

# HIGH CONVENIENCE

Die Cook & Chill Produkte der CF Gastro

Ihr  
Partner eines  
modernen und  
leistungsoptimierten  
Systems für alle  
Facetten der  
Gastronomie.





## Ihre Vorteile durch High Convenience



Immer gleichbleibend hohe Qualität – durch standardisierte Kochprozesse unserer IFS/HACCP zertifizierten Hersteller.

Erhalt hoher Anteile an Vitaminen und Nährstoffen durch schonende Produktion und bedarfsgerechte Regeneration der Speisen.

Deutliche Reduzierung der Betriebskosten  
(z. B. Energie, Wasser, Entsorgung).

Flexibler Einsatz Ihrer Mitarbeiter z. B. für Frontcooking.

Geringerer Investitionsbedarf bei Planung einer neuen Küche oder Umstellung vorhandener Küchen auf High Convenience.

Entwicklungsmöglichkeiten kundeneigener Rezepturen.

# EIN AUSZUG AUS UNSEREM PROGRAMM

## Suppen

	Inhalt	Verwendung	Wertbestimmende Zutaten
<b>Tomatencremesuppe</b>	2,00 kg	als delikate Vorsuppe	Tomatenmark, geschälte Tomaten, Sahne, Zwiebeln, Karotten, Sellerie
<b>Kürbis-Ingwer-Suppe</b>	2,00 kg	als delikate Vorsuppe	Gemüsebrühe, Kürbis, Kartoffeln, mit leichter Ingwernote

## Eintöpfe

<b>Kartoffeleintopf</b> - vegetarisch -	4,00 kg	als vollwertiges Eintopfgericht	Kartoffeln, Sellerie, Karotten, Lauch in Gemüsebrühe gegart
<b>Möhreneintopf</b> - vegetarisch -	4,00 kg	als vollwertiges Eintopfgericht	Karotten, Kartoffeln, Sellerie und Lauch in Gemüsebrühe gegart
<b>Linseneintopf</b> - vegetarisch -	4,00 kg	als vollwertiges Eintopfgericht	Linsen, Kartoffeln, Sellerie, Karotten, Lauch, Wasser
<b>Gemüse Eintopf mit Kaisergemüse, Nudeln und Hühnerfleisch</b>	4,00 kg	als vollwertiges Eintopfgericht	Nudeln, Hühnerfleisch, Karotten, Blumenkohl, Broccoli
<b>Graupeneintopf mit Kasseler</b>	4,00 kg	als vollwertiges Eintopfgericht	Karotten, Sellerie, Lauch, Graupen, Kasseler
<b>Chili con Carne</b>	4,00 kg	als vollwertiges Eintopfgericht	Rindfleisch, Kidneybohnen, Tomatensaft, geschälte Tomaten, Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln, Mais



## Hauptkomponenten

	Inhalt	Verwendung	Wertbestimmende Zutaten
<b>Seelachsfilet gedämpft</b> ca. 100 g	1,00 kg	als gebratene Hauptkomponente zu einem leichten Salat	Seelachstails gedämpft
<b>4-Korn-Bratling</b> vegetarisch, ca. 120 g	1,45 kg	als Hauptkomponente zu einem Kartoffelsalat	Gemüse, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Hühnereiweiß, Paniermehl, Kürbiskerne, Leinsamen, Weizenfaser, Zwiebeln, Gewürze
<b>Maultaschen mit Gemüsefüllung</b> vegetarisch, ca. 50 g	2,50 kg	als Hauptkomponente	Maultaschen mit einer vegetarischen Gemüsefüllung
<b>Truthahn-Hackbraten</b> ca. 100 g	2,00 kg	als Hauptkomponente	Putenfleisch, Wasser, Hühnereiweiß, Paniermehl
<b>Klops Königsberger Art in Kapernsauce</b>	4,00 kg	als Hauptkomponente	Schweinefleisch, Ei, Wasser, Milch, Kapern
<b>Rinderrouladen</b> ca. 120 g	2,40 kg	als Hauptkomponente	Rindfleisch, Schweinefleisch, Zwiebeln, Gurken, Bauchspeck
<b>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons</b>	4,00 kg	als Hauptkomponente	Kalbfleisch, Champignons, Sahne
<b>Lammbraten</b> ca. 80 g	2,40 kg	als Hauptkomponente	Lammfleisch, Speisesalz, Kräuter, Gewürze

## Saucen zu Hauptkomponenten

<b>Bratensauce zu Geflügel</b>	4,00 kg	als Sauce zu verschiedenen Hauptkomponenten	Geflügeljus, Tomatenmark, Geflügelfett, Wasser
<b>Dillsauce</b>	4,00 kg	als Sauce zu Fischgerichten	Milch, Wasser, Dillspitzen
<b>Rosmarinjus</b>	2,00 kg	als Sauce zu verschiedenen Hauptkomponenten	Geflügeljus, Tomatenmark, Wasser, Sahne, Weizenmehl, Speisesalz, Rosmarin



## Gemüse

Gemüse	Inhalt	Verwendung	Wertbestimmende Zutaten
<b>Rotkohl deftig</b>	2,00 kg	als Beilage zu Hauptkomponenten	Rotkohl, Wasser, Zucker, Äpfel, Zwiebeln, Speck
<b>Ratatouillegemüse</b>	4,00 kg	als Beilage zu Hauptkomponenten oder vegane Hauptkomponente	Zucchini, Paprika, Auberginen, Zwiebeln, Tomatenmark, Knoblauch, Wasser
<b>Waldpilzragout</b>	4,00 kg	als vegetarische Hauptkomponente oder als Beilage	Pilzmischung aus Champignons, Austernpilzen, Egerlingen, Butterpilzen, chinesische Stockschwämmchen, Zwiebeln, Sauerrahm
<b>Karottenmix rustikal</b>	4,00 kg	als Beilage zu Hauptkomponenten	Gelbe und orange Karottenstücke mit feinen Zuckererbsenschoten

## Sättigungsbeilagen

<b>Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln</b>	4,00 kg	als Beilage zu Hauptkomponenten	Kartoffeln, Milch, Wasser, Butter, Speisesalz, Muskat
<b>Reis mit Gemüsestreifen</b>	4,00 kg	als Beilage der leichten Vollkost	Langkornreis, Karotten, Lauch, Sellerie
<b>Spätzle "Schwäbische Art"</b>	4,00 kg	als Beilage zu Hauptkomponenten	Hartweizengrieß, Ei, Wasser
<b>Schupfnudeln gebraten</b>	1,00 kg	als Beilage zu Hauptkomponenten	Kartoffeln, Weizenmehl, Ei





# Anwenderbeispiel

Frontcooking unter Verwendung von:



High Convenience *Penne*

High Convenience *Tomatensauce Provencialischer Art*

Ready-Cut *Gemüsepfanne Celona*



## Pastasaucen

	Inhalt	Verwendung	Wertbestimmende Zutaten
<b>Gemüse-Bolognese</b>	4,00 kg	als vegetarische Pastasauce	Sellerie, Karotten, Lauch, Tomatenmark, Wasser
<b>Weißer Schinken-Sauce "Carbonara-Art"</b>	4,00 kg	als Pastasauce	Milch, Wasser, Schinken vom Schwein
<b>Zucchini-Tomatensauce</b>	4,00 kg	als vegetarische Pastasauce oder zu Hauptkomponenten	Zucchini, Tomatenmark, Wasser

## Pasta

<b>Spinat-Bandnudeln</b>	3,00 kg	als Beilage zu Pastasauce oder Fischgerichten	Hartweizen, Wasser, pflanzliches Öl, Speisesalz, Spinat
<b>Spirelli</b>	3,00 kg	als Beilage zu Pastasauce oder Gulasch	Hartweizen, Wasser, Speisesalz
<b>Ravioli mit Käsefüllung</b>	3,00 kg	als Beilage zu Pastasauce oder als Suppeneinlage	Hartweizengrieß, Wasser, Speisequark, Emmentaler, Ei



## Süße Kost

	Inhalt	Verwendung	Wertbestimmende Zutaten
<b>Milchreis</b>	3,00 kg	als süßes Hauptgericht oder Dessert	Milch, Wasser, Rundkornreis, Zucker
<b>Sauerkirschen in Fruchtsauce</b>	4,00 kg	als Fruchtsauce zu Süßspeisen	Sauerkirschen, Zucker, Wasser

## Pürierte Kost

<b>Gemüseintopf</b> - püriert -	4,00 kg	als vollwertige Kost bei Schluckbeschwerden	Kartoffeln, Karotten, Sellerie, pflanzliches Öl, Wasser
<b>Geflügelfleisch</b> - püriert -	2,00 kg	als leichte Vollkost bei Schluckbeschwerden	Hähnchenfleisch/Putenfleisch, Gewürze, Wasser
<b>Karottengemüse</b> - püriert -	2,00 kg	als vollwertige Kost bei Schluckbeschwerden	Karotten, pflanzliches Öl, Wasser



Wenden Sie sich mit Fragen oder den Wunsch nach einem Gesprächstermin an uns!  
Wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!

**CF Gastro Service GmbH & Co. KG**  
Beusselstraße 44 N-Q // 10553 Berlin  
Tel.: 030-394 06 40-0 // Fax: 030-394 06 40-200  
E-Mail: [info@cfgastro.de](mailto:info@cfgastro.de) // [www.cfgastro.de](http://www.cfgastro.de)

**Rechtlicher Hinweis:** Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen.  
Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.