



Sortimentsübersicht

**Beef, Chicken
and More ...**



OSI Gruppe

A World of Food Solutions

OSI, eines der größten privat geführten Unternehmen in den USA, ist der führende globale Anbieter von maßgeschneiderten Lebensmitteln mit Mehrwert.

Egal ob Restaurant oder Großküche, industrielle Fertigung oder für den Einzelhandel – wir bei OSI entwickeln Lebensmittellösungen gemäß den spezifischen Anforderungen, präzisen Spezifikationen und betrieblichen Bedürfnissen unserer Kunden.

Unser globales Netzwerk, mit mehr als 65 Produktionsstätten und über 20.000 Mitarbeitern in 17 Ländern und Regionen, sorgt für eine unvergleichliche Vielfalt an Produkt- und Supply-Chain-Fähigkeiten, mit denen wir sämtliche Anforderungen erfüllen können.

Zusammengefasst bietet OSI Ihnen:

- kundenspezifische Lebensmittellösungen
- effizientes und zuverlässiges Supply-Chain-Know-how
- außergewöhnliche kulinarische Fähigkeiten und globale Kenntnisse über Geschmack
- innovative Forschungs- und Entwicklungszentren, die Sie dabei unterstützen, Ihre Menü- und Lebensmittellösungen auf den Tisch zu bringen
- unübertroffene Praktiken für Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung
- Engagement für Nachhaltigkeit in unserem gesamten Netzwerk

A World of Food Solutions

OSI – bei uns finden Sie die Lösung für Ihre Ansprüche!



OSI Convenience Europe GmbH

Beef, Chicken and More

Sie sind Profi im Foodservice-Bereich, im Lebensmittel-Großhandel oder Großverbraucher? Unter der Marke „Foodworks“ liefert OSI Convenience Europe GmbH, Teil der OSI Gruppe, TK-Convenience-Produkte rund um das Thema Fleisch.

Bei uns finden Sie abwechslungsreiche Variationen von Beef, Chicken and More. Egal was Sie brauchen und wann Sie es brauchen – sei es für Frühstück, Mittagessen, Hauptgerichte, Beilagen, Snacks, Vorspeisen oder Desserts –, auf „Foodworks“ können Sie sich verlassen. Von hochwertiger Rohware bis zu küchenfertigen Produkten – den Convenience-Grad bestimmen Sie.

Die höchste Qualität bei unseren Produkten gewährleisten wir durch Standards, die weit über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen. In modernen Betrieben verarbeiten wir nur beste Zutaten nach strengen deutschen und internationalen Vorgaben. Vom Landwirt bis zum Endprodukt gewährleisten wir eine vollständige Rückverfolgbarkeit. So garantieren wir Ihnen jederzeit gesunde, schmackhafte und sichere Lebensmittel.

Haben Sie Fragen?

Für weitere Informationen besuchen Sie www.foodworks.com. Gerne kontaktieren Sie uns unter service@osi.de oder nutzen Sie unsere Service-Nummer +49 3221 10513-00.



An  Group Company

Unsere Produkte

... ein echtes PLUS im Küchenalltag



Tiefkühlprodukte, Frische auf Vorrat

Tiefkühlprodukte sind die ideale Ergänzung für den Küchenalltag. Viele Profiköche setzen auf Convenience und präferieren hochwertige garfertige oder verzehrfertige Tiefkühlprodukte. Es gibt viele Argumente, die für Tiefkühlprodukte sprechen:

Qualität

Strikte Qualitätskontrollen und standardisierte Produktionsprozesse sorgen für eine gleichbleibend hohe Qualität; hygienischer Schutz vor Mikroorganismen ist durch Tiefkühlung bei mind. -18° C (HACCP) stets gewährleistet.

jedes einzelne Stück separat eingefroren, was eine bessere Portionierung ermöglicht. Köche können somit jederzeit die Mengen verarbeiten, die sie benötigen. Durch die einfache und genaue Portionierung lassen sich Kostenvorteile erzielen.

Verfügbarkeit

Durch den Tiefkühlprozess sind die Produkte lange haltbar (zwischen 6 und 12 Monate) und somit das ganze Jahr vorrätig. Sie stehen Köchen das gesamte Jahr über für ihre kreative Küche zur Verfügung.

Tiefkühlfleischprodukte bieten viele Vorteile in der Profiküche. Sie bieten höchste hygienische Sicherheit, erleichtern das allgemeine Handling, schaffen Kostenvorteile und bringen Zeitersparnis in Ihre Küche. Für unsere Kunden bedeutet das, dass Sie sich mit unseren Foodworks-Produkten auf die geprüfte Qualität und auf ein Sortiment verlassen können, welches stets Ihren Anforderungen entspricht.

Portionierbarkeit und Kosteneffizienz

Dank der modernen IQF-Methode wird

Info

Unser Sortiment

Beef, ungewürzt roh	ab Seite 06
Beef, gewürzt roh	ab Seite 10
Beef, gewürzt gegart	ab Seite 13
Chicken, gewürzt vorgegart	ab Seite 14
Alternativen zu Fleisch	ab Seite 24
Plant Powered	ab Seite 26
Kleine Verführer	ab Seite 28
Roh- und Kochpökelware	ab Seite 30
Alles auf einen Blick Tabellenwerk	ab Seite 34

Beef, ungewürzt | roh

... für Individualisten



Voller Fleischgeschmack für Selbstwürzer

Wir geben Ihnen das Patty, Sie machen den Rest, egal wohin die kulinarische Reise auch geht. Die ungewürzten Burger sind Clean-Label-Produkte, da sie aus reinem Rindfleisch bestehen. Zusätzlich sind sowohl die Rindfleischherkunft als auch die Produktion ausschließlich auf EU-Länder und UK begrenzt.



Angus Burger



- feinstes Angus-Rindfleisch aus zertifizierten Quellen (CAB – Certified Angus Beef)
- gröbere Verworfung für mehr Biss
- Die besondere Formungstechnologie verleiht dem Angus Patty eine lockere Textur.

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Empfohlene Bun-Größe Ø
62100	125 g	10 cm
62120	180 g	11 cm
62130	198 g	11 cm
62140	285 g	12–14 cm

Info

Angus

Ursprünglich aus dem Nordosten Schottlands aus der Grafschaft Angus stammend, bildet das Fleisch dieser robusten und hornlosen Rinder die Grundlage für unseren Angus Burger.

Das milde Inselklima Großbritanniens und Irlands erlaubt eine fast ganzjährige Weidehaltung dieser Rinderrasse (CAB – Certified Angus Beef). Eine schonende Aufzucht und saftiges, frisches Gras sowie der Verzicht auf jegliche Futtermittelzusätze verleihen ihrem Fleisch ein unvergleichliches Aroma.

Unsere lückenlose Qualitätskontrolle gewährleistet Ihnen ein Produkt von außerordentlicher Güte und Qualität.



Hamburger Homestyle



- Die spezielle Formung sorgt für einen „hausgemachten“ Look.
- saftiges Erlebnis bis zum letzten Bissen
- lockere Textur für ein perfektes Mundgefühl

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Empfohlene Bun-Größe Ø
81440	198 g	12 cm



Hamburger, klassisch



- der Klassiker für jeden Anlass
- locker und kernig in der Textur

i Auch in Bio-Qualität erhältlich, sprechen Sie uns an. DE-ÖKO-003

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Empfohlene Bun-Größe Ø
60170	170 g	11 cm
61030	198 g	11 cm



Double Angus Burger

Süßes Brioche-Bun mit doppeltem Angus Burger, geschmolzenem Käse, Tomaten und Pflücksalat, abgeschmeckt mit Senf-Creme.

Info

Perfekter Garpunkt – großer Genuss

Um Ihren Gästen ein optimales Burger-Erlebnis zu servieren, empfehlen wir Ihnen, unsere Patties im tiefgefrorenen Zustand auf den Grill zu legen und bis zu einer Kerntemperatur von mindestens 69 °C zu grillen.



Wagyu Burger



- feinstes Fleisch vom Wagyu-Rind
- saftig-lockere Textur
- kernig und nussig im Geschmack

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Empfohlene Bun-Größe Ø
26080	170 g	9 cm

Beef, gewürzt | roh

... gelingsicher und gleichbleibend im Geschmack



Klassiker – ready to grill

Gleichbleibende hohe Fleischqualität und standardisierte Würzung bieten einen immer identischen Geschmack – das ist Qualität, welche die Gäste immer wieder gern zugreifen lässt.



Hamburger



- einfache und schnelle Zubereitung
- gleichbleibender Geschmack
- fein abgestimmte Würzung mit Senf

i In unterschiedlichen Größen und Grammatoren, für jeden Bedarf und Anlass das richtige Patty.

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Empfohlene Bun-Größe Ø
65010	45 g	10 cm
65020	55 g	10 cm
65030	62,5 g	10 cm
65040	80 g	11 cm
65050	100 g	11 cm
65060	125 g	11 cm
65070	150 g	11 cm
65080	180 g	12 cm
65090	227 g	12–14 cm
65100	339 g	12–14 cm



Superburger

Hybrid
– voll im Trend!



- 51 % Fleisch, 100 % Genuss
- mit Erbsenprotein als Fleischersatz
- Die abgestimmte Kombination von saftigem Fleisch und Erbsenprotein sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis.
- kalkulierbarer Bratverlust

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Empfohlene Bun-Größe Ø
68100	100 g	10 cm
68170	170 g	10 cm



Favourite Burger



- würzig-intensiver Geschmack durch einen Aroma-Mix aus schwarzem Pfeffer und Knoblauch
- grob verwolft für ein besonderes Mundgefühl
- für alle Liebhaber des „American Burger Taste“ mit rauchigem Geschmack

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Empfohlene Bun-Größe Ø
68190	150 g	12 cm
68200	180 g	12 cm



Beef, gewürzt | gegart
 ... denn manchmal muss es schnell gehen



Speedburger

Neue Rezeptur!



- Aufwärmen, fertig, los!
- bereits gegart für Ihren schnellen Burger
- einfache Zubereitung in der Mikrowelle

i Von Imbiss bis Stadionverpflegung – immer schnell serviert!

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Empfohlene Bun-Größe Ø
94500	110 g	10 cm

Info

Gewürzt vs. ungewürzt

Sie haben die Wahl ... Egal ob fertig abgeschmeckte Patties oder der Einsatz eigener Gewürzmischungen oder Marinaden für individuelle Rezepte – unser Sortiment bietet für alles eine maßgeschneiderte Lösung.

Der Vorteil bei gewürzten Produkten liegt auf der Hand: Sie können die Produkte direkt zubereiten und Ihren Gästen servieren, ohne weitere Vorbereitung. Dies spart Ressourcen und Zeit.

Der Vorteil bei ungewürzten Produkten: Sie haben es in der Hand, welche Geschmacksrichtung Sie Ihrem Produkt geben möchten. Wir liefern Ihnen dazu erstklassige Rohware, der Sie z. B. mit Ihrer eigenen Gewürzmischung eine individuelle Note verleihen können.

Tipp

A World of Food Solutions

Es soll noch convenienter und schneller gehen? Mit dem Bigburger-Sortiment für den Einzelhandel kann die OSI Gruppe auch diesen Wunsch erfüllen. Fertig belegte Burger mit Sauce kommen samt der Packung in die Mikrowelle und nach 90 Sekunden kann serviert werden!



Chicken, gewürzt | vorgegart

... da greift jeder gerne zu



Fingerfood à la Chicken

Hier ein goldbrauner Nugget, da ein knuspriger Chicken Finger oder die extra pikante Buffalo-Variante von unseren Chicken Wings. Mit unserem leckeren und vielfältigen Fingerfood à la Chicken werden Sie Ihre Gäste im Nu um den Finger wickeln.



Chicken Nuggets



- der Klassiker auf jedem Party-Buffer
- zartes Hähnchenfleisch, in knusprigem und goldbraunem Backteig
- optimales Geschmacksprofil durch eine perfekte Textur des Fleisches
- gegart und vorfrittiert

Zubereitung



Art.-Nr.

Grammatur

Gewicht je Karton

40000 / 40160

22 g

12 x 1 kg = 12,0 kg



Chicken Nuggets Premium



- unsere Premium-Variante durch höheren Hähnchenfleischanteil
- zartes Hähnchenfleisch, in knusprigem und goldbraunem Backteig
- gegart und vorfrittiert

Zubereitung



Art.-Nr.

Grammatur

Gewicht je Karton

40010

22 g

12 x 1 kg = 12,0 kg

Info

Chicken in der GV

Die Zeiten, in denen Geflügelprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) als zu heikel galten, sind glücklicherweise lange vorbei. Mittlerweile sind Geflügelprodukte aus der GV nicht mehr wegzudenken. Wir bieten hierfür verschiedenste Lösungen für Ihre individuellen Bedürfnisse.

Mit unseren Geflügelprodukten sind Sie auf der sicheren Seite. Wir bieten Ihnen hochwertige vorgegarte Geflügelprodukte, die alle Anforderungen der HACCP erfüllen.



Chicken Nuggets Cornflakes

- saftiges Hähnchenfleisch mit krosser Cornflakes-Panade
- Goldstückchen mit Knusperkick
- gegart und vorfrittiert

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Gewicht je Karton
40200	21 g	12 x 1 kg = 12,0 kg



Chicken Nuggets (halal)

- halalzertifiziert 
- saftiges Hähnchenfleisch mit angenehmer Würzung
- knuspriger, goldbrauner Backteig
- gegart und vorfrittiert

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Gewicht je Karton
50100	21,8 g	12 x 1 kg = 12,0 kg



Chicken Fingers Crispy

- handliche Stücke als perfektes Fingerfood
- knusprig umhüllt in Bröselpanade mit schmackhafter Würze
- saftiges Hähnchenbrustfleisch für wahre Genießer
- gegart und vorfrittiert

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Gewicht je Karton
42000	52 g	12 x 1,04 kg = 12,48 kg

Info

Schlanke Zubereitung

Für eine fett schonende Zubereitung können alle unsere Chicken Nuggets auch im Kombidämpfer zubereitet werden.



Chicken Nugget Wrap „Caprese“

Knusprige Chicken Nuggets, frischer Salat und Tomaten, kleine Mozzarella-Kugeln und Parmesanspäne, eingeschlagen in einer Weizentortilla – fertig ist ein leckerer Wrap im Caprese Style.



**Südstaaten
meet Levante**

Saftige Chicken Wings Buffalo mit aromatischem Couscous-Salat, gegrillter Paprika und Erdnuss-Dip.



Chicken Wings Buffalo



- pikant gewürzte Hähnchenflügel im Buffalo Style
- Fleischtextur wie gewachsen
- gegart

Zubereitung



Art.-Nr.

50000

Gewicht je Karton

10 x 1 kg = 10,0 kg



Chicken Wings Classic



- außen kross gebraten, innen saftig-zart
- milde Würzung und besonderes Aroma
- Fleischtextur wie gewachsen
- gegart

Zubereitung



Art.-Nr.

50010

Gewicht je Karton

10 x 1 kg = 10,0 kg

Info

Von Natur aus gut!

Bei unseren Chicken Wings und Chicken Goujons ist die Natur unser bester Mitarbeiter. Egal ob Flügel oder Hähnchenbrust – für dieses Fingerfood verwenden wir ausschließlich Teilstücke, wie sie gewachsen sind. Wir kümmern uns dann noch um die passende Würzung oder die Panade. Das ist Fingerfood der Extraklasse.



Chicken Goujons (halal) ❄️

- halalzertifiziert 
- aus zartem und saftigem Hähnchenbrustfilet, wie gewachsen
- überzogen mit köstlicher goldener Panade
- mariniert, vorfrittiert und gegart

Zubereitung



Art.-Nr.	Gewicht je Karton
24080	10 x 1 kg = 10,0 kg



Hähnchenbrust-Streifen (halal) ❄️

- halalzertifiziert 
- ready-to-eat
- beidseitig gebräunt
- zarte Textur, die im Mund zergeht
- nach dem Garen geschnitten

i Die Hähnchenbrust-Streifen können portionsweise aufgetaut werden und sind nach der empfohlenen Zubereitung die ideale Ergänzung für Salate, Wraps oder Pfannengerichte.

Zubereitung



Art.-Nr.	Gewicht je Karton
24040	10 x 1 kg = 10,0 kg

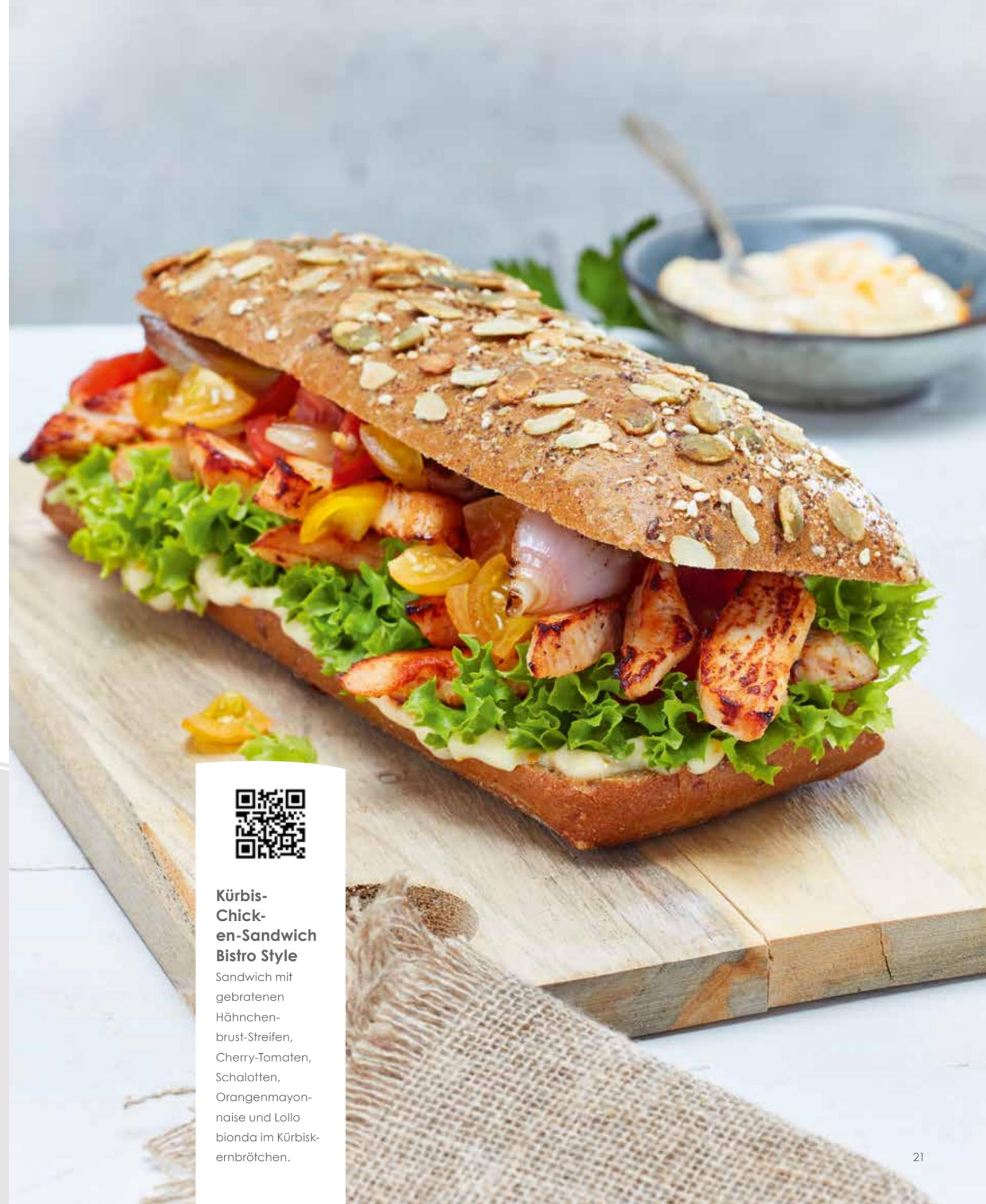
Info

Lebensmittelsicherheit wird großgeschrieben

Die Global Food Safety Initiative (GFSI) veröffentlicht Anforderungen, um die Lebensmittelsicherheit für Verbraucher weltweit zu fördern und nachhaltig sicherzustellen.

Die GFSI-Anforderungen basieren auf dem Sinn der kontinuierlichen Verbesserung und streben die Harmonisierung der Standards innerhalb der gesamten globalen Lieferkette an. Diese sind in der Lebensmittelindustrie weltweit anerkannt. Die Lebensmittelstandards IFS, BRCGS und FSSC 22000 haben die GFSI-Anforderungen in ihren Lebensmittelstandards implementiert und sind anerkannte GFSI-Standard-Zertifizierungen.

Auch die Produktionswerke der OSI Gruppe sind alle nach dem Standard der Global Food Safety Initiative (GFSI) zertifiziert. Damit erfüllt OSI das Ziel zur kontinuierlichen Verbesserung und Einhaltung der neuesten Lebensmittelanforderungen.



Kürbis-Chicken-Sandwich Bistro Style

Sandwich mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen, Cherry-Tomaten, Schalotten, Orangenmayonnaise und Lollo bionda im Kürbiskernbrötchen.



Chicken Burger

Kross frittiertes
Chicken Burger
Cornflakes auf
Koriander-Hummus
mit Mangold und
Möhrenzeste im
Gourmet Burger
Bun.

Unsere Chicken Burger

Wer sagt denn, dass Burger immer Beef brauchen? Außen knusprig, innen saftig und rundum lecker! Unsere Chicken-Burger-Variationen überzeugen durch ihre raffinierte Würzung und knusprige Backteig- oder Cornflakes-Panade! Da bleiben bei Geflügelgourmets keine Wünsche mehr offen.



Chicken Burger Tempura



- die kleinen Nugget-Liebliche in Burger-Form
- von knusprigem und goldbraunem Tempurateig umhüllt
- saftiges Hähnchenfleisch für wahre Genießer
- gegart und vorfrittiert

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Empfohlene Bun-Größe Ø
41000	60 g	9 cm



Chicken Burger Cornflakes



- Goldstück mit Knusperkick
- saftig und crunchy bei jedem Biss
- zartes Hähnchenfleisch, umhüllt mit Cornflakes-Panade
- gegart und vorfrittiert

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Empfohlene Bun-Größe Ø
41010	95 g	10 cm



Chicken Burger Cornflakes Royal



- die XXL-Variante für den großen Hunger
- verfeinert mit einer raffinierten Würzung mit Pfeffer und Knoblauch
- Hähnchenfleisch, knusprig umhüllt mit goldgelber Cornflakes-Panade
- gegart und vorfrittiert

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Empfohlene Bun-Größe Ø
50050	ca. 200 g	12 cm

Alternativen zu Fleisch

... denn der Gast sucht Abwechslung



Veggie Burger „Italo Style“

Vegetarisches Burger Patty mit buntem Gemüse auf würziger italienischer Salsa aus Tomaten und Zwiebel im Roggenvollkorn-Bun.

Geht es auch ohne Fleisch?

Zwischendurch einfach mal auf Fleisch zu verzichten, wird für viele immer selbstverständlicher. Unsere fleischlosen Alternativen bieten beste Qualität, hervorragenden Geschmack und einfache Umsetzung im Küchenalltag.



Veggie Burger

Gemüse
- voll im Trend!



- bis zu 56 % Anteil an stückigem Gemüse
- mit saftigem Käse für noch mehr Genuss
- geformt, paniert, gegart und vorfrittiert

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Empfohlene Bun-Größe Ø
----------	-----------	------------------------

50140	125 g	11 cm
-------	-------	-------



Norwegischer Lachsburger



- Norwegischer Atlantiklachs, zu Patties geformt
- roh und ungewürzt, zur individuellen Verfeinerung

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Empfohlene Bun-Größe Ø
----------	-----------	------------------------

29170	100 g	9 cm
29180	150 g	10 cm

Plant Powered

... pflanzlicher Genuss

Ch!cken-Style



Plant Powered!

Voll
im Trend!

Unsere vegane Plant-Powered-Produktlinie überzeugt mit drei Snack-Klassikern im Ch!cken Style. Die neuen Cornflakes Burger, Fingers und Nuggets mit Erbsenprotein sind das Pendant zu den klassischen Foodworks-Chicken-Produkten. Sie bieten bei gleicher Verwendungsmöglichkeit fleischlose Abwechslung auf Speisekarten in Restaurants, Bars oder Kantinen und erweitern unkompliziert die Zielgruppe.



Plant Powered Fingers



- Fingerfood mit Erbsenprotein
- für veganes Snackvergnügen mit Hähnchengeschmack
- in Panade gegart, vorfrittiert und tiefgefroren

Zubereitung



Art.-Nr.

55010

Grammatur

50 g

Gewicht je Karton

3 x 1 kg = 3 kg



Plant Powered Cornflakes Burger



- veganer Burgergenuss mit Erbsenprotein
- extra knusprig in Cornflakes-Panade mit Hähnchengeschmack
- in Panade gegart, vorfrittiert und tiefgefroren

Zubereitung



Art.-Nr.

55020

Grammatur

95 g

Empfohlene Bun-Größe Ø

10 cm



Plant Powered Nuggets



- Fingerfood mit Erbsenprotein
- für veganes Snackvergnügen mit Hähnchengeschmack
- in Panade gegart, vorfrittiert und tiefgefroren

Zubereitung



Art.-Nr.

55000

Grammatur

22 g

Gewicht je Karton

3 x 1 kg = 3 kg

Kleine Verführer

... snacken herzhaft und süß



Sweet 'n' salty

Mini-Donuts mit karamellisierten Crispy Bacon-scheiben als herzhaft-süßes Fingerfood.



Frühlingsrolle



- vegetarisch
- knusprig goldbraun gebacken
- gefüllt mit einer schmackhaft gewürzten Mischung aus verschiedenen Gemüsesorten
- vorfrittiert

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Gewicht je VE
4350010	150 g	40 x 150 g = 6,0 kg



Mini-Frühlingsrolle



- vegetarisch
- knusprig goldbraun gebacken
- gefüllt mit einer schmackhaft gewürzten Mischung aus verschiedenen Gemüsesorten
- Mini-Format für kleine Gaumenfreuden
- vorfrittiert

Zubereitung



Art.-Nr.	Grammatur	Gewicht je VE
25000	20 g	6 x 1,0 kg = 6,0 kg



Mini-Donut Schoko



- Auftauen, fertig, los!
- überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur
- trendiges Mini-Format für alle Anlässe

Art.-Nr.	Grammatur	Gewicht je VE
4410010	14 g	200 x 14 g = 2,8 kg



Mini-Donut Zucker



- Auftauen, fertig, los!
- mit feinem Zucker bestreut
- perfekter Food-Pairing-Partner

Art.-Nr.	Grammatur	Gewicht je VE
4410000	13 g	200 x 13 g = 2,6 kg

Roh- und Kochpökelwaren

... für jeden Bedarf der passende Schnitt



Bacon Muffins mit Ei als herzhafter Frühstückssnack

Gebackenes Ei im Crispy-Bacon-Mantel mit frischem Schnittlauch.



Crispy Baconscheiben

- hochwertiges ausgesuchtes Rohmaterial
- auf einer Bratstraße mit dem Edelstahlband ausgebraten
- schnelle Zubereitung, da bereits vorgebacken
- geringer Bratverlust

Zubereitung



Art.-Nr.	Ausgargrad	Gebindegröße	Gewicht je VE
91050	50–55 %	500 g	3,0 kg
91090	60–65 %	500 g	3,0 kg



Baconwürfel



- vorgeschnitten
- streufähig / IQF (Individually Quick-Frozen)
- roh, zur individuellen Verarbeitung
- ideal für Bratkartoffeln, Eintöpfe, Pasta, Saucen und Salate
- praktisch verpackt im Eimer
- Rohpökelware

Zubereitung



Art.-Nr.	Schnitt in mm	Gewicht je VE
91060	8 x 8 x 8	5,0 kg



Tapas



- ausgesuchte getrocknete Aprikosen, Datteln und Pflaumen
- saftiger, mild geräucherter Speck
- nach dem Auftauen einzeln entnehmbar
- sortenrein verpackt
- ideal für Vorspeisen, Salat, Buffet oder als Snack

i Auch als Frischprodukt in 300 g und 600 g erhältlich. Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

Zubereitung



Art.-Nr.	Variante	Gebindegröße	Gewicht je VE
91010	Aprikose	600 g	3,6 kg
91020	Dattel	600 g	3,6 kg
91030	Pflaume	600 g	3,6 kg



Bauchspeckwürfel



- gleichbleibende Qualität
- Bauchspeck wie gewachsen
- im Vakuumierbeutel
- variable Kalibrierung – von grob bis fein
- individuell portionierbar

Zubereitung



Art.-Nr.	Schnitt in mm	Gebindegröße	Gewicht je VE
51801	8 x 8 x 8	2.500 g	10,0 kg
51808	8 x 8 x 8	2.500 g	20,0 kg
51911	5 x 5 x 5	750 g	9,0 kg
51921	10 x 10 x 10	750 g	9,0 kg
55211	8 x 8 x 8	750 g	9,0 kg
55218	8 x 8 x 8	750 g	15,0 kg



Rückenspeckwürfel



- fetter Rückenspeck
- zum Aufpoppen in der Fritteuse
- zum Auslassen in der Pfanne
- der „unsichtbare“ Aromaträger für herzhaftere Gerichte
- ideal für Bratkartoffeln und Eintöpfe

Zubereitung



Art.-Nr.	Schnitt in mm	Gebindegröße	Gewicht je VE
56811	8 x 8 x 8	700 g	10,0 kg



Baconscheiben



- der Klassiker
- Rohpökelfleisch
- gleichbleibende Qualität
- einheitliche Kalibrierung
- kalkulationssicher
- unterschiedliche Gebindegrößen

Zubereitung



Art.-Nr.	Gebindegröße	Gewicht je VE
50601	2 x 500 g	8,0 kg
50615	2 x 500 g	4,0 kg
50618	2 x 500 g	8,0 kg
50625	500 g	4,0 kg
50651	12 x 150 g	1,8 kg



Gelderländer Bauch ganze und halbe Seiten



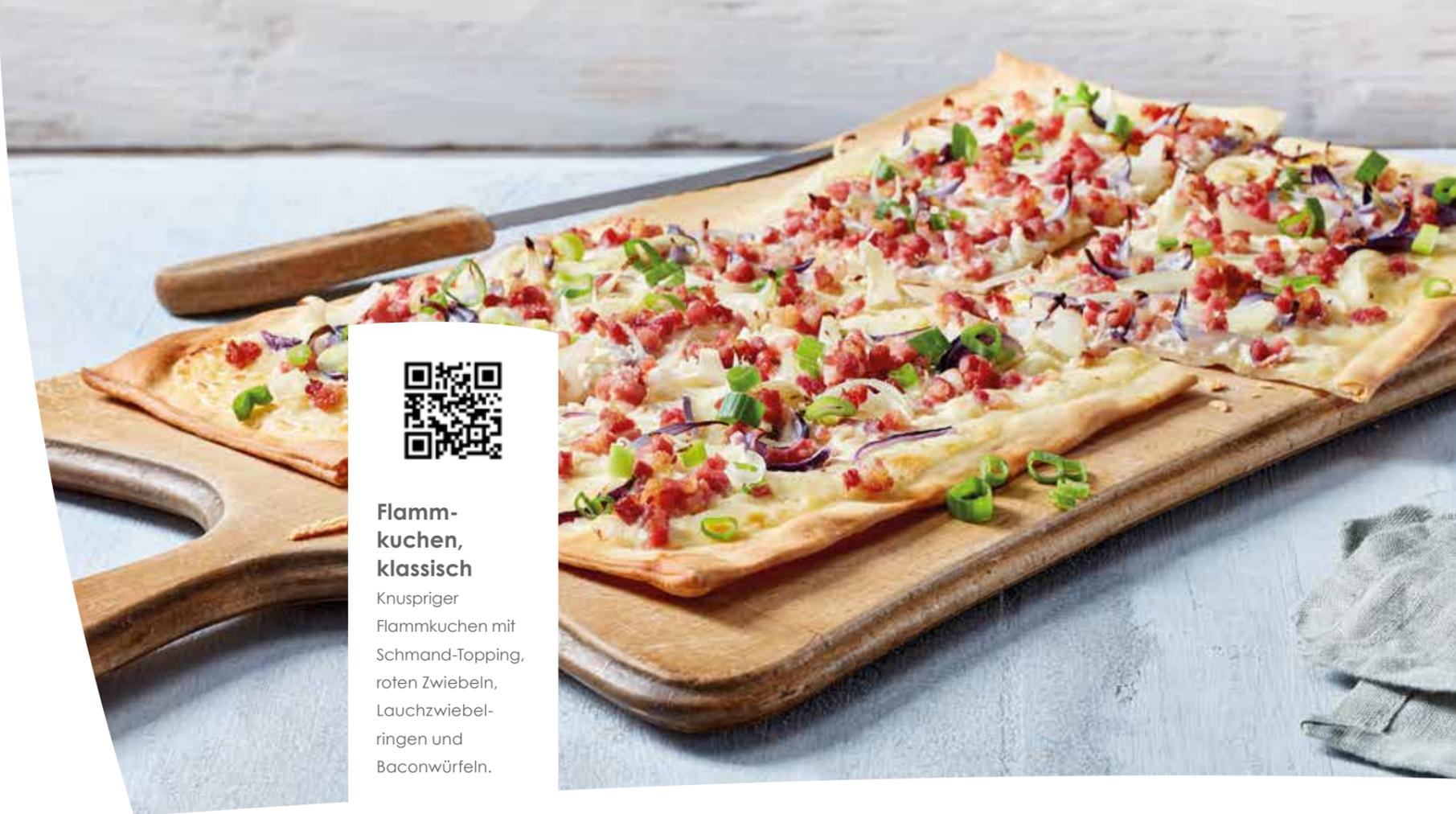
- extra mager
- individuell portionierbar
- optimal für Eintöpfe
- mit und ohne Schwarte
- mild geräuchert über Buchenholz

Zubereitung



Art.-Nr.	Variante	Grammatur	Gewicht je VE
50421	Bauch Premium ²	1,5 kg ⁴ 1/2 Seite	10,0 kg
50422	Bauch Premium ²	1,3 kg ⁴ 1/2 Seite	25,0 kg
50428	Bauch Premium ²	1,3 kg ⁴ 1/2 Seite	20,0 kg
52012	Bauch Premium ²	3,1 kg ⁴ 1/1 Seite	10,0 kg
53018	Bauch Premium ²	3,1 kg ⁴ 1/1 Seite	12,0 kg
50521	Frühstücksbacon ³	1,6 kg ⁴ 1/2 Seite	10,0 kg
50528	Frühstücksbacon ³	1,6 kg ⁴ 1/2 Seite	20,0 kg

² mit Schwarte | ³ ohne Schwarte | ⁴ nicht egalisiert



Flammkuchen, klassisch

Knuspriger Flammkuchen mit Schmand-Topping, roten Zwiebeln, Lauchzwiebelringen und Baconwürfeln.



Flammkuchenstreifen



- geformt
- vorgeschnitten
- streufähig/ IQF (individually Quick-Frozen)
- roh, zur individuellen Verarbeitung
- gestiftelt

Zubereitung



Art.-Nr.	Schnitt in mm	Gebindegröße	Gewicht je VE
91100	4 x 4 x 25	2,5 kg	10,0 kg



Kochschinken



- einheitliches Schnittbild
- streufähig
- vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- Kochpökelfleisch

i Es sind individuelle Zuschnitte möglich. Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

Zubereitung



Art.-Nr.	Schnitt in mm	Gebindegröße	Gewicht je VE
91120	Plättchen: 20 x 20 x 4	2,5 kg	10,0 kg
91110	Streifen: 4 x 4 x 25	2,5 kg	10,0 kg

Alles auf einen Blick

Unser Sortiment für
vielfältige Anlässe

BURGER
FINGERFOOD
SANDWICHES
FRÜHSTÜCK
TOPPINGS
SNACKING

Beef ungewürzt | roh

Art.-Nr.	Produktname	Allergeninfo	Deklara- tionsfrei*	Gewicht je Stück (ca.)	C&C Ver- packung	Gewicht je VE (netto)	VE je Palette	VE je Lage	Lagen je Palette
62100	Angus Burger 125 g	-	✓	125 g	✓	6,0 kg	96	8	12
62120	Angus Burger 180 g	-	✓	180 g	✓	6,3 kg	96	8	12
62130	Angus Burger 198 g	-	✓	198 g	✓	5,94 kg	96	8	12
62140	Angus Burger 285 g	-	✓	285 g	✓	7,125 kg	96	8	12
81440	Hamburger Homestyle	-	✓	198 g	-	6,0 kg	104	8	13
60170	Hamburger, klassisch 170 g	-	✓	170 g	-	5,0 kg	104	8	13
61030	Hamburger, klassisch 198 g	-	✓	198 g	-	5,0 kg	104	8	13
26080	Wagyu Burger 170 g	-	✓	170 g	-	2 x 2,5 kg = 5,0 kg	96	8	12

Beef gewürzt | roh

Art.-Nr.	Produktname	Allergeninfo	Deklara- tionsfrei*	Gewicht je Stück (ca.)	C&C Ver- packung	Gewicht je VE (netto)	VE je Palette	VE je Lage	Lagen je Palette
65010	Hamburger 45 g	Senf	✓	45 g	✓	5,0 kg	96	8	12
65020	Hamburger 55 g	Senf	✓	55 g	✓	5,0 kg	96	8	12
65030	Hamburger 62,5 g	Senf	✓	62,5 g	✓	5,0 kg	96	8	12
65040	Hamburger 80 g	Senf	✓	80 g	✓	5,0 kg	96	8	12
65050	Hamburger 100 g	Senf	✓	100 g	✓	5,0 kg	96	8	12
65060	Hamburger 125 g	Senf	✓	125 g	✓	5,0 kg	96	8	12
65070	Hamburger 150 g	Senf	✓	150 g	✓	5,0 kg	96	8	12
65080	Hamburger 180 g	Senf	✓	180 g	✓	5,0 kg	96	8	12
65090	Hamburger 227 g	Senf	✓	227 g	✓	5,0 kg	96	8	12
65100	Hamburger 339 g	Senf	✓	339 g	✓	4,75 kg	96	8	12
68100	Superburger 100 g	Senf	✓	100 g	-	5,0 kg	96	8	12
68170	Superburger 170 g	Senf	✓	170 g	-	5,0 kg	96	8	12
68190	Favourite Burger 150 g	-	✓	150 g	-	6,0 kg	96	8	12
68200	Favourite Burger 180 g	-	✓	180 g	-	6,3 kg	96	8	12
94500	Speedburger	Gluten (Weizen)	✓	110 g	-	2,97 kg	130	13	10

* Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe gem. §5 LMZDV

Chicken

Art.-Nr.	Produktname	Allergeninfo	Deklara- tionsfrei*	Gewicht je Stück (ca.)	C&C Ver- packung	Gewicht je VE (netto)	VE je Palette	VE je Lage	Lagen je Palette
40000 40160	Chicken Nuggets	Gluten (Weizen)	-	22 g	✓	12 x 1 kg = 12,0 kg	48	8	6
40010	Chicken Nuggets Premium	Gluten (Weizen)	-	22 g	✓	12 x 1 kg = 12,0 kg	48	8	6
40200	Chicken Nuggets Cornflakes	Gluten (Weizen, Gerste)	-	21 g	✓	12 x 1 kg = 12,0 kg	48	8	6
50100	Chicken Nuggets (halal)	Gluten (Weizen)	-	21,8 g	-	12 x 1 kg = 12,0 kg	48	8	6
42000	Chicken Fingers Crispy	Gluten (Weizen)	-	52 g	✓	12 x 1,04 kg = 12,48 kg	48	8	6
50000	Chicken Wings Buffalo	Gluten (Weizen), Sellerie, Soja, Milch	✓	-	✓	10 x 1 kg = 10,0 kg	48	8	6
50010	Chicken Wings Classic	Gluten (Weizen), Soja	-	-	-	10 x 1 kg = 10,0 kg	48	8	6
24080	Chicken Goujons (halal)	Gluten (Weizen), Milch	-	36 g	✓	10 x 1 kg = 10,0 kg	56	8	7
24040	Hähnchenbrust- Streifen (halal)	-	-	-	✓	10 x 1 kg = 10,0 kg	48	8	6
41000	Chicken Burger Tempura	Gluten (Weizen)	-	60 g	-	12 x 1,02 kg = 12,24 kg	48	8	6
41010	Chicken Burger Cornflakes	Gluten (Weizen, Gerste)	-	95 g	✓	14 x 950 g = 13,3 kg	48	8	6
50050	Chicken Burger Cornflakes Royal	Gluten (Weizen, Gerste)	-	ca. 200 g	-	12 x 1 kg = 12,0 kg	48	8	6

* Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe gem. §5 LMZDV

Alternativen zu Fleisch

Art.-Nr.	Produktname	Allergeninfo	Deklara- tionsfrei*	Gewicht je Stück (ca.)	C&C Ver- packung	Gewicht je VE (netto)	VE je Palette	VE je Lage	Lagen je Palette
50140	Veggie Burger	Gluten (Weizen), Milch	-	125 g	-	3 x 1 kg = 3,0 kg	143	13	11
29170	Norwegischer Lachsburger 100 g	Fisch	✓	100 g	-	3,0 kg	176	16	11
29180	Norwegischer Lachsburger 150 g	Fisch	✓	150 g	-	3,0 kg	176	16	11

Plant Powered

Art.-Nr.	Produktname	Allergeninfo	Deklara- tionsfrei*	Gewicht je Stück (ca.)	C&C Ver- packung	Gewicht je VE (netto)	VE je Palette	VE je Lage	Lagen je Palette
55010	Plant Powered Fingers	Gluten (Weizen), Milch	-	50 g	✓	3 x 1 kg = 3,0 kg	143	13	11
55020	Plant Powered Cornflakes Burger	Gluten (Weizen), Milch	-	95 g	✓	3 x 950 g = 2,85 kg	117	13	9
55000	Plant Powered Nuggets	Gluten (Weizen), Milch	-	22 g	✓	3 x 1 kg = 3,0 kg	143	13	11

Kleine Verführer

Art.-Nr.	Produktname	Allergeninfo	Deklara- tionsfrei*	Gewicht je Stück (ca.)	C&C Ver- packung	Gewicht je VE (netto)	VE je Palette	VE je Lage	Lagen je Palette
4350010	Frühlingsrolle, vegetarisch	Gluten (Weizen), Milch, Sellerie	✓	150 g	-	ca. 40 St. = 6,0 kg	88	8	11
25000	Mini-Frühlingsrolle, vegetarisch	Gluten (Weizen), Sellerie	✓	20 g	✓	6 x 1,0 kg = 6,0 kg	96	8	12
4410010	Mini-Donut Schoko	Gluten (Weizen, Hafer), Milch, Soja, Ei	-	14 g	-	4 x 50 St. = 2,8 kg	84	12	7
4410000	Mini-Donut Zucker	Gluten (Weizen, Hafer), Milch, Soja, Ei	-	13 g	-	4 x 50 St. = 2,6 kg	84	12	7

* Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe gem. §5 LMZDV

Roh- und Kochpökelware | TK

Art.-Nr.	Produktname	Gewicht je Packung	C&C Ver- packung	Gewicht je VE (netto)	VE je Palette	VE je Lage	Lagen je Palette
91050	Crispy Baconscheiben 50–55 % Ausgargrad	500 g	✓	6 x 500 g = 3,0 kg	72	9	8
91090	Crispy Baconscheiben 60–65 % Ausgargrad	500 g	✓	6 x 500 g = 3,0 kg	72	9	8
91060	Baconwürfel	5,0 kg	✓	5,0 kg	80	16	5
91010	Tapas Aprikosen* in Bacon	600 g	✓	6 x 0,6 kg = 3,6 kg	81	9	9
91020	Tapas Datteln in Bacon	600 g	✓	6 x 0,6 kg = 3,6 kg	81	9	9
91030	Tapas Pflaumen in Bacon	600 g	✓	6 x 0,6 kg = 3,6 kg	81	9	9
91120	Kochschinken Plättchen	2,5 kg	✓	4 x 2,5 kg = 10 kg	48	8	6
91110	Kochschinken Streifen	2,5 kg	✓	4 x 2,5 kg = 10 kg	48	8	6
91100	Flammkuchenstreifen	2,5 kg	✓	4 x 2,5 kg = 10 kg	48	8	6

i Unsere Tapas sind auch für das Kühlregal in zwei Größen erhältlich – 300 g und 600 g.

Rohpökelware | frisch

Art.-Nr.	Produktname	Gewicht je Stück	C&C Ver- packung	Gewicht je VE (netto)	VE je Palette	VE je Lage	Lagen je Palette
51801	Bauchspeckwürfel	2,5 kg	✓	4 x 2,5 kg = 10,0 kg	48	8	6
51808	Bauchspeckwürfel	2,5 kg	✓	8 x 2,5 kg = 20,0 kg	36	4	9
51911	Bauchspeckwürfel	750 g	✓	12 x 0,75 kg = 9,0 kg	54	9	6
51921	Bauchspeckwürfel	750 g	✓	12 x 0,75 kg = 9,0 kg	54	9	6
55211	Bauchspeckwürfel	750 g	✓	12 x 0,75 kg = 9,0 kg	48	8	6
55218	Bauchspeckwürfel	750 g	✓	20 x 0,75 kg = 15,0 kg	36	4	9
56811	Rückenspeckwürfel	700 g	✓	10,0 kg	54	9	6
50601	Baconscheiben	2 x 500 g	✓	8,0 kg	54	9	6
50615	Baconscheiben	2 x 500 g	✓	4,0 kg	90	18	5
50618	Baconscheiben	2 x 500 g	✓	8,0 kg	36	4	9
50625	Baconscheiben	500 g	✓	4,0 kg	81	9	9
50651	Baconscheiben	150 g	✓	1,8 kg	145	29	5
50421	Gelderländer Bauch Premium mit Schwarte	ca. 1,5 kg	✓	10,0 kg	54	9	6
50422	Gelderländer Bauch Premium mit Schwarte 1/2 Seite	ca. 1,3 kg	✓	25,0 kg	30	6	5
50428	Gelderländer Bauch Premium mit Schwarte 1/2 Seite	ca. 1,3 kg	✓	20,0 kg	36	4	9
52012	Gelderländer Bauch Premium mit Schwarte 1/1 Seite	ca. 3,1 kg	✓	10,0 kg	36	4	9
53018	Gelderländer Bauch Premium mit Schwarte 1/1 Seite	ca. 3,1 kg	✓	12,0 kg	36	4	9
50521	Frühstücksbacon ohne Schwarte, roh 1/2 Seite	ca. 1,6 kg	✓	10,0 kg	54	9	6
50528	Frühstücksbacon ohne Schwarte, roh 1/2 Seite	ca. 1,6 kg	✓	20,0 kg	36	4	9

Legende



tiefkühlpflichtige Ware (Lagerung bei mind. -18 °C)



kühlpflichtige Ware (Lagerung bis max. 7 °C)



Bratpfanne



Mikrowelle



Kombidämpfer



Bratplatte/Grill



Fritteuse



Kontaktgrill



Kombi-Schnellgar-System



Ausführlichere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Website www.foodworks.com oder scannen Sie den QR-Code.

Stand: 02-2023

OSI Convenience Europe GmbH

Senefelderstr. 17a

86368 Gersthofen | Germany

Tel. +49 821 25285-0

Fax +49 821 25285-100

service@osi.de

www.foodworks.com

Vertriebsbüro

Luxemburger Str. 3

41812 Erkelenz | Germany

Tel. +49 3221 10513-00

Fax +49 3221 10513-49

service@osi.de

www.foodworks.com

