



Culinarium

So fein und vielfältig wie Ihre Küche.

Winter

Köstliches zum Jahreswechsel.



Das besondere Rezept für einen feinen Pilzrisotto à la Bischofszell.

Gehackte Zwiebeln in Olivenöl anziehen. Ca. 800 g frische oder gefrorene Pilze begeben und kurz mitdünsten.

Mit ca. 2 dl Weisswein ablöschen. 1 – 2 dl Wasser oder Bouillon und den Beutelinhalt des Risotto nature begeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Risotto vom Herd nehmen und z.B. ein wenig gehackte Kräuter begeben. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken.



Hoch im Kurs:
Saison-Neuigkeiten, die das
Gourmethertz erwärmen.



Kalte Tage sind der beste Appetitmacher. Heiss begehrt sind jetzt unsere beliebten saisonalen Gaumenschmeichler und köstlichen Neuheiten: Probieren Sie einmal unsere feinen India Saucen Tikka Masala und Madras Curry – Sie werden begeistert sein. Eine kalorienarme, gesunde Küche ist besonders nach den Festtagen gefragt: Mit unseren Pouletspezialitäten, die sich ideal mit den India Saucen und Gemüse aus dem Culinarium-Sortiment kombinieren lassen, liegen Sie da genau richtig. Und das erst noch preiswert – so meistern Sie auch das Januarloch souverän.

Zuckerrübensalat

Zuckerrüben, Karotten, Weinessig, Senf, Knoblauch, Kräuter.
Fettgehalt: 4%.

Frisch **N° 300.002.184** 2 x 1.25 kg



NEU

Bäuerlicher Kartoffelsalat

Kartoffeln, Kürbis, Zwiebeln, Speck, Gemüsebouillon, Kräuter.
Fettgehalt: 1.5%.

Frisch **N° 300.002.183** 2 x 1.25 kg



NEU

Lachsfilet Atlantik*

Lachsfilet, Stück ca. 125 g. 10% Glasur.
Fettgehalt: 7.5%.

Tiefgekühlt **N° 2530.013** 5.0 kg



Krevetten gekocht*

Krevetten, Salz, geschält, 150–200 lb. 10% Glasur.
Fettgehalt: 0.5%.




Tiefgekühlt **N° 2530.100** 4 x 2.27 kg



Sauce India Tikka Masala*

Tomaten, Cashew-Kerne, Rahm, Rote-Beete-Saft, Zwiebeln,
Knoblauch, Kräuter. Fettgehalt: 7%.

Tiefgekühlt **N° 300.002.654** 4 x 1.0 kg

Zubereitung  Ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze  Ca. 8 Min. bei 1700 Watt
 Ca. 30 Min. bei 100 °C und 100% Dampf
Sauce vorher auftauen.



NEU

Sauce India Madras Curry*

Tomaten, Kokosnussmilch, Kokosraspel, Curry, Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer, Bouillon vegetabil. Fettgehalt: 13%.

Tiefgekühlt **N° 300.002.656** 4 x 1.0 kg


Zubereitung  Ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze  Ca. 8 Min. bei 1700 Watt
 Ca. 30 Min. bei 100 °C und 100% Dampf
Sauce vorher auftauen.



NEU

Kartoffelgratin mit Lauch IQF*

Kartoffeln, Lauch, Pflanzenöl, Käse, Magermilch, Ei, Gewürze. Fettgehalt: 5.5%.

Tiefgekühlt N° 1704.418 2 x 2.5 kg **vegetarisch**  **OLV**

Zubereitung  55-60 Min. bei 200 °C  35-40 Min. bei 180 °C



Lasagne verdi al forno*

Spinat Teigwaren, Rindfleisch, Tomaten, Käse. Fettgehalt: 3.5%.

Tiefgekühlt N° 1625.927 4 x 1.0 kg




Zubereitung  70-80 Min. bei 200 °C  Ca. 60 Min. bei 150 °C



Risotto alla milanese*

Reis, Zwiebeln, Weisswein, Parmigiano Reggiano, Butter, Safran. Fettgehalt: 10%.

Pasteurisiert N° 1701.642 2 x 2.0 kg



Zubereitung  Ca. 5 Min.  Ca. 7 Min.
 Ca. 12 Min. bei 135 °C mit 90% Dampf



Tortelli Kartoffel/Trüffel

Eierteigwaren, Mascarpone, Kartoffeln, Trüffelöl, Gewürze. Stück à ca. 15 g. Fettgehalt: 8.5%.

Tiefgekühlt N° 300.002.152 2 x 2.5 kg



Zubereitung  4-6 Min. im Salzwasser ziehen lassen  7-10 Min. bei 100 °C mit 100% Dampf



Tortelloni Lachs

Eierteigwaren, Ricotta, Frischkäse, Lachs, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Gewürze. Stück à ca. 10 g. Fettgehalt: 3.5%.

Tiefgekühlt N° 300.002.151 2 x 2.5 kg



Zubereitung  4-6 Min. im Salzwasser ziehen lassen  7-10 Min. bei 100 °C mit 100% Dampf



Tortelli Fondue*

Eierteigwaren, Ricotta, Käse, Knoblauch, Gewürze. Fettgehalt: 8%.

Tiefgekühlt N° 300.002.940 2 x 2.5 kg

Zubereitung  4-6 Min. im Salzwasser ziehen lassen  7-10 Min. bei 100 °C mit 100% Dampf




NEU

Älplermaccheroni IQF*

Teigwaren, Kartoffeln, Käse, Rahm, Zwiebeln.
Fettgehalt: 4.5%.

Tiefgekühlt **N° 1625.986** 2 x 2.5 kg

Zubereitung  Ca. 10 Min.
+ 4 dl Wasser


 Ca. 5 Min. bei 150 °C
mit 90% Dampf



Chäs Chnöpfli IQF*

Hartweizengriess, Käse, Zwiebeln, Vollmilch, Eier, Rahm, Butter,
Gewürze. Fettgehalt: 8%.

Tiefgekühlt **N° 300.000.622** 2 x 2.5 kg

Zubereitung  Ca. 10 Min.
bei mittlerer Hitze

 Ca. 15 Min. bei 160 °C



Wintergemüse mit Marroni

Karotten, Kohlrabi, Rosenkohl, Broccoli, Maronen, Schwarzwurzeln,
Zwiebeln, Petersilie. Fettgehalt 0.5%.

Tiefgekühlt **N° 1616.950.001** 2 x 2.5 kg vegetarisch  V

Zubereitung  Ca. 5 Min. bei mittlerer
Hitze + Wasser




Rahmlauch fixfertig IQF*

Lauch, Vollmilch, Rahm, Pflanzenöl, Gewürzextrakte.
Fettgehalt: 4.5%.

Tiefgekühlt **N° 300.001.998** 2 x 2.5 kg vegetarisch  LV

Zubereitung  Ca. 10 Min. bei mittlerer
Hitze

 Ca. 15 Min. bei 170 °C



Ca. 15 Min. bei 200 °C



Fenchel halbiert*

Tiefgekühlt **N° 300.001.908** 5.0 kg vegetarisch  V




Lattich geschnitten*

Tiefgekühlt **N° 1704.557** 2 x 2.5 kg vegetarisch  V



Tannzapfenkroketten*

Kartoffelflocken, Pflanzenöl, Gewürze.
Fettgehalt: 6%.

Tiefgekühlt **N° 1620.926** 2 x 2,5 kg **vegetarisch**  **OLV**

Zubereitung  Ca. 3 Min. bei 170 °C  15–20 Min. bei 200 °C
 13–15 Min. bei 180 °C



Rösti-Kroketten*

Kartoffeln, Kartoffelflocken, Eiweiss.
Fettgehalt: 0,5%.

Tiefgekühlt **N° 1620.082** 2 x 2,5 kg


Zubereitung  4–5 Min. bei 170 °C



Käseschnitte Classic*

Käsemischung, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürze.
Fettgehalt: 25%.

Tiefgekühlt **N° 1701.931** 40 x 100 g


Zubereitung  12–15 Min. bei 180 °C



Käseschnitte Schinken*

Käsemischung, Ananas, Schinken, Gewürze, Zwiebeln,
Petersilie. Fettgehalt: 20%.

Tiefgekühlt **N° 1701.932** 40 x 100 g

Zubereitung  12–15 Min. bei 180 °C



Birchermüesli Cranberry-Ananas erhältlich Dez./Jan.

Magerquark, Joghurt, Äpfel, Ananas, Rahm, Haferflocken,
Fruchtzucker, getrocknete Cranberrys. Fettgehalt: 3%.

Frisch **N° 300.000.717** 2 x 1,25 kg



Birchermüesli Mandarinen erhältlich Jan./Febr.

Mandarinen, Äpfel, Joghurt, Magerquark, Haferflocken, Rahm.
Fettgehalt 2,5%.

Frisch **N° 300.002.937** 2 x 1,25 kg



NEU



Culinarium

So fein und vielfältig wie Ihre Küche.

In der ganzen Schweiz
gerne für Sie da.

Machen Sie es sich einfach! Rufen
Sie uns an. Oder senden Sie uns
eine E-Mail. Unser Verkaufsteam hat
jederzeit ein offenes Ohr für Sie.
Und gute Ideen dazu.

Gerne informieren wir Sie auch über
den Standort des nächstgelegenen
Bischofszell Culinarium-Depositärs.

So erreichen Sie uns:

Telefon: 071 424 92 92
Montag bis Donnerstag:
7.00–12.00 Uhr, 13.00–17.00 Uhr,
Freitag bis 16.30 Uhr

Fax: 071 424 94 96
E-Mail: culinarium@bina.ch
www.bina.ch

Ihr Bischofszell Culinarium-Depositär: