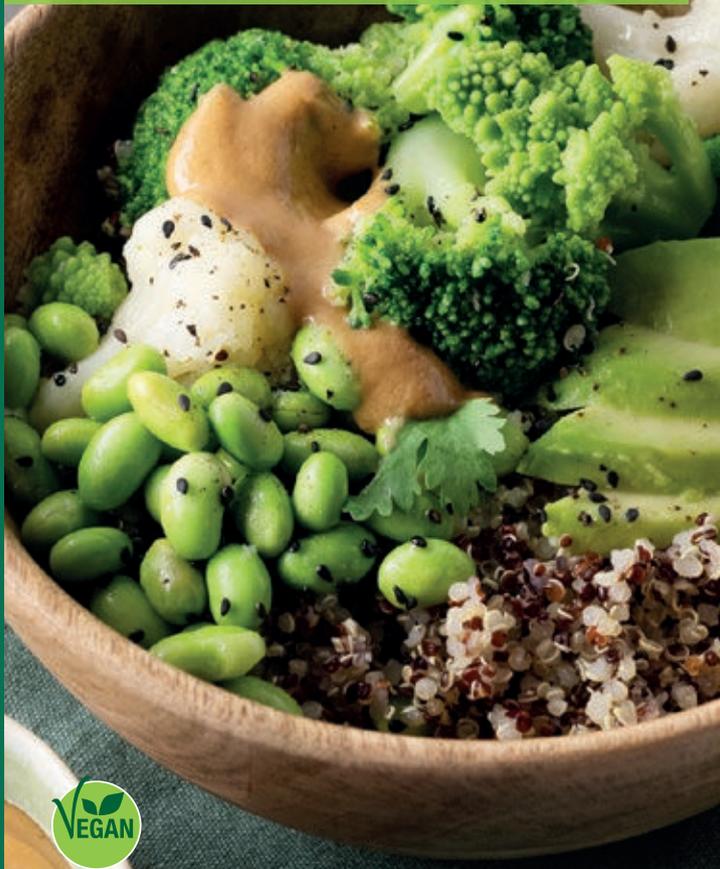
MERKMALE

- aus erntefrischem Paprika der Saison
- mit Tomatenmark und Gewürzen fein abgestimmt
- nach österreichischem Geschmack gekocht
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund

ZUTATEN

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

GREEN BOWL mit Quinoa, Avocado, Broccoli und Sojabohnen



ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

Quinoa nach Packungsanleitung kochen.

iglo Broccoli, Karfiol, Romanesco und Sojabohnen in Salzwasser laut Anleitung auf der Verpackung kochen und im Anschluss in einem Sieb abtropfen lassen. Saft der Limetten, Sesamöl, Erdnussbutter, Tamarisauce und 3 EL Wasser zu einem Dressing verrühren (je nach gewünschter Konsistenz mehr Wasser zugeben) und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Avocados halbieren, Kern entfernen, die Hälfte mit einem Löffel aus der Schale herauslösen und in feine Streifen schneiden.

Alle Zutaten in einer Schüssel als Green Bowl anrichten und mit dem Dressing, Korianderblättern und schwarzem Sesam garnieren.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 1,25 kg Quinoa Tricolore
- 625 g iglo Zarte Sojabohnen
- 460 g iglo Broccoli-Röschen
- 460 g iglo Karfiol-Röschen
- 460 g iglo Romanesco-Röschen
- 5 Avocados
- 2 ½ Limetten
- 10 EL Sesamöl
- 10 EL Erdnussbutter
- 10 EL Tamarisauce
- 50 g frischer Koriander
- schwarzer Sesam
- frisch gemahlener Pfeffer, Meersalz



ROTKRAUT CORDON BLEU mit Gemüse



ZUBEREITUNG

ca. 35 Minuten

iglo Rotkraut und iglo Erbsen laut Packungsanleitung zubereiten. Putenschnitzel in die gewünschte Dicke klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rotkraut abtropfen lassen und dann mittig auf das Fleisch setzen, je eine Scheibe Käse und Schinken darauf platzieren, zusammenklappen und mit Holzspießchen fixieren. Eier mit Milch verquirlen und Cordon Bleu panieren – Mehl, Ei, Semmelbrösel. Die Schnitzel in Öl anbraten und langsam fertig garen. Das Gemüse in einer Pfanne erhitzen, Obers hinzugeben und aufkochen. Eventuell mit etwas Mehl binden.

Mit Kräutern, Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und das Gericht auf einem Teller anrichten. Salat, Erdäpfel oder Spätzle dazu reichen.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 1,5 kg iglo Rotkraut (ca. 30 Pellets)
- 600 g iglo Erbsen
- 600 g Karotten in Scheiben
- 10 Putenschnitzel
- 10 Scheiben Gouda
- 10 Scheiben Schinken gekocht
- 10 Eier
- Milch
- Mehl
- 500 g Semmelbrösel
- 250 ml Obers
- Salz, Pfeffer, Muskat, Kräuter
- Holzspieße zum Fixieren
- Öl
- Frischhaltefolie

TIPP

Für eine kalorienärmere Variante das Cordon Bleu nur anbraten und danach ca. 10 – 12 Minuten im Ofen bei 180 °C fertig garen.

GEMÜSE-GARNELEN-PASTA



ZUBEREITUNG

ca. 30 Minuten

iglo Blattspinat in Pellets auftauen lassen und überschüssiges Wasser abseihen. Pasta kochen und die Garnelen mit etwas Knoblauch in Olivenöl anbraten.

Paprika Tricolore waschen, entkernen, klein schneiden und zu den Garnelen geben und kurz mitbraten (ca. 1 Minute). Den Blattspinat und zum Abschluss die gekochte Pasta unterheben. Mit Gewürzen fein abschmecken und vor dem Anrichten noch mit Olivenöl und Parmesan verfeinern.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 700 g iglo Blattspinat in Pellets
- 1,5 kg Pasta gekocht
- 500 g Garnelen
- 700 g Paprika Tricolore
- Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch
- Olivenöl
- Parmesan

TIPP

Für Saucen-Liebhaber das Gericht mit einer Joghurt-Zitronen-Sauce abrunden.

GUACAMOLE mit Erbsen



ZUBEREITUNG

ca. 15 Minuten

iglo Erbsen kurz für 1 Minute ins kochende Wasser geben und danach gut abtropfen lassen. iglo Erbsen, Avocados und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer gut pürieren.

Fein geschnittene Zwiebelwürfel, Tomatenwürfel und Knoblauch untermischen und nach Belieben würzen.

Mit veganen Tortilla Chips servieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 250 g iglo Erbsen
- 2 – 3 Avocados (200 – 250 g)
- 1 – 2 Zitronen
- 1 – 2 Zwiebeln gewürfelt
- 2 – 3 Tomaten gewürfelt
- 10 g Knoblauch
- Cayennepfeffer, Salz

TIPP

Mit warmen Nachos oder mit Süßkartoffel Wedges servieren.

GEFÜLLTE PAPRIKA mit Gemüsereis auf Tomatensauce



ZUBEREITUNG

ca. 45 Minuten

iglo Rustikaler Gemüse-Mix und Reis laut Packungsanleitung kochen. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Butter in einem ofenfesten Bräter erhitzen, Knoblauch kurz darin anrösten und die passierten Tomaten, den Fond, die Lorbeerblätter sowie Zucker und Salz hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zwiebeln fein würfeln und mit etwas Öl anbraten. Das Faschierte und das Gemüse hinzufügen und ca. 3 Minuten braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den fertigen Reis, den Senf, Majoran, Paprikapulver, Salz und Pfeffer untermengen. Die Deckel vom Paprika abschneiden, das Kerngehäuse herauslösen, Paprika füllen, die Deckel wieder daraufsetzen und in den Bräter auf die Tomatensauce stellen. Im Rohr ca. 50 Minuten garen. Währenddessen Erdäpfeln kochen, schälen, vierteln, salzen und in Butter schwenken.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 10 große Paprika
- 1,5 kg Erdäpfel, festkochend
- 1 Bund frische Petersilie

für die Fülle:

- 500 g iglo Rustikaler Gemüse-Mix
- 200 g Langkornreis
- 4 Zwiebeln
- 2 EL neutrales Öl
- 1 kg Faschiertes gemischt
- 2 EL Dijon Senf
- 2 EL Majoran, getrocknet
- 2 EL Paprika, edelsüß
- Pfeffer, Salz

für die Tomatensauce:

- 4 EL Butter
- 4 Knoblauchzehen
- 1,5 l Tomaten passiert
- 500 ml Gemüsefond
- 3 Lorbeerblätter
- 3 EL Zucker, Salz

TIPP

Für eine vegetarische Variante das Faschierte weglassen.

schmeckt immer.

Pommes, Kroketten.

Kartoffeln – oder Erdäpfel, wie sie bei iglo lieber genannt werden – schmecken einfach immer gut, ob als Beilage, Snack oder Hauptgericht. Alle iglo Erdäpfelprodukte stammen aus kontrolliertem Anbau und entsprechen höchsten Qualitätsstandards. Vom Roh- bis zum Endprodukt setzen wir nur ausgewählte Zutaten ein, darum verwenden wir zum Vorfrittieren hochwertige Pflanzenöle. Geben Sie diesen Vorteil an Ihre Gäste weiter und verwenden Sie ebenfalls hochwertige Fette und Öle.



- Aus kontrolliertem Anbau
- Mit 100 % hochwertigem Pflanzenöl vorfrittiert
- Pommes Frites und Erdäpfel-spezialitäten höchster Qualität



Pommes Frites zählen zu den beliebtesten Beilagen in Österreich. Die iglo Pommes überzeugen durch Natürlichkeit – nur Erdäpfeln und pflanzliche Öle. Indikatoren dafür sind die natürliche goldgelbe Farbe, der Erdäpfel-Geschmack und der knusprige Biss. Für eine fettärmere Zubereitung genießen Sie die Pommes Allumettes aus dem Backrohr oder Kombidämpfer.

Die iglo Erdäpfelkroketten oder die dekorativen Zapfenkroketten sind die traditionelle Beilage zu vielen Fleischgerichten. Sie kommen aus dem Marchfeld und sind mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet, das für beste Qualität steht.



iglo Produkte aus dem Gemüsegarten Österreichs, dem Marchfeld. Aus nachhaltigem Anbau - direkt von unseren Bauern.



Das AMA-Gütesiegel garantiert die Einhaltung von strengen Qualitätskriterien und die österreichische Herkunft der Rohstoffe.



Rezept-Tipp
Seite 35



POMMES FRITES

Normalschnitt
9,5 x 9,5 mm

natürlich goldgelbe Farbe,
ohne Glasur



5 – 7

Art. Nr. 90610
EAN VE: 9008695906103
12,5 kg (5 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- der Klassiker unter den Pommes Frites
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit 100 % hochwertigen Pflanzenölen
- in wenigen Minuten in der Fritteuse zubereitet
- als Beilage zu Würstel und Fleischgerichten

ZUTATEN

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



POMMES ALLUMETTES

Feinschnitt 8 x 8 mm

natürlich goldgelbe Farbe,
ohne Glasur, vorfrittiert

Backrohr Zubereitung



4 – 6

Art. Nr. 90630
EAN VE: 9008695906301
12,5 kg (5 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- die feinere Variante unter den Pommes Frites
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit 100 % hochwertigen Pflanzenölen
- in wenigen Minuten in der Fritteuse zubereitet
- gelingt auch im Backrohr oder Kombidämpfer

ZUTATEN

Erdäpfel 93 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps;
in veränderlichen Gewichtsanteilen)



POMMES WELLE

Wellenschnitt
9,5 x 9,5 mm

natürlich goldgelbe Farbe,
ohne Glasur



5 – 7

Art. Nr. 90620
EAN VE: 9008695906202
12,5 kg (5 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- die abwechslungsreiche Variante unter den Pommes Frites
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit 100 % hochwertigen Pflanzenölen
- in wenigen Minuten in der Fritteuse zubereitet

ZUTATEN

Erdäpfel 95 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps;
in veränderlichen Gewichtsanteilen)

ERDÄPFEL- KROKETTEN

paniert
leicht vorgebacken



Art. Nr. 91200
EAN VE: 9008695912005
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
ca. 238 Stk. à ca. 21 g



MERKMALE

- österreichische Qualität aus dem Marchfeld
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit feinen Bröseln paniert und lose gefrostet
- gelingt auch im Kombidämpfer

ZUTATEN

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

Rezept-Tipp
Seite 21

ZAPFEN- KROKETTEN

vorgebacken



Art. Nr. 91170
EAN VE: 9008695911701
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
ca. 276 Stk. à ca. 18 g



MERKMALE

- österreichische Qualität aus dem Marchfeld
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit hochwertigen Pflanzenölen vorgebacken
- lose gefrostet für leichte Portionierung
- gelingt immer, ob in der Fritteuse oder im Backrohr

ZUTATEN

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

FLEISCHBÄLLCHEN in Champignon- Rahmsauce mit ZAPFENKROKETTEN



ZUBEREITUNG

ca. 45 Minuten

iglo Zapfenkroketten und iglo Fleischbällchen im Backrohr oder in der Fritteuse laut Packungsanleitung zubereiten. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin ca. eine Minute anbraten. Die Champignons hinzufügen und weitere drei Minuten braten. Mit Mehl stauben und mit Weißwein ablöschen. Das Schlagobers und den Gemüsefond hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen und im Anschluss salzen. iglo Fleischbällchen in die Sauce legen und mit frisch gemahlenem Pfeffer und der Petersilie würzen. Die Fleischbällchen in der Champignon-Rahmsauce gemeinsam mit den knusprigen Kroketten servieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

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

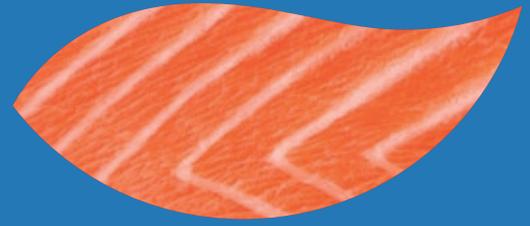
fangfrisch.

iglo Fisch und Meeresfrüchte.

Fisch gehört zu den Lebensmitteln mit besonders hoher ernährungsphysiologischer Qualität. Er enthält wertvolle Vitamine und Mineralstoffe, hochwertiges Fett und Eiweiß und ist daher wichtiger Bestandteil für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung. Erleichtern Sie Ihren Gästen den Fisch-Genuss und bieten Sie täglich verschiedene köstliche Fischgerichte auf Ihrer Speisekarte an.



- **100 % feinstes Fisch-Filet**
- **MSC-Gütesiegel: alle Fische aus dem offenen Meer sind MSC zertifiziert**
- **ASC: Lachs und Garnelen stammen aus verantwortungsvoller und zertifizierter Aquakultur**
- **Freitag ist Fisch-Tag**



Mit iglo angeln Sie den richtigen Fisch! iglo Fische werden vorwiegend aus dem offenen Meer gefangen, schnell weiterverarbeitet und entsprechen höchsten Qualitätsstandards. Sie stammen aus nachhaltiger, bestandserhaltender Fischerei und tragen das MSC-Gütesiegel. Das iglo Lachsfilet und die iglo Knusper-Garnelen stammen aus verantwortungsvoller Aquakultur und sind ASC zertifiziert.

Nur 100 % Filet kommt bei iglo auf den Tisch. Ob Pazifischer Polar-Dorsch paniert, mit Erdäpfel-Ummantelung oder als beliebtes original Käpt'n Iglo Fischstäbchen – purer Genuss mit feinem Fisch-Filet und Abwechslung sind garantiert.

Schnell und vielseitig in der Zubereitung, das trifft auch auf das iglo ASC Lachs Naturfilet zu. Enthäutet, entgrätet und einzeln vakuumverpackt, so ist das zarte und saftige Filet ideal zu portionieren.



Alle Fische aus dem offenen Meer sind MSC zertifiziert.



Atlantiklachs und Garnelen stammen aus verantwortungsvoller und zertifizierter Aquakultur.



Rezept-Tipp
Seite 25

ATLANT. LACHS NATURFILET- PORTIONEN ASC

ohne Haut
einzeln vakuumverpackt



Art. Nr. 91770
EAN VE: 9008695917703
5 kg (1 Karton à 5 kg)
ca. 34 Stk. à ca. 150 g

MERKMALE

- besonders zarter und saftiger Zuchtlachs höchster Qualität
- enthäutet und entgrätet, einzeln vakuumverpackt
- Fangmethode: aus Aquakultur
- aus verantwortungsvoller und zertifizierter Aquakultur – ASC zertifiziert

ZUTATEN

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

Rezept-Tipp
Seite 26

PAZIF. SCHOLLE NATURFILET MSC

glasiert
praktisch grätenfrei



Art. Nr. 91720
EAN VE: 9008695917208
5 kg (1 Karton à 5 kg)

MERKMALE

- ohne Haut, ohne Bauchlappen
- praktisch grätenfrei, einzeln gefrostet
- zarte und saftige Naturfilets
- aus nachhaltiger, bestandserhaltender Fischerei (MSC zertifiziert)

ZUTATEN

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



PAZIFISCHER POLAR-DORSCH PANIERT MSC

100 % Filet
praktisch grätenfrei
paniert ohne Ei



Art. Nr. 98860
EAN VE: 9008695988604
3,825 kg (1 Karton à 3,825 kg)
ca. 47 Stück à 82 g

MERKMALE

- aus nachhaltiger, bestandserhaltender Fischerei (MSC zertifiziert)
- 100 % Filet, in Trapezform geschnitten und knusprig paniert
- zart und knusprig aus der Fritteuse und dem Backrohr
- paniert ohne Ei
- glutenfrei

ZUTATEN

Pazifischer Polar-Dorsch (*Theragra chalcogramma*) 59 %, Rapsöl, Wasser, Paniermehl (Reismehl, Kichererbsenmehl, Maisstärke, Salz, Dextrose), Maisstärke, Reismehl, Maismehl, Kartoffelstärke, Salz, Gewürze, schwarzer Pfeffer Extrakt



KÄPT'N IGLO FISCHSTÄBCHEN MSC

100 % Filet
praktisch grätenfrei
paniert ohne Ei



Art. Nr. 93190
EAN VE: 9008695931907
5 kg (1 Karton à 5 kg)
ca. 166 Stk. à ca. 30 g

MERKMALE

- das Original nur von Käpt'n Iglo
- 100 % Filet in knuspriger Bröselpanier
- aus nachhaltiger, bestandserhaltender Fischerei (MSC zertifiziert)
- ein Muss auf jeder Kinderkarte
- zart und knusprig aus der Fritteuse und dem Backrohr

ZUTATEN

Pazifischer Polar-Dorsch (*Theragra chalcogramma*) 65 %, Brösel (Weizenmehl, Wasser, Gewürze, Hefe), Rapsöl, Weizenmehl, Stärke, Wasser, Speisesalz

Rezept-Tipp
Seite 27

KÄPT'N IGLO FISCH'N'RÖSTI MSC

100 % Filet
praktisch grätenfrei
in Erdäpfelpanier



empfohlen
Art. Nr. 94920
EAN VE: 9008695949209
6 kg (6 Beutel à 1 kg)
ca. 20 Stk. à ca. 50 g

MERKMALE

- der populärste Fisch Österreichs in neuem Gewand – außen knusprig, innen saftig
- aus 100 % pazifischem Polar-Dorsch Filet in knuspriger Erdäpfelpanier
- aus nachhaltiger, bestandserhaltender Fischerei (MSC zertifiziert)

ZUTATEN

Pazifischer Polar-Dorsch (Theragra chalcogramma) 51 %, getrocknete Kartoffeln 16 %, Wasser, Rapsöl, **Weizenmehl**, Reisgrieß, Stärke, **Senf** (Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Salz, Gewürze), Salz

Rezept-Tipp
Seite 27

KÄPT'N IGLO KNUSPER- GARNELEN ASC

geschält
ohne Schwanzstück
in Bröselpanier



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

MERKMALE

- Garnelen höchster Qualität in knuspriger Bröselpanier
- aus verantwortungsvoller Aquakultur (ASC zertifiziert)
- fettarme Zubereitung auch mit Heißluft möglich

ZUTATEN

Garnelen (Litopenaeus vannamei) 53 %, Paniermehl (**Weizenmehl**, **Gerstenmalzmehl**, Sonnenblumenöl, Salz, Hefe, Backtriebmittel: Natriumcarbonate), Sonnenblumenöl, Wasser, **Weizenmehl**, Zwieback (**Weizenmehl**, Wasser, Salz), Reisgrieß, Glucosesirup, Reisstärke, **Eiweißpulver**, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, **Weizenstärke**), Salz
Kann Spuren von **Fisch**, **Weichtieren**, **Sellerie**, **Soja** und **Senf** enthalten

LACHS MIT OFENGEMÜSE



ZUBEREITUNG ca. 35 Minuten

iglo Lachs Naturfilet-Portionen auftauen lassen.

Für das Ofengemüse:
Erdäpfel gut waschen und in Spalten schneiden. Karotten, Zeller und Zwiebeln schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Alles gemeinsam auf einem Backblech verteilen. Etwas Olivenöl über das geschnittene Gemüse träufeln und mit Knoblauch und den Kräutern verfeinern.

Das Ofengemüse im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200 °C 10–12 Minuten braten und abschließend gut durchrühren. Fisch und Gemüse gemeinsam noch einmal ca. 10–12 Minuten im Backrohr braten.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 10 iglo Lachs Naturfilet-Portionen ASC
- 1 kg Erdäpfel
- 600 g orange Karotten
- 600 g gelbe Karotten
- ¾ Zeller
- 5 kleine rote Zwiebeln
- 15 EL Olivenöl
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin

TIPP

Am besten mit frischem Salat servieren.

SCHOLLENFILETS AUF SOJABOHNEN-KARTOFFELN



ZUBEREITUNG

ca. 25 Minuten

iglo Schollen-Filets auftauen lassen. iglo Zarte Sojabohnen in kochendem Salzwasser kochen. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und noch roh in Olivenöl goldbraun anbraten. Zwiebel in feine Würfel schneiden, zu den Kartoffeln geben und kurz mitbraten. Die Sojabohnen unterheben und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Für die Kräutersauce: Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit Fond und Obers auffüllen. Mit Salz, Pfeffer würzen und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Maisstärke mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Zum Schluss frische Kräuter unterheben.

Die aufgetauten Schollen-Filets in Butter anbraten und mit Meersalz würzen.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 1,5 kg iglo Pazif. Scholle Naturfilets MSC
- 400 g iglo Zarte Sojabohnen
- 400 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 80 g Olivenöl
- 500 g Wasser
- Salz, Pfeffer schwarz, Knoblauch
- Meersalz
- Butter zum Braten

Für die Kräutersauce:

- 2 Zwiebeln
- 50 g Butter
- 600 g Fond/Wasser
- 500 g Obers
- 2 TL Maisstärke
- frische Kräuter, gehackt
- Salz, Pfeffer

SCHOLLENFILET-RÖLLCHEN MIT BLATTSPINAT GEFÜLLT



ZUBEREITUNG

ca. 40 Minuten

iglo Schollenfilets und iglo Blattspinat in Pellets auftauen lassen. Den Spinat anschließend trocken tupfen. Die Schollenfilets mit Salz würzen, den Spinat darauf geben, zusammenrollen und in eine gebutterte Auflaufform legen.

Alle Zutaten für die Safransauce aufkochen und anschließend reduzieren lassen. Die Sauce abschmecken, mit der Maisstärke binden und mit dem Koriander verfeinern. Die Safransauce zu den Filets geben und im Ofen ca. 20 Minuten bei 180 °C garen. iglo Broccoli-Röschen blanchieren. Die Butter und die Mandeln in einen Topf geben, den Broccoli hinzufügen und mit Salz sowie Muskat abschmecken.

Die Schollenröllchen mit dem Broccoli servieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 2 – 2,5 kg iglo Pazif. Scholle Naturfilets MSC
- 1 kg iglo Blattspinat (ca. 20 Pellets)
- 750 g iglo Broccoli-Röschen
- 375 g Butter
- Mandelblätter
- Salz, Muskat

Für die Safransauce:

- 700 ml Hühnerbrühe
- 300 ml Obers
- 2 – 3 Packungen Safran (ca. 0,35 g)
- 15 EL Balsamico-Essig
- 1,5 EL Maisstärke
- Salz, Pfeffer
- frisch gehackter Koriander

TIPP

Eine Wildreis Mischung ist die ideale Beilage zu diesem Gericht.

KNUSPER-GARNELEN AUF LACHS-RÖSTI



ZUBEREITUNG

ca. 25 Minuten

Mini-Rösti und iglo Knusper-Garnelen zubereiten.

Mini-Rösti mit Räucherlachs und mit je einer Knusper-Garnele belegen. Mit Gervais und Dille garnieren.

Salate und Cockailtomaten waschen und mit Dressing marinieren. Belegte Mini-Rösti auf einem Teller mit Blattsalaten und Cockailtomaten schön anrichten.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- ca. 500 g (30 Stk.) Käpt'n Iglo Knusper-Garnelen ASC
- ca. 30 Stk. Mini-Rösti
- 500 g Räucherlachs
- Blattsalate
- Cockailtomaten
- Dille
- Gervais
- Salat-Dressing

TIPP

Die Garnelen Lachs-Rösti eignen sich wunderbar für Cocktailhäppchen – kalt oder warm serviert.

FISCH'N'RÖSTI TRIFFT BUNTES LINSENGEMÜSE



ZUBEREITUNG

ca. 50 Minuten

Käpt'n Iglo Fisch'n'Rösti im Konvektomaten zubereiten.

Linzen und Kichererbsen bissfest (weich) kochen. Fein gewürfelte Zwiebeln in heißem Olivenöl anschwitzen und anschließend die Linzen und Kichererbsen zugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und vor dem Anrichten Tomatenwürfel und gehackte Petersilie unterheben.

Käpt'n Iglo Fisch'n'Rösti und das Linsengemüse auf einem Teller anrichten. Als optisches Highlight und für einen leichten, frischen Geschmack etwas Frischkäse zu einem Nockerl formen und daneben platzieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 1 kg Käpt'n Iglo Fisch'n'Rösti MSC

Für das Linsengemüse:

- 150 g rote Linzen
- 150 g schwarze Linzen
- 150 g braune Linzen
- 100 g Kichererbsen gehackt
- 100 g Zwiebelwürfel fein
- 100 g Olivenöl (10 EL)
- 200 g Tomatenwürfel
- 20 g Zitronensaft (5 EL)
- Salz, Pfeffer, Petersilie gehackt

Für die Frischkäse-Nockerl:

- 200 g Frischkäse

TIPP

Mischen Sie weitere Gemüsesorten wie Karotten, gelbe Rüben oder Zucchini in das Linsengemüse und verfeinern Sie dieses mit frischem Estragon oder Senf.

hochwertiger genuss.

Hühnerprodukte.

Hühnerfleisch liegt in Zusammenhang mit einer bewussten Ernährung im Trend. Schnell, einfach und mit purem Geschmack und hoher Qualität kann dieser Trend mit iglo Produkten erfüllt werden. Bieten Sie Kindern und Erwachsenen beliebte Köstlichkeiten in bester Qualität und sorgen Sie für Hochgenuss!



- **Hochwertiges Hühnerfleisch
bester Qualität**
- **Vielseitig und schnell in der
Zubereitung**
- **Beliebt bei Kindern und
Erwachsenen**
- **Nach klassischer,
österreichischer Rezeptur**



Puren Genuss versprechen die Hühnerprodukte von iglo. Wie alle iglo Produkte kommen auch sie ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen aus.

Kosten Sie die iglo Backhendlstreifen, Sie werden begeistert sein! Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit saftigem und zu 100 % österreichischem Hühnerbrustfilet in knuspriger Bröselpanier nach klassischer Rezeptur.

Die iglo Hühner-Nuggets in Bröselpanier lassen Kinderherzen höher schlagen. Sie bestehen aus 100 % Hühnerbrustfleisch in knuspriger Panade. Sie sind immer griffbereit und schnell zubereitet – egal ob in der Pfanne, in der Fritteuse oder im Backrohr.

Zum Snacken, Dippen und Genießen, die neuen Chicken Fingers von iglo – 100 % Hühnerbrustfleisch in knuspriger Bröselpanier.



iglo Backhendlstreifen –
100 % Hühnerbrustfilet aus
Österreich; paniert mit Eiern aus
Österreich

iglo



Rezept-Tipp
Seite 31

BACKHENDL- STREIFEN

100 % Hühnerbrustfilet
aus Österreich

vorgegart
in Bröselpanier



Art. Nr. 90830
EAN VE: 9008695908305
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- aus 100 % Hühnerbrustfilet, 100 % Huhn aus Österreich
- klassische Bröselpanier mit Eiern aus Österreich
- besonders hochwertig, zart und saftig
- für die fettarme Zubereitung mit Heißluft

ZUTATEN

Hühnerbrustfilet 59 %, Brösel (**Weizenmehl**, Hefe, Salz), **Hühnervollei**, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, **Weizenmehl**, Stärke, Salz, Gewürze, Dextrose
Kann Spuren von **Milch**, **Senf** und **Sesam** enthalten



CHICKEN FINGERS

100 % Hühnerbrustfleisch

in Bröselpanier



Art. Nr. 99530
EAN VE: 8434702003007
2,5 kg
ca. 125 Stück à ca. 19,2g

MERKMALE

- zum Snacken, Dippen und Genießen
- 100 % Hühnerbrustfleisch in knuspriger Bröselpanier
- Alternative zu Backhendlstreifen und Nuggets

ZUTATEN

Hühnerbrustfleisch (48,1 %), Paniermehl (**Weizenmehl**, Sonnenblumenöl, Wasser, **Gerstenmalz**, Hefe, Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Ammoniumcarbonat), Salz), Sonnenblumenöl, Wasser, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Salz, natürliches Pfefferaroma, weißer Pfeffer, Knoblauch.
Kann Spuren von **Ei**, **Milch**, **Soja** und **Sesam** enthalten.



Rezept-Tipp
Seite 31

HÜHNER- NUGGETS

100 % Hühnerbrustfilet

vorgegart
in Bröselpanier



Art. Nr. 90840
EAN VE: 9008695908404
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
Nuggets à 15 - 25 g

MERKMALE

- aus 100 % Hühnerbrustfilet
- in knuspriger Bröselpanier
- auch aus dem Backrohr ein Genuss
- ungleichmäßige Form - wie selbst gemacht

ZUTATEN

Hühnerbrustfilet 60 %, Panade 28 % (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Speisesalz, Gewürze), Wasser, Rapsöl, Stärke (enthält **Weizen**), Dextrose, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid)
Kann Spuren von **Milch**, **Sellerie**, **Ei**, **Soja**, **Sesam** und **Senf** enthalten

TAHINI SESAM CHICKEN auf knackigem Salat



ZUBEREITUNG

ca. 40 Minuten

Die iglo Backhendlstreifen laut Packungsanleitung in der Fritteuse oder im Backrohr zubereiten. Für das Tahini-Dressing das Joghurt mit Tahini, Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und Salz in einem Mixer zu einer homogenen Masse mixen.

Für die knusprigen Kichererbsen etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kichererbsen ca. 5 Minuten knusprig braten. Das Baguette in kleine Stücke reißen und für die letzten 3 Minuten mitrösten. Mit Kreuzkümmel und Salz würzen. Die Salat Herzen waschen, längs vierteln und mit dem Dressing marinieren. Die iglo Backhendlflets in Streifen schneiden und gemeinsam mit dem Salat und den Kichererbsen auf einem Teller anrichten. Die Croutons darauf verteilen und mit Sesam garnieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

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

Für das Tahini-Dressing:

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

TIPP

Der Salat kann warm oder kalt serviert werden.

REIS BOWL MIT TERIYAKI-HONIG NUGGETS UND BROCCOLI



ZUBEREITUNG

ca. 40 Minuten

Den Sushi-Reis laut Packungsanleitung kochen. Für die Teriyaki Sauce die Sojasauce mit dem Zucker aufkochen lassen und auf kleiner Hitze einduzieren bis eine dicke Sauce entstanden ist. Honig und den geriebenen Ingwer hinzufügen und vom Herd nehmen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die iglo Broccoli-Röschen laut Anleitung auf der Packung kochen.

iglo Hühner-Nuggets im Backrohr oder in der Fritteuse laut Packungsanleitung zubereiten. Die Jungzwiebeln quer in feine Ringe schneiden. Den Reis in Schüsseln verteilen, iglo Hühner-Nuggets und iglo Broccoli-Röschen darauf verteilen. Die Sauce darüber geben und mit Jungzwiebeln und Sesam garnieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 1,2 kg iglo Hühner-Nuggets
- 500 g iglo Broccoli-Röschen
- 500 g Sushi-Reis
- 200 ml Sojasauce
- 80 g Zucker
- 30 g Ingwer gerieben
- 50 g Honig
- 1 Bund Jungzwiebel
- 2 EL weißer Sesam, geröstet

TIPP

Die Teriyaki-Honig Sauce kann auf Vorrat zubereitet werden. In einem luftdichtem Gefäß abgefüllt, kann diese im Kühlschrank für wenige Wochen gelagert werden.

vital.

Vegetarische Schmankerl.

Vegetarische Schmankerl, denn Gemüse kann so köstlich sein! iglo bietet eine feine Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten – für Hauptspeisen, Beilagen oder Snacks. Da kommen auch Fleischliebhaber ins Schwärmen.



- **Vegetarische Köstlichkeiten mit beliebten Gemüsesorten**
- **Vielseitige und schnelle Küche**
- **Als Beilage, Snack oder Hauptgericht**
- **Vegan: Karfiol paniert, Falafel**



iglo Produkte schmecken ganz ohne Zusätze. Daher kommen auch die vegetarischen Schmankerln ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromastoffen aus.

Die iglo Gemüse-Schnitzel sind ausgesuchte Gemüsesorten, mit Gewürzen fein abgestimmt, in attraktiver und praktischer Laibchenform. Ob als Hauptspeise, als Teil einer vegetarischen Platte oder als Herzstück in einem Burger, sie versprechen Gemüse-Genuss.

Ein orientalischer Klassiker, neu bei iglo – Falafel. Die knusprigen veganen Bällchen auf Basis von Kichererbsen passen perfekt zu Salat, Gemüse und Co.



Auch für vegane Gäste hat iglo das perfekte Angebot: iglo Falafel und iglo paniertes Karfiol. Ob als Hauptgericht oder im trendigen Pita-Brötchen serviert, da greifen auch Fleischliebhaber gerne zu.



Rezept-Tipp
Seite 35



GEMÜSE- SCHNITZEL

Vital

vorgebacken



Art. Nr. 90090
EAN VE: 9008695900903
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
33 Stk. à ca. 75 g pro Beutel

MERKMALE

- ausgesuchte Gemüsesorten in beliebiger Laibchenform
- für die fettarme Zubereitung mit Heißluft
- mit Petersilerdäpfeln und Spiegelei oder als trendiger Burger

ZUTATEN

Gemüse 26 % (Karotten, **Sellerie**, Lauch; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Reis gekocht (Wasser, Reis), Paniermehl (mit **Weizen**), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), **Schmelzkäse** (**Käse**, Wasser, **Butter**, **Milch-eiweiß**, **Molkepulver**, Salz), Zwiebel, Wasser, Kartoffelflocken, **Weizengrieß**, **Weizenmehl**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), **Volleipulver**, Schnittlauch, Knoblauchpulver

Rezept-Tipp
Seite 35



FALAFEL

Vital

leicht vorfrittiert



Art. Nr. 99520
EAN VE: 846470200932
2 kg
Ca. 133 Stück à ca. 15 g

MERKMALE

- Bällchen auf Basis von Kichererbsen
- ein orientalischer Klassiker, fest etabliert in Österreich
- außen knusprig, innen weich
- vielfältig einsetzbar - als Snack, mit Salat, im Wrap, mit Gemüse
- für eine vegane Ernährung geeignet

ZUTATEN

Kichererbsen 62 %, Zwiebel, **Hartweizengrieß**, Rapsöl, Petersilie, Knoblauch, Kochsalz, Backpulver: Dinatriumphosphat und Natriumbicarbonat, Kreuzkümmel, Stabilisator: Methylcellulose, Maisstärke, Korianderextrakt, natürliches Aroma.
Kann Spuren von **Sellerie** enthalten.



PANIERTER KARFIOL

Vital

nicht vorgebacken



Art. Nr. 90060
EAN VE: 9008695900606
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- für eine vegane Ernährung geeignet
- schöne Karfiol-Röschen in Bröselpanier
- Gemüse einmal anders, in beliebiger Panier

ZUTATEN

Karfiol 62 %, Panade (Paniermehl (**Weizenmehl**, Hefe, Salz), Wasser, **Weizengrieß**, **Weizenmehl**, Kartoffelstärke, Salz, Gewürze)

ZOODLES MIT BROCCOLI BUCHWEIZEN BOLOGNESE UND FALAFEL



ZUBEREITUNG

ca. 25 Minuten

Die iglo Falafel, den iglo Broccoli und den Buchweizen nach Packungsanleitung zubereiten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz braten. Broccoli, Buchweizen und den Knoblauch hinzufügen und zwei Minuten anbraten. Die gestückelten Tomaten dazugeben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Salzwasser aufkochen. Zucchini mit Spiralschneider zu Gemüsenudeln verarbeiten. In köchelndem Salzwasser ca. 3 – 4 Minuten garen und abgießen. Mit Broccoli Buchweizen Bolognese und Falafel anrichten und mit Basilikum garnieren.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 5 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 200 g iglo Broccoliröschen
- 200 g Buchweizen gekocht
- 4 EL Olivenöl
- 2 kg stückige Tomaten
- 10 EL Tomatenmark
- 4 TL Oregano
- Salz & Pfeffer
- 5 große Zucchini
- 900 g iglo Falafel
- Basilikum

VEGGIE BURGER MIT GUACAMOLE UND POMMES



ZUBEREITUNG

ca. 30 Minuten

iglo Gemüse-Schnitzel sowie die iglo Pommes nach Anleitung zubereiten.

In der Zwischenzeit für die Guacamole die Avocados schälen, entkernen und anschließend mit einer Gabel zerdrücken. Zwiebel- und Tomatenwürfel sowie die Gewürze und Saft von einer Zitrone dazu geben und abschmecken.

Burger Brötchen in einer Pfanne oder am Grill kurz toasten. Mit Salat, den iglo Gemüse-Schnitzeln belegen und die Pommes und Guacamole dazu reichen.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 10 Burger Brötchen
- 10 iglo Gemüse-Schnitzel
- 1 kg iglo Pommes Frites
- Salat, Zwiebel und Tomatenscheiben zum Garnieren

Für die Guacamole:

- 2 – 3 Avocados
- 100 g Zwiebel gewürfelt
- 180 g Tomaten gewürfelt
- 10 g Knoblauch gewürfelt
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer schwarz, Cayenne Pfeffer

hausmannskost.

Pikante Fertiggerichte.

Österreichische Klassiker nach typischen Rezepten zubereitet – wie aus Omas Küche – da freuen sich Ihre Gäste. Optisch und geschmacklich wie selbstgemacht, so erleichtern sie die Arbeit des Küchenchefs. Die pikanten Schmankerln von iglo dürfen in keiner Küche fehlen.



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



Eine schmackhafte Suppe gehört zu jedem Menü. Von iglo gibt es die klassischen Suppeneinlagen: pikante Leberknödel, herzhaftes Grießnockerl und beliebte Frittaten – optisch und geschmacklich wie selbstgemacht.

Die Kartoffelnudeln oder Erdäpfelnudeln sind wie selbst „gewuzelt“ und vielseitig verwendbar. Perfekt zu portionieren und schnell in der Zubereitung, so sind sie als klassische Beilage, als Hauptgericht oder als süße Versuchung ein Highlight auf jeder Speisekarte.

Die ÖsterreicherInnen lieben deftige Knödel. iglo bietet die österreichischen Klassiker Selchfleisch- und Grammelknödel in höchster Qualität an. Klein, aber oho sind die iglo Fleischbällchen mit 100 % Fleisch aus Österreich. Sie überzeugen Kinder und Erwachsene durch ihren würzigen Geschmack und die typisch österreichische Rezeptur.



Österreichische Klassiker
nach heimischen Rezepten.
100 % Fleisch aus Österreich.

iglo



LEBERKNÖDEL

 100 % Leber aus Österreich

roh



Art. Nr. 91300
EAN VE: 9008695913002
5,28 kg (4 Beutel à 1,32 kg)
ca. 40 Stück à ca. 33 g pro Beutel

MERKMALE

- 100 % Leber aus Österreich
- nach typisch österreichischer Rezeptur zubereitet
- schmecken und sehen aus wie hausgemacht
- paniert in Kombination mit Sauerkraut und Erdäpfel

ZUTATEN

Rinder- und Schweineleber 41,8 %, Semmelwürfel (**Weizenmehl**, Wasser, Dextrose, Hefe, Salz), Wasser, Schweinespeck, Zwiebeln, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Majoran, Knoblauch, Pfeffer, **Volleipulver**



GRIESS-NOCKERL

vorgekocht

besonders flaumig



Art. Nr. 82619
EAN VE: 8000920826195
4,95 kg (3 Beutel à 1,65 kg)
ca. 50 Stk. à 30-36 g pro Beutel

MERKMALE

- besonders flaumig im Geschmack
- kompakt in der Konsistenz
- schmecken wie frisch zubereitet
- die vegetarische Einlage für jede klare Suppe, mit iglo Gemüse-Mischung Julienne verfeinert

ZUTATEN

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

* Dieses Produkt enthält zertifiziert nachhaltiges Palmfett.



FRITTATEN

klassische österreichische Suppeneinlage



Art. Nr. 90130
EAN VE: 9008695901306
4,5 kg (3 Beutel à 1,5 kg)

MERKMALE

- flaumige, fein geschnittene Frittaten
- schnell und einfach zubereitet
- eine beliebte Einlage für jede klare Suppe

ZUTATEN

Wasser, **Ei**, **Hartweizengrieß**, **Weizenmehl**, Rapsöl **Vollmilchpulver**, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid) Kann Spuren von **Schalenfrüchten** und **Soja** enthalten



Rezept-Tipp
Seite 41

KARTOFFEL-NUDELN

vorgekocht

für süße und pikante Kreationen



Art. Nr. 91260
EAN VE: 9008695912609
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- in nur 1 – 2 Minuten im Kochtopf zubereitet
- aus feinstem, hochwertigem Kartoffelteig
- besonders schön in der Form – wie hausgemacht
- lose gefrosten, schnell zubereitet
- äußerst vielseitig in der Verwendung – ob pikant oder süß, als Hauptgericht oder Beilage

ZUTATEN

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

GRAMMEL- KNÖDEL

 **Grammeln aus 100 %
österreichischem Speck**



Art. Nr. 91310
EAN VE: 9008695913101
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
25 Stück à ca. 100 g pro Beutel

MERKMALE

- Grammeln aus 100 % österreichischem Speck
- flaumiger Kartoffelteig mit würziger, stückiger Grammelfülle
- wie hausgemacht
- beliebt zu jeder Jahreszeit

ZUTATEN

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

SELCHFLEISCH- KNÖDEL

 **100 % Fleisch aus
Österreich**



Art. Nr. 91330
EAN VE: 9008695913309
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
25 Stück à ca. 100 g pro Beutel

MERKMALE

- 100 % Fleisch aus Österreich
- flaumiger Kartoffelteig mit saftiger Selchfleischfülle

ZUTATEN

Erdäpfel, Schweinefleisch geselcht 16,6 % (Schweinefleisch, Pökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit*), Rapsöl, Gewürz, Rauch), **Weizenmehl, Weizengrieß**, Selchspeck 5,7 % (Schweinespeck, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Rauch), **Eier**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Rindsuppe (Salz, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Karotte, Karamellzucker, Tomate, **Sellerie**, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, Knoblauch), Gewürzextrakte

*Natriumnitrit ist eine traditionelle Zutat, die gepökeltem Fleisch seine typische Farbe und den charakteristischen Geschmack verleiht.

Rezept-Tipps
S. 21, 40

FLEISCH- BÄLLCHEN

 **100 % Fleisch aus
Österreich**

vorfrittiert



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

MERKMALE

- saftiges Faschiertes mit Gewürzen fein abgestimmt

ZUTATEN

Schweine- und Rindfleisch 66 %, Zwiebeln, Schweinespeck, Wasser, Paniermehl (mit **Weizen**), Semmelwürfel (**Weizenmehl**, Wasser, Salz, Hefe), **Eier**, Rindsuppe gekörnt (Speisesalz, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Karotten, Karamellzucker, Tomaten, **Sellerie**, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, Knoblauch, Gewürzextrakt), **Senf** (Wasser, **Senfsaat**, Weingeistessig, Zucker, Speisesalz, Karamellzuckersirup, Gewürze), Knoblauch, pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Petersilie, Pfeffer, Majoran



RINDSGULASCH

 **100 % Fleisch aus
Österreich**

1-Portionen Kochbeutel



Art. Nr. 07730
EAN VE: 9000143077359
2,5 kg (10 Beutel à 250 g)

MERKMALE

- große, saftige Rindfleischstücke
- in würzig-cremiger Gulaschsauce nach typisch österreichischem Geschmack
- auch außerhalb der Küchenzeiten schnell serviert

ZUTATEN

Rindfleisch gegart 33 %, Zwiebeln, Wasser, Schweinefett, Tomatenmark, Paprikapulver, Rindsuppe gekörnt (Speisesalz, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Karotten, Karamellzucker, Tomaten, **Sellerie**, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, Knoblauch, Gewürzextrakt), **Weizenmehl**, Stärke, Kümmel, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Weingeistessig, Knoblauch, Majoran

FLEISCHBÄLLCHEN-SPIESSE AUF TOMATEN-POLENTA



ZUBEREITUNG

ca. 30 Minuten

Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark und Polenta einrühren und kurz mitbraten. Mit Suppe und Tomatensaft auffüllen und unter mehrmaligem Rühren cremig kochen und würzen. iglo Fleischbällchen in der Pfanne oder Fritteuse zubereiten.

Polenta in einem Glas schön anrichten, darüber Basilikumpesto streichen. Je einen Spieß mit zwei Fleischbällchen hineinsetzen, mit Basilikumblättern garnieren

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 20 iglo Fleischbällchen (400 g)
- 10 Holzspieße
- 200 g fertiges Basilikumpesto
- frische Basilikumblätter

Für die Tomaten-Polenta:

- 60 g Polenta
- 50 g feine Zwiebelwürfel
- 30 g Tomatenmark
- 125 ml Tomatensaft
- 125 ml klare Suppe
- Salz, Pfeffer, Knoblauch
- Olivenöl

TIPP

Eine interessante Abwechslung für Stehbuffets.

FLEISCHBÄLLCHEN MIT ERDÄPFEL-PÜREE UND BUNTEM GEMÜSE



ZUBEREITUNG

ca. 25 Minuten

iglo Fleischbällchen in der Pfanne zubereiten. iglo Zarte Mischung im Topf oder Dampfgarer kochen, in einer Pfanne mit Butter und gehackter Petersilie schwenken.

Für das Püree die Erdäpfel schälen, in Stücke schneiden, in Salzwasser zustellen und weich kochen.

Das Wasser abgießen, die Erdäpfel kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Butter und Milch in die noch heiße Masse rühren und mit Salz und Muskat würzen. Das Püree mit einem Schneebesen cremig rühren. Jeweils 7 Fleischbällchen mit dem Püree und dem Gemüse auf einem Teller anrichten.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- ca. 1,4 kg iglo Fleischbällchen (70 Stück)
- 1 kg iglo Zarte Mischung
- Butter
- Petersilie gehackt

Für das Erdäpfelpüree:

- 1,5 kg mehligte Erdäpfel
- 250 g Butter
- 400 ml Milch
- Salz, Muskat

TIPP

Das ideale Gericht für die Kinderkarte – aber auch für Erwachsene ein echtes Schmankerl.

KÜRBIS-KARTOFFELNUDELN mit gebratenem Schafkäse



ZUBEREITUNG ca. 15 Minuten

iglo Kartoffelnudeln im Topf oder Dampfgarer kochen, Schafkäse in gleich große Stücke schneiden und in dünne Speckscheiben einrollen. In einer Pfanne mit etwas heißem Öl anbraten.

Kartoffelnudeln in heißem Fett in der Pfanne goldgelb braten. Kürbiskerne hacken und die Nudeln darin schwenken. Beides auf einem Teller schön anrichten und mit ein paar ganzen Kürbiskernen bestreuen.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 1,2 kg iglo Kartoffelnudeln
- 100 g Kürbiskerne
- 500 g Schafkäse
- 150 g Speck
- Salz, Pfeffer

TIPP

Mit Blattsalaten serviert ein abwechslungsreiches, sommerliches Gericht.

KARTOFFELNUDELN-PILZ-GRATIN



ZUBEREITUNG ca. 25 Minuten

iglo Kartoffelnudeln im Topf oder Dampfgarer kochen. Die Champignons in Streifen schneiden.

Die Zwiebeln fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen, mit Mehl stauben und unter ständigem Rühren mit Milch aufgießen und glatt rühren. Obers und Gewürze zugeben und ca. 10 Minuten unter mehrmaligem Rühren köcheln lassen.

Champignons gut anbraten und danach mit Eidotter und der Sauce vermengen und würzen. Die Kartoffelnudeln in der Pfanne goldgelb braten und anschließend in feuerfesten Tellern anrichten. Die Pilz-Sauce über die Nudeln geben, mit geriebenen Käse bestreuen und im Backrohr goldgelb bei heißer Oberhitze überbacken.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 1,5 kg iglo Kartoffelnudeln
- 250 g Champignons geblättert
- 2 Zwiebeln
- 60 g Butter
- 30 g Mehl glatt (ca. 2 EL)
- 250 ml Milch
- 500 ml Schlagobers
- 2 Eidotter
- 300 g geriebenen Käse (z. B. Gouda)
- Salz, Pfeffer, Knoblauch

süße versuchungen.

Desserts und Früchte.

Mehlspeisen, süße Knödel, Teige und Früchte gehören in Österreich auf jede Dessertkarte. Auch als Hauptspeisen sind sie sehr gefragt und bringen Abwechslung in den Menüplan. Für jeden ist etwas dabei – fruchtig, nussig, mit Powidl und vieles mehr.



- **Süße Gaumenfreuden für viele Anlässe**
- **Früchte in Spitzenqualität zu jeder Jahreszeit**
- **Powidl ohne Rumaroma – auch für Kinder geeignet**
- **Brösel beige packt**
- **Knödel mit ganzer Frucht ohne Kern**



iglo bietet auch für die süße Karte die passenden Gerichte, da ist für jeden etwas dabei.

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

iglo Marillenknödel: ganze Marillen ohne Kern mit feinstem Topfenteig umhüllt. Flaumig und locker ist der iglo Topfenknödel. Die Brösel sind jeweils beige packt. Der Schoko-Gugelhupf zeichnet sich durch seinen einzigartig nussigen Geschmack aus.

Für die schnelle Küche eignet sich der Milchrahmstrudel in Vanillesauce im 400 g Einportionen-Kochbeutel. Mit Mohn- oder Nussmischung oder karamellisiert machen die Kartoffelnudeln eine gute Figur. Wie selbst „gewuzelt“ überzeugen sie Gastronomen und Gast.

Mit den iglo Teigen und dem iglo Maronipüree lassen sich viele pikante und süße Schmankerln zaubern. Wie frisch gepflückt – iglo Früchte in Spitzenqualität zu jeder Jahreszeit. Sie überzeugen durch vollfruchtiges Aroma und schöne Optik.

iglo



GERMKNÖDEL

ca. 125 g, vorgekocht
mit Mohn-Zucker-
Gemisch



Art. Nr. 07050
EAN VE: 9000143070558
3,9 kg (1 Karton à ca. 28 Stk.)
28 Stk. à ca. 125 g

MERKMALE

- flaumiger Germknödel mit Powidlfülle ohne Rumaroma - auch für die Kinderkarte
- Mohn-Zucker-Gemisch beige packt
- lange warmhaltefähig
- besonders flaumig durch die Zubereitung im Dampfgarer

ZUTATEN

Teig 86 %: **Weizenmehl, Vollmilch**, Zucker, Hefe, Rapsöl, **Ei**, Wasser, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat.

Fülle 14 %: Powidl (Zwetschken, Zucker)
Mohn-Zucker-Beipack (400 g): Zucker, Mohn 35 %



RIESEN- GERMKNÖDEL

ca. 170 g, vorgekocht
mit Mohn-Zucker-
Gemisch



Art. Nr. 07060
EAN VE: 9000143070657
3,8 kg (1 Karton à ca. 20 Stk.)
20 Stk. à ca. 170 g

MERKMALE

- großer, flaumiger Germknödel mit Powidlfülle ohne Rumaroma
- Mohn-Zucker-Gemisch beige packt
- lange warmhaltefähig
- besonders flaumig durch die Zubereitung im Dampfgarer

ZUTATEN

Teig 86 %: **Weizenmehl, Vollmilch**, Zucker, Hefe, Rapsöl, **Ei**, Wasser, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat.

Fülle 14 %: Powidl (Zwetschken, Zucker)
Mohn-Zucker-Beipack (400 g): Zucker, Mohn 35 %



MARILLEN- KNÖDEL

mit ganzen Marillen
ohne Kern

mit Brösel-Zucker-
Gemisch



Art. Nr. 90280
EAN VE: 9008695902808
4,18 kg (2 Beutel à ca. 30 Stk.)
30 Stk. à ca. 56 g pro Beutel

MERKMALE

- herzhafter Topfenteig mit ganzer Marille ohne Kern
- mit einem Stück Würfelzucker gefüllt
- Brösel-Zucker-Gemisch beige packt

ZUTATEN

Teig 47 %: davon **Magertopfen** 46 %, **Weizengrieß, Weizenmehl**, Wasser, Semmelbrösel (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz), Zucker, **Ei**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid).

Fülle 34 % (Marille mit Zuckerkern): davon Marille 91 %, Zucker.
Brösel-Zucker-Gemisch 19 %: aus **Weizenmehl**, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, Hefe

Kann Spuren von **Schalenfrüchten (Nüssen)** enthalten



Rezept-Tipp
Seite 49

TOPFEN- KNÖDEL

besonders flaumig

mit Brösel-Zucker-
Gemisch



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

MERKMALE

- hoher Topfenanteil - besonders flaumige Knödel
- Brösel-Zucker-Gemisch beige packt

ZUTATEN

Knödel 79 %: **Magertopfen** 56 %, Semmelbrösel (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz), Wasser, Zucker, Margarine (Kokosfett, Wasser, Sonnenblumenöl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Zitronensaftkonzentrat), Stärke, **Vollei, Eidotter**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat.
Brösel-Zucker-Gemisch 21 %: **Weizenmehl**, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, Hefe

Kann Spuren von **Schalenfrüchten (Nüssen)** enthalten



SCHOKO-GUGELHUPF

flaumig-nussig in der praktischen Gugelhupf-Form



Art. Nr. 21150
EAN VE: 9000143211524
1,76 kg (1 Karton à 16 Stück)
16 Stk. à ca. 110 g pro Karton

MERKMALE

- besonders nussig im Geschmack
- in der praktischen Gugelhupf-Form
- einzeln entnehmbar und rasch serviert

ZUTATEN

Hühnervollei, Zucker, Wasser, Margarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Emulgatoren: [Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine], Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, natürliches Aroma), Semmelbrösel (**Weizenmehl**), Hefe, Speisesalz, Schokolade 5 % (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), **Walnüsse** 2,5 %, **Haselnüsse** 2,5 %, Kakaopulver 1 %, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Schalenreste nicht ausgeschlossen werden.



MILCHRAHM-STRUDEL MIT VANILLESAUCE

im 1-Portionen Kochbeutel



Art. Nr. 92840
EAN VE: 9008695928402
3,2 kg (8 Beutel à 400 g)

MERKMALE

- saftiger Milchrahmstrudel mit Rosinen
- in viel feiner Vanillesauce

ZUTATEN

Vanillesauce 69 %: **Magermilch**, Zucker, **Obers**, Stärke, natürliche Aromen, Karottenextrakt
Milchrahmstrudel 31 %: **Topfen** 42 %, **Weizenmehl**, pflanzliches Fett (Palm)*, Zucker, Wasser, Rosinen 4 %, **Vollei**, pflanzliches Öl (Raps), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Speisesalz, Hefe
Kann Spuren von **Schalenfrüchten (Nüssen)**, **Soja-** und **Sojaerzeugnissen** sowie **Sesam** enthalten

* Dieses Produkt enthält zertifiziert nachhaltiges Palmöl.



Rezept-Tipp
Seite 41

KARTOFFEL-NUDELN

vorgekocht

für süße und pikante Kreationen



Art. Nr. 91260
EAN VE: 9008695912609
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- in nur 1 – 2 Minuten im Kochtopf zubereitet
- aus feinstem, hochwertigem Kartoffelteig
- besonders schön in der Form - wie hausgemacht
- lose gefrosten, schnell zubereitet
- äußerst vielseitig in der Verwendung - ob pikant oder süß, als Hauptgericht oder Beilage

ZUTATEN

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



Rezept-Tipp
Seite 49

MARONIPÜREE

beste Konditorqualität zum Backen und Verfeinern



Art. Nr. 91250
EAN VE: 9008695912500
4 kg (4 Packungen à 1 kg)

MERKMALE

- Maroni, Zucker und sonst nichts
- besonders natürlich im Geschmack
- für pikante und süße Gerichte

ZUTATEN

Maroni 74 %, Zucker, Traubenzucker

Rezept-Tipp
Seite 48



STRUDELTEIG- BLÄTTER

vorgeschnitten



Art. Nr. 91240
EAN VE: 9008695912401
3 kg (3 Packungen à 1 kg)
4 x 2 Blatt à ca. 125 g pro Pkg.

MERKMALE

- für eine vegane Ernährung geeignet
- feinstes Strudelteig
- in einzelne Blätter vorgeschnitten
- immer griffbereit, schnell einsatzbereit

ZUTATEN

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



BLÄTTERTEIG

in Blockform



Art. Nr. 91230
EAN VE: 9008695912302
4,5 kg (3 Packungen à 1,5 kg)

MERKMALE

- für eine vegane Ernährung geeignet
- praktische Blockform zum Selbst-Portionieren
- auf gewünschte Dicke auszurollen

ZUTATEN

Weizenmehl, Margarine (Palmfett*, Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm*; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Emulgatoren [Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine], Speisesalz, Säureregulator: Citronensäure), Wasser, Rapsöl, Zucker,

Weizenstärke, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)
Kann Spuren von **Schalenfrüchten (Nüssen)** und **Soja** enthalten

* Dieses Produkt enthält nachhaltiges Palmöl.

HIMBEER-GRIESSFLAMMERIE



ZUBEREITUNG

ca. 30 Minuten

iglo Himbeeren auftauen lassen. Die Gelatine-Blätter in kaltem Wasser quellen lassen.

Milch mit Vanille- und Kristallzucker aufkochen und den Grieß einrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die Masse vom Herd nehmen und noch im warmen Zustand die Gelatine darin auflösen.

Die Himbeeren in Förmchen aufteilen (10 Darioleförmchen).

Geschlagenes Schlagobers unter die Masse heben und anschließend in die Förmchen füllen. Die Himbeer-Griessflammerie-Förmchen für ca. 3 Stunden kalt stellen.

ZUTATEN

ca. 10 Portionen

- 150 g iglo Himbeeren
- 500 ml Milch
- 1 Pkg. Vanillezucker (8 g)
- 150 g Kristallzucker
- 100 g Grieß
- 3 Blätter Gelatine
- 250 g Schlagobers

TIPP

Vor dem Anrichten mit iglo Himbeeren und etwas Beersauce garnieren.



ERDBEEREN



Art. Nr. 91010
EAN VE: 9008695910100
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- schöne rote Farbe
- gleichmäßige Größe
- portionsweise Entnahme durch lose Frostung

ZUTATEN

Erdbeeren



Rezept-Tipp
Seite 49

BUNTE BEEREN- MISCHUNG



Art. Nr. 91040
EAN VE: 9008695910407
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- besonders hochwertige Mischung
- ausgewählte Himbeeren, Brombeeren und Ribiseln (rot und schwarz)
- sorgfältig verarbeitet

ZUTATEN

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



Rezept-Tipp
Seite 46

HIMBEEREN



Art. Nr. 91030
EAN VE: 9008695910308
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- besonders sorgfältig geerntet
- wie selbst gepflückt
- süß im Geschmack
- portionsweise Entnahme durch lose Frostung

ZUTATEN

Himbeeren

ZWETSCHKEN-SOJABOHNEN TASCHEN



ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

Für die Füllung iglo Sojabohnen laut Packungsanleitung zubereiten und 150 g (evtl. mit etwas Flüssigkeit) pürieren, den Rest fein hacken. Die Zwetschken in kleine Würfel schneiden und in Butterweich dünsten. Mit Frucht- und Sojabohnenpüree vermengen und mit Staubzucker, Zimt und Zitronenzeste abschmecken. iglo Strudelteigblätter in Vierecke schneiden und mit Butter bepinseln, je 4 Teig-Ecken aufeinander kleben. Den Teig mit gehackten Sojabohnen bestreuen. Die Füllung in der Mitte platzieren und mit einem Bindfaden zu Taschen zusammenbinden. Im Ofen für 10 – 12 Min. bei 180 °C backen. Für die Zimt-Schokoladensauce alle Zutaten aufkochen und abschmecken. Zwetschken-Sojabohnentaschen mit Zimt-Schokoladensauce anrichten und mit Staubzucker bestreut servieren.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 500 g iglo Strudelteigblätter
- 200 g Butter
- Bindfaden

Für die Füllung:

- 250 g iglo Zarte Sojabohnen
- 250 g Zwetschken
- 100 g Passionsfruchtpüree (nicht flüssig)
- 200 g Staubzucker
- Zimt, Zitronenzeste, Butter

Für die Zimt-Schokoladensauce:

- 0,5 l Vanillesauce
- 2,5 EL Zimt
- 5 EL flüssige Bitterschokolade

TIPP

Mit diesem Rezept kann auch ein Zwetschken-Sojabohnen-Strudel gemacht werden. Als Alternative zu Zwetschken eignen sich auch iglo Beeren.

TOPFENSTRUDEL AUS DER TASSE



ZUBEREITUNG ca. 35 Minuten

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

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

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

ZUTATEN ca. 10 Portionen

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

Für die Füllung:

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

TIPP

Die Fülle vor dem Backen mit Rosinen verfeinern.

MARONI-HONIG EISPARFAIT



ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten

iglo Maronipüree auftauen lassen oder, wenn es schnell gehen muss, in der Mikrowelle auftauen/erwärmen.

Eier mit den weiteren Eidottern und Zucker über Dampf aufschlagen. iglo Maronipüree mit Honig glatt rühren. Das Schlagobers halbfest aufschlagen. Die Maronimasse unter die aufgeschlagenen Eier rühren und das geschlagene Obers unterheben.

Mit den Parfait-Formen aus dem Biskuit den Boden ausstechen. Die Masse in die Formen einfüllen, Biskuitteig auflegen und einfrieren.

ZUTATEN ca. 20 – 24 Portionen

- 300 g iglo Maronipüree
- 4 Eier
- 4 Dotter
- 200 g Kristallzucker
- 200 g Honig
- 500 g Schlagobers
- Biskuitboden
- Parfait-Formen

TOPFENKNÖDEL MIT SCHNELLEM BEERENEIS UND MINZ-ANANAS



ZUBEREITUNG ca. 25 Minuten

Für das schnelle Beereneis iglo Bunte Beerenmischung antauen lassen. Joghurt, Staubzucker und Bunte Beeren in ein Gefäß geben und cremig mixen. Eis für ca. 1 Stunde in den Tiefkühler stellen. iglo Topfenknödel nach Anleitung zubereiten.

Ananas in feine Würfel schneiden, mit etwas Portwein parfümieren, vor dem Anrichten frisch geschnittene Minze dazugeben.

ZUTATEN ca. 10 Portionen

- 10 Stk. iglo Topfenknödel

Für das schnelle Beereneis:

- 250 g iglo Bunte Beerenmischung
- 300 g Joghurt 3,6 %
- 60 g Staubzucker

Für die Minz-Ananas Würfel:

- 500 g Ananas fein gewürfelt
- 50 ml/ca. 5 EL Portwein
- 1 – 2 EL Minze fein geschnitten

TIPP

Selbstgemachte Kokos Brösel: Mischen Sie in den beigepackten Bröselmix etwas Kokosraspel hinzu (2:1 - 2 Teile Brösel, 1 Teil Kokosraspel).

iglo Special Foods

45
Jahre
Erfahrung

**Geformte
gaumenweiche
Köstlichkeiten**

Timbales

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

Mehr auf www.iglo-gastronomie.at



+ Beeindruckend im fachlichen Einsatz

- **Attraktivität** – optisch ansprechend geformt
- **Finger Food** – formstabile weiche Kost
- **Gaumenweich** – mit der Zunge am Gaumen zerdrückbar
- **Zubereitung** – Schöpf- oder Tablettssystem, Kombidämpfer oder Mikrowelle
- **Kosteneffizient** – Arbeitserleichterung und portionsgenaue Zubereitung



Timbale Grüne Bohne

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



Timbale Brot

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



Timbale Reis

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



Timbale Rind

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



Timbale Lachs ASC & Pazif. Polar-Dorsch MSC

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

**iglo Special Foods Produkte
gelingen immer!**

kleinpackungen.

als optimale Sortimentsergänzung
sowie für den kleineren Bedarf.



Ob Spezialitäten aus Italien oder Köstlichkeiten für spezielle Ernährungsbedürfnisse, bei iglo ist für jeden etwas dabei. Einen kleinen Auszug aus dem umfangreichen iglo Einzelhandels-Sortiment finden Sie hier. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrem iglo Betreuer oder Vertriebs- und Großhandelspartner sowie auf www.iglo.at.



Lasagne al Forno Vorteilspackung

Art. Nr. 4700
EAN VE: 9000143047055
VE: 6 x 700 g



Spinat-Lasagne

Art. Nr. 81397
EAN VE: 8000920813973
VE: 6 x 400 g



Lachs-Spinat-Lasagne

Art. Nr. 94630
EAN VE: 9008695946307
VE: 6 x 330 g



Pasta Asciutta Sauce

Art. Nr. 7070
 EAN VE: 9000143070756
 VE: 10 x 300 g



Erdäpfel Dippers

Art. Nr. 98500
 EAN VE: 9008695985009
 VE: 14 x 500 g



MSC Backfisch-Stäbchen Vorteilspackung

Art. Nr. 96910
 EAN VE: 9008695969108
 VE: 6 x 728 g

gastro services.

nur einen Klick entfernt



Stets aktuell und bequem auf einen Klick finden Sie viel Wissenswertes und Interessantes über iglo und iglo Produkte auf www.iglo-gastronomie.at - ein Blick lohnt sich!

Gustieren Sie in der iglo Rezept-Datenbank, informieren Sie sich über iglo Gemüse und Co oder finden Sie im Punkt Vertriebsnetz den passenden Lieferpartner. www.iglo-gastronomie.at liefert Ihnen wichtige Informationen und zahlreiche Anregungen für Ihre Speisekarte.



iglo und Aktuelles

Informieren Sie sich über die Tiefkühl-Nr. 1 in Österreich sowie das Marchfeld, die iglo Erntefrisch Garantie und weitere zahlreiche interessante Fakten zu Fisch, Gemüse und Co.

Sortimentskatalog und Broschüren

Ganz bequem und immer griffbereit stehen der iglo Sortimentskatalog, diverse Broschüren und Folder auf der Homepage zum Download bereit.

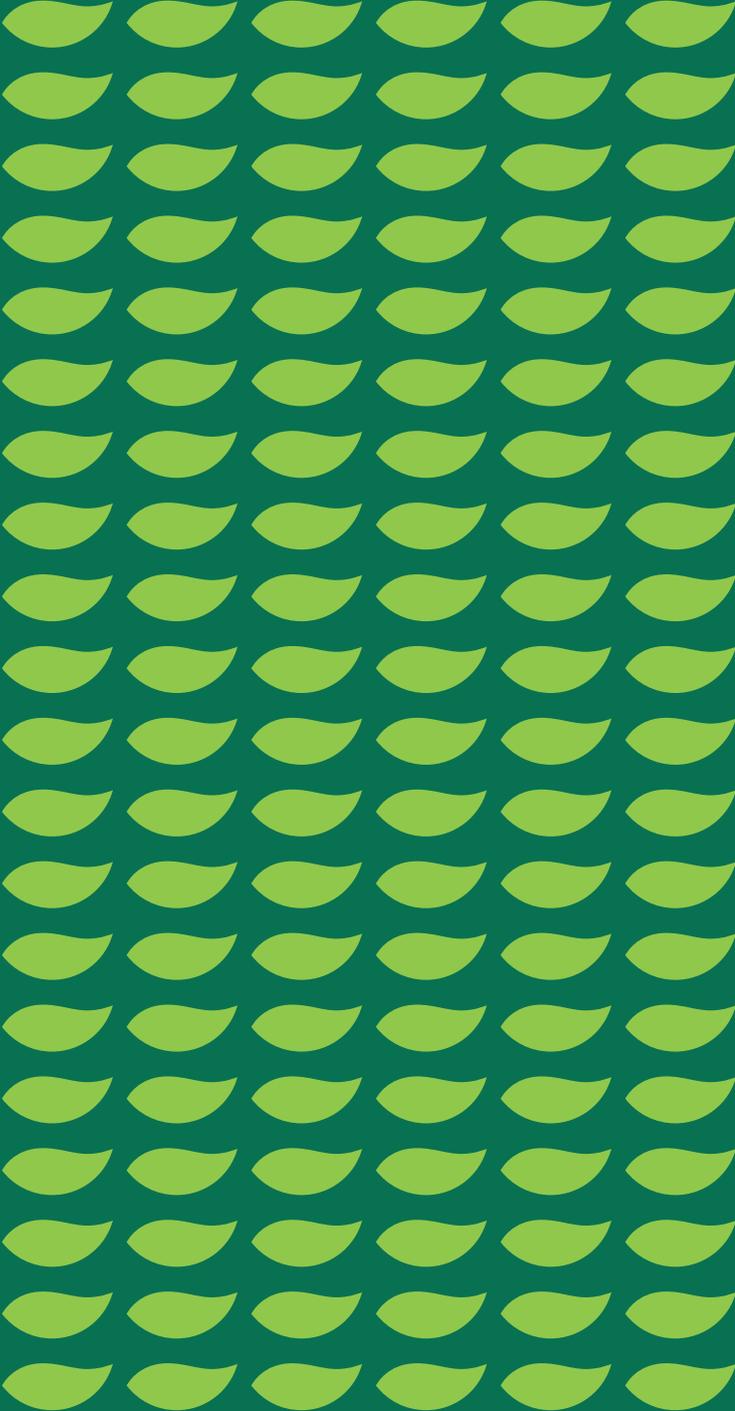
Rezepte und Tipps

Zahlreiche Rezepte vom iglo Küchenchef liefern Ihnen Anregungen und Tipps für Ihre Speisekarte und Ihren Menüplan.

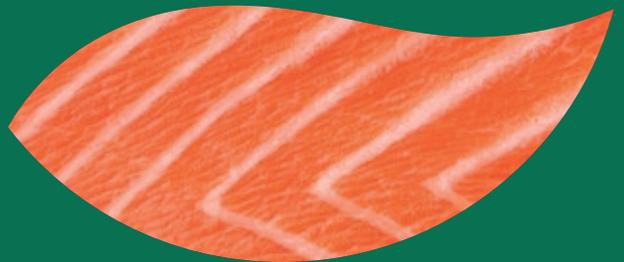
Vertriebsnetz und Kontakt

Kontaktieren Sie das iglo Food Service Team oder einen unserer zahlreichen Partner in Österreich.





iglo



Nähere Informationen über Angebote und das komplette iglo Sortiment erhalten Sie bei Ihrem iglo Betreuer oder Vertriebs- und Großhandelspartner. Gustieren Sie auch auf www.iglo-gastronomie.at.

Wir beraten Sie gerne.

Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Stand November 2024
Impressum: IGLO Austria GmbH, 1100 Wien
Hersteller: Print Alliance HAV Produktions GmbH, 2540 Bad Vöslau

iglo Austria GmbH

Clemens Holzmeister Straße 6 · A-1100 Wien
iglo.gastronomie@iglo.com
www.iglo-gastronomie.at

Bestellbüro:

Tel. +43 810 208 92 – 0
Fax +43 1 608 66 – 662
bestellung.at@iglo.com