



SORTIMENT



Blasko Convenience ist eine Marke der Marcher Fleischwerke, ein Familienbetrieb mit Sitz in Villach. Die Fertiggerichte werden an den Standorten in Bruck an der Mur, Oberwaltersdorf und Villach hergestellt. Blasko Convenience, eine Lebensmittel-Produktion, die auf eine mehr als 50-jährige Firmengeschichte der Familie Blasko zurückblickt, steht seit Jahrzehnten für gediegene Hausmannskost mit hohem Anspruch an Qualität.

Blasko Convenience sieht sich als Servicepartner der Systemgastronomie, Großküchen, Kindergärten, Tankstellenshops, der Hotellerie sowie des Lebensmitteleinzelhandels. So liegen sowohl Frischlieferungen für die Heiße Theke, TK-Spezialitäten als auch frische Convenience-Gerichte für den SB-Bereich in unserer Kernkompetenz.

Die vorliegende Broschüre bietet einen Überblick über unser momentanes Sortiment und über unsere Produktionsweise. Aktuelle Infos können Sie unter www.blasko.at erfahren. Telefonisch stehen wir gerne für Auskünfte zur Verfügung!

Ihr Blasko-Convenience-Team

PS: Rufen Sie uns unter **+43 5 9524 - 5000** an - wir stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung. Weitere Informationen finden Sie auch auf www.blasko.at



FÜR WEN KOCHEN WIR?

*Für jede Küche
geeignet.***BETRIEBSKÜCHEN**

Wir decken die Bedürfnisse jeder Betriebsküche perfekt ab, können Ihre Speisepläne mit zahlreichen Trendspeisen erweitern und Ihre Betriebsküche zu einem beliebten Treffpunkt werden lassen. Auf unserer Website www.blasko.at können alle Inhaltsstoffe, Allergene und Zubereitungsarten bequem abgefragt werden.

SCHULEN & KINDERGÄRTEN

Kinder sind oft heikel beim Essen und haben ihre Vorlieben und Wünsche – diese möchten wir ihnen gerne erfüllen: unsere Gerichte für den Konvektomat behalten Geschmack, Farbe und Konsistenz. Unsere Knödel schmecken eher wie bei Oma und nicht wie aus der Flugzeugküche, unsere gebratenen Hühnergerichte sind geschmackvoll und zart – kombiniert mit einem Klacks Preiselbeere oder auch Ketchup erfreuen sie die junge Zielgruppe – und ja – wir haben auch panierte Schnitzel, die im Garofen knusprig bleiben! Mithilfe unsere Datenbank auf www.blasko.at können Allergene und Hauptzutaten bequem gefiltert werden.

HOTELLERIE & GASTRONOMIE

Sie setzen bei Ihrer Speisekarte auf Klassiker? In Sachen Hausmannskost blicken wir auf jahrzehntelange Erfahrung zurück – vom Schnitzel über Backhendl bis hin zu faschierten Laibchen in verschiedenen Geschmacksrichtungen reicht unser Standardangebot.

SYSTEMGASTRONOMIE & TANKSTELLEN

Sie brauchen große Mengen von einem Artikel? Kein Problem – wir haben starke Partner in unserem eigenen Firmennetzwerk und können auch große Mengen problemlos abwickeln – vom Rohstoff bis über die Zubereitung bis hin zu den gewünschten verpackten Einheiten.

LEBENSMITTELEINZELHANDEL

Wir beliefern den Lebensmitteleinzelhandel mit unseren praktischen Fertiggerichten – in Zeiten der Schnellebigkeit und Mobilität sind Fertiggerichte gefragt wie noch nie. Frische Gerichte entweder aus der Heißen Theke, im SB-Regal oder tiefgekühlte Produkte zum einfachen Zubereiten zu Hause.



Blasko-Convenience-Gerichte sind für viele Bereiche der Systemgastronomie aber natürlich auch für den Endkonsumenten eine Bereicherung des Speiseplans.



WORAUF ES UNS ANKOMMT.

Qualität & Nachhaltigkeit

QUALITÄT BEI DER ZUBEREITUNG

Für die klassischen Schnitzelgerichte wird das Fleisch portioniert, geklopft, mit Vollei aus zertifizierter Bodenhaltung und Semmelbröseln paniert und im reinen Pflanzenöl (Transfette <1%) gebacken. Für den verwendeten Schinken und Käse für z.B. Cordon Bleu oder gefüllte Fleischlaibchen kommt nur qualitativ hochwertige Ware zum Einsatz.

NEUESTE TECHNIK

Unsere Anlagen sind auf dem neuesten Stand der Technik und unsere Produkte durchlaufen bis zur Auslieferung mehrere Sicherheits- und Qualitätskontrollen. Alle Produkte werden von unserem Küchenteam in liebevoller Handarbeit hergestellt. Qualität hört bei uns aber nicht beim fertigen Produkt auf – wir denken an die beste Form der Konservierung und achten auf effiziente Verpackungseinheiten. Auch die Zusammenarbeit mit unseren Kunden unterliegt unserem Qualitätsanspruch – wir möchten attraktive Produkte anbieten, die sowohl vom optischen Erscheinungsbild bis hin zur Verpackung hohen Ansprüchen genügen.

INNOVATION

Obwohl wir die österreichische Küche lieben, bleiben wir neugierig. Trendprodukte zu entwickeln, macht uns dabei ebenso Spaß, wie mit alten Rezepturen zu spielen und Neues daraus zu kreieren. Wir setzen unserer gedanklichen Spielwiese keine Grenzen und arbeiten ständig an neuen Gerichten, Rezepturen, Beilagen oder Varianten. Dafür reist unser Produktentwicklungsteam gerne in andere Länder, kostet und probiert – was uns gefällt, kommt vielleicht demnächst auf den Tisch – ganz im Sinne von „Blasko kocht für mich“.

ZERTIFIZIERUNGEN

Produktsicherheit hat bei uns oberste Priorität und so wird das strikte Qualitätsmanagement durch zahlreiche Kontrollen zu diversen Zertifizierungen laufend überprüft. Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und Achtsamkeit sind bei Blasko keine hohlen Phrasen – das Engagement um Mensch und Umwelt wird täglich gelebt. So wird beispielsweise für die Produktion der hochwertigen Lebensmittel 100 % CO₂ neutraler Strom verwendet und bei der Auswahl der Rohstoffe die Regionalität berücksichtigt und durch transparente Rückverfolgbarkeit sichergestellt. Bei der Verpackung wird auf Verpackungsoptimierung und Recyclingfähigkeit Wert gelegt, als Überverpackungen werden ausschließlich FSC zertifizierte Kartons, die aus Rohstoffen aus verantwortungsvollen Quellen hergestellt werden, eingesetzt. Die Rezepturen der Produkte werden nach dem „Clean Label“ Standard erstellt, das bedeutet, dass bei Blasko Convenience ausschließlich natürliche Lebensmittel ohne Zugabe von Zusatzstoffen wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farb- und Aromastoffe hergestellt werden.



DIE VORTEILE UNSERER PRODUKTE.

Unsere Produkte. Ihre Vorteile.

RÜCKVERFOLGBARKEIT

Gerade in der Gastronomie wird das Thema Rückverfolgbarkeit und Regionalität eine immer größere Bedeutung gewinnen. Blasko-Produkte lassen sich einwandfrei rückverfolgen. Bevorzugt werden bei uns regionale Lieferanten mit guten Produkten, wo Qualität, Preis und Verfügbarkeit stimmen. Wir können auf Anfrage und bei entsprechendem Bedarf auch biologische Rohstoffe und Zutaten anbieten, vor allem im Bereich Frischfleisch greifen wir hier auf unseren Mutterbetrieb, die Marcher Fleischwerke, zu.

NÄHRSTOFFE UND ALLERGENE

Wir liefern eine sichere Nährwertberechnung und haben die volle Kontrolle aller deklarationspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene – so können Speisekarten und Informationen für Endkonsumenten ganz einfach und korrekt erstellt werden.

Mit unserer Filtermöglichkeit auf www.blasko.at finden Sie zu jedem Produkt alle wichtigen Angaben.

GUTE PORTIONIERBARKEIT

Sie sparen Zeit und haben eine weniger aufwendige Zubereitung, sie können besser bevorraten und sind saisonunabhängig. Alle Produkte sind gut portionierbar, können einfach zubereitet werden, haben eine gleichbleibende Rezeptur und sind lange haltbar.

Außerdem garantieren wir durch zahlreiche Zertifizierungen abgesegnet eine hohe Lebensmittelsicherheit. Stichwort Zero Waste: Sie vermeiden deutlich mehr Abfall durch die hohe Lebensmittelausbeute. Und Sie können mit uns gut kalkulieren: Rohstoffpreis-Veränderungen brauchen immer Zeit, die für Sie arbeitet. Selbst in kleinen Küchen können wunderbare Gerichte gezaubert werden.

EINFACHE ZUBEREITUNG

All unsere Gerichte werden in unseren Küchen täglich in liebevoller Handarbeit frisch gekocht und sind vollständig durchgegart. Um sie essfertig zu machen, müssen die Produkte nur noch durcherhitzt werden.

Auf jeder Packung geben wir Zubereitungsempfehlungen. Es eignen sich jedoch unterschiedliche Methoden, ganz nach Ihren Möglichkeiten. Vom Backrohr, in der Pfanne, im Kochtopf oder im Konvektomat, Kombidämpfer, Mikrowelle, Fritteuse, Airfryer oder Grill.



ÖSTERREICHISCHE KÜCHE & INTERNATIONALE TRENDPRODUKTE

Alles täglich frisch.

SCHMECKT WIE SELBST GEKOCHT

In den Entwicklungs-Küchen wird ständig daran gefeilt, dass Gerichte mit traditionellen Rezepturen entwickelt werden, die dann einfach und ohne Geschmacksverlust zubereitet und serviert werden können. Jeder Teller soll schmecken wie selbst gekocht – deshalb lautet unser Slogan „Blasko kocht für mich“. Und weil Essen nicht nur aus unseren Produkten besteht, überlegen wir uns gerne Beilagen, Dekorationsideen, Kombinationen mit unseren Komponenten und Zubereitungstipps.

ERINNERUNGEN AUSLÖSEN

Typisch österreichischer Küche steht für Vertrauen bei der Auswahl der Rohstoffe, profundes Wissen bei der Zubereitung und hohen Genuss. In Österreich lieben wir Gerichte, deren Geschmack wir schon aus Kindertagen kennen. Wir schätzen Zutaten, die in ihrer Einfachheit beständig bleiben.

Nach überlieferten Rezepturen werden von unserem Küchenteam typisch österreichische Gerichte in liebevoller Manufaktur hergestellt, täglich frisch gekocht und frisch ausgeliefert. Geprüfte Rohstoffe, frische Zutaten und das Kochen im klassischen Stil sowie der Verzicht auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker garantieren, dass unsere Gerichte wie selbst gekocht schmecken.

VERPACKUNGS- LÖSUNGEN

Mit unterschiedlichen Packungslösungen garantieren wir maximale Flexibilität. Tiefgekühlt oder frisch unter Schutzatmosphäre, Single-Packungen oder Gastro-Größen – wir bieten unterschiedliche Lösungen für unterschiedliche Bedürfnisse. Unsere Produkte können in Schalen, Kartons, Polybags und Schlauchbeutel, in Klein- und Großpackungen bestellt werden. Alle Verpackungslösungen lassen Teilentnahmen zu.

Die täglich frisch gekochten Gerichte werden unter Schutzatmosphäre verpackt und sind schockgefrostet. Mit dieser Methode bleiben alle Vitamine und Inhaltsstoffe sowie der ganze Geschmack erhalten.

- ohne Geschmacksverstärker
- und ohne Konservierungsstoffe

CUSTOMIZING. IHRE WÜNSCHE, UNSER AUFTRAG

Wir sind für alle Trends offen - bei entsprechendem Bedarf können wir Trendprodukte aus der mediterranen Küche wie Vitello Tonnato oder auch Komponenten für Toppings, Bowls oder Salate gerne anfertigen. Nicht zu vergessen sind alle Formen von Burgern und Patties in typisch amerikanischer Machart.





BACKHENDERL & CO

Knusprig & goldgelb



BACKHENDLFILET

Die Hähnchenbrustfilets werden nach traditioneller Rezeptur mit Vollei und Semmelbröseln paniert und anschließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten wie naturgewachsene Hähnchenfilets und Eier aus österreichischer Bodenhaltung eingesetzt. Auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Backhendlfilets sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die Backhendlfilets auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden.

Hühnerfilet, paniert, gebacken			
ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2673	125 g/Stück	frisch	PP-Tasse 1.250 g
2911	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 500 g
7124	150 g/Stück	TK	Karton 3.000 g
7125	125 g/Stück	TK	Karton 3.000 g
7200	125 g/Stück	TK	Polybag 625 g



HÄHNCHENFILET-STICKS

Naturgewachsene Hähncheninnenfilets werden mit Gewürzen mariniert, paniert und anschließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Hähnchenfiletstreifen sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die Hähnchen Sticks in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und eignen sich ausgezeichnet für den Genuss auf frischem Salat.

Hühnerfiletstreifen, gebacken			
ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2750	ca. 50 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 200 g
6158	ca. 50 g/Stück	frisch	PP-Tasse ca 1.200 g
5200	ca. 50 g/Stück	TK	Polybag 500 g
5258	ca. 50 g/Stück	TK	Karton 3.000 g



OBERKEULENSCHNITZEL

Ausgelöste Hähnchenoberkeulen werden nach traditioneller Rezeptur mit Vollei und Semmelbröseln paniert und anschließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten wie ganze Oberkeulen ohne Knochen und Eier aus österreichischer Bodenhaltung eingesetzt, auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Oberkeulenschnitzel sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die Oberkeulenschnitzel auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden.

Hühner Oberkeulenschnitzel ohne Haut, ohne Knochen, paniert, gebacken			
ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2535		frisch	PP-Tasse ca. 550 g



PUTENFILETSCHNITZEL

Die Putenbrustfilets werden nach traditioneller Rezeptur mit Vollei und Semmelbröseln paniert und anschließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten wie naturgewachsene Putenfilets und Eier aus österreichischer Bodenhaltung eingesetzt, auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Putenfiletschnitzel sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die gebackenen Putenfilets auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden.

Putenschnitzel, paniert, gebacken			
ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2687	120 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 480 g
7215	120 g/Stück	TK	Polybag 600 g



HÜHNERSCHNITZEL (PATCH)

Die Hähnchenbrustfiletstücke werden mit Gewürzen mariniert, in der gewünschten Größe portioniert, mit Semmelbröseln paniert und anschließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Hühnerschnitzel sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die Hühnerschnitzel auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und sind aufgrund ihrer gleichmäßigen Form für Schnitzelsemmeln bestens geeignet.

Hühnerschnitzel aus Fleischstücken zusammengefügt, paniert, gebacken

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2746	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 250 g
4114	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 500 g
5125	80 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 480 g
6120	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 500 g
6121	80 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 480 g
5173	125 g/Stück	TK	Karton 6.000 g
5225	125 g/Stück	TK	Polybag 1.000 g
5228	125 g/Stück	TK	Karton 3.000 g
5240	150 g/Stück	TK	Karton 3.000 g
5338	80 g/Stück	TK	Karton 1.600 g
5384	80 g/Stück	TK	Karton 6.000 g

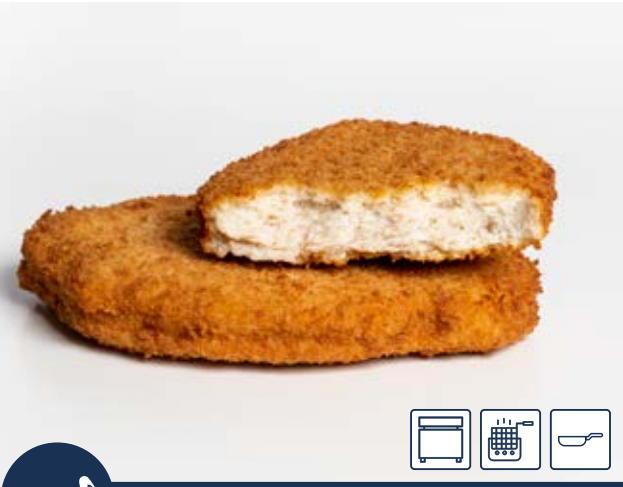


PUTEN CORDON BLEU (PATCH)

Die Putenbrustfiletstücke werden mit Gewürzen mariniert, in der gewünschten Größe portioniert und mit Putenschinken und Käse gefüllt. Anschließend werden die Cordon Bleus mit Semmelbröseln paniert und in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Puten Cordon Bleus sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die Puten Cordon Bleus auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und sind aufgrund ihrer gleichmäßigen Form als Einlage in einem Gebäck als Snack bestens geeignet.

Puten Cordon Bleu aus Fleischstücken zusammengefügt, paniert, gebacken

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2751	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 250 g
2990	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 500 g
5218	125 g/Stück	TK	Polybag 500 g
5337	150 g/Stück	TK	Karton 3.000 g



PUTENSCHNITZEL (PATCH)

Die Putenbrustfiletstücke werden mit Gewürzen mariniert, in der gewünschten Größe portioniert, mit Semmelbröseln paniert und anschließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Putenschnitzel sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die Putenschnitzel auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden.

Putenschnitzel aus Fleischstücken zusammengefügt, paniert, gebacken

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
5241	150 g/Stück	frisch	Karton 3.000 g



HÜHNER CORDON BLEU (PATCH)

Die Hähnchenbrustfiletstücke werden mit Gewürzen mariniert, in der gewünschten Größe portioniert und mit Putenschinken und Käse gefüllt. Anschließend werden die Cordon Bleus mit Semmelbröseln paniert und in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Hühner Cordon Bleus sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die Hühner Cordon Bleus auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und sind aufgrund ihrer gleichmäßigen Form als Einlage in einem Gebäck als Snack bestens geeignet.

Hühner Cordon Bleu aus Fleischstücken zusammengefügt, paniert, gebacken

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2749	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 250 g
5229	150 g/Stück	frisch	Karton 3.000 g



CORDON BLEU VOM HÄHNCHEN

Naturgewachsene Hähnchenfilets werden mit Putenschinken und Käse befüllt und nach traditioneller Rezeptur mit Vollei und Semmelbröseln paniert und anschließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten wie naturgewachsene Hähnchenfilets und Eier aus österreichischer Bodenhaltung eingesetzt, auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Hühner Cordon Bleus sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die Hühner Cordon Bleus auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden.

Hühner Cordon Bleu gefüllt mit Käse und Puten-Toastschinken, paniert, gebacken

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
6166	165 g/Stück	frisch	PP-Tasse 1.155 g
7202	167 g/Stück	TK	Polybag 670 g



CORDON BLEU VOM HÄHNCHEN MIT DIVERSEN FÜLLEN

Naturgewachsene Hähnchenfilets werden mit verschiedenen Füllen wie Bärlauch-, Knoblauch- oder Tomate/Mozzarella-Fülle befüllt und nach traditioneller Rezeptur mit Vollei und Semmelbröseln paniert und anschließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Hühner Cordon Bleus sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die Hühner Cordon Bleus auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und sind aufgrund ihrer Fülle eine schmackhafte Alternative zu den gewohnten Cordon Bleus.

Hühner Cordon Bleu mit diversen Füllen, paniert, gebacken

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
6217 (Knoblauch)	165 g/Stück	frisch	PP-Tasse 1.155 g
6230 (Tom.-Mozz.)	165 g/Stück	frisch	PP-Tasse 1.155 g
6234 (Bärlauch)	165 g/Stück	frisch	PP-Tasse 1.155 g

2591

Backhendl Unterkeulen

REZEPT / IDEE

Ideale Begleiter zu Backhenderl & Co sind frische Salate wie z.B. Erdäpfelsalat mit kräftigem frischen Schnittlauch oder Gurkensalat mit Joghurt-Rahmdressing. Wer es ein bisschen ausgefallener möchte, kann auch eine indische Joghurtsauce dazu kombinieren mit Pfefferminze, Kreuzkümmel und dem Saft einer Zitrone. Auch der Klassiker Preiselbeeren wird mit einem Hauch Kren untergemischt zu einer würzig feinen Beilagenidee.
Mehr auf www.blasko.at



NUGGETS IM BACKTEIG

Die Hühner Nuggets werden aus zerkleinerten, marinierten Hähnchenbruststücken geformt, und im Backteig in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Nuggets sind auch palmölfrei. Die Nuggets können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und sind vor allem bei Kindern sehr beliebt.

Hühner Nuggets aus Fleischstücken zusammengefügt, im Backteig, gebacken, tiefgekühlt			
ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
5327	25 g/Stück	TK	Karton 3.000 g



HÜHNER NUGGETS

Die Hühner Nuggets werden aus zerkleinerten, marinierten Hähnchenbruststücken geformt, paniert und in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Nuggets sind auch palmölfrei. Die Nuggets können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und sind vor allem bei Kindern sehr beliebt.

Hühner Nuggets aus Fleischstücken zusammengefügt, gebacken, tiefgekühlt			
ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
5333	25 g/Stück	TK	Karton 3.000 g



BACKHENDL FLÜGERL

Hähnchenflügerl werden nach traditioneller Rezeptur mit Vollei und Semmelbröseln paniert und anschließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten wie naturgewachsene Hähnchenflügerl und Eier aus österreichischer Bodenhaltung eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Backhendlflügerl sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die Backhendlflügerl auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden.

Hühner Flügerl, paniert, gebacken			
ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2592		frisch	PP-Tasse 450 g



BACKHENDL UNTERKEULEN

Hähnchenunterkeulen mit Knochen werden nach traditioneller Rezeptur mit Vollei und Semmelbröseln paniert und anschließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten wie naturgewachsene Hähnchenkeulen und Eier aus österreichischer Bodenhaltung eingesetzt, auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Backhendlkeulen sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die Backhendlkeulen auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden.

Hühner Unterkeulen ohne Haut, mit Knochen, paniert, gebacken			
ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2591		frisch	PP-Tasse ca. 550 g



CRISPY CHICKENBURGER IN CORNFLAKESPANADE

Die Hähnchenfleischstücke werden mit Gewürzen mariniert, in der gewünschten Größe portioniert, mit einer würzigen Flüssigpanade und Cornflakes umhüllt und in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Chickenburger sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die Patties auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und sind aufgrund ihrer gleichmäßigen Form als Einlage in einem Gebäck als knuspriger Snack bestens geeignet.

Hühnerpatties in Cornflakespanade aus Fleischstücken zusammengefügt, gebacken			
ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
7272	190 g/Stück	TK	Karton 3.000 g



BACKHENDL OBERKEULEN- SCHNITZEL IN CORNFLAKESPANADE

Ausgelöste Hähnchenoberkeulen werden extra crunchy mit Vollei und Cornflakes paniert und anschließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten wie ganze Oberkeulen ohne Knochen und Eier aus österreichischer Bodenhaltung eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Oberkeulenschnitzel sind auch palmölfrei. Besonders knusprig können die Oberkeulenschnitzel auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und eignen sich ausgezeichnet für einen Snack in einem Gebäck.

Hühner Oberkeulenschnitzel in Cornflakespanade ohne Haut, ohne Knochen, paniert, gebacken			
ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2622	100 g/Stück	frisch	PP-Tasse 500 g

KNUSPRIGES VOM SCHWEIN

Für unsere Schnitzel und Cordon Bleu kommen nur aus-
gesuchte Rohstoffe zum Einsatz. Bestes Schweinefleisch
sowie hochwertige Zutaten - angefangen von den Bröseln
über die Eier bis hin zu Käse und Schinken. Durch unser
einzigartiges Zubereitungsverfahren schmecken die
Schnitzel wie selbst gemacht.

Rezeptidee: Idealer Begleiter zu deftigen Schnitzerln ist
der Vogerlsalat. Seine nussige, frische Note passt hervor-
ragend zu gebackenem Fleisch. Scharf würzig kombiniert
mit Radieschen auch optisch sehr hübsch oder als steiri-
sche Variante mit Erdäpfeln und knusprigen Speck.
Mehr auf www.blasko.at

*Beste Qualität
für besten Geschmack!*



SCHWEINEKARREESCHNITZEL

Die Schweineschnitzel Wiener Art werden nach traditioneller Rezeptur mit Vollei und
Semmelbröseln paniert und anschließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden
beste Zutaten wie österreichisches Schweinefleisch und Eier aus österreichischer Bo-
denhaltung eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstär-
ker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Schnitzel sind auch palmölfrei. Be-
sonders knusprig können die Schnitzel auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei
zubereitet werden und schmecken wie selbst gekocht zu verschiedensten Beilagen.

Schweinekarreeschnitzel, paniert, gebacken

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
6174	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 500 g
6188	200 g/Stück	frisch	PP-Tasse 1.200 g
6291	125 g/Stück	frisch	PP-Tasse 1.250 g
7030	125 g/Stück	TK	Karton 500 g
7009	80 g/Stück	TK	Karton 1.600 g
5243	200 g/Stück	TK	Karton 3.000 g



CORDON BLEU VOM SCHWEIN

Schweinekarreeschnitzel werden mit Schweine-Toastschinken und Emmentaler Käse
gefüllt und nach traditioneller Rezeptur mit Vollei und Semmelbröseln paniert und an-
schließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten wie österreichi-
sches Schweinefleisch und Eier aus österreichischer Bodenhaltung eingesetzt, auf Zusät-
ze wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Schweine
Cordon Bleus sind auch palmölfrei. Die Schweine Cordon Bleus können auch in wenigen
Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und schmecken wie selbst gekocht.

Cordon Bleu vom Schwein, aus dem Schweinekar-
ree, gefüllt mit Heumilch-Emmentaler und Schwe-
ine-Toastschinken, paniert, gebacken

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
6273	153 g/Stück	frisch	PP-Tasse 1.380 g
7090	167 g/Stück	TK	Karton 500 g



BAUERN CORDON BLEU
VOM SCHWEIN

Schweinekarreeschnitzel werden mit einer würzigen Fülle aus Champignons, Speck
und Emmentaler Käse gefüllt und nach traditioneller Rezeptur mit Vollei und Sem-
melbröseln paniert und anschließend in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden bes-
te Zutaten wie österreichisches Schweinefleisch und Eier aus österreichischer Boden-
haltung eingesetzt, auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma
wird verzichtet und die Cordon Bleus sind auch palmölfrei. Die Bauern Cordon Bleus
können auch in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und bieten
eine Abwechslung auf dem Speiseplan der Liebhaber von herzhaften Gerichten.

Bauern Cordon Bleu aus dem Schweinekarree,
gefüllt mit Speck, Champignons und Käse, paniert,
gebacken

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
6298	165 g/Stück	frisch	PP-Tasse 1.320 g

SCHNITZERL & CO
Knusprig & immer passend

NICHT IMMER NUR
SCHNITZEL.

Auch ein Klassiker der heimischen Küche ist der gebackene Leberkäse – sowohl vom Schwein als auch von der Pute. Auch hier steht die Qualität des Ausgangsprodukts im Mittelpunkt, liebevoll und täglich frisch zubereitet sind unsere Leberkäse-Gerichte ein einfacher, herzhafter Genuss.

Rezeptidee: Köstliche Kombination zu gebackenem Leberkäse ist ein frisches, griechisches Tsatsiki aus fein gestiftelten Gurken und einem g’schmackigen Joghurt-Knoblauch-Dressing. Anstelle von klassischen Braterdäpfeln dürfen es auch einmal Süsskartoffel-Pommes sein.
Mehr auf www.blasko.at





GEBACKENER LEBERKÄSE

Portionierter Leberkäse wird paniert und in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und der Leberkäse ist auch palmölfrei. Der gebackene Leberkäse kann in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und schmeckt als Snack auch mit Saucen garniert.

Leberkäse paniert, gebacken, tiefgekühlt

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
5251	125 g/Stück	TK	Karton 3.000 g

LEBERKÄSE & CO
Überraschend anders







**CHILI-LEBERKÄSE
CORDON BLEU**

Portionierter scharfer Chili-Leberkäse wird herzhaft mit saftigem Toastschinken und Emmentaler gefüllt, paniert und in reinem Pflanzenöl gebacken. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und der Leberkäse ist auch palmölfrei. Das Chili-Leberkäse Cordon Bleu kann in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und schmeckt als Snack auch mit Saucen garniert.

Chili-Leberkäse Cordon Bleu, gefüllt mit
Toastschinken und Emmentaler, paniert, gebacken

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
3010	125 g/Stück	frisch	PP-Tasse 500 g





GEMÜSE LAIBCHEN

Die Gemüselaiibchen werden in einer Sesampanade paniert oder einfach als Laibchen in reinem Pflanzenöl gebraten. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Gemüselaiibchen sind auch palmölfrei. Der Gemüselaiibchen können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und eignen sich als Hauptgericht oder für die Zubereitung vegetarischer Burger.

Gemüseburger Laibchen, paniert, gebacken

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
6010	100 g/Stück	TK	Karton 3.000 g



FASCHIERTE SCHMANKERLN

Innen saftig, außen knusprig



FASCHIERTE LAIBCHEN

Die würzigen Faschierten Laibchen werden nach traditioneller Rezeptur zubereitet und in reinem Pflanzenöl gebraten. Es werden beste Zutaten und österreichisches Schweinefleisch eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Faschierten Laibchen sind auch palmölfrei. Die Faschierten Laibchen können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und schmecken wie selbst gekocht zu verschiedensten Beilagen.

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2745	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 250 g
5101	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 500 g
6107	125 g/Stück	frisch	PP-Tasse 2.000 g
5170	80 g/Stück	TK	Karton 1.600 g
5336	150 g/Stück	TK	Karton 3.000 g
7028	100 g/Stück	TK	Karton 3.000 g



PUSZTA LAIBCHEN

Die Puszta Faschierten Laibchen werden besonders würzig und pikant, mit Paprikastücken verfeinert, zubereitet und in reinem Pflanzenöl gebraten. Es werden beste Zutaten und österreichisches Schweinefleisch eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Puszta Laibchen sind auch palmölfrei. Die Puszta Laibchen können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und schmecken besonders gut als pikanter Snack in einem Gebäck.

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
4133	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 500 g



OMA'S FASCHIERTE LAIBCHEN

Oma's Faschierte Laibchen werden nach traditioneller Rezeptur zubereitet und in reinem Pflanzenöl gebraten. Es werden beste Zutaten und österreichisches Schweinefleisch eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Faschierten Laibchen sind auch palmölfrei. Oma's Faschierte Laibchen sehen aus wie von Hand geformt und können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden.

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
4139	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 500 g
6107	125 g/Stück	frisch	PP-Tasse 2.000 g
7003	125 g/Stück	TK	Karton 3.000 g



FLEISCHBÄLLCHEN

Die würzigen Fleischbällchen werden nach traditioneller Rezeptur zubereitet und in reinem Pflanzenöl gebraten. Es werden beste Zutaten und österreichisches Schweine- und Rindfleisch eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Fleischbällchen sind auch palmölfrei. Die Fleischbällchen können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und eignen sich sowohl als Hauptgericht aber auch ausgezeichnet als Finger Food mit verschiedenen Saucen.

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
6181	14 g/Stück	frisch	PP-Tasse 1.500 g
6185	14 g/Stück	frisch	PP-Tasse ca. 500 g
7019	14 g/Stück	TK	Karton 1.600 g



CEVAPCICI

Die würzigen Cevapcici werden nach traditioneller Rezeptur zubereitet und in reinem Pflanzenöl gebraten. Es werden beste Zutaten und österreichisches Schweinefleisch eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Cevapcici sind auch palmölfrei. Die Cevapcici können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und schmecken ausgezeichnet zu verschiedensten Beilagen.

Cevapcici gebraten

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2747	50 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 250 g
4130	50 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 500 g
5235	50 g/Stück	TK	Polybag 1.000 g
5245	50 g/Stück	TK	Karton 3.000 g



PUTENLAIBCHEN

Die Putenlaibchen werden mit besten Zutaten und Gewürzen zubereitet und in reinem Pflanzenöl gebraten. Auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Putenlaibchen sind auch palmölfrei. Die Putenlaibchen können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und schmecken als Snack in einem Gebäck oder als Hauptgericht mit verschiedensten Beilagen.

Putenlaibchen, gebraten

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2597	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 500 g
7206	125 g/Stück	TK	Polybag 3.000 g



REZEPT / IDEE

Als Alternative zu Senf und Ketchup eignet sich Ajvar hervorragend. Diese intensive Beilage aus Paprika und Melanzani, Olivenöl, Salz und Pfeffer ergänzt jedes Gericht mit Faschiertem um eine südliche Note.

Mehr auf www.blasko.at

Mahlzeit!



RINDFLEISCHLAIBCHEN

Die Rindfleischlaibchen werden mit österreichischem Rindfleisch und besten Zutaten zubereitet und in reinem Pflanzenöl gebraten. Auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Laibchen sind auch palmölfrei. Die Rindfleischlaibchen können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und schmecken wie selbst gekocht zu verschiedensten Beilagen.

Rindfleischlaibchen gebraten

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2596	100 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 400 g



POLPETTE VOM KALB

Die würzigen Polpette werden mit österreichischem Kalbfleisch und besten Zutaten zubereitet und in reinem Pflanzenöl gebraten. Auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Polpette sind auch palmölfrei. Die Polpette können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und eignen sich auch ausgezeichnet als Finger Food mit verschiedenen Saucen.

Polpette vom Kalb, gebraten

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
5088	14 g/Stück	TK	Karton 3.000 g
5097	14 g/Stück	TK	Karton 7.000 g

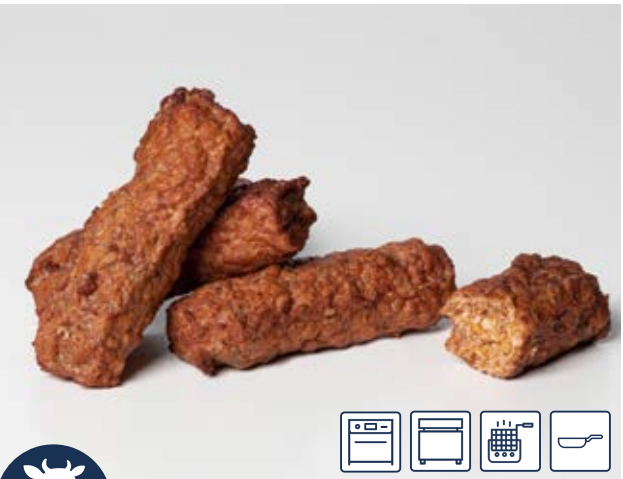


KALBSBUTTERSCHNITZEL

Die Kalbsbutterschnitzel werden mit österreichischem Kalbfleisch und besten Zutaten zubereitet und in reinem Pflanzenöl gebraten. Auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Kalbsbutterschnitzel sind auch palmölfrei. Die Kalbsbutterschnitzel können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und schmecken wie selbst gekocht zu verschiedensten Beilagen.

Kalbsbutterschnitzel gebraten

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
5185	100 g/Stück	TK	Karton 3.000 g

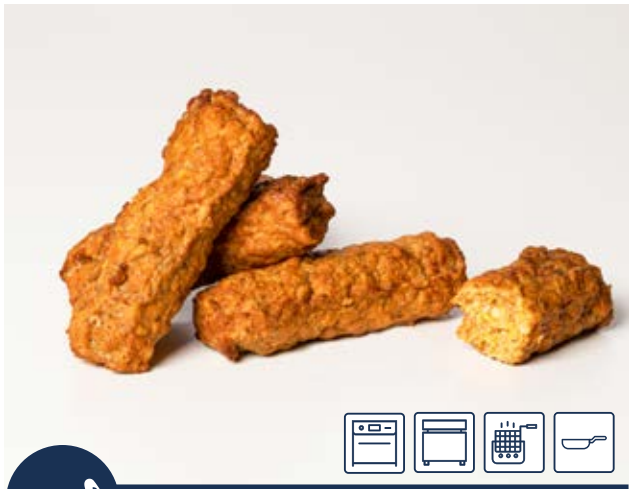


CEVAPCICI VOM RIND

Die würzigen Cevapcici werden nach traditioneller Rezeptur zubereitet. Es werden beste Zutaten und österreichisches Rindfleisch eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Cevapcici sind auch palmölfrei.

Cevapcici vom Rind, roh

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
7055	50 g/Stück	TK	Polybag 1.000 g



PUTEN GRILLER

Die Puten Griler werden mit besten Zutaten und Gewürzen zubereitet und in reinem Pflanzenöl gebraten. Auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Puten Griller sind auch palmölfrei. Die Puten Griller können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und schmecken als Snack in einem Gebäck oder als Hauptgericht mit verschiedensten Beilagen.

Puten Griller, gebraten

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
6142	50 g/Stück	TK	Karton 3.000 g



REZEPT / IDEE

Kleiner Aufwand mit großer Wirkung – selbst gemachtes Ketchup. Mit verschiedenen Würzungen kann man hier sehr individuelle Geschmackserlebnisse kreieren – so geben z.B. Zimt und Ko-reander dem Ketchup eine besondere Note. Mehr auf www.blasko.at

Mahlzeit!



GEMISCHTE FASCHIERTE LAIBCHEN

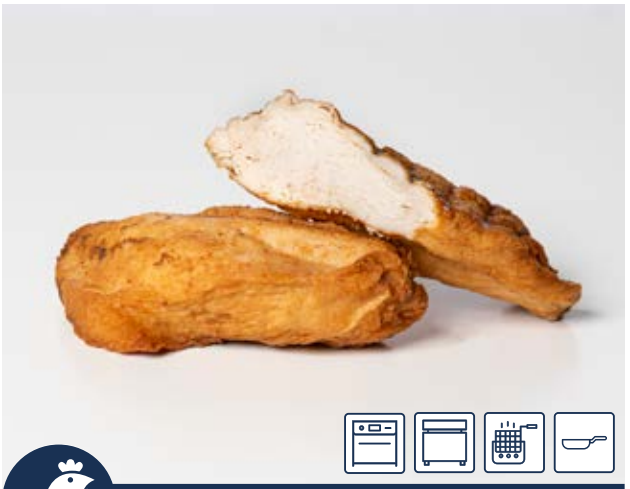
Die würzigen Faschierten Laibchen werden nach traditioneller Rezeptur mit österreichischem Schweine- und Rindfleisch zubereitet und in reinem Pflanzenöl gebraten. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Faschierten Laibchen sind auch palmölfrei. Die Faschierten Laibchen können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden, besonders schmackhaft sind auch die Varianten der Faschierten Produkte mit verschiedenen Füllungen.

Faschierte Laibchen aus Schweine- und Rindfleisch, gebraten

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
4140	125 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 750 g
7225	100 g/Stück	TK	Karton 3.000 g



GEBRATENES
wie frisch gekocht



HÄHNCHENFILET

Naturgewachsene Hähnchenfilets werden gewürzt und in reinem Pflanzenfett gebraten. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die gebratenen Hühnerfilets sind auch palmölfrei. Die gebratenen Hühnerfilets können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und bieten mit frischem Salat die Basis für eine fettarme, proteinreiche Mahlzeit.

Hühnerfilet, gebraten

ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2595	100 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 500 g



HÄHNCHENFILETSTREIFEN

Naturgewachsene Hähnchenfiletstreifen werden gewürzt und in reinem Pflanzenfett gebraten. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die gebratenen Hühnerfilets sind auch palmölfrei. Die gebratenen Hühnerfiletstreifen können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden und bieten mit frischem Salat die Basis für eine fettarme, proteinreiche Mahlzeit.

Hühnerfiletstreifen, gebraten

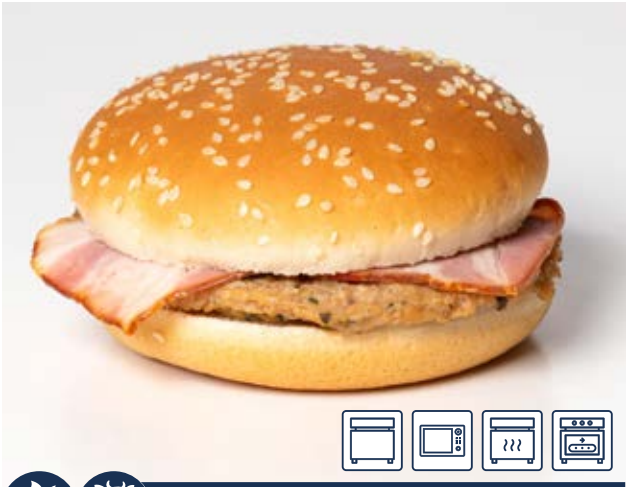
ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
5558	ca. 50 g/Stück	frisch	MAP-Pkg 200 g





BURGER SORTIMENT

einfach & schnell

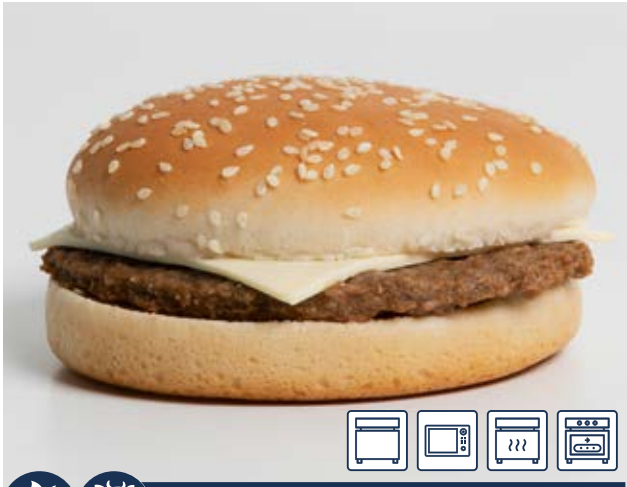


BACONBURGER

Beim Bacon Burger wird das klassisch gewürzte Patty perfekt mit einer Scheibe herzhaftem Speck ergänzt. Unsere Burger werden in unserer Manufaktur sorgsam von Hand gemacht und verpackt. Variationen mit anderen Toppings und Saucen sind möglich. Die Pattys sind vorgebraten und nach nur wenigen Minuten in der Mikrowelle oder dem Backrohr verzehrfertig.

Faschiertes Laibchen gebraten, im Sesamgebäck mit Speck

Packungsinhalt 2 Stück
Wahlweise mit Ketchup
Unter Schutzatmosphäre verpackt, Lagerhinweis +2 °C bis 6 °C
Mindesthaltbarkeit: 16 Tage

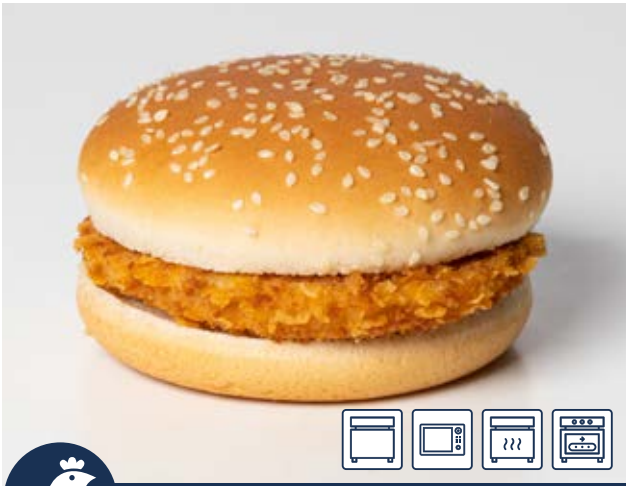


CHEESEBURGER

Die Burgerbrötchen werden mit einem Fleischlaibchen aus Schweine- und Rindfleisch und Schmelzkäse befüllt, bei manchen Packungen wird auch die Sauce bereits mitgeliefert. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Cheeseburger sind auch palmölfrei. Die Burger könne in der Mikrowelle in kürzester Zeit zubereitet und vor dem Genuss mit Ketchup und frischem Salat garniert werden.

Faschiertes Laibchen gebraten, im Sesamgebäck mit Schmelzkäse

Packungsinhalt 2 Stück
Wahlweise mit Ketchup
Unter Schutzatmosphäre verpackt, Lagerhinweis +2 °C bis 6 °C
Mindesthaltbarkeit: 16 Tage



CHICKENBURGER

Die Burgerbrötchen werden mit panierten Hühnerlaibchen befüllt. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Chickenburger sind auch palmölfrei. Die Burger können in der Mikrowelle in kürzester Zeit zubereitet und vor dem Genuss mit Sauce und frischem Salat garniert werden.

Hühnerlaibchen gebacken, im Sesambrötchen

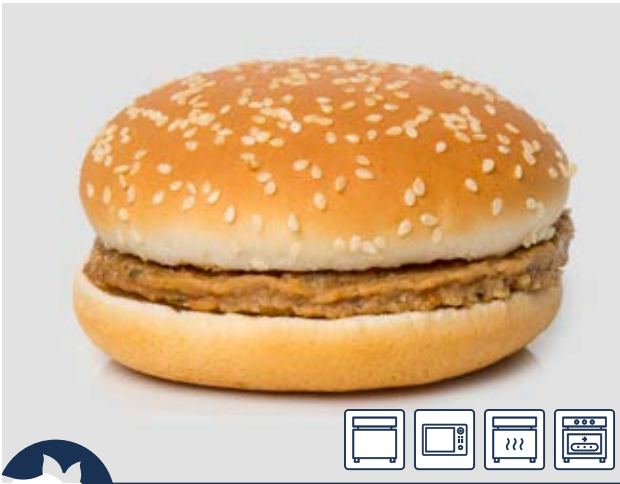
Packungsinhalt 2 Stück
Wahlweise mit Gourmet Sauce
Unter Schutzatmosphäre verpackt, Lagerhinweis +2 °C bis 6 °C
Mindesthaltbarkeit: 16 Tage



ZUBEREITUNGS-EMPFEHLUNG

Backofen: Burger auspacken. Im vorgeheizten Backrohr den aufgeklappten Burger 7-8 Min. bei 170 °C erwärmen. Anrichten, garnieren, genießen.

Mikrowelle: Burger auspacken. In der Mikrowelle bei 650 Watt ca. 1 Min. erhitzen, ca. 30 Sek. ziehen lassen. Anrichten, garnieren, genießen.

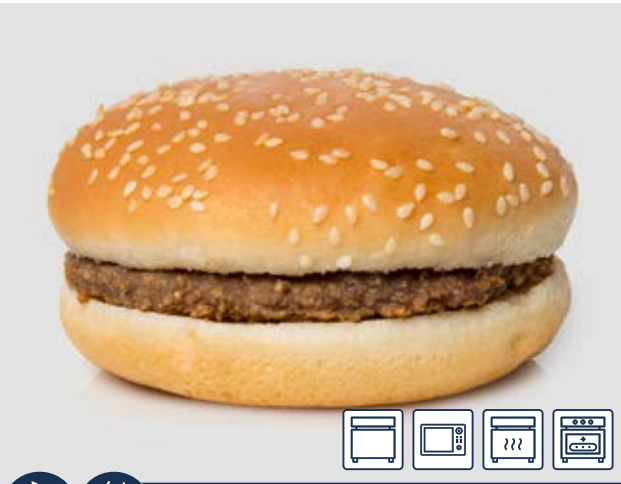


PIKANter BURGER

Klassischer Burger trifft beim Pikanten Burger auf würzige Schärfe. Das Patty ist intensiv mit Jalapenopaprika und Paprikastücken gewürzt und liegt in einem flaumigen Sesambrötchen. Unsere Burger werden in unserer Manufaktur sorgsam von Hand gemacht und verpackt. Variationen mit anderen Toppings und Saucen sind möglich. Die Pattys sind vorgebraten und nach nur wenigen Minuten in der Mikrowelle oder dem Backrohr verzehrfertig.

Pikantes Faschiertes Laibchen gebraten, im Sesamgebäck

Packungsinhalt 2 Stück
Unter Schutzatmosphäre verpackt, Lagerhinweis +2 °C bis 6 °C
Mindesthaltbarkeit: 16 Tage

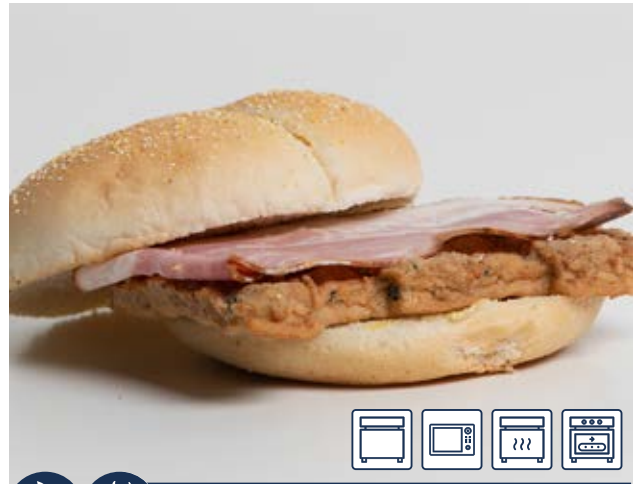


CHORIZOBURGER

Klassischer Burger trifft würzig-aromatische Chorizo. Das Patty wird aus Rind- und Schweinefleisch sowie einer herzhaften Chorizo gefertigt und liegt in einem flaumigen Sesambrötchen. Unsere Burger werden in unserer Manufaktur sorgsam von Hand gemacht und verpackt. Variationen mit anderen Toppings und Saucen sind möglich. Die Pattys sind vorgebraten und nach nur wenigen Minuten in der Mikrowelle oder dem Backrohr verzehrfertig.

Faschiertes Laibchen aus Chorizo und Rindfleisch, im Sesamgebäck mit Schmelzkäse

Packungsinhalt 2 Stück
Wahlweise mit Ketchup, Mayonnaise oder Sauce Tartare
Unter Schutzatmosphäre verpackt, Lagerhinweis +2 °C bis 6 °C
Mindesthaltbarkeit: 16 Tage



WESTERNBURGER

Ein Hauch vom Wilden Westen – gewürztes Patty in Rib-Form und herzhaft-geräucherter Speck im Maisgriesbun. Unsere Burger werden in unserer Manufaktur sorgsam von Hand gemacht und verpackt. Flaumige Brötchen treffen auf sorgsam gewürztes Fleisch. Variationen mit anderen Toppings und Saucen sind möglich. Die Patties sind vorgebraten und nach nur wenigen Minuten in der Mikrowelle oder dem Backrohr verzehrfertig.

Faschiertes geformtes Laibchen gebraten, mit Räucherspeck, im Sesamgebäck

Packungsinhalt 2 Stück
Wahlweise mit Ketchup, Mayonnaise oder Sauce Tartare
Unter Schutzatmosphäre verpackt, Lagerhinweis +2 °C bis 6 °C
Mindesthaltbarkeit: 16 Tage



KNÖDEL & KLÖSSE

fix und fertig



FLEISCHKNÖDEL

Die Fleischknödeln sind aus traditionellem Kartoffelteig hergestellt und werden mit herzhaftem Schweinefleisch gefüllt. Für die Zubereitung werden die Knödeln einfach in nicht kochendem Wasser erhitzt. Nach wenigen Minuten Ziehzeit sind sie verzehrfertig.



GEBACKENER LEBERKNÖDEL

Die Leberknödel werden nach traditioneller Rezeptur mit österreichischem Schweinefleisch zubereitet und in reinem Pflanzenöl gebraten. Es werden beste Zutaten eingesetzt, auf Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma wird verzichtet und die Leberknödel sind auch palmölfrei. Die Leberknödel können in wenigen Minuten im Backofen fettfrei zubereitet werden oder einfach direkt in der heißen Suppe erwärmt werden und schmecken wie selbst gekocht.



SEMMEKNÖDEL

Semmelknödeln sind ein Klassiker und werden mit frischen Kräutern nach traditioneller Rezeptur hergestellt. Für die Zubereitung werden die Knödeln einfach in nicht kochendem Wasser erhitzt. Nach wenigen Minuten Ziehzeit sind sie verzehrfertig.



SPINATKNÖDEL

Bei den Spinatknödeln verfeinert milder Spinat die traditionell gewürzten Semmelknödeln. Die Knödeln eignen sich sowohl als Hauptspeise als auch als Beilage zu Fleischgerichten. Für die Zubereitung müssen die Knödeln nur für wenige Minuten in heißem Wasser erhitzt werden.

BLASKO KOCHT AUCH VEGAN!

*Ohne Fleisch.
Voller Genuß!*





W. Blasko Convenience Fertiggerichte GmbH

Leobner Straße 78
8600 Bruck/Mur, Austria
Tel. +43 5 9524 – 5000

www.blasko.at