



FRISCHE PARADIES



Kochwerkstatt

Convenience in Bestform

FrischeParadies Kochwerk

Convenience in Bestform

Herzlich willkommen im Kochwerksortiment der FrischeParadies Kochwerkstatt. Unsicherheiten wie der Faktor Personal und Energiepreise stellen die gesamte Gastronomie vor große Herausforderungen. Mit unserem Partner East Manufactory haben wir vielleicht die passenden Produkte für Sie entwickelt.

Mit unserer hochwertigen Convenience-Linie *Kochwerk* bieten wir Ihnen:

- Zeit- & Kostenersparnis
- Flexibilität & Individualität
- hochwertige Qualität
- professionelles Know how

Ihr Vorteil: Geringer Zeit- & Kostenaufwand

Alle Schritte, für die ein hoher Energie- oder Zeitaufwand nötig sind, haben wir für Sie bereits erledigt: Parieren, Putzen, Schälen, Schneiden. Aber auch Zubereitungsschritte, für die Sie Fachpersonal einsetzen, wie das Braten und Schmoren von Fleisch, haben wir für Sie übernommen. Unsere Produkte bereiten wir in Hamburg zu und zu finden sind diese dann in unserem Online-shop und in unseren Niederlassungen.

Hohes Gut: Flexibillität

Wir verzichten bei der Zubereitung auf charakterstarke Würze, so dass Ihnen alle Möglichkeiten für Ihre ganz individuelle Note offen sind. Es sind also keine industriellen Fertigprodukte, sondern handwerklich hergestellte Basisprodukte von höchster Qualität.

Dank der guten Haltbarkeit und Lagerfähigkeit bleiben Sie flexibel und können schnell reagieren. Ob als Basis, küchenfertig oder servierfähig: Wir empfehlen, alle unsere Tiefkühlprodukte grundsätzlich über Nacht im Kühlhaus auftauen zu lassen. Daher richten sich unsere Vorschläge der Reanimierung ausschließlich an aufgetaute Ware.



UNSER PARTNER AUS DER STERNE-GASTRONOMIE

east Food Manufactory

Eine der Herausforderungen der Restaurantküchen ist es, täglich große Mengen an Basisprodukten, wie Saucen und Fonds mit immer gleicher Qualität und Geschmack herzustellen. Die Qualität der Zutaten und die Zeit für die Herstellung sind wesentliche Knackpunkte und stellt kleinere Küchen oft vor Probleme.

Vor einigen Jahren wuchs so die Idee, sämtliche Basisprodukte für die Restaurants des east cosmos zentral an einem Ort zuzubereiten und so allen Küchen gleiche Qualität und ausreichende Mengen zur Verfügung zu stellen. Dies bedeutet weniger Arbeits- bzw. Überstunden für die Küchencrews und mehr Raum und Zeit für die Ausarbeitung kreativer Gerichte.

Mit langjähriger Erfahrung aus der klassischen Sterneküche und der aromenreichen Küche Fernost-Asiens, entwickeln wir kontinuierlich neue Rezepte und „hand made high food“ aus Hamburg. Zu den ersten Produkten, die wir zentral herstellten, zählen zeitaufwendige Zubereitungen wie Jus und Schmorgerichte und Personalverpflegung.

Wir entwickelten das Sortiment stets weiter und orientieren uns am ständig wachsenden Bedarf der Küchen.



KOCHWERK

Convenience in Bestform

- Grundsaucen
- Suppen & Eintöpfe
- Marinaden & Würzsaucen
- Fleisch & Geflügel
- Gemüse & Beilagen

OHNE EINSCHRÄNKUNGEN FÜR
Ihre Kreativität



BASISARBEIT ERLEICHTERT

Grundsaucen, Fonds, Jus



In unserem Sortiment

Gemüsebrühe/ TK 2 l Beutel/ Vegan

Geflügelfond/ TK 2 l Beutel

Geflügelkraftbrühe/ TK 2 l Beutel

Rinderkraftbrühe/ TK 2 l Beutel

Dashi Brühe/ TK 2 l Beutel

Kalbsjus ohne Alkohol/ TK 2 l Beutel

Kalbsjus Rotwein/ TK 2 l Beutel

Kalbsjus Premium/ TK 2 l Beutel

Entenjus/ TK 2 l Beutel

Vegetarische Nage/ TK 2 l Beutel/ Vegetarisch

Sauce Tomate stückig/ TK 2 l Beutel/ Vegan

Sauce Vitello Tonnato/ TK 1 kg Beutel

Sauce Trüffel/ TK 2 l Beutel/ Vegetarisch

Sauce HollandaiseStyle/ frisch 1 kg Beutel/ Vegetarisch

Sauce BernaiseStyle/ frisch 1 kg Beutel/ Vegetarisch

Currywurstsauce/ TK 2 l Beutel/ Vegan

Für weitere Artikel fragen
Sie gerne unsere
Kundenberater*innen.

Ob Basisbrühe, Fond oder servierfähige Sauce. In dieser Kategorie erwartet Sie ein flächendeckendes Sortiment aus ungebundenen sowie gebundenen Flüssigkeiten, die keine Gästewünsche auslässt.

UNSERE PHILOSOPHIE

Durch stetige Innovation und einen getriebenen kreativen Geist möchten wir gemeinsam mit Gastronomen erfolgreich nach vorne blicken und trotz aller Einschnitte auf höchstem Level performen.

Grundsaucen, Fonds, Jus

Kalbsjus ohne Alkohol



Die Kalbsjus ohne Alkohol steht der klassischen Variante geschmacklich in nichts nach und bietet eine gute alkoholfreie Alternative.

Sauce Vitello Tonnato



Im Handumdrehen zur perfekten Delikatesse. Die Sauce benötigt nach dem Auftauen lediglich ein kurzes Aufmischen, damit sich Fett und Flüssigkeit wieder verbinden können.

Premium Kalbsjus mit Alkohol



Ausgewähltes frisches Gemüse und eine Kochzeit von mindestens 12 Stunden. Kochhandwerk, das man schmeckt und an der gelierten Konsistenz ohne zusätzliches Bindemittel vor allem auch sieht.

Vegetarische Nage



Mit dieser vegetarischen Basis Velouté sind Sie flexibel und bestens aufgestellt für fleischfreie Gerichte. In wenigen Minuten sind Ableitungen mit Kräutern, Senf oder Käsen gezaubert.

IHR VORTEIL

Alle Schritte, für die Fachpersonal sowie ein hoher Energie- oder Zeitaufwand von Nöten sind, wurden von unseren Profiköchen erledigt.

Dank der guten Haltbarkeit und Lagerfähigkeit bleiben Sie flexibel und können schnell auf gegebene Ereignisse reagieren.

BASISARBEIT ERLEICHTERT

Suppen & Eintöpfe



In unserem Sortiment

Ramen Brühe/ TK 2 l Beutel

Tom Kah Suppe/ TK 2 l Beutel

Thai Curry rot/ TK 2 l Beutel

Thai Curry gelb/ TK 2 l Beutel

Suppe Kürbis/ TK 2 l Beutel/ Vegetarisch

Bouillabaisse/ TK 2 l Beutel

Hummersuppe/ TK 2 kg Beutel

Suppe Gulasch/ TK 2 l Beutel

Gulasch Rind/ TK 2 kg Beutel

Gulasch Kalb/ TK 2 kg Beutel

Ragout Reh/ TK 2 kg Beutel

Sauce Bolognese/ TK 2 l Beutel

Für weitere Artikel fragen
Sie gerne unsere
Kundenberater*innen.

Asiatisch, vegetarisch, bodenständig oder höchste Finesse. Die Auswahl aus Suppen und Eintöpfen deckt den gastronomischen Bedarf weit über die kalte Jahreszeit hinaus und bietet reichlich Variation in der Speisekarte.



BASISARBEIT ERLEICHTERT

Marinaden & Würzsaucen

Variationsmöglichkeiten bieten Ihnen unsere Würzsaucen & Marinaden. Schnell einsetzbar sorgen sie bei Fisch, Fleisch und Beilagen für den spannenden Kick.

In unserem Sortiment

Ponzusauce/ TK 1 | Beutel/ Vegan

Teriyakisauce/ TK 1 | Beutel

Sesammarinade/ TK 1 | Beutel

Sauce Honey BBQ/ TK 2 | Beutel/ Vegetarisch

Für weitere Artikel fragen
Sie gerne unsere
Kundenberater*innen.

Ponzu Sauce



Ein würziger Frischekick für zum Beispiel Ceviche, Geflügel oder Glasnudelsalate. East Empfehlung: Die Anreicherung mit Fett wie etwa gebräunter Butter, hochwertigem Öl oder Geflügelschmalz verleihen der Ponzusauce besonderes Volumen und eindrucksvollen Geschmack.

KEINE INDUSTRIEPRODUKTE

Frei von künstlichen Konservierungsstoffen oder Geschmacksverstärkern und ohne wegweisende oder einschneidende Würze erhalten Sie keine fertigen Gerichte wie von industrieller Convenience bekannt, sondern hochwertige Grundprodukte so gut vor- und zubereitet, wie Sie es auch gemacht hätten.



BASISARBEIT ERLEICHTERT

Fleisch & Geflügel



In unserem Sortiment

Pulled Beef/ TK 2 kg Beutel/ ungezupft

Rinderbraten Semerrolle SousVide/ TK ca. 1 kg Beutel

Rinderbraten Roastbeef SousVide/ TK ca. 1 kg Beutel

Beef Ribs US/ TK 0,7 bis 1 kg Beutel

Rinderbacke in Sauce SousVide/ TK 2 kg Beutel

Kalbssemmerrolle SousVide/ TK 0,8 bis 1 kg Beutel

Kalbsschaukelbraten SousVide/ TK ca. 0,8 kg Beutel

Spare-Ribs SousVide mit Trockenrub/ TK ca. 1 kg Beutel

Schweinebacke in Sauce SousVide/ TK 2 kg Beutel

Pulled Pork/ TK 2 kg Beutel/ ungezupft

Lammschulter in Sauce SousVide/ TK ca. 0,5 kg Beutel/ ohne Knochen

Entenkeule geschmort/ TK 4x ca. 0,2 kg Beutel

Ente geschmort im Ganzen/ TK 1,2 bis 1,4 kg Beutel

Hähnchenkeule Kimchi/ TK ca. 0,2 kg Beutel

Ausgewählte Grundprodukte so gut zubereitet, wie es nur in einer Profiküche geht. Ohne das Produkt zu verfälschen oder dem Endgeschmack eine bestimmte Richtung aufzuerlegen, können Sie bei unseren Fleisch- und Geflügelprodukten aus dem Vollen schöpfen. Erstklassige Qualität, beste Lagerfähigkeit und küchenorientierte Portionierung inklusive.

Für weitere Artikel fragen
Sie gerne unsere
Kundenberater*innen.

BASISARBEIT ERLEICHTERT *Gemüse & Beilagen*

Lammschulter



Ohne Knochen und perfekt gegart erreicht Sie unsere Lammschulter als Rollbraten. Dank der neutralen Würze stehen Ihnen alle Türen offen.

Ente im Ganzen



Frisch angeliefert, zwei Tage in einer dezent gewürzten Salzlake eingelegt und anschließend geschmort. Das Ergebnis ist eine Saftigkeit, die ihresgleichen sucht.

Entenkeule



Best Empfehlung: Nach dem Erwärmen im Ofen oder unter dem Salamander kross backen.

Schwankungen in der Qualität von Lieferung und Herstellung sowie voluminöse Rohstoffe mit viel Putzverlust sind wiederkehrende Störenfriede in der Gemüseküche. Mit unserem Beilagensortiment garantieren wir neben dem Einsparen von Personal und Küchenkapazität konstant hohen Genuss für Ihre Gäste.

In unserem Sortiment

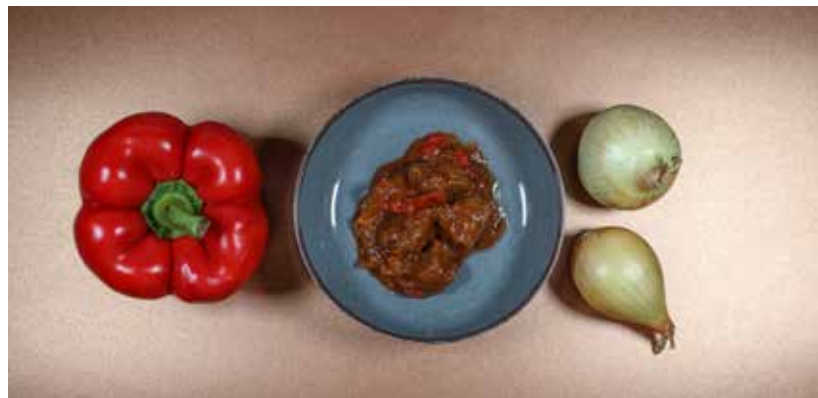
Apfel-Preiselbeer Rotkohl/ frisch 2 l Beutel

Grünkohl/ frisch 2 l Beutel

Wein-Sauerkraut mit Speck/ frisch 2 l Beutel

Ratatouille Provencale/ TK 2 l Beutel/ Vegan

Für weitere Artikel fragen
Sie gerne unsere
Kundenberater*innen.



VON *Köchen* FÜR *Köche*

UND ALLES SO GEKOCHT, ALS WÜRDEN MAN SELBST GÄSTE BEWIRTEN

Die FrischeParadies-Gruppe und ihre Niederlassungen:

⇒ FrischeParadies Berlin-Charlottenburg
Morsestraße 2 | 10587 Berlin | 030 390815-0
bestellung-berlin@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Berlin-Prenzlauer Berg
Hermann-Blankenstein-Straße 48 | 10249 Berlin
030 390815-0
bestellung-berlin@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Essen
Lützowstraße 24 | 45141 Essen | 0201 83134-0
bestellung-essen@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Frankfurt
Lärchenstraße 101 | 65933 Frankfurt | 069 380323-0
bestellung-frankfurt@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Fürth
Hans-Vogel-Straße 113 | 90765 Fürth | 0911 97564-0
bestellung-fuerth@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Hamburg
Große Elbstraße 210 | 22767 Hamburg | 040 38908-0
bestellung-hamburg@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Hürth/Köln
Max-Planck-Straße 44 | 50354 Hürth | 02233 6996-0
bestellung-huerth@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Leipzig
Maximilianallee 5 | 04129 Leipzig | 0341 14908-0
bestellung-leipzig@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies München
Zenettistraße 10 e | 80337 München | 089 7671-0
bestellung-muenchen@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Stuttgart
Ulmer Straße 159 | 70188 Stuttgart | 0711 55300-0
bestellung-stuttgart@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies España SLU
Calle Can Singala, Num.3 | Bloque F, Portal 16, Planta 1
Son Oms | 07610 Palma de Mallorca
+34 (0) 971 408789 | htoenges@frischeparadies.de

⇒ Fruchthof Handels GmbH
Josef-Wilberger-Straße 19 | A-6020 Innsbruck
+43 (0) 512 2626-64 | office@fruchthof.at

frischeparadies.de

fruchthof.at