

Snacksperte

Es kann so einfach sein



KONZEPT & WORKSHOP
SNACKPROFIS
BY WENDEROTH

Atollspeed

Drei Unternehmen mit einem gemeinsamen Ziel.

**Gesnackt wird den ganzen Tag.
Wenn nicht bei Ihnen, dann woanders.
Also besser bei Ihnen, oder?**

Dafür brauchen Sie ein abwechslungsreiches, modernes, leckeres und appetitliches Angebot. Hier erfahren Sie, wie Sie das auf einfache Weise schaffen können:

- ohne besondere Kenntnisse oder Fachpersonal
- auf kleiner Fläche
- mit nur einem einzigen Gerät
- und das alles ohne zeitintensive Recherchen.

Denn mit uns haben Sie direkt drei Profis an der Hand, die mit ihren Kernkompetenzen jeden Bereich abdecken.

Wir kennen uns untereinander und arbeiten Hand in Hand – für Ihren Erfolg. Erzählen Sie uns, was Ihr Ziel ist, und wir zeigen Ihnen mit unserer Branchenerfahrung auf, wie Sie es erreichen können.

*Ja, es ist
tatsächlich so
einfach!*

Atollspeed

WIESHEU GmbH &
WACHTEL ABT GmbH
www.atollspeed.eu

KONZEPT & WORKSHOP
SNACKPROFIS
BY WENDEROTH

SNACKPROFIS
www.snackprofis.com

Convenience für Profis.

**FRISCH
DIENST
UNION**

Frischdienst Union GmbH
www.frischdienst-union.de

Inhalt

BAGEL WORLD
4-11

BURGER
12-15

DOGS & CO.
16-21

LÄNDER- & THEMENSNACK
22-29

FRESH'N FANCY
30-33

FRISCHDIENST UNION
34

SNACKPROFIS
36

ATOLLSPEED
38

CHARMING CHEESE & CHUTNEY BAGEL

Wo cremiger Käse auf exotische Süße trifft



Handgriffe

Der Charming Cheese & Chutney Bagel ist ein Frische-Erlebnis, das Gegensätze vereint. Beginnen wir mit dem Bagel "Everything", der mit seiner Kruste voller Sesam, Mohn und Zwiebeln bereits alle Geschmackssinne weckt.

Der Kick dieses Snacks ist das würzige Mango-Chutney. Mit seiner fruchtigen Süße und der leichten Schärfe ist es ein Highlight für Liebhaber von Besonderem. Als Kontrapunkte wird das Chutney eingebettet in naturbelassenen Frischkäse und herzhaft würzigen Back-Käse.

STEP 1

Der **Bagel** ist ein Auftauprodukt und braucht vorab nicht aufgebacken werden – somit perfekt im Handling.
Den tiefgefrorenen **Back-Käse** im Highspeed-Ofen vorbereiten.

STEP 2

Der Boden und der Deckel des **Bagels** werden mit dem **Frischkäse** bestrichen. Darauf streut man ein paar der bunten, frischen **Paprikawürfel**, zusätzlich für etwas mehr Schärfe nach Wunsch Schnittlauchröllchen und dann den **Mischsalat**. **Tomatenscheiben** und **Mango-Chutney** sind die nächsten zwei Komponente.
Danach folgt der **Back-Käse**. Um den Bagel schön auszulegen, den Back-Käse am besten diagonal in Dreiecke halbieren und deckend verteilen.

STEP 3

Deckel drauf und fertig, ab in die Theke. Sobald bestellt, kommt der Charming Cheese & Chutney Bagel in den Highspeed-Ofen. So werden der Back-Käse und die übrigen Zutaten "auf Betriebstemperatur" gebracht.
Für den zusätzlichen Hauch an Exotik bietet sich jetzt nach Wunsch noch ein Blüten-Dekor an.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
PTFE-Backmatte

Back-Käse, tiefgefroren

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270 °C	100 %	0 %
00:30	270 °C	100 %	100 %
00:45	270 °C	100 %	0 %

Charming Cheese & Chutney Bagel

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:50	240 °C	20 %	100 %



Zutaten

Art.-Nr. 1267

Bagel "Everything" (TK)

Art.-Nr. 7283

Back-Käse Athena (TK)

Art.-Nr. 9822

Frischkäse natur von Delikant

Art.-Nr. 1181

Paprikawürfel

Art.-Nr. 1922 2273

Mischsalat

Art.-Nr. 1144 2117

Tomatenscheiben

Art.-Nr. 1995

Mango-Chutney

Nach Wunsch

Schnittlauch, Blüten-Dekor



BAGEL WORLD





Handgriffe

Der Rettungsring ist mehr als nur ein Snack – er ist eine kleine Mahlzeit. Mit Spiegelei (im Atollspeed nebenbei ganz leicht zubereitet), Putenbrust, Weichkäse und Sonnenblumenkernen gib's vielfältige Energie für den Tag.

Für Frische, Knackigkeit und verbindende Leichtigkeit sorgen der Joghurt-Aufstrich sowie Gurken und Salat. Belegt wird dieser Bagel mit einem Joghurt-Aufstrich, der getrocknete Tomaten und Basilikum enthält. Dieser macht den Snack frisch, aromatisch und leicht.

Egal ob als schnelles Frühstück, nahrhaftes Mittagessen oder für den großen Hunger zwischendurch – dieser Bagel rettet durch den Tag.

STEP 1

Der **Bagel** ist ein Auftauprodukt und ist ohne Aufbacken direkt verzehrfertig. Einfach aufschneiden und beide Hälften großzügig mit dem **Joghurt-Aufstrich** bestreichen. **Spiegelei** (oder alternativ Omelette) im Highspeed-Ofen mit einer Muldenpfanne zu bereiten.

STEP 2

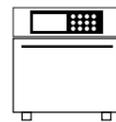
Auf die untere Bagelhälfte kommen nun in folgender Reihenfolge:
1. nach Wunsch Gurkenscheiben und dann eine schöne Schicht **Mischsalat**,
2. eine Lage **Bayernmilch Weichkäse**, 3. in Wellen gelegte **Puten-Grillbrust**, 4. ein **Spiegelei**.
Nach Wunsch kann das Ei nun noch mit Frühlingszwiebeln und buntem Pfeffer bestreut werden.

STEP 3

Damit der Käse zum Servieren leicht geschmolzen ist, kurz im Highspeed-Ofen erwärmen.

Verwandlung:

Wer Angst hat, dass das Spiegelei "zu viel Sauerei" beim Essen machen könnte, ersetzt das Spiegelei einfach durch ein Mini-Omelette, das genauso einfach nebenbei im Atollspeed zubereitet werden kann. Tipp: Gewürze und Kräuter direkt mit einbacken!



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
Muldenpfanne, PTFE-Backmatte

Spiegelei

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
03:20	250 °C	30 %	0 %

Rettungsring

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:35	250 °C	20 %	100 %
00:10	250 °C	20 %	0 %



Zutaten

Art.-Nr. 7202
Bagel "Sonnenblumenkerne" (TK)

Art.-Nr. 4190
Pasteurisiertes Schalenei
(für Spiegeleier)

Art.-Nr. 3013
Puten-Grillbrust, vorschnitten

Art.-Nr. 9144
Bayernmilch Weichkäse

Art.-Nr. 6300
Joghurt-Rahm-Aufstrich
"Tomate-Basilikum" von Delikant

Art.-Nr. 695 2113
Mischsalat

Nach Wunsch
Gurkenscheiben, Frühlingszwiebeln,
bunter Pfeffer (geschrotet)



BLUBB BLUBB BAGEL

Wir legen ab!



Handgriffe

Mit dem Blubb Blubb Bagel holen wir die Brise der offenen See direkt in die Handfläche. Es beginnt mit einem Sesam-Bagel mit einer wunderbar knusprigen Sesamkruste.

Der Schatz, den es zu bergen gilt, sind die Dorschnuggets. Sie sind aus Fischstücken zusammengesetzt und weisen eine zarte Textur auf, die von einer angenehm dünnen Panade umschlossen wird.

Die sie umgebende See besteht aus einem knackigen Weißkrautsalat in Dilldressing mit feiner Ananasnote. Seine leichte Süße wird von der Senschärfe der Dijoncreme durchflutet und auf diese Weise wohltemperiert.



Der **Bagel** ist nur zum Auftauen und somit sehr unkompliziert. Die **Dorschnuggets** werden im Highspeed-Ofen gegart, damit sie außen knusprig und innen ihre Fischtextur erhalten und schön saftig sind. Ein ideales Ergebnis bekommt man, wenn man in zwei Schritten gart und sie zwischendurch wendet.



Boden und Deckel des **Bagels** mit **Dijoncreme** bestreichen. Darauf in folgender Reihenfolge platzieren: 1. **Gurkenscheiben**, 2. **Weißkrautsalat**, 3. **Mischsalat** und nach Wunsch ein paar gezupfte Dillspitzen, 4. **Dorschnuggets**, 5. ein paar Kleckse **Dijoncreme** für eine schöne Optik.

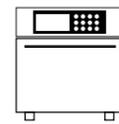


Sobald der Deckel drauf ist, kann dieser Traum von einem Fisch-Snack in die kalte Theke und auf Abruf im Highspeed-Ofen erwärmt werden.

Verwandlung:



Mit den gleichen Grundkomponenten können die Dorschnuggets durch eine **Gemüsefrikadelle** oder eine **Fleischfrikadelle** ersetzt werden. ODER in der Theke haben gleich alle drei Varianten Platz, dann gibt es auf einfachste Weise einen tollen Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Snack.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
PTFE-Backmatte

Dorschnuggets, tiefgefroren

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	280 °C	100 %	0 %
00:30	280 °C	100 %	100 %
01:30	280 °C	100 %	0 %

Blubb Blubb Bagel

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:45	250 °C	20 %	100 %



Zutaten

Art.-Nr. 7191

Bagel "Sesam" (TK)

Art.-Nr. 6111

Dorschnuggets

Art.-Nr. 9907

Dijoncreme von Delikant

frische Gurkenscheiben

Art.-Nr. 8012

Weißkrautsalat in Dilldressing

Art.-Nr. 1922 2273

Mischsalat

Nach Wunsch

Dill

Verwandlung

Art.-Nr. 6236

Gemüsefrikadelle

Art.-Nr. 1512

Frikadelle

NOCH
MEHR
TEXTUR?

Ein paar Röstzwiebeln sorgen für ein bisschen Textur und nicht penetranten Zwiebelgeschmack.

BAGEL
WORLD



CURRY CHICKEN BAGEL

Eine exotische Geschmacksreise



Handgriffe

Der Curry Chicken Bagel ist eine tolle Alternative zu den vielen Crunchy Chicken Burgern, die man inzwischen an jeder Ecke findet. Die Geschmacksreise beginnt mit dem Bagel mit Maisgrieß-Topping, seiner knusprigen Textur und leicht süßlichen Note.

Auf dem Weg zum Reiseziel sorgt der Joghurt-Rahm-Aufstrich "Curry" für das gewisse Etwas, das man nicht alle Tage schmeckt. Weiter geht's mit dem Mango-Chutney. Was hier geschmacklich sanft begonnen wird, führt der exotische Krautsalat auf knackige Weise fort. Ein paar zarte Blätter aus Babyspinat und Kresse sorgen für Feinheit rechts und links des Weges.

Dann ist das Ziel erreicht: Die Hähnchen-Innenfilet-Streifen, zart und saftig, sind bereits fertig mariniert und perfekt gegart.

STEP
1

Die **Hähnchen-Streifen** sind aufgetaut bereits "ready to use", können aber auch im im Highspeed-Ofen schnell aufgetaut werden. Der **Bagel** ist ein Auftauprodukt und ist somit bei Zimmertemperatur innerhalb von 30 Minuten zur Verarbeitung bereit – ganz ohne Aufbacken.

STEP
2

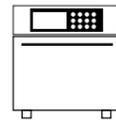
Den **Bagel** aufschneiden und den Boden großzügig mit **Joghurt-Rahm** bestreichen, den Deckel dünn mit **Salat-Mayonnaise**. Auf den Boden kommen nun in folgender Reihenfolge: 1. einige Blätter frischer **Babyspinat**, 2. eine Portion **exotischer Krautsalat**, 3. drei **Hähnchenfilet-Streifen**, 4. eine Schicht **Mango-Chutney**. Nach Wunsch runden Kresse, Meersalzflocken und bunter Pfeffer den Geschmack ab. Das war's.

STEP
3

Nun kommt die obere Bagelhälfte drauf und ab in die Theke. Frisch aufgebacken ist er nicht nur warm, sondern auch leicht knusprig.

Verwandlung:

Da das Mango-Chutney eine dominierende Rolle spielt, lässt sich gleich ein ganz anderes Geschmackserlebnis kreieren, indem es zum Beispiel durch Paprikasalsa ersetzt wird. Statt einer süßlichen Note entsteht so eine fein-bittere bis saure und je nach Würzung auch pfeffrige Note, die noch mal ganz andere Akzente in der Gesamtkomposition setzt.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
Chripf Pfanne mit eckigem Handgriff,
PTFE-Backmatte

Hähnchen Innenfilet, tiefgefroren

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	250 °C	100 %	0 %
01:45	250 °C	40 %	100 %
00:15	260 °C	60 %	100 %

Curry Chicken Bagel

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:45	250 °C	20 %	100 %



Convenience für Profis.
FRISCH
DIENST
UNION

Zutaten

Art.-Nr. 7201

Bagel "Maisgrieß" (TK)

Art.-Nr. 425

Hähnchen-Innenfilet (TK)

Art.-Nr. 9909

Joghurt-Rahm-Aufstrich "Curry"
von Delikant

Art.-Nr. 3472

Salat-Mayonnaise

frische Babyspinat

Art.-Nr. 7944

Exotischer Krautsalat

Art.-Nr. 1995

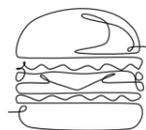
Mango-Chutney

Nach Wunsch

Kresse, bunter Pfeffer (geschrotet),
Meersalzflocken

BAGEL
WORLD





Handgriffe

Die Süßkartoffel-Tahini-Sticks sind ein ehrliches, vegetarisches Produkt aus rein natürlichen Zutaten. Der Twist entsteht durch den erdig-süßen Unterton der Süßkartoffeln und die exotische Sesamnote von Tahini. Innovativ und verdammt lecker! Der Apfel – knackig und mit einem Hauch Säure – sorgt für den Frischekick, der den Tahini Twist klar von anderen Snacks abhebt.

STEP 1

Hamburger-Brötchen 60 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen. **Süßkartoffelsticks** im Highspeed-Ofen auftauen und erwärmen. Die Sticks sind dann außen schön crunchy und innen "süßkartoffelig" weich.

STEP 2

Boden und Deckel des **Hamburger-Brötchens** mit **Burgersauce** bestreichen. Darauf in folgender Reihenfolge platzieren: 1. **Salat**, 2. **Apfelspalten**, nach Wunsch Kresse auf die Apfelspalten, 3. **Süßkartoffelsticks**, nach Wunsch ein paar Kleckse selbstgemachte Meerrettich-Mayonnaise auf die Sticks, 4. **Weichkäse**, nach Wunsch Sesam auf den Weichkäse.

STEP 3

Zum Servieren kurz im Highspeed-Ofen erwärmen – der Käseschmelz auf den Süßkartoffelsticks ist der Wahnsinn!

Verwandlung:

Wer gerne eine Fleischkomponente einsetzen möchte, kann die Süßkartoffel-Tahini-Sticks durch einen klassischen Beef-Patty wie den **Nordic Craft Burger** ersetzt, der sich ebenfalls perfekt mit den weiteren Zutaten verträgt.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
Chrip-Pfanne mit Handgriff
PTFE-Backmatte

Süßkartoffel-Tahini-Sticks,
tiefgefroren

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	250 °C	60 %	0 %
01:30	230 °C	10 %	100 %
00:30	220 °C	10 %	100 %

Tahini Twist

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:55	220 °C	10 %	100 %



Zutaten

Art.-Nr. 8447

Hamburger-Brötchen Sesam (TK)

Art.-Nr. 2367

Süßkartoffel-Tahini-Stick (TK)

Art.-Nr. 5316

Burgersauce von Delikant

Art.-Nr. 1922 2273

Mischsalat

frische Äpfel (gern säuerlich)

Art.-Nr. 9144

Bayernmilch Weichkäse

Nach Wunsch

Selbstgemachte

Meerrettich-Mayonnaise Kresse und

Sesam zum Bestreuen

Verwandlung

Art.-Nr. 1622

Nordic Craft Burger (TK)

MEERRETTICH- MAYONNAISE – SO GEHT'S

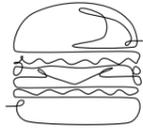
Für die Meerrettich-Mayonnaise einfach Meerrettich aus dem Glas mit Mayonnaise im Verhältnis 1:4 mischen. Salzen, vorsichtig pfeffern und mit ein wenig Zitronenabrieb und Zitronensaft verfeinern.

Wer es süßer mag:
Hier hilft nicht Zucker,
sondern Agavendicksaft.



BURGER





Handgriffe

Der Fruity Fish ist eine erfrischende Neuinterpretation des klassischen Fisch-Snacks, der durch seine kreative Zutatenkombination besticht. Schon die Basis ist besonders: eine knusprig-salzige Laugenecke. Weiter geht es klassisch mit einer richtig guten Remoulade und zarten Dorschnuggets, mit saftiger Textur und extra dünn paniert für reinen Fischgeschmack.

Nun kommt der Twist: Ein Mango-Chutney, das mit seinem süßlich-scharfen Hauch von Exotik das Sandwich unverwechselbar macht. So entsteht eine Genussmischung aus traditionellen und unerwarteten Aromen!

STEP 1

Die **Laugenecke**, aufgetaut oder tiefgefroren, im Highspeed-Ofen aufbacken und abkühlen lassen. Die tiefgefrorenen **Dorschnuggets** im Highspeed-Ofen garen, damit sie außen knusprig und innen ihre Fischtextur erhalten und schön saftig sind. Ein ideales Ergebnis bekommt man, wenn man in zwei Schritten gart und sie zwischendurch wendet.

STEP 2

Die Laugenecke durchschneiden und beide Hälften mit der **Remoulade** bestreichen. Die hier ausgewählte Remoulade hat schöne, große Eierstücke, so dass die Schicht gar nicht so dick ausfallen muss. Andere Remouladen vielleicht etwas dicker aufstreichen, damit sich der Geschmack im Snack durchsetzt. Auf die Remoulade kommt jetzt eine Lage **Gurkenscheiben** und dann drei bis vier **rote Zwiebelringe**. Diese so auflegen, dass die rote Schale von außen zu sehen ist. Jetzt kommen die **Dorschnuggets** an die Reihe und danach das **Mango-Chutney**. Nach Wunsch können fein geschnittene Frühlingszwiebeln den Snack abrunden, bevor der Deckel drauf kommt.

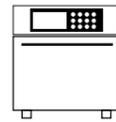
STEP 3

Vor dem Servieren am besten kurz im Highspeed-Ofen erwärmen, damit sich die Duftaromen entfalten können.

Verwandlung:



Wer eine vegetarische Option bevorzugt, kann die Dorschnuggets problemlos durch einen **Süßkartoffel-Amaranth-Burger** ersetzen, der sich mit seiner einzigartigen Kombination aus süßer Süßkartoffel und nussigem Amaranth stimmig in das Gesamtkonzept dieses Snacks einbindet.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
PTFE-Backmatte

Dorschnuggets, tiefgefroren

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	280 °C	100 %	0 %
00:30	280 °C	100 %	100 %
01:30	280 °C	100 %	0 %

Fruity Fish

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:45	250 °C	20 %	100 %



Zutaten

Art.-Nr. 6022

Laugenecke (TK)

Art.-Nr. 6111

Dorschnuggets (TK)

Art.-Nr. 1804

Remoulade

frische Gurkenscheiben

frische, rote Zwiebelringe

Art.-Nr. 1995

Mango-Chutney

Nach Wunsch
Frühlingszwiebeln

Verwandlung

Art.-Nr. 9295

Süßkartoffel-Amaranth-Burger (TK)

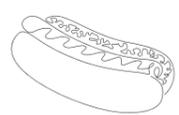
UND WO IST DER SALAT?

Wer es noch ein wenig knackiger und saftiger mag, kann die Remoulade auch durch einen Farmersalat ersetzen, der sich mit Fisch und Chutney gleichermaßen gut versteht.



BURGER





Handgriffe

Das Herzstück, die Quorn-Bratwurst, ist eine Pionierleistung auf dem Feld der nachhaltigen Ernährung. Quorn Mycoprotein, gewonnen aus dem Erdreich, liefert nicht nur hochwertiges Protein, sondern ist auch reich an Ballaststoffen und dabei fettarm und cholesterinfrei.

Eine Wurst, die nicht nur gut schmeckt, sondern auch Gutes tut.

Die Chipotle-Creme "Hot & Smokey" bringt das Feuer ins Spiel. Ihre rauchige Schärfe macht den Quorn Dog zu einem Erlebnis für Liebhaber intensiver Geschmacksnoten.

Der Rotkohlsalat sorgt für Farbe und eine knackige Textur.

Für alle, die beim Essen Wert auf Nachhaltigkeit legen und sich nicht zwischen Geschmack und Verantwortung entscheiden wollen.

STEP 1

Die **Quorn-Bratwurst** über Nacht auftauen lassen und dann im Highspeed-Ofen bräunen. Die tiefgekühlte **Laugenstange** kann ebenfalls schnell im Highspeed-Ofen vorbereitet werden. Dann abkühlen lassen und anschneiden. Apropos: Anschneiden heißt hier nicht wie üblich waagrecht durch, sondern von oben rein, und das auch nicht bis ganz zu den Enden. So erhält man ein "Schiffchen".

STEP 2

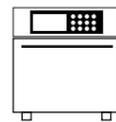
In die aufgeschnittene Laugenstange kommt zuerst die **Chipotle-Creme**. Dann werden zwei bis drei Blätter **Babyspinat** in die Schnittcken bedrückt und ein paar weitere Blätter verteilt. Nun ein wenig **Rotkohlsalat** dazugeben und nach Wunsch geschnittene Frühlingszwiebel drüber streuen. Zum Schluss wird die **Quorn-Bratwurst** gebettet und mit **Chipotle-Creme** und nach Wunsch Schnittlauchröllchen getoppt.

STEP 3

Vor dem Servieren hat die Quorn-Bratwurst es gerne, erwärmt zu werden. Und vor allem verbreiten sich dadurch wundervolle Duftaromen.

Verwandlung:

Für überzeugte Fleischfresser haben wir die passende **Bratwurst** parat, denn der Rest der Komponenten passt auch ideal zum tierischen Produkt.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
PTFE-Backmatte

Quorn-Bratwurst, aufgetaut

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:45	280 °C	100 %	100 %
01:30	280 °C	100 %	100 %

Quorn Dog

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:45	230 °C	10 %	100 %



Zutaten

Art.-Nr. 2693

Laugenstange (TK)

Art.-Nr. 1225

Vegetarische Quorn-Bratwurst (TK)

Art.-Nr. 9903

Chipotle-Creme "Hot & Smokey"
von Delikant

frischer Babyspinat

Art.-Nr. 6490

Rotkohlsalat

Nach Wunsch
Frühlingszwiebeln,
Schnittlauchröllchen

Verwandlung

Art.-Nr. 5804

Bratwurst

LASS KRACHEN!

Wer so richtig Bums auf dem Hot Dog haben möchte, mischt Ketchup mit scharfer Sriracha-Sauce, fügt dem Ganzen etwas Orangenabrieb und Orangensaft hinzu, salzt vorsichtig nach und lässt es krachen...



HONEY HAM / EGG SANDWICH

Zwei Vorlieben – ein Genuss



Handgriffe

Das Herzstück beider Sandwiches ist das dunkle Bauernbaguette. Mit seiner kräftigen Kruste und dem weichen Inneren bildet es die ideale Grundlage für die üppige Füllung.

Die Feige-Honig-Senf-Creme mit ihrer süßlich-scharfen Note gibt dem rustikalen Baguette eine exklusive Note. Ob ergänzt mit Schinken und Gouda oder mit Omelette – es harmonisiert einfach hervorragend.

Für Knackigkeit und Frische sorgen die weiteren Zutaten. Deckel drauf, alles drin!



Das **Bauernbaguette**, aufgetaut oder tiefgefroren, im Highspeed-Ofen aufbacken und auskühlen lassen. Dann quer aufschneiden und beide Hälften mit der **Feige-Honig-Senf-Creme** bestreichen. Für die Variante "Honey Egg Sandwich" im Highspeed-Ofen mit einer Muldenpfanne Omelette zubereiten.



Dann mit je einer Lage **Rucola**, **Waldorfsalat** und **Tomatenscheiben** belegen. Als nächstes den hauchdünn geschnittenen **Schwarzwälder Schinken** wellig platziert. Dann die quadratischen **Goudascheiben** locker zu Dreiecken falten und so auf den Schinken legen. Insgesamt schafft diese Legetechnik viel Volumen für eine üppige Optik. Und Deckel drauf.



Das gute 40 cm lange Baguette kann im Ganzen oder in zwei oder drei Stücke aufgeteilt werden. Ein kurzes Erwärmen im Highspeed-Ofen lässt den Käse anschmelzen bzw. sorgt für eine gute Aromaentfaltung des Omelettes bei der vegetarischen Variante.

Verwandlung:



Für ein **Honey Egg Sandwich** einfach den Schinken und den Gouda durch ein fluffiges Omelette ersetzen. Die extra Portion Proteine kann ganz einfach im Atollspeed zubereitet werden. Wenn es ein Kräuter-Omelette sein soll, die Kräuter direkt dazugeben und mit einbacken.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:

PTFE-Backmatte
Muldenpfanne

Honey Ham/ Egg Sandwich

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:35	260 °C	40 %	100 %
00:15	260 °C	40 %	0 %

Omelette Patty

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
01:35	260 °C	60 %	100 %

ETWAS MILDER BITTE



Zutaten

Art.-Nr. 195

Rustikales Bauernbaguette
Dunkel (TK)

Art.-Nr. 9094

Schwarzwälder Schinken,
vorgeschnitten

Art.-Nr. 2016

Gouda, vorgeschnitten

Art.-Nr. 9941

Feige-Honig-Senf-Creme
von Delikant

Art.-Nr. 1127 2114

Rucola

Art.-Nr. 6615

Waldorfsalat

Art.-Nr. 1144 2114

Tomatenscheiben

Verwandlung

Art.-Nr. 8859

Vollei (für Omelette)

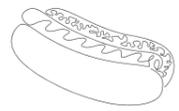


DOGS & CO



CEVAPCICI CHARMER

Ein Balkan-Highlight neu interpretiert



Handgriffe

Der Cevapcici Charmer bringt die Aromen des Balkans direkt auf deinen Teller, neu verpackt in einem handlichen Snack-Format. Auch optisch beweist dieser Snack, wie vielseitig und spannend kreative Snackgestaltung sein kann. Das in Stücke geschnittene Vollkornbaguette bildet dafür die Grundlage.

Die Hauptrolle spielen die quer platzierten Geflügel-Cevapcici – würzig, saftig und voller Geschmack. Diese kleinen, gegrillten Köstlichkeiten sind ein Muss für Liebhaber von herzhaftem Grillaroma. Dazu gesellt sich Ajvar, die traditionelle, rauchig-pikante Paprikapaste. Zwiebeln, Lauch und Rucola bringen eine zusätzliche aromatische Schärfe und eine knackige Textur mit ein. Der Joghurt-Aufstrich verleiht dem ganzen eine ausgleichende Milde und Cremigkeit.

STEP
1

Das **Bauernbaguette**, aufgetaut oder tiefgefroren, kurz im Highspeed-Ofen aufbacken und auskühlen lassen. Die **Cevapcici** sind frisch direkt "ready to use" und brauchen nicht extra vorbereitet werden.

STEP
2

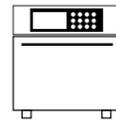
Das Baguette quer aufschneiden und die untere Hälften mit dem **Joghurt-Aufstrich** bestreichen, die obere Hälfte mit dem **Ajvar**. Auf dem Joghurt-Aufstrich ein paar Blätter **Rucola**, **Zwiebelringe** und **Junglauch** platzieren. Dann kommen schon die **Geflügel-Cevapcicis** quer auf das Baguette, damit sie an den Seiten herausschauen. Nach Wunsch zum Abschluss noch mit Mayonnaise und Meersalzflocken toppen, bevor der Deckel drauf kommt.

STEP
3

Das gute 40 cm lange Baguette kann im Ganzen in die Theke oder in zwei oder drei Stücke aufgeteilt werden. Vor dem Servieren bringt eine kurze Erwärmung im Highspeed-Ofen die würzigen Aromen in Schwung. Ein absolut unkompliziertes und vielseitiges Produkt.

SCHÄRFE
GEWÜNSCHT?

Zu der Mayonnaise im Topping passt auch gut ein scharfes Ketchup, wer es mag. Erlaubt ist ja bekanntlich, was gefällt.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
PTFE-Backmatte

Cevapcici Charmer

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:55	250 °C	20 %	100 %



Zutaten

Art.-Nr. 195

Rustikales Bauernbaguette Dunkel (TK)

Art.-Nr. 6287

Geflügel-Cevapcici

Art.-Nr. 6300

Joghurt-Aufstrich "getrocknete
Tomate-Basilikum"

Ajvar, selbstgemacht
oder Lieblingsmarke

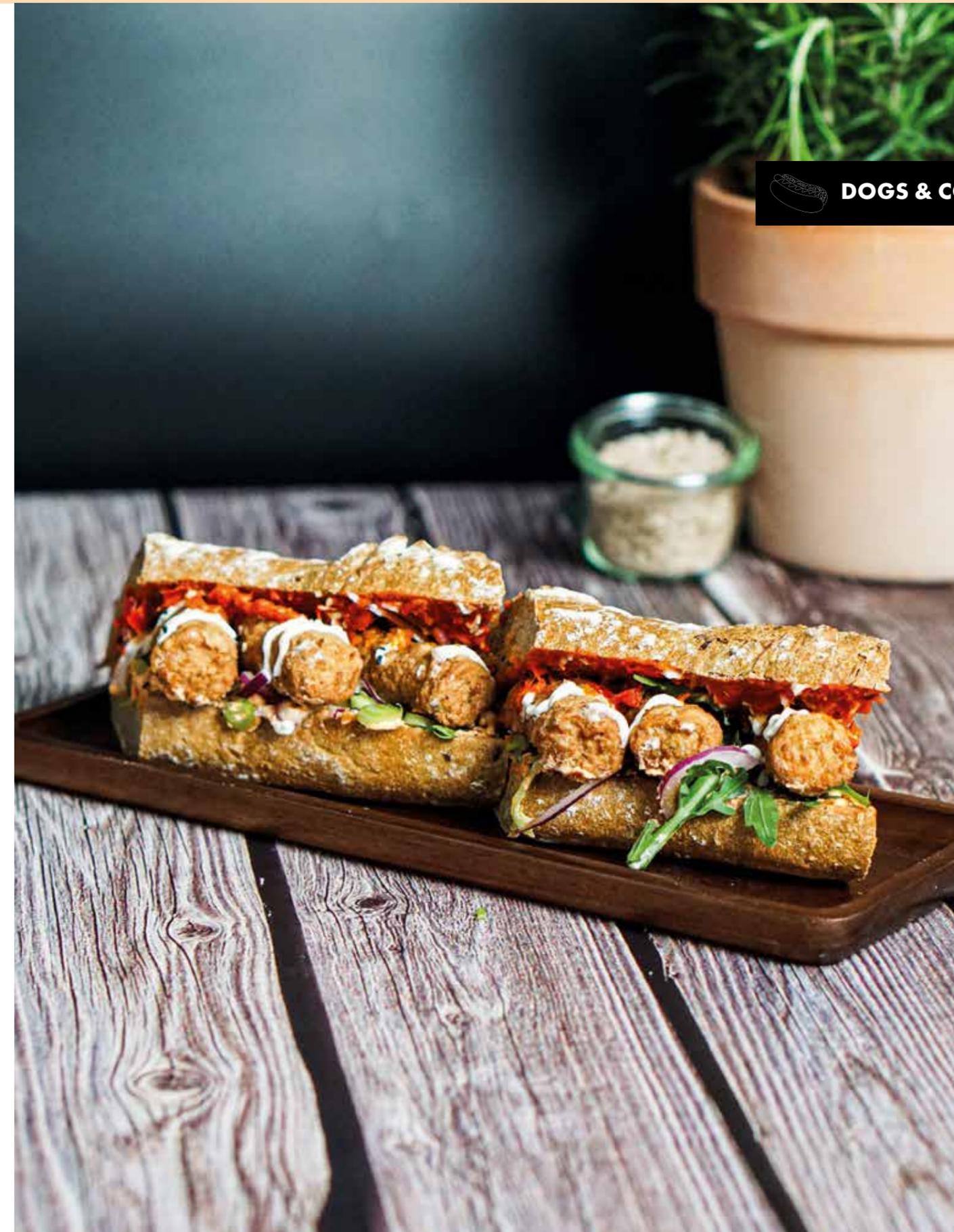
frische, rote Zwiebelringe

frischer Junglauch

Art.-Nr. 1127 2114

Rucola

Nach Wunsch
Meersalzflocken,
Mayonnaise



DOGS & CO



Handgriffe

Dies ist eine Hommage an sonnengereifte Tomaten, für laue Sommernächte wie in einer Taverne. In der Hauptrolle: frisches Fladenbrot aus Ihrer Bäckerei – der Star dieser mediterranen Köstlichkeit.

Im Herzen des Snacks befinden sich Mini-Bifteki, perfekt gewürzt, saftig und gefüllt mit cremigem Käse – dem Schmelz, den wir alle so lieben.



Die **Bifteki** sind aufgetaut zwar "ready to use", vertragen aber durchaus noch ein bisschen Hitze und Farbe. Daher am besten im Highspeed-Ofen kurz vorbereiten.



Den **Fladen** aufschneiden, idealerweise als Tasche. Innen rundum mit der **Tomatencreme** bestreichen, mit **Rucola** und **Tomatenscheiben** auslegen und nach Wunsch auch mit Gurkenscheiben. Anschließend eine gute Portion griechischen **Krautsalat** hinzufügen. Nun kommen die **Bifteki** in den Fladen.

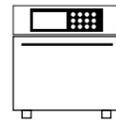


Prinzipiell ist der Snack jetzt fertig. Zum Servieren bringt ein kurzes Erwärmen alle Aromen in Schwingung.

Verwandlung:



Für eine fleischlose Variante ersetzt man die Mini-Bifteki durch einen Gemüseburger. Wir können den **Jackfruit-Burger "Mediterran"** empfehlen. Er hat eine sehr fleischnahe Textur und ist ganz hervorragend gewürzt.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
Chrip-Pfanne mit Handgriff
PTFE-Backmatte

Mini-Bifteki, aufgetaut

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:40	260 °C	60 %	100 %
00:20	260 °C	80 %	0 %

Bifteki Bliss

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
01:00	270 °C	100 %	100 %
00:20	270 °C	100 %	0 %



Zutaten

Fladenbrot, frisch aus Ihrer Bäckerei

Art.-Nr. 2999

Mini-Bifteki (TK)

Art.-Nr. 9919

Tomatencreme von Delikant

Art.-Nr. 1127 2114

Rucola

Art.-Nr. 1144 2117

Tomatenscheiben

Art.-Nr. 2494

Griechischer Krautsalat

Nach Wunsch

frische Gurkenscheiben

Verwandlung

Art.-Nr. 2360

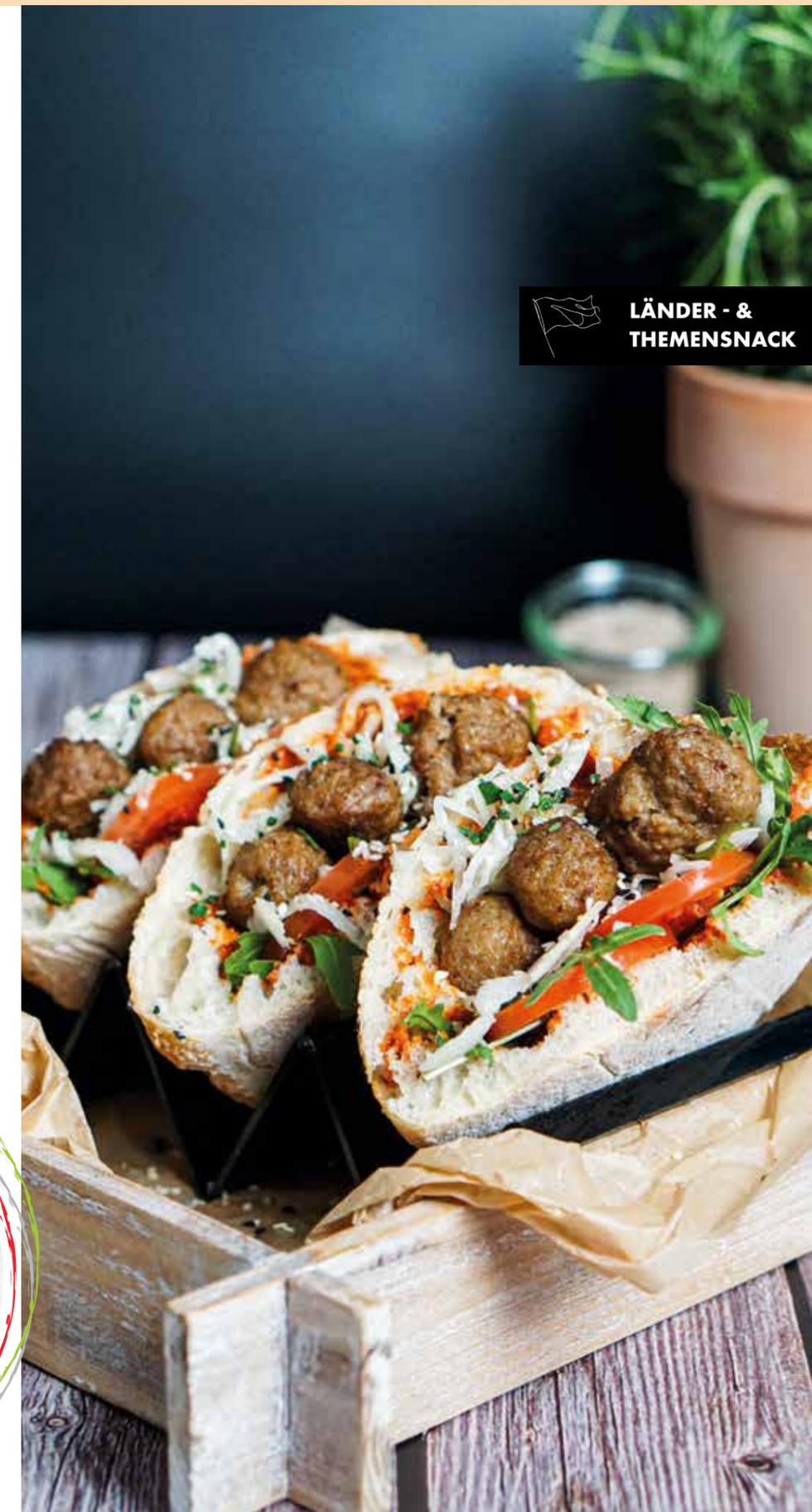
Jackfruit-Burger "Mediterran" (TK)

EXTRA PORTION GRIECHISCHE AROMEN

Griechische Speisen mögen griechische Aromen. Ein paar frische Blätter Oregano wirken Wunder. Wer es gern würziger oder scharf mag: eingelegte Pfefferoni sind eine tolle europäische Alternative zu Jalapeños.



LÄNDER - & THEMENSNACK





Handgriffe

Verpackt in einem Tortilla Wrap ist dieser Lieblingsimbiss nicht nur praktisch, sondern auch ein echter Hingucker. Das Geheimnis? Die Tasche wird gefaltet, nicht gewickelt.

Innen drin sind dann die Klassiker in hervorragender Würzung und Abstimmung, vom Tzatziki über die Hähnchenpfanne Döner Art bis zum Rotkohl- und Krautsalat. Rucola gibt dem Ganzen eine nussige, pfeffrige Raffinesse und hebt den Döner von der Straße auf das Feinspitz-Niveau.

Dieser Döner ist wirklich schöner.



Die **Hähnchenpfanne** im Highspeed-Ofen erwärmen. **Tortilla-Wrap** mit **Tzatziki** bestreichen und dann von der Mitte aus zum Rand ein Mal einschneiden.



Die Viertel des Wraps werden nun im Uhrzeigersinn unterschiedlich belegt. Das 1. Viertel bleibt frei. Auf das 2. Viertel kommen **Hähnchenpfanne**, darüber **Krautsalat** und nach Wunsch ein paar Schnittlauchröllchen. Das 3. Viertel ist für **Babyspinat** und **Tomatenscheiben**. Auf das 4. Viertel kommen **Rotkohlsalat** und nach Wunsch noch ein paar Schnittlauchröllchen. Nun wird im Uhrzeigersinn gefaltet: das 1. Viertel auf das 2., das 2. auf das 3. und das 3. auf das 4. – Fertig.

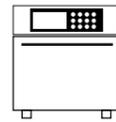


Für eine schöne Optik können nun nach Wunsch noch ein paar Kirschtomateckchen in die Fladenebenen gelegt werden. In der kalten Theke die einzelnen Dönerfladen am besten mit Backpapier getrennt lagern, damit sie nicht aneinander kleben. Vor dem Servieren kurz erwärmen, denn das weiß jeder Gast zu schätzen.

Verwandlung:



Das Hähnchenfleisch kann gut durch ein plant-based bzw. veganes Produkt ersetzt werden. Empfehlenswert ist zum Beispiel unser fertig gewürztes, gegartes, **vegetarisches Gehacktes**.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
PTFE-Backmatte,
Crisp Pfanne mit eckigem Handgriff

Hähnchenpfanne Döner Art,
tiefgefroren

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270 °C	100 %	0 %
01:40	270 °C	100 %	100 %
00:30	270 °C	100 %	0 %

Schöner Döner

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:35	260 °C	60 %	100 %



Zutaten

Art.-Nr. 851

Tortilla Wrap

Art.-Nr. 2780

Hähnchenpfanne Döner Art (TK)

Art.-Nr. 6066

Tzatziki

Art.-Nr. 2494

Griechischer Krautsalat

frischer Babyspinat

Art.-Nr. 1144 2114

Tomatenscheiben

Art.-Nr. 6490

Rotkohlsalat

Nach Wunsch

Schnittlauchröllchen, Gewürzmischung
mit Chili, Kirschtomaten

Verwandlung

Art.-Nr. 612

Vegetarisches Gehacktes (TK)

ABER
BITTE MIT
KÄSE!

Fetawürfel vertragen sich gut mit allen anderen Zutaten – wer es also käsig mag, wird hier auch glücklich!
Mit einer Gewürzmischung mit Chili bekommt der Döner besonders viel Feuer.



LÄNDER - & THEMENSNACK



Handgriffe

Die Pinsa Romana bringt mit ihrem 130-Gramm-Format genau die richtige Menge Teig mit, der außen knusprig und innen herrlich luftig ist. Feinstes Mehl entfaltet sich in einer schonenden Sauerteiggärung und wird dadurch sehr bekömmlich. Ein Stück römische Backkunst, die "Pizza" aus der Antike.

Der Belag kommt pointiert daher. Pesto bringt Dampf, Tomatencreme sorgt für fruchtige Tiefe und Mozzarella schmilzt im Ofen zu einem cremigen Traum. Rucola setzt einen farbigen Akzent und ist die würzige Überraschung, die den Italiamore unverwechselbar macht.

STEP 1

Pinsa mit der **Tomatencreme** bestreichen und drei bis vier Kleckse **Pesto Genovese** ungleichmäßig darauf verteilt. Nun zu ca. 85 % im Atollspeed vorbacken und auskühlen lassen. Warum vorbacken? Damit die Pinsa zum Servieren final erwärmt werden kann und dann zu 100 % fertig ist, ganz ohne Qualitätsverlust.

STEP 2

Nachdem die Pinsa ausgekühlt ist, mit **Tomaten- und Mozzarellascheiben** fertig belegen. Je nach Verwandlungsgrad können jetzt zusätzlich Salami Milano ("Salami-Mozzarella") oder Paprikawürfel ("Paprika-Mozzarella") zum Einsatz kommen.

STEP 3

Wenn die Pinsa so in verschiedenen Sorten vorbereitet wird und kalt auf ihre glücklichen Esser wartet, kann man bei der Bestellung schnell reagieren: Fertigbacken, mit ein paar Blättern **Rucola** garnieren und nach Wunsch ein wenig Meersalzflocken drüber streuen – fertig ist der Feinkostsnack.

Verwandlung:

Für diejenigen, die es etwas herzhafter mögen, gibt es die Variante mit **Salami Milano**, deren pikante Noten die Italiamore in eine rustikale Delikatesse verwandeln.

Wer gerne bei einer vegetarischen Variante bleiben möchte, bringt mit frischen **Paprikawürfeln** ein Stück Gemüsegarten mit ein, für alle, die das Bunte und Gesunde schätzen.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
PTFE-Backmatte

Pinsa, tiefgefroren

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:20	270 °C	100 %	0 %
01:05	270 °C	60 %	100 %
00:50	270 °C	70 %	0 %
00:50	270 °C	80 %	0 %

Italiamore

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270 °C	100 %	100 %
00:30	270 °C	100 %	0 %



Zutaten

Art.-Nr.

Pinsa Romana Midi (TK)

Art.-Nr.

Pesto Genovese von Delikant

Art.-Nr.

Tomatencreme von Delikant

Art.-Nr.

Mozzarella, in Scheiben

Art.-Nr. AN VS

Tomatenscheiben

Art.-Nr. AN VS

Rucola

Nach Wunsch

Italienische Gewürzmischung,
Meersalzflocken

Verwandlung

Art.-Nr.

Original italienische Salami Milano

Art.-Nr. AN

Paprikawürfel

PLUS OLIVEN- TAPENADE

Wer so richtig viel Power auf die Pinsa Romana bringen möchte, bereitet sich eine frische Oliventapenade zu und kleckst beim Servieren ein wenig davon über den Snack.



LÄNDER - & THEMENSNACK



Handgriffe

Der Franken-Burrito ist ein kühner Ausdruck kulinarischer Kreativität, bei dem fränkische Spezialitäten in das klassische Format eines Dürüm Wraps übertragen werden. Hier werden die Grenzen der regionalen Küche aufgehoben und etwas unvergesslich Neues kreiert.

Eine Schicht Feige-Honig-Senf-Creme legt den Grundstein für dieses geschmackvolle Abenteuer. Ihre süß-scharfe Note bildet eine perfekte Harmonie mit den rustikalen Aromen, die folgen: Mini-Rostbratwürstchen, die mit ihrem herzhaften Geschmack tief in der fränkischen Esskultur verwurzelt sind, Weißkrautsalat, der eine frische und knackige Textur einbringt, sowie Röstzwiebeln zur knusprig-aromatischen Feinabstimmung.

STEP 1

Die **Mini-Rostbratwürstchen** nur auftauen lassen, sie sind bereits fertig gegart und gebräunt. Den **Wrap** großzügig komplett mit der **Feige-Honig-Senf-Creme** bestreichen. Danach wird nur noch ein Streifen in der Mitte belegt, so dass unten und oben zwei Halbkreise freibleiben. Beim Burrito kann der Belag gerne üppig angehäuft werden.

STEP 2

Zuerst kommt der **Weißkrautsalat**, dann der Mischsalat und darauf zwei Reihen **Mini-Rostbratwürstchen**. Die Lücken mit **Röstzwiebeln** auffüllen.

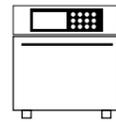
Zum Rollen werden jetzt zunächst die beiden Enden rechts und links nach innen geklappt. Dann den unteren, freien Halbkreis auf die Füllung umklappen. Nun kann der Burrito von unten nach oben fest zusammengerollt werden. Klassisch wird er in der Mitte einmal schräg halbiert.

STEP 3

Auch ein Burrito – zumal mit Rostbratwürstchen – ist erwärmt gleich doppelt gut. Also kurz in den Highspeed-Ofen damit, bevor er serviert wird.

Verwandlung:

Der hier ausgewählte Krautsalat hat durch einen Anteil Ananas eine fein-süßliche Komponente. Das bildet eine stimmige Klammer mit der Feige-Honig-Senf-Creme. Stattdessen kann man jedoch auch eine kräftigere, leicht saure Note in den Snack einbringen, indem man einen klassischen **Griechischen Krautsalat** wählt.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
PTFE-Backmatte

Franken-Burrito

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:55	250 °C	20 %	100 %



Zutaten

Art.-Nr. 851

Tortilla Wrap

Art.-Nr. 1579

Mini-Rostbratwürstchen (TK)

Art.-Nr. 9914

Feigen-Honig-Senf-Creme
von Delikant

Art.-Nr. 8012

Weißkrautsalat in Dilldressing

Art.-Nr. 695 2113

Mischsalat

Röstzwiebeln

Verwandlung

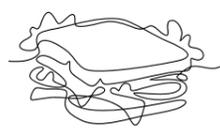
Art.-Nr. 2494

Griechischer Krautsalat

FLYING BUFFET

Etwas enger und dünner wickeln als einen Burrito und nach dem Erwärmen in "Scheiben" schneiden, mit der Delikant **Feige-Honig-Senf-Creme** noch mal drüberklecksen, Spieß rein und als Fingerfood anbieten. Schöne Überraschung für's Flying Buffet.





Handgriffe

Die Wellness Stulle ist mehr als nur ein Sandwich – sie ist ein echtes Nährstoffwunder. Alles basiert auf einem kräftigen, saftigen Vollkornbrot, das nicht nur sättigend, sondern auch reich an Ballaststoffen ist.

Eine Schicht cremige Guacamole bringt die Fülle gesunder Fette mit sich. Sie wird perfekt ergänzt durch eine Palette an Gemüsearomen, die der Gemüseaufstrich anbietet. Der Rote-Bete-Salat setzt einen zusätzlichen Vitaminkick aus erdiger Süße und ist gleichzeitig ein farblicher Highlighter.

Die veganen Quorn Strips, bekannt für ihre nachhaltige Herstellung aus Mycoprotein, bieten eine hervorragende, fleischfreie Proteinquelle, die sowohl der Umwelt als auch dem Körper gut tut. Ihre Textur ist angenehm und sie sind geschmacklich so vielseitig, dass sie sich überall gut einbinden lassen.

STEP 1

Das **Vollkornbrot** auftauen lassen. Das dauert im Ganzen bei Zimmertemperatur etwa 6 Stunden, einzelne Scheiben gehen natürlich deutlich schneller. Alternativ: Ein frisches Vollkornbrot aus der eigenen Bäckerei aufschneiden. Die **Quorn Strips** können tiefgekühlt in den Highspeed-Ofen, um dort aufzutauen und gleichzeitig durchzugaren.

STEP 2

Das untere Vollkornbrot wird mit einer Schicht cremige **Guacamole** bestrichen, das obere Vollkornbrot mit dem **Gemüseaufstrich**. Anschließend das untere Brot in folgender Reihenfolge belegen: 1. **Gurkenscheiben**, 2. **Rote-Bete-Salat** und nach Wunsch Frühlingszwiebeln für eine leichte Schärfe, 3. zwei **Quorn Strips**. Die Lücken können gut mit dem **Gemüseaufstrich** aufgefüllt werden. Um das Grün der Gurkenscheiben noch einmal aufzunehmen, nach Wunsch mit Kresse garnieren. Das bringt auch noch mal eine feine Textur in die Stulle. Zum Schluss die zweite Vollkornscheibe aufsetzen.

STEP 3

Für die kalte Theke macht es sich gut, die Stullen diagonal durchzuschneiden, so dass auch die beiden Quorn Strips jeweils einmal durchgeschnitten werden. Eine kurze Erwärmung im Highspeed Ofen cruncht das Brot leicht an und bringt Temperatur und Fluffigkeit in die Quorn Strips.

Verwandlung:

Wer es gern echt-fleischig hat, kann die Quorn Strips natürlich durch **Hähnchen-Schnitzel** ersetzen oder auch **geraspelte Putenbrust** verwenden.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
PTFE-Backmatte

Vegane Quorn Stripes, tiefgefroren

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	280 °C	100 %	0 %
00:45	280 °C	100 %	100 %
01:30	280 °C	100 %	0 %

Wellness Stulle

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:35	260 °C	10 %	80 %



Zutaten

Art.-Nr. 369

Vollkornbrot, vorgeschnitten (TK)

Art.-Nr. 4958

Vegane Quorn Strips (TK)

Art.-Nr. 1929

Guacamole

Art.-Nr. 9942

Leichter Gemüseaufstrich von Delikant

frische Gurkenscheiben

Art.-Nr. 8290

Rote-Bete-Salat

Nach Wunsch

Frühlingszwiebeln, Kresse

Verwandlung

Art.-Nr. 9556

Putenbrust geraspelt

Art.-Nr. 1762

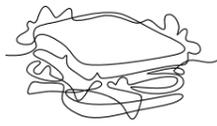
Mini-Hähnchen-Schnitzel (TK)

LIMETTEN-KICK

Für den geschmacklichen Kick kann man noch eine Limetten-Mayonnaise einbauen. Fett ist Geschmacksträger und die Limette hebt alles noch mal ein bisschen an. Oder wer's gern feurig mag, kann ein wenig Sriracha über die Quorn Strips geben.



FRESH'N FANCY



Handgriffe

Oh My God – sagt alles aus. Das überraschende Element dieses Snacks sind getrocknete Aprikosen. Ihre natürliche Süße akzentuiert das, was mit dem klassischen Buttercroissant beginnt.

Als Frischekontrast kommen der Gemüseaufstrich und der Babyspinat hinzu. Feine und cremige Komponenten bringen der Weichkäse und die geraspelte Putenbrust mit ein. Denn ein Croissant – auch wenn es als Snack daherkommt – muss im Ganzen immer auf der Zunge zergehen.

STEP 1

Das **Buttercroissant**, aufgetaut oder tiefgefroren, im Highspeed-Ofen aufbacken und abkühlen lassen. Dann längs aufschneiden und beide Hälften mit dem **Gemüseaufstrich** bestreichen.

STEP 2

Nun kommen in folgender Reihenfolge drauf: 1. eine Lage **Babyspinat**, 2. eine Schicht **Bayernmilch Weichkäse**, 3. eine Lage **geraspelte Putenbrust**, 4. in Stücke geschnittene, **getrocknete Aprikosen**, ungleichmäßig verteilt. Nach Wunsch verleihen darüber gestreute Meersalzflocken eine rauchige Tiefe und bunter Pfeffer ein paar Farbtupfer, bevor der Deckel platziert wird.

STEP 3

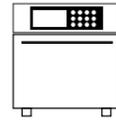
Eine kurze Erwärmung vor dem Servieren tut auch diesem Croissant gut, damit es seine vollen Aromen entfaltet.

Verwandlung:

Eine kräftige Geschmacksrichtung bekommt der OMG mit **Schwarzwälder Schinken** oder Parmaschinken statt der Putenbrust.

FRUCHTIG
ON TOP

Wer noch einen draufsetzen will: ein paar Kleckser Preiselbeeren kommen in der Kombi ganz besonders gut.



Atollspeed

Set up

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse:
PTFE-Backmatte

OMG

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:20	260 °C	80 %	0 %



Zutaten

Art.-Nr. 1819

Buttercroissant (TK)

Art.-Nr. 9144

Bayernmilch Weichkäse

Art.-Nr. 9556

Putenbrust geraspelt

Art.-Nr. 9942

Leichter Gemüseaufstrich
von Delikant

frischer Babyspinat

getrocknete Aprikosen

Nach Wunsch

Meersalzflocken
(gern "smoky"), bunter Pfeffer

Verwandlung

Art.-Nr. 9094

Schwarzwälder Schinken,
vorgeschnitten



FRESH'N
FANCY



GEEIGNETE ZUTATEN – ZUVERLÄSSIG GELIEFERT



Auf allen Kanälen leistungsstark

Sie bestimmen, welcher Kanal der richtige für Sie ist.



Online-Shop

Modern und benutzerfreundlich



Telefon

Feste Ansprechpartner, kompetente Berater



Vor Ort

Persönlich, mit offenem Ohr und Zeit im Gepäck

Wer wir sind in einem Satz:

Wir sind ein Großhändler für frische und tiefgekühlte Lebensmittel und liefern in ganz Deutschland aus.

Was Sie bei uns bekommen:

Ob frisch oder tiefgekühlt, roh oder gegart, unsere annähernd 4.000 Food-Artikel in den unterschiedlichsten Convenience-Stufen lassen keine Wünsche offen. Bei uns bekommen Sie:

- Vegetarische Spezialitäten, Fleisch, Geflügel und Fisch
- Wurst, Käse und Aufstriche
- Feinkost, Fresh-Cut-Salate, Gemüse und Obst
- Backwaren
- Molkereiprodukte
- Pasta, Reis und Kartoffelprodukte
- Fix und fertig gegarte High-Convenience-Gerichte
- Speiseeis

Sie sind bei uns richtig, wenn...

... Sie sich darauf verlassen möchten, dass alle Zutaten zur Hand sind, wenn Sie sie brauchen, in der Qualität, die Sie erwarten.

Wir sind dafür bekannt, dass zuverlässige Belieferung bei uns höchste Priorität hat. Sollte ein Artikel mal kurzfristig nicht verfügbar sein, informieren wir Sie frühzeitig und haben auch schon eine Alternativlösung parat.

Wir hören zu und finden Lösungen. Flexibel und zuverlässig.

Kontakt: Anja Brune
 Sales Support
 anja.brune@frischdienst-union.de
 0 54 23 / 31 90-452
 www.frischdienst-union.de

Zertifiziert und engagiert





INNOVATIVE SNACKKONZEPTE – OHNE ANDERS KEIN BESSER

KONZEPT & WORKSHOP
SNACKPROFIS
BY WENDEROTH



Wer wir sind in einem Satz:

Wir erstellen innovative, individuelle Snackkonzepte für Bäckereien, Tankstellen, Gastronomie und Hotellerie.

Was Sie bei uns bekommen:

Mit guter Gastronomieausbildung und vielen Berufsjahren in relevanten Betrieben sowie umfangreicher Vernetzung in allen Bereichen rund um Food, Tech & Administration sind die SNACKPROFIS Ihr Ansprechpartner für **geile COOLinarische Momente**.

Dazu gehören:

- zeitgemäße, vollumfängliche Snackkonzepte
- innovative Snackkreationen
- optisch ansprechende Präsentation
- mitarbeiterorientierte Schulungen
- Unterstützung bei einer erfolgreichen Positionierung im Markt

Ihre Snacks sind Ihre Visitenkarte. Wenn Sie SNACKSpandieren wollen, lassen Sie uns ran.

Sie sind bei uns richtig, wenn...

... Sie innovative Snackkonzepte auf eine wertschätzende und motivierende Art mit Ihren Mitarbeitern realisieren wollen.

Bei uns kommt nichts aus der Schublade, wir setzen standort- und unternehmensbasiert um.

Dabei liegt unser Fokus auf Erfolg und Rentabilität, wir arbeiten klar strukturiert, effizient und zielorientiert, vom Erstgespräch bis zum Endergebnis.

Kontakt: Sascha Wenderoth
Inhaber
info@snackprofis.de
01590 / 6 25 32 86
www.snackprofis.de





SNACKVIELFALT – MIT NUR EINEM GERÄT

Atollspeed



Wer wir sind in einem Satz:

Gemeinsam mit der WIESHEU GmbH und WACHTEL ABT GmbH sind wir der Vertriebs- und Servicepartner von Atollspeed-Hybridöfen in Deutschland.

Was Sie bei uns bekommen:

Alle Rezepte in dieser Broschüre wurden bewusst mit nur einem Gerät produziert. Damit Ihr erster Schritt ins Snackgeschäft möglichst einfach ist. Deshalb empfehlen wir hier das am deutschsprachigen Markt beliebteste und meistplatzierte Gerät: **Atollspeed AS300Hplus**.

Genau wie jeder Atollspeed kann es **Backen, Bräunen, Toasten, Überbacken, Gratiniere, Grillen, Regenerieren und viel mehr**. Das Tolle dabei: Die jeweiligen **Zubereitungszeiten sind um das bis zu 20-fache verkürzt** – es geht also superschnell! Dank kombinierter Impingement- und Mikrowellentechnologie. Perfekte Bräunung und Krustenbildung sorgen für exzellenten Geschmack. Kurze Aufwärmphasen, geringe Abstrahlwärme und leichte Reinigung machen das Gerät effizient und sicher in der Handhabung.

Sie sind bei uns richtig, wenn...

... Sie wissen, dass technische Geräte wahrscheinlich austauschbar sind, kompetente Beratung und nachhaltige Begleitung aber nicht.

Wie viel Platz? Welche Anschlüsse? Die technischen Daten:

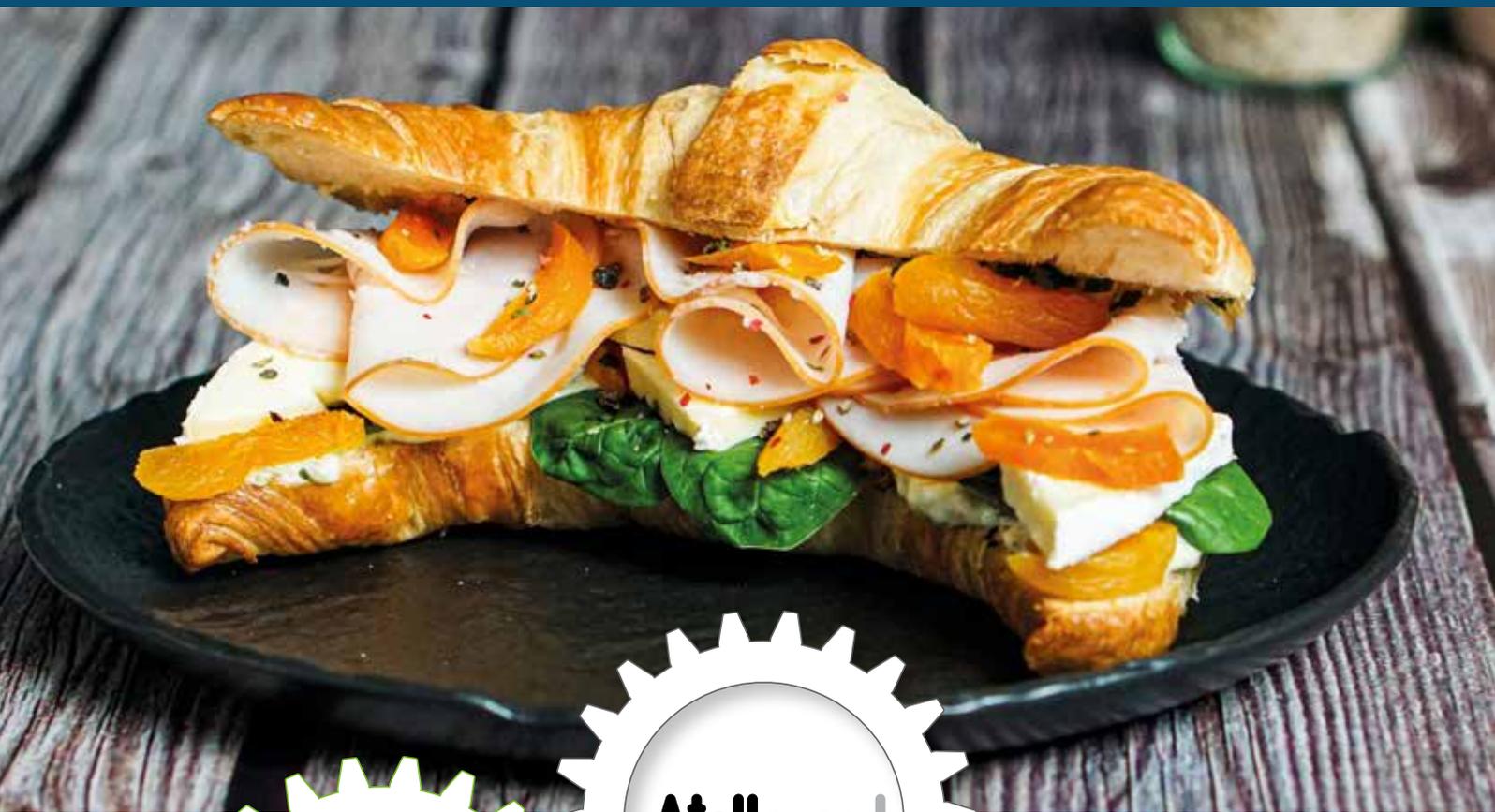
Außenmaße (B x T x H)	445 x 687 x 570 mm
Backkammer (B x T x H)	317 x 311 x 170 mm
Elektrischer Anschluss	220-230B / 1Ph / PE / 50 Hz
Abluftsystem	nicht notwendig
Gewicht	65 kg
Absicherung	C16
Max. Verbrauchswert	3,3 kW

Je nachdem, wie Ihre Snackwelt aussieht, kann auch ein anderes Atollspeed-Modell besser geeignet sein. Erklären Sie uns Ihre Snackwelt und wir haben Ihre Lösung.

Kontakt: Stefanie Tode-Gallinat
Area Sales Manager Atollspeed
0172 / 7 33 20 85
www.atollspeed.eu



Atollspeed AS300Hplus



Frischdienst Union GmbH
Ziegeleistraße 5
33775 Versmold
0 54 23 31 90-0
info@frischdienst-union.de
www.frischdienst-union.de

Atollspeed

WIESHEU GmbH
Schleifwiesenstraße 27
77723 Großbottwar
07148 1629-0
info@wiesheu.de
www.wiesheu.de

WACHTEL ABT GmbH
Bischofswerdaer Str. 47
01896 Pulsnitz
0 21 03 4 90 40
info@wachtel.de
www.wachtel.de



SNACKPROFIS
Lagerstraße 3
5071 Wals bei Salzburg
DE: 015 90 62 53 28 6
AT & EU: +43 6 77 62 86 36 86
info@snackprofis.com
www.snackprofis.com

Machen Sie **Passanten** zu Kunden und **Kunden** zu Impulsäußern und **Fans**. Steigern Sie Ihre Umsätze mit verführerischen Snacks. Einfach ein belegtes Brötchen – das war gestern! Ihre Investitionen holen Sie schnell wieder rein und dann heißt es nur noch: Geld verdienen.

Wir begleiten Sie dabei. Einfach mal unverbindlich kontaktieren und die Möglichkeiten sondieren. Wir stellen dann die wesentlichen Fragen – und schon ist da **ein Ziel** und **ein Weg**.