

KNORTH

Obst - Gemüse - Südfrüchte - Großmarkt



Knorth

Obst & Gemüse-Großmarkt GmbH

Am Schepersfeld 36 · 46485 Wesel

Tel. 0281 984280 · Fax 0281 52934

www.knorth-wesel.de



Drei Generationen - ein Erfolgskonzept

Firmengründer Wilhelm Knorth hat das Ruder längst in die Hände der nächsten Generation übergeben.

Sein Sohn Ulrich Knorth führt seit 2008 das Unternehmen.

Gemeinsam mit seinem Schwiegersohn Jan Knorth und seinem Sohn Sebastian entwickelt er die Ideen seines Vaters erfolgreich weiter.

KNORTH – Ihr Spezialist
wenn es um frisches Obst
und Gemüse geht



Wilhelm Knorth



Ulrich Knorth



Jan Knorth



Sebastian Knorth

Einkauf ist Vertrauenssache

Der Einkauf von frischem Gemüse und Obst erfordert mehr denn je einen kompetenten und starken Partner.

Nach mehr als 45 Jahren Erfahrung unseres Familienunternehmens können wir auf viele langjährige und zufriedene Kunden blicken. Sie alle schätzen bereits die Vorzüge unseres Unternehmens:

- **Fachkundige Beratung**
Unser kompetenter Telefonservice und unser Außendienst berät Sie gern.
- **Breites Warensortiment**
Unser umfangreiches Sortiment lässt keine Wünsche offen. In den Bereichen Obst, Gemüse, Exoten, zugeschnittene Ware, küchenfertige Salat- und Gemüsemischungen, Kräuter und Dressing bieten wir eine umfangreiche Produktpalette.
- **Qualitätssicherung**
Unsere Ware beziehen wir ausschließlich aus zertifizierten Betrieben.
Für eine schnelle und frische Anlieferung zu Ihnen sorgen unsere Frischdienst- und Kühlfahrzeuge.
- **Serviceleistungen**
Sie haben einen ausgefallenen Wunsch bezüglich eines besonderen Artikels oder eines speziellen Zuschnitts? Sprechen Sie mit uns.
- **Flexibilität**
Ihre bestellte Ware wird am nächsten Tag frisch bei Ihnen angeliefert.
- **Faire Preise**
Unser Einkauf stellt hohe Ansprüche an unsere Lieferanten. Wir kalkulieren fair nach aktuellen Tagespreisen.

Sie erreichen uns

Montag bis Freitag von
4:00 Uhr bis 13:00 Uhr
und

Sonntag bis Donnerstag von
17:00 Uhr bis 20:00 Uhr.

Telefonnummer:

0281 984280

Für den Außendienst ist Stephan Rohde zuständig. Gern besucht er Sie, um Sie fachkundig zu beraten.



Bärbel Niehnus



Steffi Bohm



Stephan Rohde

Wir kommen gern zu Ihnen

Damit die Ware frisch zu Ihnen gelangt, wird sie mit der größtmöglichen Sorgfalt bei uns gelagert und zu Ihnen geliefert.

Um den einzelnen Artikeln die optimalen Lagerbedingungen zu verschaffen,



unterhalten wir ein Lager mit vier verschiedenen Kühlzonen, in denen wir die Ware sortengerecht für Sie zwischenlagern.

In unseren Fahrzeugen setzen wir diese sensible Behandlung bis zu Ihrer Haustüre fort, damit Sie sicher sein können, dass Ihre Bestellung so bei Ihnen eintrifft, wie Sie es sich wünschen.



Unser Kundenkreis besteht hauptsächlich aus der Gastronomie, Hotellerie und aus Großküchen in Krankenhäusern, Senioreneinrichtungen oder Werkskantinen. Um allen Lieferanforderungen gerecht zu werden, erstreckt sich unser Fuhrpark vom „City-Flitzer“ bis zum 12-Tonner mit Auflieger.



Inhalt

	VegArt5
	Obst..... 8
	Exoten 15
	Gemüse 21
	Salat27
	Kräuter 31
	Kartoffeln 34
	Schnittware38
	Feinkost52

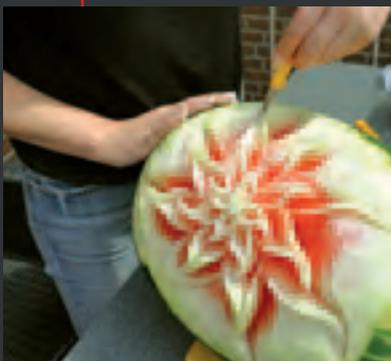
Unser
ganz besonderer
Service für Sie:

KNORTH
VegArt



Wenn es etwas Exklusives
für Ihr Buffet sein soll – kein
Problem.

Zu allen Anlässen bieten wir
die passende Dekoration in
Form von Gemüseschnitze-
reien, Gemüsebuketts oder
extravaganten Obstkörben
mit exotischen Köstlichkeiten.



KNORTH
VegArt

Überraschen Sie Ihre Gäste zu
Firmen-Events, Hochzeiten,
Jubiläen mit einem Highlight
auf Ihrem Buffet.

Oder suchen Sie ein ausge-
fallenes Geschenk für Ihre
Geschäftspartner? Passend
zum Thema gestalten wir für
Sie ein kunstvolles VegArt-
Objekt.



Wir beraten Sie gern und
Daniela Knorth setzt Ihr
Thema kunstvoll um.

Auf den nächsten Seiten fin-
den Sie einige Beispiele ihrer
Kreativität.

KNORTH
VegArt



KNORTH
VegArt





KNORTH
VegArt

KNORTH
VegArt



für Ihr Buffet
KNORTH



KNORTH

OBST UND EXOTEN



WELLNESS
FÜR DIE SINNE UND
DEN KÖRPER

Kernobst

Äpfel, Granny

säuerlich,
zum Kochen und Backen geeignet

! 0 - 5 °C

Äpfel, Gala Royal

fest und süß

! 0 - 5 °C

Äpfel, Jazz

sehr fest, saftig, frischer Geschmack

! 0 - 5 °C

Äpfel, Red Pink

sehr fest, saftig, hoher Zuckergehalt

! 0 - 5 °C

Äpfel, Golden Delicious

sehr süß, grüne Schale

! 0 - 5 °C

Äpfel, Idared

fein säuerlich, purpurrote Schale

! 0 - 5 °C

Äpfel, Elstar

fein säuerlich, saftig

! 0 - 5 °C

Äpfel, Futji

sehr süß, wenig Säure,
die bei Lagerung abgebaut wird

! 0 - 5 °C

Äpfel, Jonagold

süß-fruchtig, fein säuerlich

! 0 - 5 °C

Äpfel, Jonagored

! 0 - 5 °C



„An apple each day
keeps the doctor away“

Diese alte Weisheit hat
immer noch seine Bedeutung.
Neben wichtigen Vitaminen
enthält der Apfel auch zahlreiche
Mineralstoffe und Spurenelemente.

Äpfel, Lodi

Frühäpfel

! 0 - 5 °C

Äpfel, Cox Orange

! 0 - 5 °C

Äpfel, Red Chief

! 0 - 5 °C

Äpfel, Boskoop

leicht säuerlich,
zum Backen sehr gut geeignet

! 0 - 5 °C

Äpfel, RubINETTE

! 0 - 5 °C

Äpfel, Summered

Frühäpfel

! 0 - 5 °C

Äpfel, Discovery

Frühäpfel

! 0 - 5 °C

Äpfel, Pinova

! 0 - 5 °C

Äpfel, Cripps Pink

! 0 - 5 °C

Äpfel, Braeburn

leicht säuerlich,
zum Backen geeignet

! 0 - 5 °C

Äpfel, Sternrenetten

süß-sauer, mäßig saftig,
etwas gewürzt

! 0 - 5 °C

Äpfel, Delcorf

Frühäpfel

! 0 - 5 °C

Äpfel, Gloster

! 0 - 5 °C

Äpfel, Red Delicious

! 0 - 5 °C





Äpfel, Gala-Royal

! 0 - 5 °C

Äpfel, Delba

Frühäpfel

! 0 - 5 °C

Äpfel, Rubens

! 0 - 5 °C

Äpfel, Starkinson

! 0 - 5 °C

Äpfel, Berlepsch

! 0 - 5 °C

Äpfel, Red Prince

! 0 - 5 °C

124 Birnen, Claps Liebling

! 0 - 5 °C

132 Birnen, Packham

! 0 - 5 °C

133 Birnen, Durondeau

! 0 - 5 °C

134 Birnen, Gute Louise

! 0 - 5 °C

135 Birnen, Stoof

! 0 - 5 °C

136 Birnen, Conference

! 0 - 5 °C

137 Birnen, Forelle

! 0 - 5 °C

138 Birnen, Williams Christ

! 0 - 5 °C

168 Birnen, Williams Christ, rot
! 0 - 5 °C

139 Birnen, St. Maria
! 0 - 5 °C

140 Birnen, Hardy
! 0 - 5 °C

570 Birnen, Abate-Fetel
! 0 - 5 °C

619 Birnen, Gouyot
! 0 - 5 °C

4133 Birnen, Kaiser Alexander
! 0 - 5 °C

4134 Birnen, Anjou
! 0 - 5 °C

4135 Birnen, Comice
! 0 - 5 °C

Steinobst

206 Pflaumen, blau
! 0 - 5 °C

3210 Pflaumen, gelb
! 0 - 5 °C

207 Backpflaumen/Zwetschgen
! 0 - 5 °C

203 Nektarinen
! 0 - 5 °C



205 Nektarinen, weiß

! 0-5 °C

194 Pfirsiche

! 0-5 °C

196 Honig-Pfirsiche

! 0-5 °C

197 Pfirsiche, wild

! 0-5 °C

188 Kirschen

! 0-5 °C

102 Reineclouden

! 0-5 °C

192 Aprikosen

! 0-5 °C

212 Mirabellen

! 0-5 °C

Beeren

173 Erdbeeren

! 0-5 °C

174 Waldbeeren

! 0-5 °C

175 Himbeeren

! 0-5 °C

176 Blaubeeren

! 0-5 °C





177 Brombeeren

! 0 - 5 °C

178 Johannisbeeren, rot

! 0 - 5 °C

179 Johannisbeeren, weiß

! 0 - 5 °C

182 Boysenbeeren

! 0 - 5 °C

183 Beeren-Mix

! 0 - 5 °C

184 Stachelbeeren, grün

! 0 - 5 °C

185 Stachelbeeren, rot

! 0 - 5 °C

186 Preiselbeeren

! 0 - 5 °C

187 Cranberries

! 0 - 5 °C

Südfrüchte und Exoten

127 Ananas „Super Sweet“

! 8,5 - 12 °C

221 Baby-Ananas

! 10 - 12 °C

4144 Apfelsinen, 48er

! 7 - 12 °C

48er-Kiste

142 Apfelsinen, 60er

! 7 - 12 °C

60er-Kiste

4141 Apfelsinen, 80er

! 7 - 12 °C

80er-Kiste

141 Apfelsinen, 100er

! 7 - 12 °C

100er-Kiste

232 Avocado

Cremiges Fruchtfleisch und delikater nussiger Buttergeschmack. Nur rohe (gekocht werden sie bitter), weiche Früchte (wenn sie sich leicht eindrücken lassen) entwickeln ihr volles Aroma.

! 4,5° - 12 °C

165 Banane

Hoher Energiegehalt, reich an Ballaststoffen, Magnesium und Vitaminen.

100 g = 374 kJ/ 88 kcal

! 13 - 15 °C

348 Baby-Banane

! 13 - 15 °C



256 Bananenblatt

eine exotische Deko für Ihr Buffet

! 13 - 15 °C

226 Cap-Stachelbeere

! 0 - 5 °C

237 Karambole

auch Sternfrucht

wohlschmeckende Dekoration für
Desserts, Salate und Cocktails

! 3 - 7 °C

432

432 Cherimoya

auch Zucker- oder Rahmapfel

Reif ist die Cherimoya, wenn
ihre Schale leicht schwärzlich gefärbt
ist. Sie wird geschält und von den
Samen befreit und so pur oder mit
ein wenig Zitronensaft genossen.

! 3 - 7 °C

699

153 Clementine

Besonders süß, durch wenig Frucht-
säure und einen hohen Anteil an
Fructose. Durch ihre dickere
Schale lassen sie sich leicht schälen
und haben wenig Kerne.

! 3 - 7 °C

6236 Curuba

Sie gehört zur Gattung der Passi-
onsfrüchte, hoher Gehalt an
Vitamin A und C, geeignet zur
Herstellung von Desserts, Eiscremes
und Getränken.

! 8 - 10 °C

240 Feige

süß

Halbieren oder vierteln, einfach aus-
löffeln, als Garnitur für Fleisch- oder
Käseplatten oder als Kombination
mit anderen Früchten für Marmela-
den geeignet.

! 0 - 1 °C



Karambole



Cherimoya



Curuba

268 Granatapfel

Durch ihren süß-säuerlichen Geschmack eignen sie sich hervorragend zu Eis, Desserts, Wild oder Geflügel.

! 0 - 5 °C

241 Granadilla

Die Granadilla gehört zur Familie der Passionsfrüchte. Sie ist eiförmig, hat eine feste Haut und enthält einen oft bitter bis süßlichen Saft mit vielen essbaren Kernen, ähnlich dem Granatapfel.

! 8 °C

506 Guave

Sie kann mit Schale gegessen oder halbiert ausgelöffelt werden. Im Geschmack ähnelt sie einem Erdbeer-Birnen-Pfirsichkompott.

! 8 - 9 °C

647 Jam-Frucht

Subtropische Knolle

Je nach Art schmeckt der Jam neutral bis angenehm süßlich.

! 8 - 9 °C

647 Kakao-Frucht

als exotische Deko

! 8 - 9 °C

242 Kaki

Nur in reifem Zustand, den man an ihrer tieforangenen bis blassroten Farbe erkennt, entfaltet sie ihr volles süßes Aroma.

! 0 °C

243 Kaktusfeige

Längs oder quer aufschneiden und das saftige, geleeartige Fruchtfleisch auslöffeln oder die beiden Enden abschneiden und die Schale anritzen. So lässt sich die Frucht leicht abziehen.

! 3 - 5 °C



Feige



Granatapfel



Granadilla



Kaki



Kaktusfeige



Litschi

211 Kiwi

Das aromatische Vitaminwunder. Schon mit einer großen Kiwi kann der empfohlene Tagesbedarf an Vitamin C gedeckt werden.

! 0 °C

663 Kiwi, Gold

Das gold-gelbe Fruchtfleisch ist herrlich süß und tropisch aromatisch.

! 0 - 4 °C

484 Kokosnuss

Als exotische Deko mit weißem, festem Fruchtfleisch.

! 8 - 9 °C

244 Kumquat

Kann mit Schale verwendet werden. Angenehm süß-säuerlich, ganz leicht bitter.

! 0 - 4 °C

247 Limetten

Sie eignen sich zum säuern von Fleisch und Fisch, geben Süßspeisen ein frisches Aroma und sind unverzichtbar zur Herstellung vieler Cocktails.

! 5 °C

246 Litschi

Die Schale lässt sich einfach schälen und der Kern ist leicht auszulösen. Litschis eignen sich neben dem Frischverzehr zu Obstsalaten und zu exklusiven Bowlen und Cocktails.

! 0 - 4 °C

222 Mango

Exotisch-süß oder säuerlich, je nach Sorte.

! 8 - 13 °C



Mangosteen



Maracuja



Papaya

248 Mangosteen

Die Fruchtstücke enthalten lange, flache Samen, einige etwas größere, die man aber mitverzehren kann. Ein süß-säuerlicher, aber runder Geschmack mit Zitronen-Pfirsichnote. Erfrischend wie Zitroneneis.

! 4 - 6 °C

223 Maracuja

säuerlich, doch sehr aromatisch
Die Frucht enthält knusprige, kleine, schwarze Samen, eingebettet in einem geleeartigen, gelben bis orangefarbenen Samenmantel.

! 8 - 10 °C

225 Passionsfrucht

Ihr exotischer intensiver Geschmack zeigt ein, süßes, leicht säuerliches Aroma.

! 8 - 9 °C

160 Minneola

Eine Kreuzung aus Mandarine und Grapefruit, schmeckt frisch säuerlich.

! 3 - 7 °C

131 Nashi-Birne

! 0 - 5 °C

224 Papaya

zuckersüß

Der Länge nach halbieren, die Samen mit einem Löffel entfernen und mit Limettensaft beträufeln.

! 4 °C

161 Grapefruit

Süß-säuerlich im Geschmack.

Das Fruchtfleisch ist nahezu kernlos.

! 7 - 12 °C



Pitahaya, rot

227 Pitahaya, rot

auch Drachenfrucht

Sehr dekorativ und aromatisch süß.

! 0 - 4 °C



Kiwano

578 Pitahaya, gelb

Kann wie eine Kiwi verzehrt werden.

! 0 - 4 °C

230 Salak

auch Schlangenhautfrucht

Unter der schlangenhautartigen

Schale kommt ein beigefarbenes

Fruchtfleisch zum Vorschein.

! 0 - 4 °C

245 Kiwano

Erfrischend,

mit leichter Melonennote.

Ihre dekorative Schale lässt sich
als Obstschale für Fruchtsalat ver-
wenden.

! 0 - 4 °C



Rambutan

229 Rambutan

Verwandt mit der Litchi schmeckt
das Fruchtfleisch der reifen Frucht
sehr süß.

! 4 - 6 °C



Tamarillo

271 Tamarillo

Die orangefarbene bis dunkelrote
Schale wird nicht mitgegessen. Das
geleeartige Fruchtfleisch schmeckt
herb-süß und ist von essbaren Samen
durchzogen.

! 3 - 5 °C

166 Trauben, blau

! 1 - 4 °C

169 Trauben, hell

! 1 - 4 °C

170 Trauben, kernlos

! 1 - 4 °C

147 Zitronen

! 3 - 7 °C

148 Zitronen, 3oer

! 3 - 7 °C

3oer -Kiste

Melonen

217 Charentais Melone

süß-aromatisch

Das Fruchtfleisch ist orange.

Die Charentais Melone gehört als kleinstes Familienmitglied den Zuckermelonen an.

Hauptanbaugebiet: Frankreich

! 2 - 3 °C

583 Cantaloupe-Melone

Ø ca. 7 - 12 cm, Fruchtfleisch: orange, Schale: beige bis hellbraun, reich an Ballaststoffen, Vitamin C und Beta-karotin, arm an Kalorien

! 2 - 3 °C

218 Galia Melone

Aromausprägung mäßig bis gut.

Wie bei allen Netzmelonen wird die Genussreife durch einen starken Duft angezeigt.

! 2 - 3 °C



Salak



Charentais Melone



Cantaloupe-Melone



Galia Melone



214 Honigmelone

Wenig Kalorien - viel Aroma, Honigmelonen sind reich an Vitaminen A, B1 und B2 sowie Calcium und Phosphor.

! 4 °C

216 Wassermelone

Wegen ihres hohen Wasser- und niedrigen Zuckergehaltes ist die kalorienarme Wassermelone ein hervorragender Durstlöscher.

100 g = 158 kJ / 37 kcal

! 3 - 6 °C

270 Pepino Melone

auch Birnenmelone

Ihr süßer Geschmack erinnert an eine Mischung aus Melone und Birne.

Reife Früchte können mit Schale verzehrt oder wie Kürbisse zubereitet werden.

! 3 - 6 °C

270 Ananasmelone

Glatte, hellgrüne Melone mit gelbem Fruchtfleisch und schwarzen Kernen. Süß im Geschmack.

! 3 - 6 °C



DIE UNENDLICHE VIELFALT

... unverzichtbar für eine gesunde Ernährung

Gemüse

338 Blumenkohl

! 0 - 1 °C

343 Broccoli

! 0 - 1 °C

374 Chinakohl

! 0 - 1 °C

410 Kohlrabi

! 0 - 1 °C

415 Rotkohl

! 0 - 1 °C

416 Weißkohl

! 0 - 1 °C

417 Wirsing

! 0 - 1 °C

478 Spitzkohl

! 0 - 1 °C

341 Romanesco

! 0 - 1 °C

306 Navetten

! 0 - 1 °C

307 Navetten mit Grün

! 0 - 1 °C

308 Mangold, rot

! 0 - 1 °C

309 Mangold, grün

! 0 - 1 °C

424 Spinat

! 0 - 1 °C



Wurzelgemüse

300 Petersilienwurzel

! 0 - 1 °C

329 Fenchel

! 0 - 1 °C

333 Radieschen

! 0 - 1 °C

335 Rettich

! 0 - 1 °C

356 Möhren, mini

! 0 - 1 °C

405 Möhren

! 0 - 1 °C

408 Möhren mit Grün

! 0 - 1 °C

412 Rote Beete, frisch

! 0 - 1 °C

421 Sellerie

! 0 - 1 °C

425 Staudensellerie

! 0 - 1 °C

550 Sellerie mit Grün

! 0 - 1 °C

4405 Möhren, dick

! 0 - 1 °C

4408 Möhren, gelb

! 0 - 1 °C

5408 Möhren mit Grün, gelb

! 0 - 1 °C

306 Navetten

! 0 - 1 °C

307 Navetten mit Grün

! 0 - 1 °C

Überraschen Sie Ihre Gäste mit raffinierten Gemüsekreationen

Zwiebelgemüse

303 Knoblauchzopf

! 1 - 2 °C

420 Porree

! 0 - 1 °C

426 Schalotten

! 1 - 2 °C

430 Metzgerzwiebeln

! 1 - 2 °C

434 Zwiebeln, rot

! 1 - 2 °C

441 Lauchzwiebeln

! 0 - 1 °C

Fruchtgemüse

353 Gurken

! 12 °C

357 Fleischtomaten

! 12 - 15 °C

359 Tomaten

! 12 - 15 °C

598 Roma-Strauchtomaten

! 12 - 15 °C

367 Strauchtomaten

! 12 - 15 °C

362 Cherrytomaten, rot

! 12 - 15 °C





1120 Tiger Tomaten

! 12 - 15 °C

151 Tomaten, Rote Perle

! 12 - 15 °C

1118 Tomaten, Roma Mini Cherry

! 12 - 15 °C

1119 Tomaten, Romantic Strauch

! 12 - 15 °C

1116 Eierstrauchtomaten

! 12 - 15 °C

1117 Tomaten, Amor romantic

! 12 - 15 °C

321 Paprika, lila

! 5 - 10 °C

322 Paprika, orange

! 5 - 10 °C

323 Paprika, schwarz

! 5 - 10 °C

314 Paprika, grün

! 5 - 10 °C

316 Paprika, rot

! 5 - 10 °C

318 Paprika, gelb

! 5 - 10 °C

319 Paprika-Mix

! 5 - 10 °C

330 Auberginen

! 8 - 10 °C

4330 Auberginen, weiß

! 8 - 10 °C



324 Zucchini, grün

! 8 - 10 °C

327 Zucchini, gelb

! 8 - 10 °C

311 Kürbis, klassisch

! 8 - 10 °C

607 Muskatkürbis

! 8 - 10 °C

354 Hokkaidokürbis

! 8 - 10 °C

589 Zierkürbis

! 8 - 10 °C

590 Halloween Kürbis

! 8 - 10 °C

599 Bischofsmütze, Kürbis

! 8 - 10 °C

Der Kürbis – das Multitalent

Ob süß, sauer oder herzhaft. Gebacken, eingelegt, gekocht oder gebraten - der Kürbis bietet viele Möglichkeiten der Zubereitung.

... und – man kann mit ihm sogar Leute erschrecken.

Pilze

452 Austernpilze

! 2 - 4 °C

454 Mischpilze

! 2 - 4 °C

455 Braunkappen

! 2 - 4 °C

456 Butterpilze

! 2 - 4 °C

457 Trompetenpilze

! 2 - 4 °C

458 Trüffel

! 2 - 4 °C

459 Morcheln, getrocknet

! Trockenlager

460 Sommertrüffel

! 2 - 4 °C

461 Pfifferlinge

! 2 - 4 °C

462 Steinpilze

! 2 - 4 °C

464 Maronenpilze

! 2 - 4 °C

465 Shii-Take-Pilze

! 2 - 4 °C

466 Champignons, weiß, fein

! 2 - 4 °C

467 Champignons, weiß, groß

! 2 - 4 °C



Spargel

468 Champignons, braun

! 2 - 4 °C

471 Schafspilze

! 2 - 4 °C

487 Kräuterseitling

! 2 - 4 °C

633 Mandelpilze

! 2 - 4 °C

635 Zimtpilze

! 2 - 4 °C

365 Spargel, weiß

! 2 - 4 °C

364 Spargel, grün

! 2 - 4 °C

351 Spargel, weiß, geschält

! 2 - 4 °C

366 Spargel, violett

! 2 - 4 °C

547 Thai-Spargel

! 2 - 4 °C





MACHEN SIE IHR
SALATBUFFET ZU EINEM
ECHTEN „HINGUCKER“



Unser Wildkräutersalat - fragen Sie den Knorth-Fachberater

Salat

91 Castelfranco

! 0 - 1 °C

155 Portulak

! 0 - 1 °C

262 Senfblätter-Salat

! 0 - 1 °C

370 Kopfsalat

! 0 - 1 °C

373 Endivien

! 0 - 1 °C

375 Bataviasalat, rot

! 0 - 1 °C

376 Bataviasalat, grün

! 0 - 1 °C

377 Eichblattsalat, rot

! 0 - 1 °C

378 Eichblattsalat, grün

! 0 - 1 °C

379 Chicorée, rot

! 0 - 1 °C

380 Chicorée, weiß

! 0 - 1 °C

382 Eisbergsalat

! 0 - 1 °C

384 Frisee, fein

! 0 - 1 °C

385 Feldsalat, kurz

! 0 - 1 °C

389 Mixsalat

! 0 - 1 °C

390 Lollo Bionda

! 0 - 1 °C

391 Lollo Rosso

! 0 - 1 °C

392 Löwenzahn, gelb

! 0 - 1 °C

393 Löwenzahn, grün

! 0 - 1 °C

394 Mesclin-Salat

! 0 - 1 °C

395 Meeresspinat

! 0 - 1 °C

4308 Mini-Mangold

! 0 - 1 °C

396 Rucola

! 0 - 1 °C

398 Eistropfensalat

! 0 - 1 °C

399 Römersalat

! 0 - 1 °C

413 Wildkräutersalat

! 0 - 1 °C



401 Salanova-Salat

! 0 - 1 °C

402 Raisa-Salat, rot

! 0 - 1 °C

403 Raisa-Salat, grün

! 0 - 1 °C

404 Radicchio

! 0 - 1 °C

406 Trevice-Salat

! 0 - 1 °C

411 Pflücksalat

! 0 - 1 °C

496 Chinesischer Spinatsalat

! 0 - 1 °C

513 Brennessel

! 0 - 1 °C

567 Salatherzen

! 0 - 1 °C

584 Herzblatt-Salat

! 0 - 1 °C

631 Latugasalat

! 0 - 1 °C

653 Red Chard-Salat

! 0 - 1 °C

4385 Rapunzel

! 0 - 1 °C





FRISCHE KRÄUTER

... VERLEIHEN SIE IHREN GERICHTEN
INDIVIDUALITÄT
MIT DEM GESUNDEN PEPP.

Kräuter, Kresse, Sprossen

332 Bärlauch

↓ 3 - 7 °C

274 Basilikum

↓ 10 °C

645 Basilikum, rot

↓ 10 °C

276 Beifuß

↓ 3 - 7 °C

277 Bohnenkraut

↓ 3 - 7 °C

643 Boretsch

↓ 3 - 7 °C

278 Dill

↓ 3 - 7 °C

275 Estragon

↓ 3 - 7 °C

313 Frankfurter Kräuter

↓ 3 - 7 °C

283 Kerbel

↓ 3 - 7 °C

284 Koriander

↓ 3 - 7 °C

286 Liebstöckel

↓ 3 - 7 °C

287 Majoran

↓ 3 - 7 °C

288 Melisse

↓ 3 - 7 °C

289 Minze, rot

↓ 3 - 7 °C

290 Minze

↓ 3 - 7 °C

291 Oregano

↓ 3 - 7 °C

281 Petersilie

↓ 3 - 7 °C

292 Petersilie, glatt

↓ 3 - 7 °C

508 Pfefferminze

↓ 3 - 7 °C

293 Rosmarin

↓ 3 - 7 °C

296 Salbei

↓ 3 - 7 °C

491 Sauerampfer

↓ 3 - 7 °C

279 Schnittlauch

↓ 3 - 7 °C

294 Thymian

↓ 3 - 7 °C

492 Zitronenmelisse

↓ 3 - 7 °C

1111 Rucola-Kresse

! 3 - 7 °C

1115 Shiso-Kresse, violett

! 0 - 6 °C

1114 Tahoon-Kresse

! 0 - 6 °C

1105 Basilikum-Kresse

! 0 - 6 °C

1109 Senfkresse

! 3 - 7 °C

937 Honigkresse

! 0 - 6 °C

145 „Daikon“ Kressemix

! 0 - 6 °C

11147 „Sakura“ Kressemix

! 0 - 6 °C

474 Sojasprossen

! 0 - 6 °C

734 Rote-Beete-Sprossen

! 0 - 6 °C

985 Porreesprossen

! 0 - 6 °C

989 Alfalfasprossen

! 0 - 6 °C

983 Radieschensprossen

! 0 - 6 °C





DIE VIELSEITIGE

LASSEN SIE IHRE GÄSTE STAUNEN.

Ob als Snack, Fingerfood, Suppe, Pürree, Salat oder klassisch, als Beilage – die Kartoffel bietet unendliche Variationen für eine abwechslungsreiche Menükarte.



Kartoffeln, Kartoffelprodukte

442 Kartoffeln, Cilena
festkochend
! 4 - 8 °C 25-kg-Sack

447 Kartoffeln, Cilena, Übergröße
festkochend
! 4 - 8 °C 25-kg-Sack

446 Folienkartoffeln
! 4 - 8 °C 15-kg-Karton

536 Mini-Kartoffeln, Drillinge
! 4 - 8 °C 10-kg-Karton

534 Kartoffeln, Grosny
! 4 - 8 °C 5-kg-Beutel

593 Süßkartoffeln
! 4 - 8 °C 6-kg-Beutel

627 Kartoffeln, Red Bliss
rotschalig
! 4 - 8 °C 10-kg-Beutel

689 Trüffel-Kartoffeln
! 4 - 8 °C 5-kg-Beutel

916 Bamberger Hörnchen
! 4 - 8 °C 5-kg-Beutel



448 Kartoffeln
roh, geschält (NL)
vorwiegend festkochend
! 4 - 8 °C 5-kg-Beutel

444 Kartoffeln
roh, geschält (D), festkochend
! 4 - 8 °C 5-kg-Beutel

516 Kartoffelscheiben
roh
! 4 - 8 °C 5-kg-Beutel

443 Kartoffelwürfel
roh
! 4 - 8 °C 5-kg-Beutel



Kartoffelprodukte, teilgegart

623 Kartoffelwürfel
CelaVita, 80 % gegart
! 3 - 7 °C 10-kg-Beutel

626 Kartoffelscheiben
CelaVita, 80 % gegart
! 3 - 7 °C 10-kg-Beutel

625 Kartoffeln, runde
CelaVita, 80 % gegart
! 3 - 7 °C 10-kg-Beutel



Kartoffelprodukte, gegart

940 Kartoffeln, runde
PEKA, 100 % gegart
! 0 - 7 °C 6 x 2-kg-Beutel

941 Kartoffelwürfel
PEKA, 100 % gegart
! 0 - 7 °C 6 x 2-kg-Beutel

942 Kartoffelscheiben 6 mm
PEKA, 100 % gegart
! 0 - 7 °C 6 x 2-kg-Beutel



4942 Kartoffelscheiben 8 mm
PEKA, 100 % gegart
! 0 - 7 °C 6 x 2-kg-Beutel

946 Bratkartoffeln mit Speck
PEKA, 100 % gegart
! 0 - 7 °C 6 x 2-kg-Beutel

947 Kartoffelauflauf
PEKA, 100 % gegart
! 0 - 7 °C 6 x 2-kg-Beutel

949 Kartoffel-Mini-Krill
PEKA, 100 % gegart
! 0 - 7 °C 6 x 2-kg-Beutel

4940 Kartoffeln, Hausfrauenschnitt
PEKA, 100 % gegart
! 0 - 7 °C 6 x 2-kg-Beutel

2940 Garkartoffeln
PEKA, 100 % gegart
! 0 - 7 °C 3 x 4-kg-Beutel

648 Pommes Frites, 10 mm
gegart
! 3 - 7 °C 10-kg-Beutel

649 Pommes Frites, 7 mm
gegart
! 3 - 7 °C 10-kg-Beutel

1511 Baked Potatoes
gegart, 32 Stück à 225 - 275 g
! 3 - 7 °C 15-kg-Beutel

899 Reibekuchenteig
! 3 - 7 °C 5-kg-Eimer

482 Geriebene Kartoffeln
! 3 - 7 °C 5-kg-Eimer

Wussten Sie schon?

Die Kartoffel ist kalorienarm und trotzdem reich an Ballaststoffen, wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen.

Wichtig für deren Erhaltung ist eine schonende Garung.

KREATIVITÄT IST KEINE HEXEREI

Salat- und Gemüseemischungen

Pfannengemüse

KNORTH

Obst - Gemüse - Südfrüchte - Großmarkt



Salat- und Gemüsemischungen

816 Nr. 2
Radicchio, Eisberg, Chinakohl,
Weißkohl
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

847 Radicchio und Eisberg
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

819 Nr. 3
Eisberg, Radicchio, Lollo
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

825 Nr. 4
Eisberg, Radicchio,
Möhren
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

826 Nr. 5
Endivien, Eisberg
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

827 Nr. 6
Endivien, Eisberg, Chinakohl,
Radicchio, Möhren
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

788 Nr. 8
Frisée, Radicchio, Rettich,
Weißkohl, Möhren
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

901 Gurken-Radieschensalat
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

902 Rettich-Radieschensalat
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

904 Eisberg-Radieschensalat
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

715 Staudensellerie-Radieschensalat

3 - 7 °C 1-kg-Beutel

719 Gemüse-Mix für Salat-Mix

Mais, Kidneybohnen, Paprika,
Möhren

3 - 7 °C 1-kg-Beutel

718 Gemüsemix für Sandwiches

Mais, Kidneybohnen, Paprika,
Zucchini

3 - 7 °C 1-kg-Beutel

873 Bauernsalat

Eisberg, Weißkohl, Endivien, Gurken,
Latugasalat

3 - 7 °C 1-kg-Beutel

892 Niederrheinsalat

Paprika rot/grün, Zwiebeln,
Möhren, Porree, Sellerie

3 - 7 °C 1-kg-Beutel

894 Hirtensalat

Endivien, Eisberg, Gurken,
Porree, Tomaten, Petersilie

3 - 7 °C 1-kg-Beutel

792 Atlantic-Salat

Radicchio, Feldsalat, Frisée

3 - 7 °C 1-kg-Beutel

725 Florida-Mix

Gurken, Mais, Kidneybohnen,
Radicchio, Rettich, Schnittlauch

3 - 7 °C 1-kg-Beutel

724 Mexico-Mix

Mais, Gurken, Möhren, Rettich

3 - 7 °C 1-kg-Beutel

723 Sommer-Mix

Kohlrabi, Zucchini, Mais, Rettich,
Paprika rot/grün/gelb, Staudensellerie

3 - 7 °C 1-kg-Beutel



722 Balkan-Mix

Paprika rot/grün/gelb,
Weißkohl, Möhren
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

791 Mesclin-Salat

Kerbel, Eisberg, Radicchio, Roquette,
Frisée
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

790 Bretagne-Salat

Radicchio, Endivien, Frisée, Eisberg,
Staudensellerie, Petersilie
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

783 Chinasalat

Chinakohl, Paprika rot/grün, Möhren,
Weißkohl, Petersilie
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

743 Waldorfsalat

Sellerie, Walnüsse, Äpfel, Rosinen,
Staudensellerie
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

717 Louisiana-Mix

Chinakohl, Eisberg, Endivien,
Radicchio, Lollo, Frisée
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

716 Donausalat

Paprika rot/grün/gelb, Sellerie,
Möhren, Weißkohl, Porree
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

903 Frühlingssalat

Möhren, Rettich,
Paprika rot/grün/gelb, Gurken
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

900 Jägersalat

Möhren, Sellerie, Rotkohl,
Wirsing
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

968 Griechischer Bauernsalat

Gurken, Tomaten, Paprika rot/grün,
Oliven-Petersilie, rote Zwiebeln
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

Mit unseren ausgewogenen Salat- und
Gemüsemischungen zaubern Sie im
Handumdrehen vitaminreiche Salate und
schmackhafte Gemüsepfannen.

922 Wesel-Salat

Möhren, Rettich, Zucchini, Mais,
Paprika rot/gelb/grün

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

923 Würfelsalat

Möhren, Rettich, Gurken, Mais,
Paprika rot/gelb/grün

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

924 Gurkenmix

Gurken, Rettich, Radieschen, Mais

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

926 Weißkohlmix

Weißkohl, Möhren, Paprika, Rosinen

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2003 Bäcker-Mix

Eisberg, Chinakohl, Rettich, Möhren,
Radicchio

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2004 Bologne Olsterholzer-Mix

Gurken, Möhren, Kidney, Bohnen,
Paprika rot/grün

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2008 Mexico-Mix III

Paprika rot/grün, Möhren, Erbsen,
Rettich, Mais

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2009 Rustikana-Salat

Gurken, Paprika rot/grün, Zwiebeln,
Erbsen, Mais

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2010 Dorothee-Salat

Gurken, Radieschen, Frisée,
Paprika rot/grün, Zwiebeln

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2012 Husaren-Mix

Kidneybohnen, Paprika rot/grün,
Zwiebeln, Mais

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2013 Bolero-Mix

Lollo Bionda, Lollo Rosso, Endivien,
Radicchio, Eichblatt

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

Hygienisch verpackt, steht Ihnen mit unserem Sortiment eine Vielfalt zur Verfügung, die Ihnen eine abwechslungsreiche Menüplanung ermöglicht.

2014 Acapulco-Mix II

Kidneybohnen, Möhren, Erbsen,
Rettich, Mais

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2015 Bulgaria-Mix

Zwiebeln, Rettich, Paprika rot/grün,
Erbsen, Möhren, Mais

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2016 Toulouser Mix

Porree, Cherry-Tomaten, Feta-Käse,
Paprika rot, Zwiebeln, Oliven schwarz

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2017 Florida-Mix

Porree, Radieschen, Paprika rot,
Endivien, Radicchio

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2018 Lollo-Mix

Frisée, Lollo Bionda, Lollo Rosso
Radicchio

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2021 GSS-Salat

Endivien, Eisberg, Radicchio,
Lollo Rosso, Chinakohl, Feldsalat

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2022 Italien-Mix

Rettich, Möhren, Gurken,
Radieschen

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

2032 Bionda-Rosso-Frisée-Mix

Frisée, Lollo Rosso, Lollo Bionda

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

54074 Mischsalat, bunt

Endivien, Chinakohl, Radicchio,
Möhren, Weißkohl

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

54075 California-Mix

Endivien, Eisberg, Radicchio,
Lollo Rosso, Chinakohl

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

1000 Salatmix der Woche

wechselnde Inhalte

! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel





Gemüsemischungen

786 Ratatouilla 2

Paprika rot/gelb/grün, Zwiebeln,
Auberginen, Zucchini

! 3 - 7 °C

1-kg-Beutel

815 Ratatouilla 1

Paprika rot/gelb/grün, Auberginen,
Zucchini

! 3 - 7 °C

1-kg-Beutel

820 Röstgemüse

Sellerie, Porree, Zwiebeln, Möhren

! 3 - 7 °C

1-kg-Beutel

782 Chinapfanne 2

Chinakohl, Paprika, Zwiebeln,
Zucchini, Porree

! 3 - 7 °C

1-kg-Beutel

781 Taiwan-Pfanne

Möhren, Chinakohl, Porree,
Staudensellerie, Zucchini

! 3 - 7 °C

1-kg-Beutel

784 Hongkong-Mix

Zucchini, Paprika rot/grün,
Möhren, Staudensellerie

! 3 - 7 °C

1-kg-Beutel

787 Marengo-Schmorgemüse

Zucchini, Wirsing, Porree, Möhren,
Sellerie, Blumenkohl, Zwiebeln

! 3 - 7 °C

1-kg-Beutel

785 Macedonien-Gemüsetopf
Kohlrabi, Spitzkohl, Möhren, Porree,
Sellerie, Staudensellerie,
Kaiserschoten, Zucchini grün/gelb,
3 - 7 °C 1-kg-Beutel

824 Suppengemüse Nr. 2
Sellerie, Möhren, Porree, Blumenkohl
3 - 7 °C 1-kg-Beutel

823 Frühlingssuppe
Blumenkohl, Wirsing, Spitzkohl,
Steckrüben, Porree, Sellerie, Möhren
3 - 7 °C 1-kg-Beutel

896 Esterhazy, Julienne
Porree, Sellerie, Möhren
3 - 7 °C 1-kg-Beutel

929 Esterhazy, Würfel
Porree, Sellerie, Möhren
3 - 7 °C 1-kg-Beutel

821 Minestrone
Staudensellerie, Broccoli, Möhren,
Porree
3 - 7 °C 1-kg-Beutel



Gemüse, Salate und Obst

sortenrein, küchenfertig

Obst - Gemüse - Südfrüchte - Großmarkt

KNORTH

747 Äpfel, geschält
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

748 Äpfel, Scheiben
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

745 Äpfel, Streifen
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

746 Äpfel, Würfel
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

736 Auberginen, Scheiben
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

731 Auberginen, Würfel, 10 mm
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

880 Auberginen, Würfel, 20 mm
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

863 Blumenkohlröschen
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

756 Bohnen, geschnitten
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

861 Broccoliröschen
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

910 Champignon-Viertel
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

893 Champignon-Scheiben
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

909 Chicorée, geschnitten
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

803 Chinakohl, geschnitten, fein
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

849 Chinakohl, geschnitten, grob
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

855 Eichblatt, gerupft
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

843 Eisbergsalat, geschnitten, grob
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel



945 Eisbergsalat, geschnitten, fein
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

851 Endiviensalat, geschnitten, fein
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

852 Endiviensalat, geschnitten, grob
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

744 Exotenfruchtsalat
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

837 Fenchel, geschnitten, fein
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

838 Fenchel, geschnitten, grob
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

763 Fenchel-Streifen
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

840 Friséesalat, geschnitten, fein
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

804 Grünkohl, geschnitten
 ⚡ 3 - 7 °C 4-kg-Beutel

773 Gurken, halbe Scheiben
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

813 Gurken-Scheiben
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

829 Gurken-Stifte
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

777 Gurken-Streifen
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

887 Kohlrabi, geschält
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

877 Kohlrabi, geraspelt
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

778 Kohlrabi, Pommesschnitt
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

866 Kohlrabi-Stifte
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

865 Kohlrabi-Streifen
 ⚡ 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

875 Kohlrabi-Würfel
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

911 Lauchzwiebeln, geschnitten
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

846 Lollo Bionda, gschnitten
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

853 Lollo Bionda, gerupft
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

845 Lollo Rosso, geschnitten
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

854 Lollo Rosso, gerupft
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

789 Mangold, geschnitten
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

797 Möhren, geraspelt
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

884 Möhren, geschält
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

729 Möhren, halbe Scheiben
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

795 Möhren, Pommesschnitt
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

867 Möhren-Scheiben
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

834 Möhren-Stifte
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

831 Möhren-Streifen
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

856 Möhren, Wellenschnitt
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

868 Möhren-Würfel
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

1030 Paprika-Mix, Ringe
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

860 Paprika, gelb, Streifen
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

970 Paprika, gelb, Würfel
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

869 Paprika, grün, Streifen
 3 - 7 °C 1-kg-Beutel



757 Paprika grün, Würfel
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

999 Paprika-Mix, feine Streifen
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

844 Paprika-Mix, Würfel, 15 mm
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

870 Paprika-Mix, Streifen
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

862 Paprika-Mix, Würfel, 10 mm
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

850 Paprika, rot, Streifen
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

758 Paprika, rot, Würfel
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

871 Petersilie, gehackt
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

806 Porree, geschnitten, fein
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

839 Porree, geschnitten, grob
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

836 Radicchio, geschnitten
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

888 Radieschen, geputzt
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

811 Radieschen-Scheiben
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

859 Radieschen-Stifte
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

882 Radieschen, Wellenschnitt
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

858 Raisa-Salat, gerupft
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

885 Rettich, geschält
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

793 Rettich, geraspelt
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

830 Rettich-Scheiben
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

812 Rettich-Stifte
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel



764	Rettich-Streifen	3 - 7 °C	1-kg-Beutel	890	Sellerie-Würfel	3 - 7 °C	1-kg-Beutel
857	Rettich, Wellenschnitt	3 - 7 °C	1-kg-Beutel	883	Spinat, gewaschen	3 - 7 °C	1-kg-Beutel
769	Rote Beete, geschält	3 - 7 °C	1-kg-Beutel	1019	Spitzkohl, gesch., grob 2 x 2 cm	3 - 7 °C	1-kg-Beutel
735	Rote-Beete-Würfel	3 - 7 °C	1-kg-Beutel	808	Spitzkohl, gesch., fein 3 mm	3 - 7 °C	1-kg-Beutel
801	Rotkohl, geschnitten, fein	3 - 7 °C	1-kg-Beutel	798	Staudensellerie, geschn., fein	3 - 7 °C	1-kg-Beutel
848	Rotkohl, geschnitten, grob	3 - 7 °C	1-kg-Beutel	765	Steckrüben, geschält	3 - 7 °C	1-kg-Beutel
886	Sellerie, geschält	3 - 7 °C	1-kg-Beutel	766	Steckrüben, Pommesschnitt	3 - 7 °C	1-kg-Beutel
796	Sellerie, geraspelt	3 - 7 °C	1-kg-Beutel	810	Steckrüben-Stifte	3 - 7 °C	1-kg-Beutel
794	Sellerie, Pommesschnitt	3 - 7 °C	1-kg-Beutel	733	Steckrüben-Streifen	3 - 7 °C	1-kg-Beutel
807	Sellerie-Stifte	3 - 7 °C	1-kg-Beutel	780	Steckrüben-Würfel	3 - 7 °C	1-kg-Beutel
864	Sellerie-Streifen	3 - 7 °C	1-kg-Beutel	814	Tomaten-Scheiben	3 - 7 °C	2-kg-Schale

927 Tomaten-Viertel
! 3 - 7 °C 1-kg-Schale

979 Tomaten-Würfel
! 3 - 7 °C 1-kg-Schale

800 Weißkohl, geschnitten, fein
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

832 Weißkohl, geschnitten, grob
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

728 Weißkohl-Würfel
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

802 Wirsing, geschnitten, fein
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

913 Wirsing, geschnitten, 2 x 2 cm
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

833 Wirsing, geschnitten, grob
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

767 Zucchini, geraspelt
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

732 Zucchini, halbe Scheiben
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

726 Zucchini, Pommesschnitt
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

842 Zucchini-Scheiben
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

841 Zucchini-Stifte
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

753 Zucchini-Streifen
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

876 Zucchini-Würfel
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

874 Zwiebeln, ganz, geschält
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

818 Zwiebel-Scheiben
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

889 Zwiebel-Streifen
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

817 Zwiebel-Würfel, 10 mm
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

908 Zwiebel-Würfel, 5 mm
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

737 Zwiebeln rot, geschält
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel

741 Zwiebeln rot, Würfel
! 3 - 7 °C 1-kg-Beutel





FEINKOST

VERZEHRFERTIGE SALATE UND DRESSING

... WENNS MAL ETWAS SCHNELLER
GEHEN MUSS.

Verzehrfertige Salate

707 Kartoffelsalat

! 0 - 7 °C

699

699 Salat „Mediterrana“

Gurken, Paprika, rote Zwiebeln,
glatte Petersilie, Oliven

! 0 - 7 °C

699

705 Gurkensalat in Rahm

! 0 - 7 °C

699

708 Möhrensalat

! 0 - 7 °C

699

700 Krautsalat, klar

! 0 - 7 °C

699

702 Bohnensalat

! 0 - 7 °C

699

704 Farmersalat

mit Karotten, Weißkohl, Ananas

! 0 - 7 °C

699

965 Gurkensalat, klar

! 0 - 7 °C

699

706 Krautsalat in Sahne

! 0 - 7 °C

699

687 Nudelsalat in Rahm

mit Karotten, Erbsen, Gurken,
Zwiebeln

! 0 - 7 °C

9

713 Zigeunersalat

! 0 - 7 °C

701 Atja-Salat

Asiatischer Krautsalat

! 0 - 7 °C

699

698 Balkansalat

! 0 - 7 °C

699

4706 Coleslaw

mit Weißkohl, Möhren, Zwiebeln

! 0 - 7 °C

699

5706 Coleslaw „Asia“

! 0 - 7 °C

699

4699 Rotkohlsalat, klar

! 0 - 7 °C

699

4699 Rotkohlsalat in Rahm

! 0 - 7 °C

699

1087 Rote-Beete-Salat

! 0 - 7 °C

699

4698 Staudenselleriesalat

mit Staudensellerie, Möhren,
Paprika, Zwiebeln

! 0 - 7 °C

699

4700 Krautsalat mit Paprika

! 0 - 7 °C

699

4708 Möhrensalat mit Äpfeln

! 0 - 7 °C

699

560 Tzatziki

! 0 - 7 °C

699

685 Kartoffelcreme

! 0 - 7 °C



Salatdressing

699

952 Italien Dressing

Mit einer leicht grün-gelblichen Farbnote ist dieses Dressing auf Essig-Öl-Basis zubereitet. Die vielen sichtbaren Kräuter setzen, nicht nur optisch, reizvolle Akzente.

↓ 3 - 7 °C

699

953 French Dressing

Der Senfanteil sorgt nicht nur für die appetitlich gelbe Farbe, sondern auch für den vollmundigen Geschmack. Mit grünen Kräutern durchzogen, ist dieses klassische Dressing auch ein Genuss fürs Auge.

↓ 3 - 7 °C

699

955 American Dressing

Feine Kräuterstückchen akzentuieren den sanften Rotton dieses beliebten Dressings. Die Farbgebung weist deutlich auf die Geschmacksrichtung hin. Ein kräftig-frischer Tomatengeschmack zeichnet dieses Dressing aus.

↓ 3 - 7 °C

699

1084 Sauerrahm-Dill-Dressing

Die Kombination aus dem leicht bekömmlichen Sauerrahm mit frischem Dill, ergibt den ultimativen Frischekick.

↓ 3 - 7 °C

961 Sylter Dressing

Das pikant-frische Dressing, nicht nur für Ihren Salatgenuss geeignet. Das naturbelassene Joghurt-Dressing erfrischt mit einer süß-säuerlichen Note viele Gerichte. Es passt ebenso gut als Dip zu Kartoffelspeisen und Fischgerichten oder es bildet eine vollmundige Basis für viele Feinkostsalate oder frische Früchte.

↓ 3 - 7 °C

699

962 Wasabi-Dressing

Diese feine Salatsauce kombiniert die „kühle“ Schärfe von hochwertigem Wasabi mit dem milden Aroma des Bianco-Balsamico. Wasabi ist der japanische Meerrettich, der durch seine leuchtend grüne Farbe sowie der Schärfe die Salatsauce einzigartig macht.

↓ 3 - 7 °C

699

963 Balsamico-Bianco-Vinaigrette

Die goldfarbene Vinaigrette mit einer angenehmen Süße schmeckt einfach nach mehr und verleiht Ihrem Salat einen außergewöhnlich sommerlichen Touch. Sie passt hervorragend zu Salaten mit asiatischen Sprossen und Hähnchenbrust.

↓ 3 - 7 °C

958 Curry-Mango-Dressing

Die Kombination von Curry und afrikanischem Mango-Chutney macht dieses gebundene Dressing weltmeisterlich.

3 - 7 °C

699

4963 Mango-Chili-Salatsauce

Unsere fruchtige und leicht gewürzte Essig-Öl-Salatsauce unterstreicht die deutliche Mangonote mit feinem Chili. Die Salatsauce verleiht Ihrem Gartensalat eine erfrischende und exotische Geschmacksrichtung.

3 - 7 °C

Feinkostartikel

560 Tzatziki

3 - 7 °C

685 Kartoffelcreme

3 - 7 °C

546 Gemüsespieße

3 - 7 °C

1102 Obstspieße

3 - 7 °C

964 Obstsalat

3 - 7 °C

4964 Obstsalat, exotisch

3 - 7 °C

554 Soleier

3 - 7 °C

699

489 Sauerkraut

3 - 7 °C

699

2310 Maiskolben, gegart

3 - 7 °C

699

572 Rote Beete, gegart

3 - 7 °C

720 Speiseöl

3 - 7 °C

561 Fett-Stange

3 - 7 °C

699

490 Frische Landeier

weiß und braun

2 - 4 °C



Gemüse	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Gemüse	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Auberginen													Spargel												
Bleich-, Staudensellerie													Spinat												
Blumenkohl													Steckrüben												
Bohnen													Teltower Rübchen												
Broccoli													Tomaten												
Chicoree													Topinambur												
Chinakohl													Weiß-, Spitzkohl												
Fenchel													Wirsing												
Grünkohl													Zucchini												
Kartoffeln													Zwiebeln												
Kohlrabi													Pilze	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Kürbis													Austernpilze												
Mangold													Champignons												
Meerrettich													Pfifferlinge												
Möhren													Steinpilze												
Paprika													Shii-Take-Pilze												
Pastinaken													Blattsalate	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Porree/Lauch													Bataviasalat												
Radiesschen													Eichblattsalat												
Rettich													Eisbergsalat												
Rosenkohl													Endiviensalat												
Rote Beete, frisch													Feldsalat												
Rotkohl													Kopfsalat												
Gurken													Lollo Bionda, Rosso												
Schwarzwurzeln													Rucola												
Sellerieknollen													Radiccio												

Saisonkalender

Beerenobst	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Kernobst	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Brombeeren													Äpfel												
Cap-Stachelbeeren													Birnen												
Erdbeeren													Mirabellen/ Renekloden												
Heidelbeeren													Quitten												
Himbeeren													Steinobst	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Holunderbeeren													Aprikosen												
Johannisbeeren													Backpflaumen												
Preiselbeeren													Kirschen, sauer												
Stachelbeeren													Kirschen, süß												
Trauben hell													Nektarinen												
Trauben rot													Pfirsiche												
Exoten	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Pflaumen, blau/dick												
Avocados													Südfrüchte	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Feigen													Ananas												
Granatapfel													Apfelsinen												
Kaki													Bananen												
Karambole													Clementinen												
Kiwi grün/gold													Grapefruits												
Kumquat													Honigmelonen												
Litchi/ Rambutan													Limetten												
Mangos													Minolas												
Papaya													Pitaya												
Passionsfrucht													Satsumas												
Rambutan													Wassermelonen												
Tamarillo													Zitronen												

KNORTH

Obst - Gemüse - Südfrüchte - Großmarkt

Knorth

Obst & Gemüse-Großmarkt GmbH

Am Schepersfeld 36 · 46485 Wesel

Tel. 0281 984280 · Fax 0281 52934

www.knorth-wesel.de