

Professionelle Lösungen für effiziente Küchen



Unkompliziert. Regional. Qualitätvoll.

Eurogast kocht

für dich.

Seit vielen Jahren begleitet Eurogast die österreichische Gastronomie als verlässlicher Partner. Diese Erfahrung und die hohen Ansprüche professioneller Küchen stecken in unserer Eigenmarke *Eurogast kocht*.

Die Premiumlinie vereint frische High-Convenience-Produkte und Küchenbasics mit authentisch österreichischem Geschmack – entwickelt von heimischen Gastroexperten, die ihre langjährige Branchenerfahrung in jede Rezeptur eingebracht haben. Ob Suppen, Saucen, Beilagen oder Desserts: Alle Produkte werden Just-in-time produziert und sorgen so für maximale Frische und servierfertige Lösungen, die den Küchenalltag spürbar erleichtern.



Unsere Produkte sind alles andere als Fastfood. Schnell sind aber unsere Bestellabläufe.

Teilnehmende Betriebe sowie Informationen zu Bestell- und Lieferzeiten, Zubereitungshinweise, Kochanleitungen, Allergene und weitere Produktinformationen findest du unter kocht.eurogast.at. Unser Verkaufsteam unterstützt dich gerne.





Von Profis entwickelt. Für Profis gemacht.

Die Premiumlinie für Profiküchen.

Zeit

Vorbereitungsarbeit entfällt

Flexibilität

Entlastung bei Stoßzeiten oder wechselnder Auslastung

Frische

Regionaler Genuss auf konstant hohem Niveau

Planbarkeit

Sichere Kalkulation und bessere Wirtschaftlichkeit

Eurogast kocht

unkompliziert.

Eurogast kocht

unterstützend.

Der Küchenalltag verlangt Höchstleistungen, oft mit kleinen Teams und engem Zeitplan. *Eurogast kocht* entlastet, wo Unterstützung gebraucht wird.

Eurogast kocht

verlässlich.

Konstante Produktstandards, einfache Kalkulation und zuverlässige Verfügbarkeit sorgen für Sicherheit im Küchenalltag.





Eurogast kocht

regional.

Gemeinsam mit ausgewählten österreichischen Produzenten entstehen Produkte mit authentischem Geschmack und kurzen Wegen. So stärken wir die heimische Wertschöpfung.

Eurogast kocht

vielfältig.

Eurogast kocht bietet eine vielfältige Produktpalette, die Küchenteams kreativen Gestaltungsspielraum, Freiheit und Planbarkeit bietet.

Inhalt

Salat geschnitten.....	8-11	Suppen	40-43
Salat mariniert	12-15	Beilagen	44-49
Gemüse geschnitten	16-27	Hauptspeisen	50-58
Obst geschnitten.....	28-33	Braten	58-59
Fruchtsalate.....	34-35	Saucen	60-63
Frischgepresste Säfte.....	36-39	Nudelgerichte	64-65
		Desserts	66-67



Salat geschnitten

Frisch, knackig, einsatzbereit.

Unsere geschnittenen Salate sind bereits gewaschen, getrocknet und vorgeschnitten – perfekt für den sofortigen Einsatz in der Küche.



Knackig



Chinakohl



5 mm
1 kg



Eichblatt



gezupft
500 g



**Eisbergsalat
Blätter**



1 kg



**Eisbergsalat
geschnitten**



5 mm
1 kg



**Eisbergsalat
geschnitten**



20 mm
1 kg



**Eisbergsalat
geschnitten**



35 mm
1 kg



**Eisbergsalat
gewürfelt**



1 kg



Friséesalat



fein gezupft
250 g



**Kopfsalat
Blätter Herzen**



400 g



Radicchio Blätter



500 g



Lollo Bionda



handgezupft
500 g



Lollo Rosso



handgezupft
500 g

Eurogast kocht

für dich.

Neu



Salat Spezial

250 g



500 g



1 kg



**Salat Spezial
California**



1 kg



**Salat Spezial
Johann**



1 kg



**Salat Spezial
Grandioso**



1 kg



**Salat Spezial
Keinprecht**



500 g



**Salat Spezial
Oberland**



1 kg



**Salat Spezial
Venetia**



1 kg



**Fitness-Salat
Spezial**

1 kg



**Griechischer
Salat Basis**

natur
2 kg



**Karotten
real Brunoise**

5 mm
400 g



**Gelbe Rüben
real Brunoise**

5 mm
400 g



**Sellerie
real Brunoise**

5 mm
400 g



*Passt
dazu!*

Geschnittenes Gemüse
siehe Seite 16

Salat mariniert

Servierfertig, fein abgeschmeckt.

Die marinierten Salate von *Eurogast kocht* sind fertig gewürzt und sofort verzehrbereit.





Belugalinsensalat

2,5 kg



Kichererbsen-Gemüse-Salat

2,5 kg



Cole Slaw Salat

2,5 kg



Kartoffelsalat

Omas Art

2,5 kg



Karottensalat mit Apfel & Pekannüsse

2,5 kg



Karottensalat mit Preiselbeeren

2,5 kg



Unsere Empfehlung

für dich.

Passst dazu!



Käsespätzle

siehe Seite 53



Krautsalat

ohne Speck

2,5 kg



Krautsalat

mit Speck

2,5 kg





**Würzige Kräuter
& Jungzwiebel**
siehe Seite 24 & 25



**Rohren-
Ingwer-Salat**

2,5 kg



Rohnensalat Vital

2,5 kg



Süßkartoffelsalat

2,5 kg



Tex-Mex-Salat

2,5 kg



Waldorfsalat

2,5 kg



Wir liefern die Basis,

*du machst den
Feinschliff.*



Gemüse geschnitten

Frisch verarbeitet, präzise geschnitten und perfekt portioniert.

Küchenfertig vorbereitetes Gemüse – ob gewürfelt, in Scheiben, in Stiften, im Ganzen oder Julienne. Sofort bereit zur Weiterverarbeitung bei maximaler Zeitersparnis.



Küchen-
fertig



 **Blaukraut
geschnitten**
1 kg



 **Blaukraut
geschnitten**
3 kg



 **Blaukraut Würfel**
1 kg



 **Auberginen
Würfel**
10 mm
2 kg



 **Fenchel
geschnitten**
1 mm
1 kg



 **Champignon
Scheiben**
3 mm
1 kg



 **Broccoli Röschen**
1 kg



 **Karfiol Röschen**
1 kg



 **Radieschen**
gewaschen
1 kg



 **Radieschen**
gewaschen
2,5 kg



 **Radieschen
Scheiben**
2 mm
1 kg



 **Radieschen Stifte**
3 mm
1 kg



Gelbe Rüben



geschält
5 kg



Gelbe Rüben Julienne



3 mm, grob
3 kg



Gelbe Rüben Julienne



2 mm, fein
1 kg



Gelbe Rüben Scheiben



3 mm
1 kg



Gelbe Rüben Spaghettischnitt



1 kg



Gelbe Rüben Stifte



500 g



Gelbe Rüben Würfel



5 mm
2 kg



Gelbe Rüben Würfel



10 mm
2 kg



Karotten ganz



handgeschält
5 kg



Karotten Stifte



500 g



Karotten Pantonetten



7 mm
1 kg



Karotten Scheiben



3 mm
1 kg



**Karotten
Julienne**



2 mm
1 kg



**Karotten
Julienne**



3 mm
3 kg



**Karotten
Spaghetti-
schnitt**



1 kg



Karotten Würfel



5 mm
2 kg



Karotten Würfel



10 mm
2 kg



Sellerie ganz



geschält
5 kg



Sellerie Würfel



5 mm
2 kg



Sellerie Würfel



10 mm
2 kg



Sellerie Julienne



2 mm, fein
1 kg



**Sellerie
Spaghattschnitt**



1 kg



**Gemüsemix
Brunoise**



5 mm
2 kg



Julienne Mix



2 mm
1 kg



9  120021 002058
Suppengemüse gewürfelt
 2 kg



9  009810 010422
Gemüsemix Frühling
 1,5 kg



9  009810 224867
Gemüsemix Rangers Cult
 2 kg



9  120021 002744
Grillgemüse Markus
 1 kg



9  009810 029837
Grillgemüse Stiebi
 1 kg



Gemüsespieße
 10 Stück
 600 g



9  120021 002010
Stangensellerie Stifte
 500 g



9  120021 002041
Stangensellerie
 3 mm
 1 kg



Tomaten Scheiben
 600 g



9  120021 000559
Tomaten Scheiben
 6 mm
 2 kg



9  120021 002072
Tomaten Spalten
 2 kg



9  009810 023323
Tomaten Würfel
 2 kg



**Gurken
Scheiben**

9 120021 002751
3 mm
1 kg



Neu

**Gurken
Scheiben**

9 120021 001280
2 - 3 mm
1 kg



**Gurken
Scheiben**

9 009810 050619
gestapelt
450 g



Gurken Stifte

9 120021 002768
500 g



**Gurken
Scheiben**

9 009810 039287
3 mm, geschält
1 kg



**Gurken
Halbmond**

9 120021 000313
geschält
1 kg



**Paprika &
Zucchini
Dreiecke**



9 009810 023767 1 kg



**Paprika Mix
Dreiecke**



9 120021 001747 1 kg



**Paprika Mix
Streifen**



9 120021 001754 4 mm
1 kg



Paprika Stifte



9 120021 001778 500 g



Paprika Würfel



9 120021 001785 10 mm
1 kg



**Zucchini
Dreiecke**



9 009810 204623 1 kg



**Zucchini
Scheiben**



9 009810 024078 5 mm, halbiert
1 kg



Zucchini Stifte



9 120021 002218 500 g



**Zucchini
Julienne**



9 009810 007361 3 mm
1 kg



Zucchini Würfel



9 120021 002225 10 mm
2 kg



Zucchini Würfel



9 120021 002232 5 mm
2 kg



Kohlrabi ganz



9 120021 001570 geschält
5 kg



9  **Kohlrabi Stifte**
500 g



9  **Kohlrabi Julienne**
2 mm, fein
1 kg



9  **Kohlrabi Julienne**
2 mm, fein
3 kg



9  **Kohlrabi Würfel**
5 mm
2 kg



9  **Kohlrabi Würfel**
10 mm
2 kg



9  **Pastinaken ganz**
geschält
5 kg



9  **Pastinaken Würfel**
5 mm
2 kg



9  **Pastinaken Würfel**
10 mm
2 kg



9  **Letschogemüse**
1 kg



9  **Minestrone Mix**
1 kg



9  **Ratatouille fein**
1 kg



9  **Lauch geschnitten**
3 mm
1 kg



Kürbis Stücke



geschält
1 kg



Kürbis Spaghettischnitt



1 kg



Kürbis Würfel



10 mm
2 kg



Süßkartoffel Spaghettischnitt



1 kg



Kohl Würfel



15 mm
2,5 kg



Kohl Julienne



1 mm
1 kg



Spitzkraut geschnitten



1 kg



Spitzkraut geschnitten



3 kg



Weißkraut Würfel



15 mm
2,5 kg



Weisskraut geschnitten



1 mm
1 kg



Weisskraut geschnitten



1 mm
3 kg



Jungzwiebel Ringe



5 mm
1 kg



 **Petersilie
gehackt**
2 kg



 **Schnittlauch
geschnitten**
150 g



 **Schnittlauch
geschnitten**
250 g



 **Rettich Stifte**
500 g



 **Rettich Stifte**
2 mm
1 kg



 **Rettich
Spaghettischnitt**
1 kg



 **Rote Rüben
Streifen**
gekocht
1 kg



 **Rohnen Würfel**
10 mm
1 kg



 **Rohnen
Spaghettischnitt**
1 kg



 **Wokgemüse
Asia Basic**
2 kg



 **Wokgemüse
Singapur**
1 kg



 **Wokmischung
Spezial**
1 kg



Schalotten



geschält
1 kg



Zwiebel gelb ganz



geschält
5 kg



Zwiebel gelb Ringe



ca. 2 - 4 mm
1 kg



Zwiebel gelb Ringe



5 mm
1 kg



Zwiebel gelb Würfel



5 mm
1 kg



Zwiebel gelb Würfel



10 mm
1 kg



Zwiebel rot ganz



geschält
5 kg



Zwiebel rot Ringe



2 mm
1 kg



Zwiebel rot Ringe



5 mm
1 kg



Zwiebel rot Halbringe



2 mm
1 kg



Zwiebel rot Würfel



5 mm
1 kg



Zwiebel rot Würfel



10 mm
1 kg

*Zeit-
ersparnis*



Kreative Beilagensalate
siehe Seite 48

Obst geschnitten

Frisches Obst in bester Qualität.

Reif, geschnitten und gekühlt. Unser Obst kommt verzehrbereit und spart wertvolle Minuten in der Küche. Ohne Kompromisse bei Qualität oder Geschmack.



*Immer
ein
Genuss*



Ananas Scheiben



mit Saft
5 kg



Ananas Scheiben



ohne Saft
3 kg



Ananas Chunks



mit Saft
5 kg



Ananas Chunks



ohne Saft
3 kg



Ananas Chunks



Feinschnitt
3 kg



Grapefruit Scheiben



mit Saft
5 kg



Grapefruit Filet



mit Saft
5 kg



Grapefruit Filet

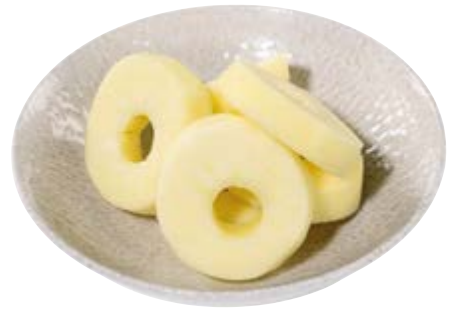


ohne Saft
3 kg



Apfel ganz

geschält & entkernt
8 kg



Apfel Scheiben für Apfelradln

18 mm
2,5 kg



Apfel Scheiben

4 mm
4,5 kg



Apfel Spalten

Achtel
4 kg



Apfel Chunks

geschält
4 kg



Apfel Würfel

10 mm, geschält
4 kg



Apfel Würfel

25 mm, geschält
4 kg



Apfel Julienne

fein
4 kg





Marillen



halbiert
2,5 kg



Melonen Würfel



mit Saft
5 kg



Melonen Würfel



ohne Saft
3 kg



Melonen Chunks



Feinschnitt
3 kg



Wassermelonen Chunks



3 kg



Wassermelonen Chunks



Feinschnitt
3 kg



Kiwi ganz



geschält
3 kg



Kiwi Scheiben



mit Saft
5 kg



Orangen Scheiben



mit Saft
5 kg



Orangen Scheiben



ohne Saft
3 kg



Orangen Filet



mit Saft
5 kg



Orangen Filet



ohne Saft
3 kg



Traubensalat



mit Saft
5 kg



Trauben gezipft



ohne Saft
1 kg



Zitronen Scheiben



2,5 kg



Zitronen Spalten



2,5 kg

Wir kochen mit Früchten

*von heimisch
bis exotisch*



Fruchtsalate

Frisch, bunt und voller Vitamine.

Unser Fruchtsalat ist der perfekte Abschluss oder leichte Genuss für zwischendurch.



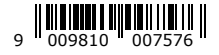
*Bunter
Genuss*

**Fruchtsalat**

ohne Saft
3,5 kg

**Fruchtsalat**

1 kg

**Fruchtsalat**

Feinschnitt
5 kg

**Fruchtsalat
Chefs Cut**

5 kg

**Fruchtsalat
Spezial**

5 kg

**Fruchtsalat
Eurogast gelegt**

450 g

**Fruchtsalat
Eurogast**

5 kg

**Fruchtspieße**

10 Stück
400 g

**Fruchtspieße
Exotic**

10 Stück
400 g



Frischgepresste Gäfte

Frisch gepresst und gekühlt geliefert.

Natürlicher Fruchtgenuss in gewohnter Eurogast Qualität.



Natürlich

Unsere Empfehlung

für dich.



Orangen Saft

frisch gepresst

1 l



9 009810 026942



Orangen Saft

frisch gepresst

5 l



9 009810 028335



Orangen-Ananas Saft

frisch gepresst

1 l



9 009810 037733



Orangen-Ananas-Bananen Saft

frisch gepresst

1 l



9 009810 037719



Orangen-Bananen-Erdbeer Saft

frisch gepresst

1 l



9 009810 062063



Multivitamin Saft

frisch gepresst
1 l



Ananas-Banane-Apfel Saft

frisch gepresst
1 l



Apfel-Karotten Saft

frisch gepresst
1 l



Apfel-Karotten-Orange-Ingwer Saft

frisch gepresst
1 l



Blue of the day Saft

Orange-Banane-Blaubeere
frisch gepresst
1 l



Apfel-rote Beete-Ingwer Saft

frisch gepresst
1 l



Karotten Saft

frisch gepresst
1 l



Karotten-Ingwer Saft

frisch gepresst
1 l



Karotten-Orangen Saft

frisch gepresst
1 l



Grapefruit Saft

frisch gepresst
1 l





**Grapefruit-
Banane-
Vogerlsalat Saft**

frisch gepresst
1 l



Preiselbeer Saft

hausgemacht
1 l



Green Smoothie

frisch gepresst
1 l



Gurken Saft

frisch gepresst
1 l



Paprika gelb Saft

frisch gepresst
1 l



Paprika rot Saft

frisch gepresst
1 l



Rohnen Saft

roh
frisch gepresst
1 l



**Ingwer-Limetten
Saft**

frisch gepresst
1 l



Limetten Saft

frisch gepresst
1 l



Zitronen Saft

frisch gepresst
1 l



Suppen

Hausgemachter Geschmack, sofort servierbereit.

Von klassisch bis raffiniert – entdecke unsere Suppenvielfalt.
Perfekt abgeschmeckt, direkt einsetzbar.



*Sofort
servieren*

Unsere Empfehlung

für dich.



Gulaschsuppe

350 g

5 l



9

009810

419522



9

120021

009989



Kürbissuppe

5 kg



9

009810

018084



Kürbiscreme- süppchen

mit Kokos & Curry
450 g



9

009810

418983



Kartoffelsuppe

5 kg



9

009810

012631



Broccoli- cremesuppe

ca. 3 kg



9

003606

437745



Pilzcremesuppe

ca. 3 kg



9

003606

437813



Gerstlsuppe

ca. 3 kg



9

003606

437752

Eurogast kocht



**Suppe
Minestrone**



9

009810

017742

5 kg



**Mediterrane
Tomaten-
cremsuppe**



9

003606

437677

ca. 3 kg



Tomatensuppe



9

009810

341007

vegan
5 kg



Zwiebelsuppe



9

003606

437721

ca. 3 kg



**Suppengemüse
gekocht**



9

009810

026157

1 kg



**Suppenbasis
gebunden**



9

009810

500879

vegan
5 kg



**Suppenbasis
Velouté**



9

009810

499593

5 kg

Unsere Empfehlung

für dich.

Neu



Kalbs Grand Jus

ca. 3 kg



Rindsuppe

klar
ca. 3 kg



**Rinder-
consommé**

5 kg



**Rinder-
consommé**

10 kg



**Klare
Gemüsesuppe**

10 kg



**Tomaten-
Consommé**

5 kg



Pilz-Consommé

5 kg



Beilagen

Begleitend, nicht beiläufig – unsere Beilagen sind fein komponiert und perfekt abgestimmt.

Für effiziente Abläufe und vielzählige Kombinationsmöglichkeiten mit Hauptgerichten aller Art.



*Effizient
&
vielseitig*

Eurogast kocht

Sous-vide



Kartoffeln Roseval

Sous-vide

1 kg



9 009810 478055



Kartoffelgratin



9 009810 075261

4 kg



Kartoffelpüree

Sous-vide

1 kg



9 009810 555954



Kartoffel-Sellerie-Püree

Sous-vide

1 kg



9 009810 556012



Kartoffel-Karotten-Püree

Sous-vide

1 kg



9 009810 555985



Kräuterpolenta

gekocht

1,4 kg



9 009810 024986



Kräuterpolenta

ca. 2 kg



9 003606 437806



Rahmpolenta
ca. 2 kg



Humus natur
1 kg



Knoblauchbrot
10 Stück
650 g



Risotto
ca. 2 kg



Reis gekocht
2 kg



**Eierspätzle
Knöpfle**
TK
2,5 kg





Neu



Spätzle gekocht
200 g



Neu



Spätzle gekocht
2,4 kg



Neu



Semmelknödel
15 x 100 g



Neu



Speckknödel
15 x 100 g



Neu



Spinatknödel
15 x 100 g



Sauerkraut gekocht



Omas Art
1,4 kg



Neu



Sauerkraut gekocht
Omas Art
10 kg



Neu



Sauerkraut vegi gekocht
Omas Art
10 kg



Apfel-Rotkraut
ca. 3 kg



Blaukraut gekocht
Omas Art
1,3 kg





Gemüse roh

mariniert
500 g



Grillgemüse

mit Kartoffeln
roh
350 g



Hokkaido-Kürbis

Sous-vide
500 g



Steinpilze

Sous-vide
1,5 kg



Röstzwiebel

Omas Art
300 g



Chefsalat mit Spargel

350 g



Spargel weiß

Sous-vide
300 g



Beilagensalat Frühling

180 g



Beilagensalat Frühling

Senfdressing
280 g



Beilagensalat Sommer

180 g



Beilagensalat Sommer

Balsamico
280 g



Preiselbeer-Apfel-Marmelade

5 kg



Wir unterstützen vielfältig,

*traditionell,
modern & vegan.*



Hauptspeisen

Unsere Hauptspeisen sind das Herzstück des Menüs.

Mit Sorgfalt zubereitet, voller Geschmack und liebevoller Raffinesse, die man bei jedem Bissen spürt.



*Passzt
immer*



**Würziges
Chili con Carne**

ca. 3 kg



Chili con Carne

5 kg



Chili sin Carne

1 kg



**Chili sin Carne
vegan**

450 g



**Chili con Carne
mit Butterreis**

Feurig
450 g



**Spinatknödel
mit Gorgonzola
& Mangold**

450 g



**Kaspessknödel
roh**

ca. 20 x 90 g



**Kaspessknödel
mit Sauerkraut**

450 g



**Fleischloaberln
mit Röstkartoffel-
stampf &
Champignonrahm**

450 g



**Fleischloaberl
gebraten**

20 x 80 g
1,6 kg





Falafel Spinat

ca. 28 Stück
900 g



Gemüsefalafel

ca. 28 Stück
ca. 900 g



Gemüsecurry mit Reis

mild, 450 g



Gemüsetöpfchen Alt Wiener Art mit Knödeln

vegan
450 g



Kohlroulade mit Kümmel-Jus & Kartoffeln

vegan
450 g



Graupen-Risotto mit Blaukraut, Apfel & Kastanie

450 g



Pilz-Maroni- Gulasch mit Kartoffelknödeln

vegan
450 g



Schinken- Käse-Toast

160 g



Entenkeule

Sous-vide
350 g



Hühnerbrust supreme

Sous-vide
240 g



Unsere Empfehlung

für dich.



Grillhendl

450 g



Hühnerstreifen

mariniert
120 g



**Hühner-
geschnetzeltes
mit Gemüseis**

450 g



**Puten-Curry-
Geschnetzeltes**

ca. 3 kg



**Schweine-
geschnetzeltes**

mit Champignons
ca. 3 kg



Spare Ribs

450 g



Spare Ribs

Sous-vide
3 Stück
ca. 1,6 kg



Käsespätzle

450 g



Käsespätzle

3 kg





Spätzle mit Schinkenrahm- Sauce

450 g



Kalbsrahm- gulasch mit Spätzle

450 g



Rindergulasch

mit Spätzle
450 g



Rinderwangen

Sous-vide
1 kg



Szegediner Gulasch

2,8 kg



Rindergulasch

5,5 kg



Rindergulasch

270 g



Herzhaftes Rindergulasch

ca. 3 kg





**Rinderwangerl
mit Kartoffel-
Selleriepüree**

450 g



Rinderroulade

gegart Niwi
1,4 kg



**Zwiebel-
rostbraten**

mit Schupfnudeln
450 g



**Tafelspitz mit
Dillkartoffeln
& Gemüse**

450 g



Tiroler Gröstl

450 g



Tiroler Gröstl

4 kg



*Passt
dazu!*

Knackige Karotten
siehe Seite 18 & 19

Ausgewählte Salate
siehe Seite 12



**Lasagna
Bolognese**

450 g



**Lasagna
Bolognese**

7,5 kg



Gemüselasagne

7,5 kg



Tortellini gekocht

3 kg



Tortellini

mit Ricotta-Spinat-
Füllung in Sahnesauce
450 g



Spinat-Tortellini

mit Ricotta-Spinat-
Füllung mit
Gorgonzolasauce
450 g



**Topfen-Gnocchi
mit Tomatensugo**

450 g



Burrito Asia

Vegi
400 g



Burrito Chicken

350 g



Burrito Tex Mex

400 g





Wrap Chicken

280 g



Wrap Chicken

10 Stück

2,8 kg



Wrap Falafel Summer Roll

300 g



Wrap Falafel Summer Roll

10 Stück

3 kg



Wrap Schinken-Käse

280 g



Wrap Schinken-Käse

10 Stück

2,8 kg



Wrap Thunfisch

280 g



Wrap Thunfisch

10 Stück

2,8 kg



Wrap Vegi

250 g



Wrap Vegi

10 Stück

2,5 kg



Braten

Unsere Klassiker.

Kräftig im Geschmack, zart im Biss und nach erprobter Rezeptur gekocht.



Einfach
gut



*Passet
dazu!*

Schmackhafte Pürees
siehe Seite 45

Herzhafte Saucen
siehe Seite 60



Rinderschmorbraten ganz



in Sauce
ca. 2,3 kg



Schweinebraten ganz



ohne Sauce
ca. 2 kg



Schweine Schopf



gebraten
2,7 kg

Saucen

Begleitend, veredelnd, vollendet.

Saucen, die den Geschmack abrunden..

Vollendet





Kalbs-Jus
5 kg



**Kalbsbraten-
Natursauce**
1,2 kg



Portwein-Jus
1,2 kg



Rindersauce
1,2 kg



**Schweins-
bratensauce**
ca. 3 kg



**Schweine-
braten-Sauce**
1,2 kg



**Saftiger Schweinebraten
vom Schopf**
siehe Seite 58



Sahnesauce
5 kg



**Hannah's Best
BBQ-Sauce**
5 kg



**Pfefferrahm-
Sauce**
1 kg



**Thai Curry-
Sauce rot**
5 kg



*Passzt
dazu!*

Wokgemüse Asia Basic
siehe Seite 25



**Woksauce nach
Art des Hauses**
5 kg



**Mediterrane
Rinder-
bolognese**
ca. 3 kg



**Sugo Bolognese
Italenische Art**
ca. 3 kg



**Sugo
Bolognese**
5 kg

Neu



*Passzt
dazu!*

**Tagliatelle
gekocht**
siehe Seite 65



**Sugo
Bolognese**
1 kg



**Sugo
Linsengemüse**
1 kg



**Sugo
Arrabiata**
vegi
1 kg



9  009810 056635
Sugo Tomaten
1 kg



Spaghetti gekocht
siehe Seite 65



9  120021 005981
Sugo Tomaten
5 kg



9  003606 437684
Tomatensauce
ca. 3 kg



9  009810 076268
Sugo Schwammerl-Sahnesauce
1 kg



9  009810 056710
Sugo Lachs-Sahnesauce
600 g



9  003606 437714
Zwiebelsauce
ca. 3 kg



9  003606 437707
Weißwein-Grundsauce
ca. 3 kg



9  009810 055867
Sauerrahmdip
5 kg



Spare Ribs
siehe Seite 53

Nudelgerichte

Vorgekochte Pasta für jeden Geschmack.

Auf Wunsch mit und ohne Sugo.
Al dente. Aromatisch. Wie in Italien.

Al dente



Unsere Empfehlung

für dich.



Neu



**Tagliatelle
gekocht**

ca. 3 kg



Penne gekocht

280 g



Penne gekocht

3 kg



**Spaghetti
gekocht**

300 g



**Spaghetti
gekocht**

3 kg



Neu



Topfengnocchi

300 g



Neu



**Topfengnocchi
mit Ricotta**

2 kg



Penne Napoli

ohne Parmesan
450 g



**Spaghetti
Napoli**

450 g



**Spaghetti
Bolognese**

450 g

Desserts

Süße Genussmomente, perfekt portioniert.

Ein krönender Abschluss für jede Mahlzeit.



*Güße
Momente*

Unsere Empfehlung

für dich.



Kaiserschmarrn

Omas Art
8 x 250 g
2 kg



Vanillesauce

ca. 3 kg



Topfenaufbau

mit Apfelröster
450 g



Bircher Müsli

mit Milch
5,5 kg



Saftige Apfelstücke

siehe Seite 30

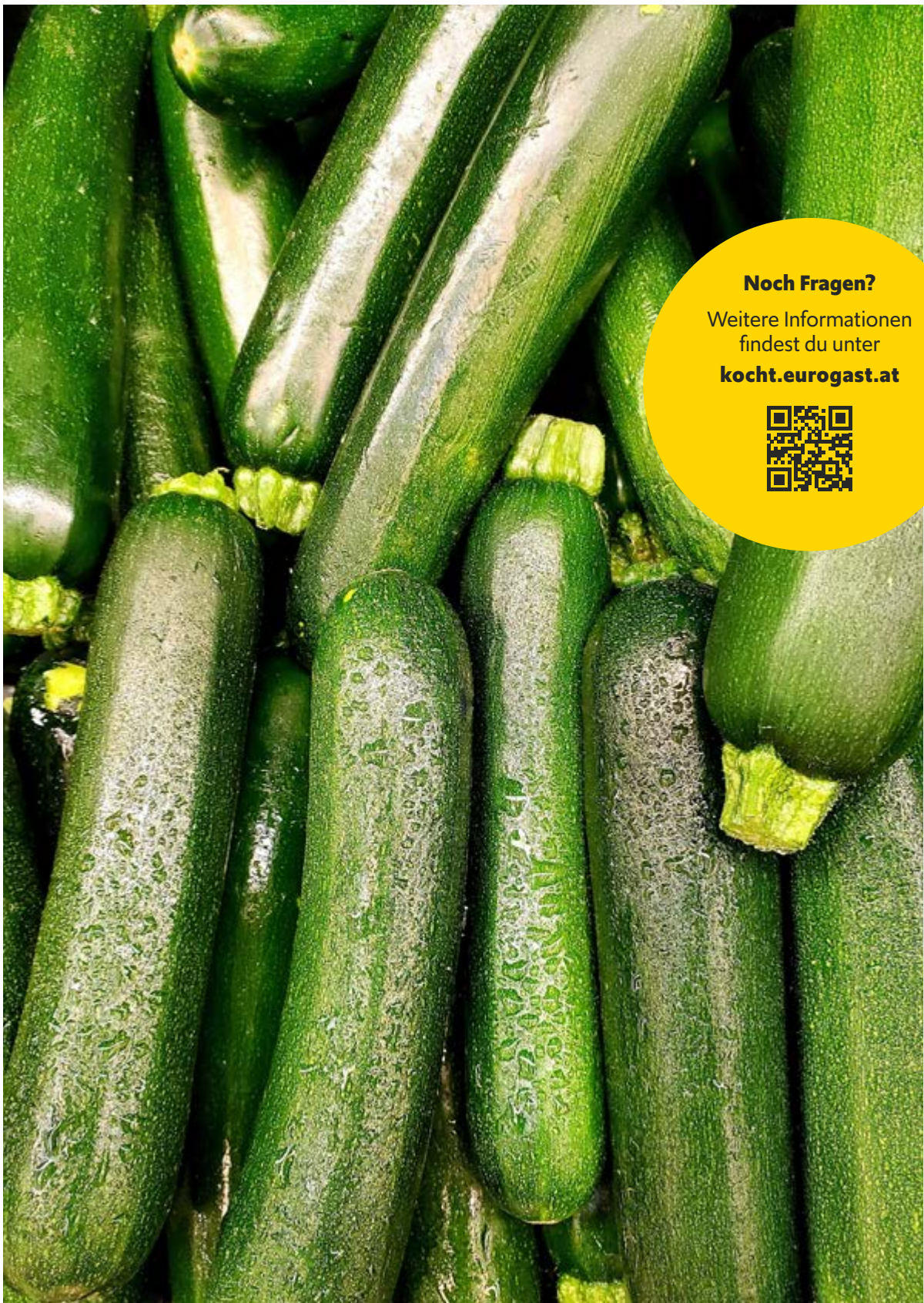
BEST.FRIEND APP IN SEKUNDEN BESTELLT

- ✓ **Spart Zeit** im hektischen Küchenalltag
- ✓ Einfach **überall & jederzeit** bestellen
- ✓ Verfügbar in **10 Sprachen**
- ✓ Sprechen statt tippen – mit **Best.Friend Voice**



bestfriend.eurogast.at





Noch Fragen?

Weitere Informationen
findest du unter

kocht.eurogast.at





Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger:
Eurogast Österreich GmbH
Hauptstraße 150, 6511 Zams, Österreich
T +43 5442 90807 • zentrale@eurogast.at • www.eurogast.at

Irrtümer, Druck- und Satzfehler sind ausdrücklich vorbehalten. Alle Bilder sind Symbolfotos. Bildrechte: ©Eurogast Österreich GmbH, ©StockFood/Lutterbeck Barbara/Tetra/Gräfe & Unzer Verlag-Hoersch Julia-Walsh Nicky-Winner Katrin/Jankowska Lilia/ZS Verlag-Neubauer Mathias/Meliukh Irina/Suedfels Thorsten/Jalag-Neubauer Mathias, ©shutterstock, ©Magnific ©Pexels. Für Informationen zu allergenen Stoffen gelten die Angaben auf den Etikettierungen. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des jeweiligen Eurogast Gesellschafters in der aktuell gültigen Fassung. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung aller Forderungen (inkl. Nebenkosten, Zinsen etc.) im Eigentum Ihres Eurogast Partners. Bei Zahlungsverzug des Kunden wird berechtigt, die unter Eigentumsvorbehalt stehende Ware abzuholen, ohne damit vom Vertrag zurückzutreten. Derartige Waren dürfen nicht verpfändet oder Dritten übergeben werden. Auf unser Eigentum ist Dritten gegenüber hinzuweisen. Falls nicht anders vereinbart, ist die Zahlung unserer Lieferung sofort nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug fällig.

> 100

Verkaufsberater:innen

50

Lehrlinge

> 44.000

Produkte

2.028

Mitarbeiter:innen

WIR SIND EUROGAST.

> 38.000

Kund:innen

107.394 m²

Lagerfläche

55.040

Palettenstellplätze

9

E-LKW

> 300

LKW

52.000 m²

Verkaufsfläche



Unkompliziert. Regional. Qualitätvoll.



Eine Marke der
Eurogast Österreich GmbH

kocht.eurogast.at