

HÜLSHORST



SEIT 1989

*Damit es schmeckt wie
selbstgemacht!*



Clever kochen mit gutem Fleisch



HÜLSHORST
SEIT 1989

*Fleisch
ist unsere
Leidenschaft*

“
Wir kaufen unsere Zutaten gern **regional**, denn Frische ist bei Fleisch, Ei und Gemüse wichtig!
“
Philipp Hülshorst



Familienbetrieb

Wer wir sind

- In 3. Generation
- 160 Mitarbeiter
- Fleisch-Convenience, tiefgekühlt
- Im Herzen von Westfalen
- Nicht nur Produkte, sondern Lösungen!



Audrei wacht die Qualitätskontrolle am Band



*Natürlich mit frischen Zutaten ...
... ohne Zusatzstoffe und mit mehr Tierwohl.*

Die smarten Convenience

Nutzen Sie die schnellen und sicheren Einsatzmöglichkeiten

Bequem, zeitsparend und erstklassig – das sind Convenience auf höchstem Niveau. Mit guten Systemen wird die Zubereitung auch ohne Personal zum Kinderspiel. Genießen Sie den Komfort und die Qualität, die Ihnen unsere Lösungen bieten, und erleben Sie, wie schnell Sie Köstliches zaubern können.



„**Unser Anspruch:**
Leckere Convenience
für alle Konzepte!“

Martina, Ihre Beraterin



- Eine Zubereitung pro Bestellung
- In Sekunden von gekühlt in die Hand
- Ideal für's To-go-Geschäft



- Erprobtes Snackkonzept
- Klassisches, röstendes Anbraten
- In 2 Minuten in die Hand



- Modernste Küchentechnik zum Anbraten, Backen oder Garen
- Getestete Regenerierungs-Programme – für fast personalfreies Kochen
 - ✓ Für den Combidämpfer
 - ✓ Für die Kippbratpfanne



- Kalttablettieren oder Cook & Chill
- ✓ Speisenverteilung auf Tablettis
 - ✓ Kliniken & Senioreneinrichtungen



- Kalttablettieren oder Cook & Chill
- ✓ Erst kühlen, dann heizen – alles in einer Box
 - ✓ Kindergärten oder Wohngemeinschaften bis ca. 50 Personen



Clevere Rezeptideen, die auch mit wenig Personal umsetzbar sind – mehr Genuss bei weniger Aufwand.



Jetzt auf unserem YouTube-Kanal anschauen!

Kein Personal?

Clevere Convenience einstellen!

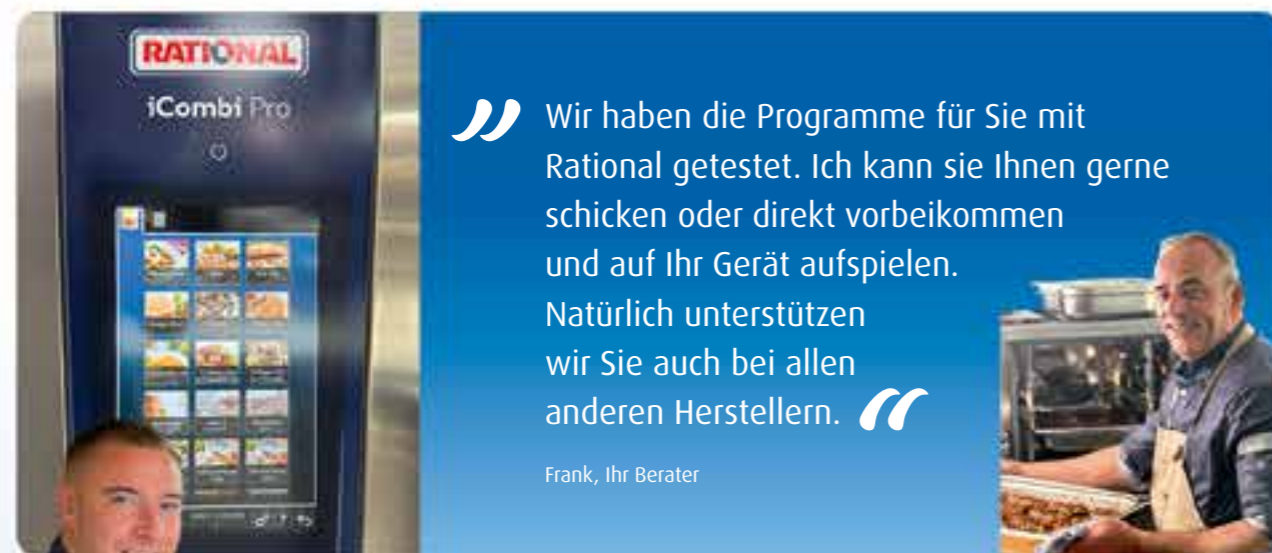
Convenience als Lösung – clevere Convenience bietet die Möglichkeit, effektiv und effizient leckere Gerichte zu servieren. Bieten Sie Ihren Gästen ein breites Angebot, das Sie in wenigen Minuten zubereiten können, das Ihnen Zeit und Geld spart.

Feste Programme → Für Ihre Küchentechnik

- ✓ Egal von wem
- ✓ Egal wann
- ✓ Egal wo



- Erprobte Programme für jede Convenience von Hülshorst
- Gespeicherte Programme



„ Wir haben die Programme für Sie mit Rational getestet. Ich kann sie Ihnen gerne schicken oder direkt vorbeikommen und auf Ihr Gerät aufspielen. Natürlich unterstützen wir Sie auch bei allen anderen Herstellern. “

Frank, Ihr Berater



„ Jeder Ihrer Mitarbeiter kommt mit den eingespeicherten Programmen auf Knopfdruck zu einem perfekten Ergebnis. “

Nils, Ihr Berater

Perfekt am Snack-Point

Auch ohne Küche – von Hotel bis Verkehrsgastro



Oliver, Ihr Berater



Perfekt für Cook & Chill

Auch ohne Küche – in der Sozialverpflegung



CoolCooking

Gerade in kleinen Einrichtungen kann die Cool-Cooking-Box glänzen: Sie ersetzt teure Küchenausstattung, die sonst für ein Cook & Chill System nötig wäre.

HACCP: Alle Prozesse werden aufgezeichnet

- kühlt aktiv und hält das Essen so lange frisch
- beginnt zum voreingestellten Zeitpunkt zu heizen
- pünktlich zur Essenszeit kann serviert werden

Geld, Zeit und Lebensmittel sparen!

Food Waste durch Convenience vermeiden

I.Q.F.-Convenience bieten Sicherheit in Planung, Lagerung und Qualität.



I.Q.F. tiefgekühlt

- ✓ extrem lange haltbar (min. 12 Monate) ohne Zusatzstoffe
- ✓ sicher, hygienisch und ohne Qualitätsverluste
- ✓ kein Einkaufsrisiko



Lose entnehmbar

- ✓ immer flexible und portionsgenaue Entnahme
- ✓ Rest kommt zurück ins TK-Fach
- ✓ Nachhaltig und jederzeit griffbereit.



Einzigartig:
Bratenscheiben werden mit einer Wasserglasur geschützt und sind so einzeln entnehmbar.

Kurze Zubereitung da fertig gegart

- ✓ nur so viel kochen, wie auch gegessen wird
- ✓ In 14 Minuten von TK in die Essensausgabe
- ✓ jederzeit nachschieben können: immer Bestand im Froster haben

*Einfach
clever kochen*

**STATT
WEG-
WERFEN**

Personaufrei kochen

Mit smarten Komponenten einfach umgesetzt

Drei Wege zum cleveren Kochen

Intelligent gelöst – servierfertig gedacht

Runterkühlen

- ✓ Direkt aus dem TK-Fach
- ✓ Zur Soße oder Suppe geben
- ✓ Perfekt für Cook & Chill

Kein Anbraten

1. Direkt aus dem TK-Fach
2. In den Auflaufschichten
3. Ab in den Ofen

Kalttablettieren

- Gericht kalt vorbereiten, wenn das Personal anwesend ist
- Kühle Zwischenlagerung
- Bei Bedarf heiß zum Gast

Mehr
Tipps:



Natürlich mit frischen Zutaten...

Hergestellt in Deutschland –
Frisches Fleisch aus sicherer Herkunft

- mit frischem Fleisch
- mit frischen Zwiebeln
- mit frischem Ei
- mit Rapsöl aus Deutschland
- mit Naturgewürzen und Kräutern



Welt einziges Cordon Bleu ohne Zusatzstoffe!

...ohne Zusatzstoffe

Damit es schmeckt wie selbstgemacht!

Fleisch ist ein wertvoller Bestandteil einer gesunden Ernährung

- ✓ Besonders für Kinder und Senioren
- ✓ Reich an Vitaminen z.B. B12
- ✓ Viele Spurenelemente z.B. Eisen
- ✓ Viele gute Proteine

Natürlicher Genuss ...

- ✓ Ohne E-Nummern
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Hefeextrakte
- ✓ Ohne Farbstoffe
- ✓ Ohne Palmöl

... mit Liebe gemacht!

Nachhaltigkeit

Verantwortung tragen für unsere Region



HÜLSHORST
SEIT 1989

NRW
ISST GUT!



Für die Region

- ✓ **38** regionale Obstbäume
- ✓ **25** Nisthilfen für Schwalben, Eulen, Fledermäuse, ...
- ✓ **1,2 Hektar** Biotop aus Waldmantel, Streuobstwiese und Teich

Für die Erde

- ✓ CO₂-Einsparung ca. **8.000 t** pro Jahr
- ✓ **20 %** weniger Verpackung
- ✓ Maximale Energieeffizienz

Regional

- ✓ **95 % des Fleisches** stammt aus dem Umkreis von **150 km**
- ✓ **85 % der Zutaten** stammen aus dem Umkreis von **150 km**
- ✓ **70 % der Zutaten** stammen aus **NRW**

Tierwohl ist Haltungssache

Wir als westfälisches Familienunternehmen wissen, was wir wollen!

Wir sind stolz darauf, dass wir nachweislich das Tierwohl in der konventionellen Tierhaltung stetig verbessern. Durch unsere Lieferantenauswahl und unsere Kontrollen fördern wir das Wohl der Tiere.

Besonders wichtig sind uns:

- ✓ Unabhängige Kontrollen
- ✓ Kurze Transportwege der Tiere
- ✓ Kameraüberwachte, sichere Schlachtung
- ✓ Ständige Verbesserung der Tiergesundheit
- ✓ Medikamentenmonitoring

Alle unsere Fleischlieferanten werden regelmäßig von uns selbst besucht, kontrolliert und bewertet.

- Wir haben bereits die Transportzeit der lebenden Tiere verringern können.
- Die von uns gekauften Schweine werden durchschnittlich 60 km lebend transportiert.

Mehr Tierwohl ...

- ✓ mehr Platz
- ✓ mehr Beschäftigungsmaterial
- ✓ mehr Kontrollen



Haltungstier 5:
BIO-Rindfleisch,
BIO-Geflügelfleisch

Haltungstier 2:
Hähnchen- und
Schweinefleisch

zuverlässig
verfügbar

bezahlbar



Frisch im Sortiment

Regelmäßig entwickeln wir neue Lösungen – anwendungsfreundlich, zeitgemäß und sicher. Probieren Sie jetzt unsere Neuheiten!

Jetzt NEU!



Tierwohl-Convenience

Das Sortiment mit Haltung

Leckere, schmackhafte Convenience, hergestellt aus Fleisch der Haltungsform 2. Bei Rind aus der Haltungsform 5. Wir bieten gute Lösungen aus Fleisch – mit mehr Tierwohl. Eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl für eine möglichst große Anzahl an tollen Gerichten, für Vielfalt und Genuss.

Deutsches Lachsschnitzel

120 g, 65 % Schweinefleisch, gebraten, I.Q.F.



Saftiges Fleisch aus Deutschland in goldgelber, knuspriger Panade.

8 min – aus dem Tiefkühlfach heiß auf den Teller – mehr braucht es im Konvektomat nicht. Oder in der Kühlung tauen und ab auf's Snackbrötchen.



Art.-Nr.	Einheit
60883	60 × 120 g



„Hubert's Beste“-Frikadelle

120 g, 85 % Schweine- u. Rindfleisch, gebraten, I.Q.F.



Regionales Fleisch von westfälischen Landschweinen aus der eigenen Zerlegung und BIO-Rindfleisch. Bewusster Genuss auf höchstem Niveau!

Die saftigen Frikadellen einfach auftauen oder in nur 20 Minuten mit dem erprobten Rational-Programm zu einem perfekten Ergebnis zubereiten.



Art.-Nr.	Einheit
89390	120 g, 3,6 kg

Hähnchen – mit mehr Tierwohl

Gutes frisches Fleisch nur aus Deutschland. Vom Futter über die Elterntiere bis zum Hähnchen und das mit mehr Tierwohl.



Deutsche Hähnchentaube

90 % Hähnchenkeule, pfaueungebraten, I.Q.F.



Saftiges Hähnchenkeulenfleisch mit richtig guter Dönerwürzung, gut angebraten und die Fleischstücke sind alle lose rollend.



Perfekt im Wrap, als Topping auf Salat oder in der Bowl oder fast ohne Personal zubereitet mit buntem Grillgemüse und Pesto.

Art.-Nr.	Einheit
8333	4 × 2,5 kg

Deutsche Hähnchenbrust-Streifen

95 % Hähnchenbrust, pfaueungebraten, I.Q.F.



Egal, ob in Bowl, Wrap, Soße, Auflauf, auf der Pizza, oder oder oder ... Diese Streifen passen sich flexibel Ihren kulinarischen Vorstellungen an.



Es geht auch fast personalfrei: Einfach 2 Beutel Gemüse + 1 Beutel Hülshorst-Hähnchenstreifen + Soße und zack in 14 Minuten fertig... z.B. als Asia Pfanne.

Art.-Nr.	Einheit
84221	4 × 2,5 kg



Deutsche Hähnchenbrust

95 % Hähnchenbrust, pfaueungebraten, I.Q.F.



Garantiert frisches Fleisch höchster Qualität, mehr Tierwohl und höchste Sicherheit. Erleben Sie praktische Vielseitigkeit und den köstlichen Geschmack.



Flexibel einsetzbar, schnell regeneriert und gut vorbereitet – z.B. auch geeignet zum Kalttablettieren.

Art.-Nr.	Einheit
84281	ca. 80 g, 2 × 3 kg
84282	ca. 100 g, 2 × 3 kg
84283	ca. 120 g, 2 × 3 kg



Jetzt NEU!

Deutsches Hähnchenschnitzel

63 % Hähnchenbrustfilet, gebraten, I.Q.F.



Zartes Hähnchen in knuspriger, goldgelber Panade glänzt nicht nur in der Tellermitte, sondern auch als exklusives Topping in der Salat-Bowl oder im knackigen Snack-Brötchen.



Beste Geschmack und natürliche Zutaten, auf die Ihre Gäste nicht lange warten müssen – nach nur 8 min in Konvektomat oder Pfanne oder 2 ½ min im Kontaktgrill fertig zum Genießen!

Art.-Nr.	Einheit
60702	ca. 100 g, 1 × 7,0 kg
60703	ca. 120 g, 1 × 7,2 kg
60704	ca. 140 g, 1 × 7,0 kg

BIO - Rindfleisch

Clevere Convenience

3 Minuten

Soße 90°C + TK-Hackfleisch -18°C = Fertige Soße 5°C

Bio-Bolognese

75 % Bio-Rindfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.

Nicht nur bestes Bio-Rindfleisch und Tomatenmark, wir setzen auch 1/5 feinstes Gemüse ein: Sellerie, Karotten und Zwiebeln – alles Bio!

Clever einsetzen: Tiefgefroren direkt in den Auflauf oder in die Soße geben, auf die Pizza streuseln oder eine schnelle Bruschetta zaubern.

Art.-Nr.	Einheit
98817	4 × 2,5 kg

Energie sparen **40%**



DE-ÖKO-006 Hier Video ansehen

Jetzt NEU!

Bio-Rindfleischtrikadelle

60 g, 73% Bio-Rindfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.

Eine klassische Frikadelle, mit frischem Ei und Zwiebeln, abgerundet mit leckeren Gewürzen. 60 g – super flexibel für alle Gäste.

Sicher getaut ideal z.B. für den Snackbereich oder als Gericht mit Kartoffeln und Brokkoli.

Art.-Nr.	Einheit
97098	2 × 3 kg



Jetzt NEU!

Bio-Rindfleischstreifen

47 % Bio-Rindfleisch, gegart, I.Q.F.

Sehr mageres, saftiges Fleisch wird herrlich zart durch die lange und schonende Sous Vide-Garung.

Perfekt für Pasta, Wrap und gute Pizza. Oder ganz klassisch als Geschnetzeltes.

Art.-Nr.	Einheit
82228	4 × 2,5 kg



BIO - Geflügel

Wir gehen weiter

Für alle, die Tierwohl gemeinsam mit der Masthuhn-Initiative fördern wollen: Sie sind eine Selbstverpflichtung eingegangen, Fleisch einzukaufen, das den Kriterien der Masthuhn-Initiative entspricht. Auf dem Weg dahin unterstützen wir Sie gerne.

Bio-Geflügelhacksteak

60 g, 80 % Bio-Hähnchenfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.

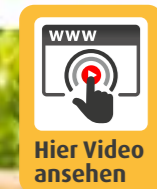


Perfekt für alles von Kita bis Kantine. 60 g - mit 80 % leckerer, saftiger Bio-Hähnchenkeule. Nachhaltigkeit heißt, das ganze Tier wertzuschätzen.

Ein Genuss als Tellermitte mit Gemüsecurry, moderne nachhaltige Burgervariation oder mit mediterranem Gemüse.



Art.-Nr.	Einheit
9961	2 x 3 kg



Jetzt NEU!



Bio-Hähnchenkeulestreifen

97 % Bio-Hähnchenkeulfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Keulfleisch mit einer Prise Meersalz. Wie handgeschnittenes Fleisch, schön angebraten - sieht aus und schmeckt wie selbstgemacht.

Eine tolle und extrem vielseitige Komponente. Vom Frontcooking im Wok bis zum Rahmgeschnezzelten mit Bandnudeln.



Art.-Nr.	Einheit
85220	4 x 2,5 kg



	Standard in DE	Initiative Tierwohl	Masthuhn-Initiative	EU Bio Norm
Platz	Besatzdichte bis zu 39 kg/m ²	min. 10 % mehr Platz	min. 23 % mehr Platz	min. 46 % mehr Platz
Auslauf	nein	nein	nein	ja
Einschränkung der Überzüchtung	nein	nein	ja	ja
Tageslicht	teilweise, 20 Lux	teilweise, 20 Lux	ja, 50 Lux	ja
Sitzstangen	nein	nein	2m / 1000 Tiere	nein, aber Auslauf
Pickmöglichkeiten	nein	ein Gegenstand für ca. 3000 Tiere	zwei Gegenstände für 1000 Tiere	Strohballen, Getreidestreu
Externe Kontrollen	nein	ja	ja	ja

Tierwohl ist Haltungssache.

Internationale Köstlichkeiten

Qualitätshappen mit Format

Europas Hausfrauen wissen, was gut ist. Seit Jahrhunderten. Das haben wir gern aufgenommen. Vielseitig und abwechslungsreich – mit für die Ursprungsländer typischen Gewürzen – so holen wir den Geschmack des Urlaubs auf jeden Teller.

Köttbullar

20 g, 80 % Schweine- und Rindfleisch, in Rapsöl frittiert, I.Q.F.



Original schwedisches Rezept – typisch schwedisch abgeschmeckt mit einer guten Zwiebelnote.

So richtig lecker mit Rote Beete und Salzkartoffeln. Aber auch mit Kartoffelstampf und Preiselbeeren – finden Kinder lecker. In nur 9 min von TK in die Ausgabe! Bereiten Sie zu, wenn Sie's brauchen und schmeißen Sie nichts weg.



Art.-Nr.	Einheit
88941	2 × 3 kg



„ Personalfrei gekocht! “
Martina, Ihre Verkäuferin



NATÜRLICH ohne

Balkauröllchen

30 g, 75 % Schweinefleisch, in Rapsöl frittiert, I.Q.F.



Art.-Nr.	Einheit
9533	2 × 3 kg



NATÜRLICH ohne

Cevapcici

30 g, 70 % Rindfleisch, in Rapsöl frittiert, I.Q.F.



Art.-Nr.	Einheit
9433	2 × 3 kg



NATÜRLICH ohne

Geflügel-Cevapcici

30 g, 80 % Hähnchen- und Putenfleisch, in Rapsöl frittiert, I.Q.F.



Art.-Nr.	Einheit
9733	2 × 3 kg



NATÜRLICH ohne

Burger & Co.

Ob Take-away, Außer-Haus-Geschäft, Tellermitte oder als Snack zwischendurch: Unsere Burger und BIG RIBS schmecken allen, zu jeder Zeit, ob kalt oder warm. Durch unterschiedliche Burger-Größen bleiben Sie flexibel und können so schnell und günstig Ihre Gäste begeistern.



Burger

170 g, 90 % Rindfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Frisches, saftiges Rindfleisch – smashed! Jeder Bissen begeistert mit saftiger Zartheit und intensiven Aromen.

Einfach auftauen lassen, 45 Sekunden erhitzen und genießen! Perfekt für alle, die schnell und unkompliziert ein kulinarisches Highlight auf den Tisch zaubern möchten.



Art.-Nr.	Einheit
99090	1 x 3,4 kg



Burger mit Zwiebeln

75 % Rindfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Richtig durchgegart, richtig saftig – bringen Sie beim nächsten Grill-Event den besten Burgergeschmack direkt auf die Teller Ihrer Gäste, ohne Kompromisse bei Qualität und Geschmack einzugehen.

Wenn die Basis steht, können individuelle Burgerkreationen entstehen und schnell und unkompliziert wird ein kulinarisches Highlight auf den Tisch gezaubert!



Art.-Nr.	Einheit
99005	100 g, 2 x 2,5 kg
99010	130 g, 1 x 3,25 kg



Geflügel-BIG RIB

115g, 70 % Puten- u. Hähnchenfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Zartes Geflügelfleisch, aromatisch gewürzt und saftig gebraten – mit rustikalen Grillstreifen.

Direkt einzeln schockgefrostet – immer genau die richtige Menge in wenigen Minuten in Konvektomat, Pfanne oder Kontaktgrill zubereiten.



Art.-Nr.	Einheit
98012	115 g, 2 x 2,3 kg



BIG RIB

115g, 80 % Schweinefleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Die Alternative zum Burger! Zartes Schweinefleisch aus eigener Zerlegung, sorgfältig ausgewählt und pikant gewürzt – herzhafter Genuss.

Schnell & einfach zubereitet, z.B. als Snack mit Salat und Dip im Brötchen oder mit Kartoffeln und grünen Bohnen – immer lecker!



Art.-Nr.	Einheit
98002	115 g, 2 x 2,3 kg





Rinderhacksteak „Hacienda“

75 % Rindfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Ausgesuchtes Rindfleisch, pikant gewürzt und mit rustikalen Grillstreifen.

Einfaches Handling durch kurze Regenerierungszeiten. Als Snack mit Salat und Dip im Brötchen oder zu Reis und Gemüse – immer lecker!



Art.-Nr.	Einheit
99030	150 g, 1 × 3,75 kg
99034	180 g, 5,4 kg/Krt.



Geflügel-Hacksteak

75 % Pute- u. Hähnchenfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Aus lecker leichtem, pikant gewürztem Geflügelfleisch. Frische Zutaten, beste Gewürze und Qualitäts-Fleisch sorgen für den charakteristischen Geschmack.

Als Tellermitte mit Mexikogemüse und Countrypotatoes, im Snack-Brötchen oder auf frischem Salat.



Art.-Nr.	Einheit
98014	180 g, 5,4 kg/Krt.



Mediterraner Genuss mit rustikalen Grillstreifen in drei leckeren Varianten. Ob als Tellermitte oder Snack für Zwischendurch – einfach köstlich! Besonders schnell geht es im Kontaktgrill: In 2 min fertig.

Bifteki

75 g, 60 % Rindfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Pikant gewürztes Rinderhackfleisch mit 13 % Käsewürfeln.

Art.-Nr.	Einheit
99801	75 g, 2 × 3 kg



Lammhacksteak

75 g, 70 % Lammfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Mageres Lammhacksteak, mit Kräutern verfeinert.

Art.-Nr.	Einheit
99751	75 g, 2 × 3 kg



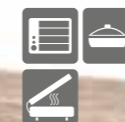
Köfte

60 g, 52 % Rindfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Bestes Rindfleisch mit 20 % Gemüse und 7 % Käsewürfeln.

Art.-Nr.	Einheit
99851	60 g, 2 × 3 kg



♥ Tierwohl Bio ♥
BIO-GEFLÜGEL-HACKSTEAK
SEITE 24



Gyros-Spieße

Ganz einfach aufgespießt

Kross gebraten und lecker duftend – Fleisch auf dem Spieß hat noch immer etwas Urwüchsiges. Gyros ist aus der deutschen Küche nicht mehr wegzudenken. Dem tragen wir Rechnung mit klassischen Gyros Drehspießen aus saftigem, mariniertem Schweinefleisch, die sorgfältig von Hand gesteckt werden.



Gyrosspieße

mariniert, 77 % Schweinefleisch, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
8501	3 × 3 kg
8502	2 × 5 kg
8505	1 × 10 kg



Gyrosspieße Spezial

scharf mariniert, 77 % Schweinefleisch, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
85011	3 × 3 kg
85021	2 × 5 kg
85051	1 × 10 kg



Zoia
steckt unsere
Gyros-Spieße



Deutsche Mini-Schweinehaxen

Unvergleichlicher Fleischgenuss!

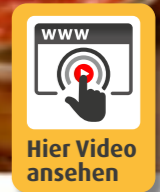
Eine gute Haxe braucht gar nicht viel. Qualitätsfleisch vom westfälischen Landschwein, sorgfältig in der eigenen Zerlegung zugeschnitten. Pikant gewürzt und so saftig mariniert werden die Haxen schonend gegart und direkt tiefgefroren. Bereit für den Einsatz in Ihrer Küche, z.B. mit Sauerkraut und Knödeln, zum Steinofenbrot und Salat oder, oder, oder...

Deutsche Mini-Schweinehaxen

180 g, 85 % Schweinehaxe, gegart, I.Q.F.



Art.-Nr.	Einheit
55530	ca. 180 g, 2 x 3,6 kg/Krt.



Deutsche Spare Ribs

Pikant, superzart und saftig

Seit langem ein beliebter Klassiker vom Grill: Spare Ribs. Das heißt bei uns: Schweinerippen vom westfälischen Landschwein, aus der eigenen Zerlegung, werden mariniert mit dem Extra an Barbecue. Immer mit den besten Gewürzen und echtem Honig. Schonend und sicher durchgegart – ein echtes Genusserebnis!

Deutsche Spare Ribs "Barbecue"

95 % Schweinekotelettrippchen, gegart, tiefgefroren



Pikant und saftig – zartes Fleisch, das sich leicht vom Knochen löst.

Art.-Nr.	Einheit
55920	10 kg/Krt.



aus der eigenen Zerlegung



Gyros und Döner

Peloponnes oder Bosphorus:
Genuss pur – aromatisch saftig gebraten

Im Sortiment von HÜLSHORST finden Sie internationale Spezialitäten aus aller Welt. Aromatisch gewürzt und natürlich ohne E.-Nr., ohne Hefeextrakt oder Palmfett zubereitet – und dazu alles I.Q.F. lose rollend direkt nach dem Braten I.Q.F. schock-gefrostet. Im Pita- bzw. Dönerbrötchen, als Tellergericht, auf dem Salat oder als Tortilla – alles wird perfekt!

Hähnchenstreifen „Pollo“

Jetzt NEU!

90 % Hähnchenkeule, pfaunengebraten, I.Q.F.

Schmackhaftes, saftiges Keulenfleisch in praktischen 5 mm dünnen Streifen, herzhaft gewürzt und bereit zum Einsatz in Ihren besten Gerichten!

Zum Beispiel direkt in die Dönertasche, auf die Pizza oder in die Bowl. I.Q.F.-gefroren: Immer perfekt portionierbar, null Stress.

Art.-Nr.	Einheit
83330	4 × 2,5 kg



Puten Gyros

90 % Putenfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.

Saftiges Putenkeulen-Geschnetzeltes, nach Gyros Art gewürzt und pfaunengebraten.

Genau zu portionieren und zu kalkulieren. So vielseitig! Ob Gyrosteller oder Pitasche, hervorragend geeignet auch als Pizzabelag und auf Salaten. Ideal für Ihr To-go-Geschäft!

Art.-Nr.	Einheit
8420	4 × 2,5 kg



Dönerpfaue

90 % Hähnchenkeule, pfaunengebraten, I.Q.F.

Saftiges Hähnchenkeulenfleisch mit richtig guter Dönerwürzung, gut angebraten und die Fleischstücke sind alle lose rollend.

Perfekt im Wrap, als Topping auf Salat oder in der Bowl oder fast ohne Personal gekocht mit buntem Grillgemüse und Pesto.

Art.-Nr.	Einheit
8333	4 × 2,5 kg



Pfaunengyros

90 % Schweinefleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.

Mageres, geschnetzeltes Schweinefleisch, nach Gyros-Art gewürzt und mariniert, pfaunengebraten und lose rollend I.Q.F. gefrostet.

Genau zu portionieren und vielseitig – in der Pitasche, als Pizzabelag oder auf Salaten perfekt für Ihr To-go-Geschäft.

Art.-Nr.	Einheit
8622	4 × 2,5 kg



Streifen – Alleskönner

Zart, lecker, vielseitig

Schmeckt wie selbstgemacht! Mit diesen Streifen machen Sie Pasta, Wrap und auch gute Pizza. Zart gereiftes Rindfleisch bzw. frisches Hähnchenfleisch wird leicht gewürzt. Durch das frische Schneiden und anschließende Braten haben die Streifen ein tolles Aroma und klassisches Aussehen. Auf den Punkt gebraten, lecker duftend wird I.Q.F. gefrostet. Kalkulationssicher einsetzbar im 2,5 kg-Beutel bringen die Streifen ihr ganzes Aroma und tolle Textur bei der Zubereitung zur Geltung.

„ Keine ganze Viertelstunde bis zur fertigen Mahlzeit! “

Martina, Ihre Beraterin



HÜLSHORST
SEIT 1989

Alternativen mit mehr Tierwohl entdecken

♥ Tierwohl ♥
DEUTSCHE HÄHNCHENBRUST-STREIFEN

SEITE 21



„ Weil Tierwohl uns am Herzen liegt, zeigen wir Haltung! “

Christoph Hülshorst



♥ Tierwohl Bio ♥
BIO-RINDFLEISCH-STREIFEN

SEITE 23



♥ Tierwohl Bio ♥
BIO-HÄHNCHENKEULEN-STREIFEN

SEITE 25



Rindfleischstreifen
95 % Rindfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F. **NATÜRLICH ohne**



- ✓ aus der Rinderkeule
- ✓ gereiftes Rindfleisch
- ✓ first cut then roasted

Art.-Nr.	Einheit
8223	4 × 2,5 kg

Hähnchenbruststreifen
95 % Hähnchenbrust, pfaunengebraten, I.Q.F. **NATÜRLICH ohne**



- ✓ wie handgeschnitten
- ✓ ohne Fremdwasser
- ✓ sichere Herkunft

Art.-Nr.	Einheit
84224	4 × 2,5 kg

Hähnchenkeulestreifen
97 % Hähnchenkeule, pfaunengebraten, I.Q.F. **NATÜRLICH ohne**



Jetzt NEU!



- ✓ wie handgeschnitten
- ✓ schmackhaft
- ✓ nachhaltig

Art.-Nr.	Einheit
85224	4 × 2,5 kg

Gebratenes Hackfleisch – ready to use

Exakt zu kalkulieren, frei zu portionieren und vielseitig einsetzbar im Bereich Catering, Mittags- und Schulverpflegung.

Energie sparen **40%**



Rindfleisch 95 %

lose rollend

ohne Zusatzstoffe

NATÜRLICH ohne



Fleisch braten ist teuer!
Roh + 15 % Garverlust = I.Q.F.-Hack

„Und da ist die Energie und das Personal noch gar nicht bei!“
Jürgen, Ihr Hülshorst Verkäufer

Tierwohl Bio
BIO-BOLOGNESE
SEITE 22
Hier Video ansehen

„Taco-Beef“

95 % Rindfleisch, gebraten, I.Q.F.

NATÜRLICH ohne



Art.-Nr.	Einheit
98085	4 x 2,5 kg



- ✓ Rinderhackfleisch
- ✓ Mexikanisch gewürzt

„Italiauo“

77 % Rindfleisch, gebraten, I.Q.F.

NATÜRLICH ohne



Art.-Nr.	Einheit
9816	4 x 2,5 kg



- ✓ Rinderhackfleisch
- ✓ Italienisch – Tomaten & Zwiebeln

Rinderhack

95 % Rindfleisch, gebraten, I.Q.F.

NATÜRLICH ohne



Art.-Nr.	Einheit
9808	4 x 2,5 kg



- ✓ Rinderhackfleisch
- ✓ Pur & ungewürzt

Schweinehack

95 % Schweinefleisch, gebraten, I.Q.F.

NATÜRLICH ohne



Art.-Nr.	Einheit
39810	4 x 2,5 kg



- ✓ Schweinehackfleisch
- ✓ Pur & ungewürzt

ESS-Klasse – unser Favorit

Aus bestem ausgewählten Schweine- und Rindfleisch hergestellt, mit frischen Zwiebeln, Ei und Semmelbröseln. Das Ganze mit frischen Kräutern und Gewürzen fein abgeschmeckt – so macht man Frikadellen! Ohne Fett auf Teflon pfannengebraten oder in heimischem Rapsöl gebraten und direkt einzeln schockgefrostet – so ist es für alle leicht und lecker.



„ESS-Klasse“- Pfauenfrikadelle

75 % Schweine- u. Rindfleisch,
pfauengebraten, I.Q.F.



Art.-Nr.	Einheit
98090	ca. 125 g, 1 × 3,75 kg
98370	ca. 150 g, 1 × 3,75 kg
98050	ca. 180 g, 1 × 3,60 kg
98150	ca. 200 g, 1 × 3,60 kg



♥ Tierwohl ♥

„HUBERT'S
BESTE“ –
FRIKADELLE

SEITE 19

“ Vergessen Sie nicht
unsere „Hubert's Beste“
zu probieren! ”

Peter, Ihr Verkäufer

„ESS-Klasse“- Partyfrikadelle

25 g, 75 % Schweine- u. Rindfleisch,
pfauengebraten, I.Q.F.



Art.-Nr.	Einheit
9833	2 × 3 kg



„ESS-Klasse“- Fleischklößchen

22 g, 75 % Schweine- u. Rindfleisch,
gebraten, I.Q.F.



Art.-Nr.	Einheit
8893	2 × 3 kg



„Ess-Klasse“- Premiumfrikadelle

75 % Schweine- u. Rindfleisch,
gebraten, I.Q.F.



Art.-Nr.	Einheit
88390	ca. 120 g, 1 × 3,6 kg
88370	ca. 150 g, 1 × 3,0 kg



Für jeden Geschmack

Ob Vollkost, Schonkost, ob Schwein, Rind oder Geflügel ...

Wir haben verstanden! Die jahrelange Zusammenarbeit mit, zu recht, anspruchsvollen Kunden hat auch bei uns zu einer beispielhaften Souveränität im Umgang mit Sonderwünschen geführt. Wir geben unser Bestes, allen Ihren Anforderungen gerecht zu werden. Unsere Kunden können sich bei uns auf die Planung konzentrieren, da sie sich auf die Qualität der bestellten Produkte verlassen können.



Frikadelle nach Hausfrauenart

70 % Schweinefleisch, gebraten, I.Q.F.



Eine klassische Frikadelle aus reinem Schweinefleisch mit frischen Zwiebeln und schmackhaft gewürzt. In gutem Rapsöl ausgebraten.



Ideal als Snack z.B. auf's Brötchen oder als Tellermitte mit Gemüse der Saison – geht das ganze Jahr!

Art.-Nr.	Einheit
88040	100 g, 1 × 3,0 kg
88290	120 g, 1 × 3,6 kg
88050	180 g, 1 × 3,6 kg



Pfauenfrikadelle nach Hausfrauenart

70 % Schweinefleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Eine klassische Frikadelle aus reinem Schweinefleisch mit frischen Zwiebeln und schmackhaft gewürzt. Ohne Fett pfaunengebraten.



Ideal als Snack z.B. auf's Brötchen oder wie wär's als Tellermitte mit Salat, erfrischenden Himbeeren, Champignons und Kartoffelpuffer!

Art.-Nr.	Einheit
98040	100 g, 1 × 3,0 kg
98290	125 g, 1 × 3,75 kg



Kalb fleischfrikadelle

40 g, 70 % Kalbfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Zarte Frikadellen aus feinstem Kalbfleisch, perfekt abgeschmeckt mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen.



Lecker z.B. serviert mit köstlichen Spätzle, buntem Butter-Gemüse und einer leckeren Champignon-Soße.

Art.-Nr.	Einheit
9704	2 × 3 kg

Geflügel-Partyfrikadelle

25 g, 70 % Puteu- u. Hähnchenfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Für Groß und Klein – ob zu Salat, zu Nudeln und Pesto oder Kartoffeln und Kräuterquark.



Art.-Nr.	Einheit
9734	2 × 3 kg



Geflügel frikadelle

120 g, 70 % Puteufleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Frikadelle rein aus Geflügelfleisch mit frischen Zwiebeln, herzhaft gewürzt und mit feinen Kräutern abgeschmeckt.



Als Hauptgericht mit Beilagen, fürs Buffet oder im Brötchen sehr vielseitig einsetzbar. Warm und kalt ein Genuss!

Art.-Nr.	Einheit
97290	120 g, 1 × 3,6 kg



Rindfleischfrikadelle

70 % Rindfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Klassische Rinderfrikadelle, mit frischem Ei und Zwiebeln, abgerundet mit leckeren Gewürzen.



Perfekt zu buntem Gemüse, im rustikalen Körnerbrötchen oder Wirsing und Bratkartoffeln.

Art.-Nr.	Einheit
97031	60 g, 2 × 3,0 kg
97090	120 g, 1 × 3,75 kg



Frikadellen im Mini-Format

Mit einem Snack sind sie schon weg

Die 15 g-Frikadellen mit frischen Zwiebeln, herzhaft gewürzt und mit leckeren feinen Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt. Einfach auftauen oder in 8 Minuten mit dem gespeicherten Programm sicher zubereiten – zum perfekten Ergebnis. Personalfrei zubereitet im Auflauf mit Gemüsemix, Nudeln und Tomatensoße oder einfach wegsnacken.



NATÜRLICH ohne

Mini-Partyfrikadelle

15 g, 75 % Schweine- u. Rindfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Art.-Nr.	Einheit
98332	2 x 3 kg



NATÜRLICH ohne

Mini-Party-Geflügel-frikadelle

15 g, 70 % Pute- u. Hähnchenfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Art.-Nr.	Einheit
97342	2 x 3 kg



Mettbällchen

Aus bestem Fleisch – perfekt für Ihre leichte Vollkost

Hervorragendes Kalb- und Schweinefleisch – diese Premium-Mettbällchen sind besonders verträglich und angenehm mild gewürzt, mit frischen Kräutern verfeinert, ohne Beigabe von Zwiebeln und jeglicher Zusatzstoffe! Nach dem Brühen direkt schockgefrostet und somit einzeln entnehmbar. Spielen Sie ihre Vorteile durch einfaches Handling und kurze Regenerierungszeiten souverän aus: auf den Tellern zufriedener Genießer.

Kalb-fleischbällchen

40 g, 65 % Kalbfleisch, gebrüht, I.Q.F.



Art.-Nr.	Einheit
88301	2 x 3 kg



Mettbällchen

15 g, 65 % Schweinefleisch, gebrüht, I.Q.F.



Art.-Nr.	Einheit
88921	4 x 2,5 kg



Mettbällchen

3-5 g, 65 % Schweinefleisch, gebrüht, I.Q.F.



Art.-Nr.	Einheit
88901	4 x 2,5 kg



Leichte Küche

Unverträglichkeiten auf einzelne Lebensmittel können sowohl bei Gesunden als auch bei Personen mit Erkrankungen der Verdauungsorgane auftreten. Dann ist die leichte Vollkost angesagt. Sie unterscheidet sich von der normalen Vollkost durch das Weglassen von Lebensmitteln oder Speisen, die häufig Unverträglichkeiten auslösen. Und sie zeichnet sich – trotz dieser Einschränkung – durch besten Geschmack aus!



Geflügelhackfleischbällchen

16 g, 80 % Geflügelfleisch, gebraten, I.Q.F.



Großer Genuss mit kleinem Bällchen: Ohne Zwiebeln, mild gewürzt und saftig & locker im Biss.

Bestens geeignet für die Verpflegung in Schulen und Kliniken – z.B. personalfrei zubereitet als Wikingerpotp.



Art.-Nr.	Einheit
99343	2 × 3 kg



Geflügelfrikadelle

80 g, 70 % Puteufleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Sehr mild gewürzt und mit Kräutern, aber ohne Zwiebel – diese Frikadelle kann jeder genießen.

Passt immer: z.B. mit Wildreis und Wokgemüse oder im Snack-Brötchen mit Rucola und Erdbeeren.



Art.-Nr.	Einheit
97230	ca. 80 g, 2 × 3,2 kg

Pfauentrikadelle ohne Zwiebeln

100 g, 70 % Schweinefleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Mild gewürzt und mit Kräutern und Pastinake verfeinert, schonend ohne Fett gebraten.

Vielseitigkeit in Frikadellenform! Genuss z.B. mit Brokkoli, Bechamelsauce und Salzkartoffeln.



Art.-Nr.	Einheit
98640	ca. 100 g, 1 × 3 kg



Rindfleischfrikadelle

80 g, 70 % Rindfleisch, pfaunengebraten, I.Q.F.



Aus frischem Rindfleisch, mild gewürzt und mit Kräutern und Gewürzen verfeinert – ohne Zwiebel – bester Geschmack, perfekt für die leichte Küche.

Als Snack für Zwischendurch, zu Kartoffeln, Gemüse, im Auflauf, oder, oder, oder ...



Art.-Nr.	Einheit
97030	ca. 80 g, 2 × 3,2 kg



Rinderhackfleischbällchen

16 g, 80 % Rindfleisch, gebraten, I.Q.F.



Herzhaft gewürzt und ohne Zwiebeln hergestellt freuen sich Kinder wie Erwachsene jeglicher Herkunft auf diese leckeren Kleinigkeiten.

Viel Geschmack mit wenig Personal, z.B. mit Paprika in Tomatenrahm als schnelles Schöpfgericht mit Reis.



Art.-Nr.	Einheit
9934	2 × 3 kg



„ Mit Hülshorst ist leichte Vollkost richtig lecker! “

Andreas, Ihr Verkäufer

Schweinesteaks

Ob aus dem Schweinelachs oder aus dem Schinken:
Das reine Fleischvergnügen!



Oberschalensteak vom Schwein

roh, 160 g, 95 % Schweinefleisch, I.Q.F.



Saftiges Oberschalensteak, in der eigenen Zerlegung zugeschnitten.

Klassisch oder mal als Oberschalensteak-Burger, mit Wiesenchampignons und Kräuterschmand.



Art.-Nr.	Einheit
7004	50 × ca. 160 g



Lachssteak vom Schwein

pfaunengebraten, 85 % Schweinefleisch, I.Q.F.



Aus frischen Schweinelachsen und bereits ohne Fett goldbraun gebraten – sofort einsatzbereit.

Mit Grilltomate und Kartoffelwürfeln oder als Stulle im Körnerbrot – bester Fleischgenuss.



Art.-Nr.	Einheit
8440	ca. 120 g, 2 × 3,6 kg
8445	ca. 80 g, 2 × 4,0 kg



Lachssteak vom Schwein

roh, 160 g, 92 % Schweinefleisch, I.Q.F.



Frische Schweinelachse aus der eigenen Zerlegung, neutral gewürzt und I.Q.F. gefrostet, so kann man sie einzeln entnehmen, schnell zubereiten und z.B. mit Folienkartoffel, Salat oder als Snack im rustikalen Brötchen genießen!



Art.-Nr.	Einheit
7010	50 × ca. 160 g

Mett

Feines Schinkenmett, mild gesalzen und mit einem zarten Zwiebelgeschmack. Leichte Verfügbarkeit, locker und immer streichfähig, keine farbliche Veränderung und gleichbleibende Qualität auch bei längerer Standzeit. Auf Brötchen der Renner! Auch für Snacks zwischendurch – einfach lecker!

Schinken-Zwiebelmettwurst

500 g, 92 % Schweinefleisch, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
5434	16 × 500 g



in der 500 g Portion →



Schinken-Zwiebelmettwurst

35 g Portionen, 92 % Schweinefleisch, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
5437	10 × (15 × 35 g = 525 g)



- ✓ Leicht entnehmbar
- ✓ Keine Verschwendung
- ✓ Kalkulationssicher



„ Einfach auftauen, immer 35 g. “

Martin, Ihr Verkäufer



Schnitzel

Einfach gut und unverzichtbar

Klassiker mit Zufriedenheitsgarantie

Wer Schnitzel sagt, meint gutes Fleisch. Schweinelachse, Oberschale und Putenfleisch sind äußerst wandelbar. Wir machen sie zu Schnitzeln und Cordon Bleu, roh oder gebraten, immer aber in knuspriger Panade und mit feinsten Gewürzen. Naschkatzen lieben kleine Happen, wer richtig Hunger hat, greift zum halben Pfund. Kalt oder warm, überbacken, gratiniert oder mit raffinierten Soßen: Schnitzel lassen Raum für kreative Kochideen.

Andrea
verpackt gerade
unsere Schnitzel!



♥ Tierwohl ♥
HÄHNCHEN-
SCHNITZEL
SEITE 21

NATÜRLICH
ohne

Putenschnitzel & Cordon Bleu

Schmackhaft paniert, sicher serviert

Ob als Schnitzel oder Puten-Cordon Bleu – es ist immer und überall einsetzbar: in der Schulverpflegung, Kitas, Mensen, Krankenhäusern oder natürlich in der Gastronomie. Das Putenfleisch allein, oder in Kombination mit E-Nummern freiem Putenschinken und Gouda, bietet die perfekte Alternative zu herkömmlichen Schnitzeln und Cordon Bleu aus Schweinefleisch. Einzeln entnehmbar, fix zubereitet und dabei schnell serviert – gönnen Sie sich und Ihren Gästen dieses schmackhafte Vergnügen.



Putenschnitzel

gebraten, 65 % Putenbrust, I.Q.F.



Das saftige Putenschnitzel in knuspriger, goldgelber Panade glänzt nicht nur in der Tellermitte, sondern auch als exklusives Topping in der Salat-Bowl oder für's Snack-Geschäft im knackigen Brötchen.



Art.-Nr.	Einheit
61709	ca. 80 g, 6,4 kg
61710	ca. 100 g, 7,0 kg
61711	ca. 120 g, 7,2 kg
61712	ca. 140 g, 7,0 kg
61713	ca. 160 g, 6,4 kg



Puten-Cordon Bleu

gebraten, 56 % Putenfleisch, I.Q.F.



Zartschmelzender Gouda und gekochter Putenschinken in zarter Putenbrust und mit knuspriger Panade umhüllt.



Art.-Nr.	Einheit
83541	ca. 140 g, 7,0 kg
83551	ca. 160 g, 6,4 kg

Cordon Bleu

Lecker gefüllt, natürlich ohne

Hinterkochschinken und Gouda ohne Zusatzstoffe! Cordon Bleu – die beliebte Schnitzelspezialität aus dem Schweinelachs geschnitten und mit Gouda und Kochschinken gefüllt. Lecker gewürzt, kross paniert. Zart und saftig. Stückweise entnehmbar und schnell regeneriert. Mit Kartoffelvariationen und Gemüse oder frischem Salat serviert – einfach ein Hochgenuss!

Cordon Bleu vom Schwein

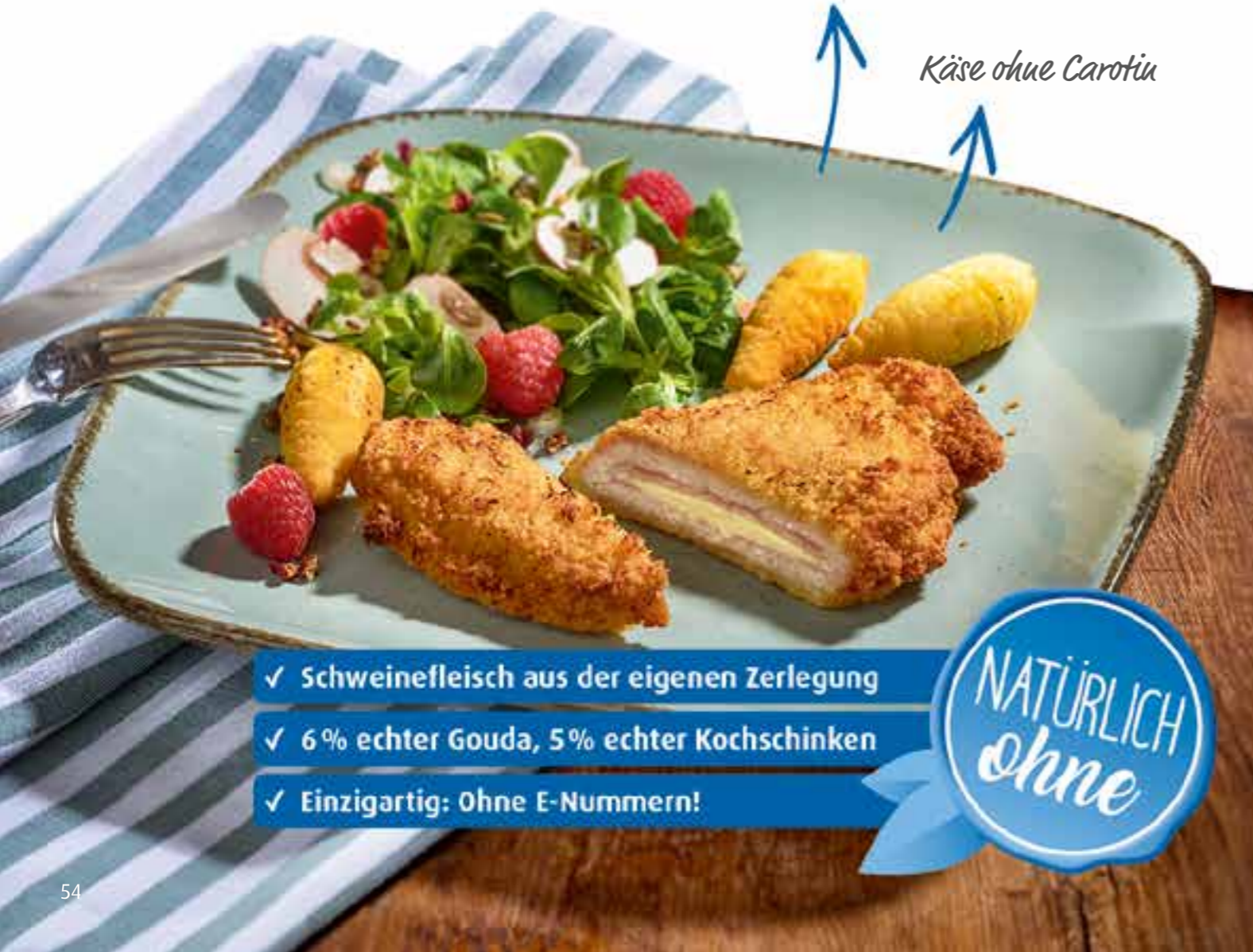
gebraten, 56 % Schweinefleisch, I.Q.F.

www	Art.-Nr.	Einheit
	8754	50 × ca. 140 g
	8755	40 × ca. 160 g



Kochschinken ohne Nitrit

Käse ohne Carotin



- ✓ Schweinefleisch aus der eigenen Zerlegung
- ✓ 6% echter Gouda, 5% echter Kochschinken
- ✓ Einzigartig: Ohne E-Nummern!

**NATÜRLICH
ohne**



Cordon Bleu vom Schwein

roh, 64 % Schweinefleisch, I.Q.F.

www	Art.-Nr.	Einheit
	87631	50 × ca. 150 g
	8764	40 × ca. 160 g
	8765	40 × ca. 180 g
	8766	40 × ca. 200 g
	8767	40 × ca. 220 g



Partyschnitzel vom Schwein

gebraten, 25 – 30 g, 65 % Schweinefleisch, I.Q.F.

Saftige kleine Schnitzel in knusprig-goldener Panade – mit diesem Snack kann die Party starten!

Schneller Genuss – auf die Hand mit Dip oder im Brötchen, mit Pommes oder in der Schnitzel-Bowl.

www	Art.-Nr.	Einheit
	8715	3 kg



frische Schnitzel
in der Morgensonne

„Marienfelder“

Daumendick geschnitten!

Frisch und saftig aus der Schweineoberschale, in der eigenen Zerlegung ordentlich fleischig geschnitten! Die leckere „Hausmacher“-Panade wird beim Braten richtig schön kross. Herzhaft gewürzt, natürlich komplett ohne E-Nummern! Gänzlich ohne Würze, Palmfett oder künstliche Aromen. Gebraten oder roh erhältlich, aber immer schockgefrostet und einzeln entnehmbar. Mit Beilagen und Saucen oder überbacken: der Renner auf jeder Speisekarte!

„Marienfelder“ Oberschale Schnitzel roh, 75 % Schweinefleisch, I.Q.F.

www	Art.-Nr.	Einheit
	61902	50 × ca. 140 g
	61903	40 × ca. 160 g
	61904	40 × ca. 180 g



„Marienfelder“ Oberschale Schnitzel gebraten, 65 % Schweinefleisch, I.Q.F.

www	Art.-Nr.	Einheit
	63902	50 × ca. 140 g
	63903	40 × ca. 160 g
	63904	40 × ca. 180 g



- ✓ aus der eigenen Zerlegung
- ✓ knusprig-krosse Panade
- ✓ einzeln entnehmbar

NATÜRLICH ohne

Schnitzel

Klasse Klassiker

Frische Schweinelachse, lecker leicht gewürzt und umhüllt mit goldener Panade – damit es schmeckt wie selbstgemacht. Schnitzel begleiten den ganzen Tag, vom Snack Brötchen to go, über Schnitzel mit leichtem Gemüse am Mittag bis zum Schnitzel mit grünem Spargel und Salzkartoffeln am Abend.

Lachsschnitzel vom Schwein roh, 75 % Schweinefleisch, I.Q.F.

www	Art.-Nr.	Einheit
	60001	80 × ca. 80 g
	6001	70 × ca. 100 g
	6002	60 × ca. 120 g
	6003	50 × ca. 140 g
	6004	50 × ca. 150 g
	6005	40 × ca. 160 g
	6007	40 × ca. 180 g
	6008	40 × ca. 200 g
	6009	36 × ca. 220 g
	6010	30 × ca. 240 g
	60888	30 × ca. 250 g
	6012	30 × ca. 260 g



Lachsschnitzel vom Schwein gebraten, 65 % Schweinefleisch, I.Q.F.

www	Art.-Nr.	Einheit
	8709	100 × ca. 80 g
	60221	70 × ca. 100 g
	8710	60 × ca. 110 g
	60222	60 × ca. 120 g
	87163	50 × ca. 140 g
	8712	50 × ca. 150 g
	60223	40 × ca. 160 g
	8713	40 × ca. 180 g



♥ Tierwohl ♥
LACHS-SCHNITZEL
SEITE 18



www
Hier Video ansehen

NATÜRLICH ohne



www
Hier Video ansehen

NATÜRLICH ohne

Sous Vide-Braten

Immer ein wenig wie Sonntagsessen

Unsere Rinder- und Sauerbraten werden in der Garfolie mit der Sous Vide-Garmethode im Niedrig-Temperatur-Bereich besonders schonend und gelingsicher gegart. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis. Ob Sauerbraten mit Rotkohl, zarter Schweinebraten oder mild gewürzter Rinderbraten: diese drei deutschen Braten-Klassiker dürfen auf keiner Speisekarte fehlen.



Schweinebraten

100 g-Scheiben, lose entnehmbar, gegart, I.Q.F.



Lecker leicht gewürzter Schweinerücken, frisch in Scheiben geschnitten, schonend gegart und geschützt mit einer Glasur aus reinem Trinkwasser.

Auf dem Brötchen als Braten-Burger oder mit Bohnen, Kartoffeln und einer leckeren Soße – einfach und lecker!



Art.-Nr.	Einheit
893110	80 × 100 g

Sauerbraten

am Stück, im eigenen Fond gegart, tiefgefroren



Gereifte Rindersemerrolle, mit klassischer Sauerbraten-Würzung. Schonend Sous Vide gegart, in Kochfolie mit dem eigenen natürlichen Fond. Ihre Grundlage für exzellente Soßen.



Art.-Nr.	Einheit
8902	6 × ca. 1,8 kg

Sauerbraten

90 g-Scheiben, lose entnehmbar, gegart, I.Q.F.



Gereifte Rindersemerrolle, mit klassischer Sauerbraten-Würzung, schonend Sous Vide gegart, frisch in Scheiben geschnitten und geschützt mit einer Glasur aus reinem Trinkwasser.

Lecker klassisch mit Klößen, Bratkartoffeln oder Rotkohl oder als besonderer Snack im Rosinen- oder Laugenbrötchen.



Art.-Nr.	Einheit
89292	80 × 90 g

Rinderbraten

am Stück, im eigenen Fond gegart, tiefgefroren



Gereifte Rindersemerrolle, schonend Sous Vide gegart. In Kochfolie mit dem eigenen natürlichen Fond, Ihre Grundlage für exzellente Soßen.



Art.-Nr.	Einheit
8901	6 × ca. 1,8 kg

Rinderbraten

90 g-Scheiben, lose entnehmbar, gegart, I.Q.F.



Gereifte Rindersemerrolle, schonend Sous Vide gegart, frisch in Scheiben geschnitten und geschützt mit einer Glasur aus reinem Trinkwasser.

Ein Genuss in jeder Saison. Perfekt zu Spargel, Speckbohnen und Kartoffelpuffern, Kürbis oder Wirsing.



Art.-Nr.	Einheit
89192	80 × 90 g

Verbesserte Rezeptur:
Rinder- und Sauerbraten jetzt ...



I.Q.F. – Braten in Scheiben

Lose entnehmbar! Einzigartig. Die zarten Bratenscheiben werden direkt nach dem Schneiden, schockgefrostet und mit einer Glasur aus reinem Trinkwasser überzogen. Die Bratenscheiben sind so geschützt und lose entnehmbar.



Rouladen

Hausgemachter Genuss – ohne Aufwand

Unsere Convenience-Rouladen bringen den Klassiker direkt auf den Teller: zartes Fleisch, herzhaft gefüllt und schonend zubereitet. Einfach erhitzen – und im Handumdrehen ein Stück Hausmannskost genießen, ganz ohne langes Rollen und Schmoren.



Rinder-Rouladen in Soße

klassisch gefüllt, gegart, tiefgefroren



Zarte Rindfleischscheiben, mit gutem Senf, einer Füllung aus geräuchertem Speck, frischen Zwiebeln und Gewürzgurke, sorgfältig von Hand gefüllt und gewickelt und in einer fein abgeschmeckten Soße gegart.



Art.-Nr.	Einheit
61025	3 × 15 × 100 g
61030	3 × 12 × 130 g
61035	3 × 9 × 180 g

Rinder-Rouladen in Soße

ohne Schweinespeck, gegart, tiefgefroren



Zarte Rindfleischscheiben, mit gutem Senf, mit einer Füllung aus frischen Karotten, Sellerie und Gurke, sorgfältig von Hand gefüllt und gewickelt und in einer fein abgeschmeckten Soße gegart.



Art.-Nr.	Einheit
61100	3 × 15 × 100 g



Hackbraten



Westfälischer Hackbraten

77 % Schweinefleisch, 2 kg am Stück gebacken, tiefgefroren



Saftiges Schweinefleisch aus der eigenen Zerlegung trifft mit frischen Zwiebeln, etwas Paniermehl und einer tollen Kräuter- und Gewürzmischung den klassischen Geschmack auf den Punkt.



Passt in die Stulle genauso gut wie zu Wirsing und Bratkartoffeln.

Art.-Nr.	Einheit
8815	3 × 2 kg

Geflügel-Hackbraten

75 % Puten- u. Hähnchenfleisch, 2 kg am Stück gebacken, tiefgefroren



Ohne Zwiebeln! Eine Komposition aus saftigem Puten- und Hähnchenfleisch, Pastinaken, etwas Paniermehl und einer tollen Kräuter- und Gewürzmischung geht auf die Bedürfnisse der leichten Küche ein.



Lecker mit Kartoffeln und Möhren oder zu Brot, Senf und Spargel.

Art.-Nr.	Einheit
8814	3 × 2 kg



NATÜRLICH ohne

- ✓ Ohne Schwein
- ✓ Ohne Zwiebel
- ✓ Für die leichte Vollkost

Wenig Zutaten – viel Geschmack!

So knusprig wie kein anderer!

Schweinebauch vom westfälischen Landschwein, sorgfältig bei uns im Haus zerlegt und schonend Sous Vide gegart. Perfekt gewürzt und nach dem Braten knusprig lecker.

Schweinebauch

gewürzt, „Sous-vide“-gegart, tiefgefroren



Art.-Nr.	Einheit
8900	4 × 2 kg



Fleisch-Spieße

Zartes mariniertes Fleisch

Für Backofen, Pfanne und sommerliches Grillvergnügen bestens geeignet: Saftige Fleisch-Spieße lecker griechisch mariniert, von Hand auf Buchenholzspieße gesteckt. Der Hingucker bei jedem Barbecue.

Souvlaki

150 g, 75 % Schweinefleisch, tiefgefroren



Schweinefleischspieß mit Würzung griechischer Art.

Art.-Nr.	Einheit
88167	30 × 150 g





HÜLSHORST GmbH

Kölkebecker Straße 29
 33428 Harsewinkel
 Tel. +49 5247 4043-0
 info@huelshorst.de
 www.huelshorst.de



Wir sind Mitglied bei

