



Das Beste vom Besten.

Bistro-Fibel

Beleg-Varianten für Brötchen & Co.

**SNACK
TO GO!**

2025





Bistro-Fibel

Inhaltsverzeichnis

- 1** **Pastrami Brisket „New York Style“**
nach Original US-Rezeptur
- 2** **Edel-Truthahnbrustfilet**
Original ofengebacken
- 3** **Hot Dogs**
ohne Kühlung haltbar
- 4** **Pulled Pork „BBQ-Style“**
Pulled Chicken „natur“
- 5** **American Rip-Hacksteak**
Das universelle Multitalent!
- 6** **Pastrami „Chicago Style“**
nach Original US-Rezeptur
- 7** **Mini-Hackfleischbällchen**
Die Rechenbaren!
- 8** **Hähnchen-Geschnetzeltes**
vielseitig verwendbare Bistro-Helfer
- 9** **Italienische Salami „Spianata“**
Salami-Baguette „next level“
- 10** **Handwerker-Schnitte**
Der zünftig-deftige Snack!
- 11** **Gebratene Mini-Haxe**
Der Hit zum Oktoberfest!

1



Das Beste vom Besten.

Pastrami Brisket „New York Style“

Das Pastrami Brisket “New York Style” nach Original US-Rezeptur ist eine einzigartige Köstlichkeit aus pikant zubereiteter Rinderbrust - 100 % pure beef!

Die für das Pastrami-Brisket so typische, feine Fettmarmorierung ist ein optisches Gütesiegel dieser Spezialität.

Die Fleischwarenfabrik Dieter Hein hat die Alleinlizenz dieser Original US-Spezialität von Vienna Beef, Chicago für Europa.

Eine zarte Gourmet-Delikatesse mit feinwürzigem und unvergleichlichen Geschmack - die neue unwiderstehliche Versuchung! Probieren Sie die vielen Verwendungsmöglichkeiten von Pastrami Brisket „New York Style“. Sie werden begeistert sein!

28010

**Pastrami Brisket
„New York Style“**

heißgeräucherte Rinderbrust

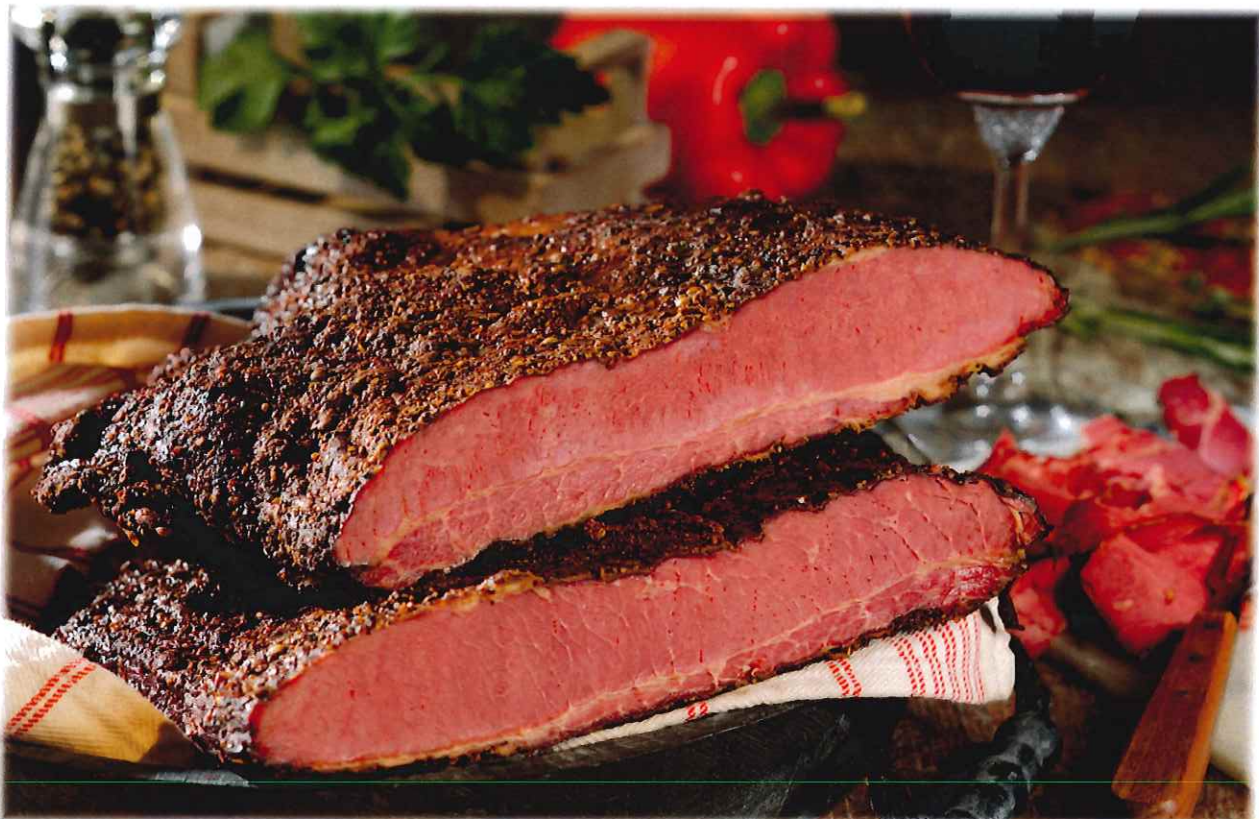
Verpackung: vacu, 1/2 Stücke, ca. 2,0 kg

Kartoninhalt: 2

MHD: 40 Tage



**Alleinlizenz
für Europa
von Vienna Beef,
Chicago**



1



Das Beste vom Besten.

Pastrami Brisket „New York Style“

Pastrami Edel-Sandwich

Zutaten:

Hein-Pastrami (Art.Nr. 28010)

- ca. 40 g geraspelt

Sandwich-Toast - 2 Scheiben

Senf-Mayo-Cream

Gewürzgurke

Zubereitung:

Die Toastscheiben mit Senf-Mayo-Cream bestreichen und mit Gurkenscheiben belegen.

Die Portion Pastrami auf dem unteren Toast verteilen - je nach Belieben kalt oder warm.

Zum Erwärmen das Pastrami bei 600 Watt 15 Sekunden in die Mikrowelle geben oder kurz in der Bratpfanne mit etwas Öl erhitzen. Mit leichtem Druck die obere Toastscheibe mit den Gurkenscheiben auf das Pastrami legen.

Das Edel-Sandwich halbieren und mit einem Holzpieker die beiden Hälften übereinander fixieren.

28010



Serviervorschlag

1



Das Beste vom Besten.

Pastrami Brisket „New York Style“

Pastrami-Wrap

Zutaten:

Hein-Pastrami

(Art.Nr. 28010 - geraspelt)

Wraps

Senf-Mayo-Cream

Frischkäse oder Creme Fraiche

Gewürzgurken

Salat-Mischung „Classic“

Zubereitung:

Wrap nicht backen, nicht befeuchten - kann so verarbeitet werden.

Obere Hälfte des Wrap mit dem Frischkäse bzw. Creme Fraiche bestreichen (geht gut mit einem Löffel).

Kompletten Wrap mit der Senf-Mayo-Cream bestreichen.

Mittig 2 Hände voll Salat-Mix als kleine „Rolle“ legen, mit Pastrami und Gewürzgurken-Scheiben belegen und untermischen.

Wrap an den Seiten einklappen, aufrollen und „ranziehen“.

Rolle verpacken, Schräge anschneiden, mit Alufolie oder Wrap-Papier „to go“ verkaufen.



Serviervorschlag

1



Das Beste vom Besten.

Pastrami Brisket „New York Style“

Pikantes Pastrami-Rösti

Zutaten:

Hein-Pastrami (Art.Nr. 28010)

- ca. 50 g geraspelt
Kartoffel-Rösti
Senf-Mayo-Cream
Lollo Bianco
Gewürzgurken
Creme Fraiche

Zubereitung:

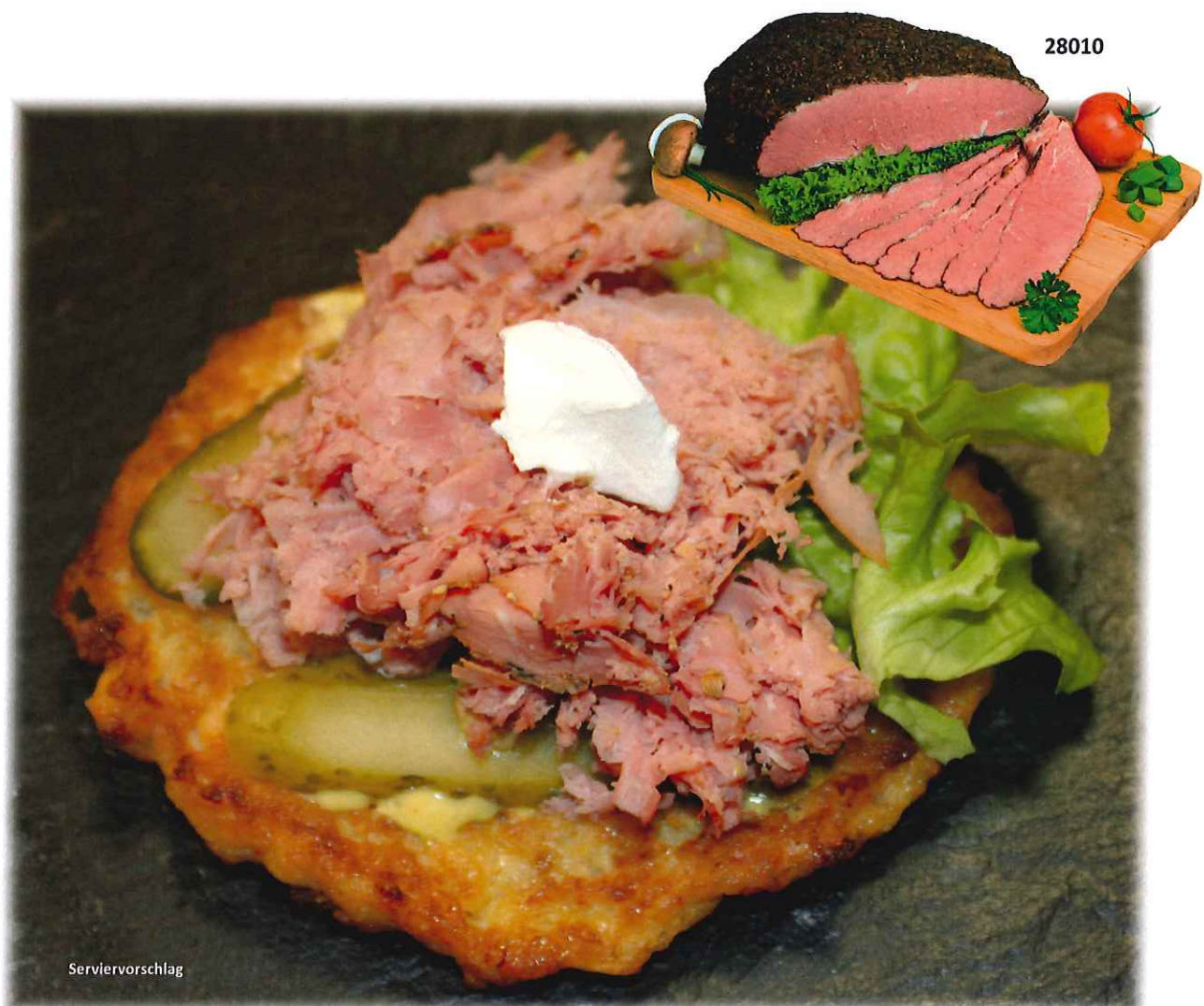
Aus geriebenen Kartoffeln, Eigelb, Salz und Zwiebeln Rösti braten bzw. auf Fertigprodukte zurückgreifen.

Den Rösti mit der Senf-Mayo-Cream bestreichen und mit Lollo Bianco und Gewürzgurken-Scheiben belegen.

Anschließend das Pastrami darauf verteilen - je nach Belieben kalt oder warm.

Zum Erwärmen das Pastrami bei 600 Watt 15 Sekunden in die Mikrowelle geben oder kurz in der Bratpfanne mit etwas Öl und ein wenig Wasser erhitzen.

Zum Schluss mit etwas Creme Fraiche garnieren.



Servivorschlag

1



Das Beste vom Besten.

Pastrami Brisket „New York Style“

Pastrami-Brötchen

Zutaten:

Hein-Pastrami (Art.Nr. 28010)

- ca. 40 g geraspelt

Croissant-Dreiecks-Brötchen

Senf-Mayo-Cream

Gewürzgurken-Streifen

Rucola

Zubereitung:

Das Croissant-Dreiecks-Brötchen halbieren.

Beide Hälften mit Senf-Mayo-Cream bestreichen.

Rucola auf die untere Hälfte legen.

Circa 40 g Pastrami darauf verteilen.

Mit Gewürzgurken-Streifen garnieren und die obere Brötchen-Hälfte auflegen.

28010



Serviervorschlag

2



Das Beste vom Besten.

Original ofengebackenes Truthahnbrustfilet

Fix und fertig! Der Umsatzbringer für den ganzen Tag!

Entwickelt 1970 von Fleischermeister Dieter Hein und seinem Team. Erste Marktvorstellung 1983 mit großem Erfolg auf der Anuga in Köln.

Aus garantiert frischer feinsten Mastputerbrust, am Knochen gebacken. Garantiert nicht mechanisch behandelt, mit Edel-Gewürzen mariniert. Gereift und natürlich im Ofen knusprig gebacken. Die natürliche Faserung der beiden Brustfilets am Knochen bleibt völlig normal erhalten.

Das ist der Genusswert: "Zergeht auf der Zunge" - feine zarte Leichtigkeit.

Der saubere feine Geschmack der ausgereiften frischen Puterbrust, die Reifung mit edlen Gewürzen, schonendes Backen im geschlossenen Ofen bis zur Krustenbildung und die pikante Geschmacksübertragung des Aromas am Knochen, natürlich gereift und gebacken, ergeben diese große Köstlichkeit.

Guten Appetit!

**Alleinstellungsmerkmal
in jedem Bistro!**

30000

**Original ofengebackenes
Truthahnbrustfilet**

am Knochen gebacken,
per Hand vom Brustknochen tranchiert,
garantiert aus feinsten frischer
Masttruthahnbrust, Fettgehalt: 5 %
Verpackung: vacu, 1/1 Stücke, ca. 2,5 kg
Kartoninhalt: 2
MHD: 40 Tage



2



Das Beste vom Besten.

Original ofengebackenes Truthahnbrustfilet

Zubereitung im Backofen:

Das Truthahnbrustfilet in Alu-Folie wickeln und auf ein Backblech legen.

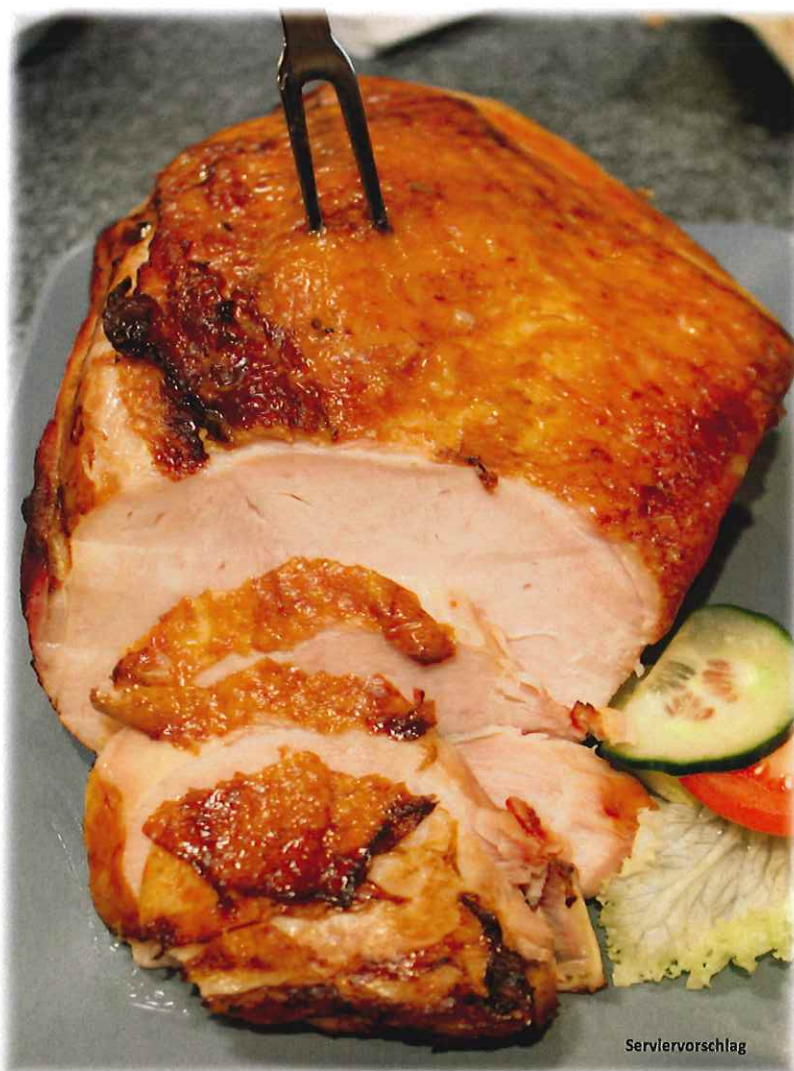
Die Folie nach oben kanten, damit die Flüssigkeit nicht ausläuft und über der Brust gut verschließen.

Backzeit: ca. 45 Minuten bei 180 °C.

Dann die obere Alu-Folie zurücknehmen und die Brust mit dem Sud oder etwas Malzbier kurz mit einem Löffel begießen.

Anschließend noch ca. 15 Minuten bei 180 °C übergrillen. Jetzt ist das Truthahnbrustfilet knusprig und muss nur noch tranchiert werden.

Tipp: Die letzten 15 Minuten können Sie nach dem Begießen ein paar Orangen- oder Ananasscheiben mitbacken lassen.



Serviervorschlag

2



Das Beste vom Besten.

Original ofengebackenes Truthahnbrustfilet

Pikantes Truthahn-Brötchen

Zutaten:
Ofengebackenes
Truthahnbrustfilet
(Art.Nr. 30000)
Körnerbrötchen
Lollo Rosso
Remoulade
Tomatenscheibe
Gurkenscheibe
Eierscheibe

Zubereitung:
Das Körnerbrötchen zu dreiviertel einschneiden.
Die untere Hälfte mit Remoulade bestreichen und
mit Lollo Rosso belegen.
Eine Scheibe ofengebackenes Truthahnbrustfilet auf
das Salatblatt legen und mit Tomate, Gurke und Ei
garnieren.
Mit einem „Klecks“ Remoulade verfeinern.
Obere Brötchenhälfte wieder zuklappen.



Serviervorschlag

2



Das Beste vom Besten.

Original ofengebackenes Truthahnbrustfilet

Fruchtiges Truthahn-Brötchen

Zutaten:

Ofengebackenes
Truthahnbrustfilet
(Art.Nr. 30000)

Roggenbrötchen

Lollo Bianco

Frischkäse

Ananasscheibe

Preiselbeer-Marmelade

Zubereitung:

Das Roggenbrötchen zu dreiviertel einschneiden.

Die untere Hälfte mit Frischkäse bestreichen
und mit Lollo Bianco belegen.

Eine Scheibe ofengebackenes Truthahnbrustfilet auf
das Salatblatt legen und mit einer Ananasscheibe
und Preiselbeer-Marmelade garnieren.

Obere Brötchenhälfte wieder zuklappen.



Serviervorschlag

3



Das Beste vom Besten.

Hot Dogs ohne Kühlung haltbar

77252
Hot Dogs
skinless, zart geräuchert
Verpackung:
vacu, 12 x 85 g = 1.020 g
Kartoninhalt: 6
MHD: 180 Tage

77253
Hot Dogs
zart geräuchert
Verpackung:
vacu, 8 x 90 g = 720 g
Kartoninhalt: 6
MHD: 180 Tage

77202
Hot Dogs Chili Cheese
pikant geräuchert
Verpackung:
vacu, 8 x 90 g = 720 g
Kartoninhalt: 6
MHD: 180 Tage



OHNE Kühlung haltbar!
180 Tage MHD

3



Das Beste vom Besten.

Hot Dogs ohne Kühlung haltbar

Hot Dog „Germany“

Zutaten:

Hot Dogs - zart geräuchert
(Art.Nr. 77253)

Hot Dog-Brötchen
Sauerkraut-Relish
Hot Dog-Dressing
Ketchup
Bacon-Streifen
rote Zwiebeln
Lauchzwiebeln

Zubereitung:

Das Hot Dog-Brötchen etwas toasten oder im Backofen erwärmen.

Hot Dogs aus dem Steamer oder Rollengrill in das vorgeschchnittene Brötchen legen.

Eine Portion Sauerkraut-Relish links vom Hot Dog und eine Portion Hot Dog-Dressing und Ketchup rechts vom Hot Dog aufbringen.

Anschließend mit gebratenen Bacon-Streifen, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln garnieren.



77253

OHNE Kühlung haltbar!
180 Tage MHD



Serviervorschlag

3



Das Beste vom Besten.

Hot Dogs ohne Kühlung haltbar

Hot Dog „Mediterran“

Zutaten:

Hot Dogs skinless - zart geräuchert
(Art.Nr. 77252)
Hot Dog-Brötchen
Hot Dog-Dressing
Ketchup
Mozzarella
Tomate
Lauchzwiebeln

Zubereitung:

Das Hot Dog-Brötchen etwas toasten oder im Backofen erwärmen.
Hot Dogs aus dem Steamer oder Rollengrill in das vorgeschchnittene Brötchen legen.
Eine Portion Hot Dog-Dressing links vom Hot Dog und eine Portion Ketchup rechts vom Hot Dog aufbringen.
Anschließend mit Mozzarella, Tomate und Lauchzwiebeln garnieren.



77252

OHNE Kühlung haltbar!
180 Tage MHD



Servlervorschlag

3



Das Beste vom Besten.

Hot Dogs ohne Kühlung haltbar

Hot Dog „Mexiko“

Zutaten:

Chili Cheese Hot Dogs
- pikant geräuchert
(Art.Nr. 77202)
Hot Dog-Brötchen
Hot Dog-Dressing
Ketchup
Mais
Kidney-Bohnen
rote Paprika
Lauchzwiebeln
Nachos
evtl. Chili-Ringe

Zubereitung:

Das Hot Dog-Brötchen etwas tosten oder im Backofen erwärmen.
Chili Cheese Hot Dogs aus dem Steamer oder Rollengrill in das vorgeschchnittene Brötchen legen.
Eine Portion Hot Dog-Dressing links vom Hot Dog und eine Portion Ketchup rechts vom Hot Dog aufbringen.
Dann mit Mais, Kidney-Bohnen, roter Paprika und Lauchzwiebeln garnieren.
Abschließend den Hot Dog mehrmals quer einschneiden und mit Nachos dekorieren.
Je nach Geschmack können auch Chili-Ringe verwendet werden.



77202

OHNE Kühlung haltbar!
180 Tage MHD



Serviervorschlag

Pulled Pork „BBQ“

Der Ursprung des Pulled Pork liegt in den Südstaaten der USA. Das kräftig gewürzte Schweinefleisch wird über Stunden langsam im heißen Rauch gegart, bis es sich ganz leicht mit der Gabel auseinanderziehen lässt (pulled = ziehen, reißen). Nicht nur Barbecue-Fans schwören auf dieses zarte und schmackhafte Fleisch, das sich auf so viele verschiedene Arten zubereiten lässt.

Pulled Chicken „natur“

Auch dieses Produkt hat seinen Ursprung in der südamerikanischen Küche und wird wie das Pulled Pork sehr langsam gegart. Durch den feinen Eigengeschmack „Nature-Style“ ist es besonders vielseitig verwendbar und eine magere, zarte Alternative zu unserem Pulled Pork „BBQ-Style“.

Zubereitung Pulled Pork „BBQ-Style“ & Pulled Chicken „Nature-Style“:

Schmeckt heiß oder kalt!

Beide Spezialitäten sind bereits verzehrfertig vorgegart.

Für den Warmverzehr je 100 g in einer mikrowellengeeigneten Form bei 600 Watt 1 Minute erhitzen.

Sie können Pulled Pork „BBQ-Style“ & Pulled Chicken „Nature Style“ als Hauptmahlzeit oder kleinen Snack zwischendurch genießen.

Ideal für leckere Burger-Brötchen, Toast-Sandwiches, Paninis oder Wraps! Ihrer Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt: Klassisch mit Tomate & Zwiebeln, amerikanisch mit Farmersalat, mexikanisch mit Mais & roten Bohnen, asiatisch mit Curry & Ananas...

Beide Spezialitäten schmecken auch als Topping für Ofenkartoffeln oder Salate, im Auflauf oder einfach pur!

Wir wünschen guten Appetit!

25500

Pulled Pork „BBQ-Style“

mageres Schinkenfleisch aus der ganzen Schweinenuss, schonend gegart

Verpackung: vacu, 500 g

Kartoninhalt: 8

MHD: 40 Tage

25510

Pulled Chicken „natur“

mageres Hähnchenfilet, schonend gegart

Verpackung: vacu, 500 g

Kartoninhalt: 8

MHD: 40 Tage



4



Das Beste vom Besten.

Pulled Chicken „natur“

Fladenbrot „Brasil“

Zutaten:

Hein-Pulled Chicken
(Art.Nr. 25510)

- ca. 300 g

Fladenbrot

Jalapeno-Creme mit Ananas

Farmersalat

Tomatenscheiben

Gurkenscheiben

Zubereitung:

Ein großes Fladenbrot in zwei Hälften (oben und unten) schneiden.

Die untere Hälfte mit Farmersalat belegen.

Darauf das Pulled Chicken gleichmäßig verteilen.

Mit Tomaten- und Gurkenscheiben garnieren.

Die obere Fladenbrot-Hälfte mit Jalapeno-Creme

bestreichen und auf die belegte untere Hälfte legen.

Das Fladenbrot in 8 gleich große Stücke schneiden.

Je nach Gusto kann das Fladenbrotstück vor dem Verzehr kurz unter einem Kontaktgrill erwärmt werden.



25510



Serviervorschlag

4



Das Beste vom Besten.

Pulled Pork „BBQ“

„Hot Dog BBQ“

Zutaten:

Hein-Pulled Pork
(Art.Nr. 25500)

- ca. 60 g

Hot Dog-Brötchen

BBQ-Sauce

Lollo Bianco

Zwiebelringe

Paprikawürfel

Zubereitung:

Das Hot Dog-Brötchen zu dreiviertel einschneiden.

Die untere Hälfte mit BBQ-Sauce bestreichen und mit Lollo Bianco belegen.

Das Pulled Pork entweder bei 600 Watt ca. 15 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen oder kalt darauf legen.

Mit roten Zwiebelringen und gelben Paprikawürfeln garnieren und die obere Brötchenhälfte leicht andrücken.

25500



Alternativ ganz klassisch mit Tomaten- und Gurkenscheiben und ein paar Zwiebelwürfeln garnieren.



Serviervorschlag

4



Das Beste vom Besten.

Pulled Pork „BBQ“

„BBQ“-Wrap

Zutaten:

Hein-Pulled Pork
(Art.Nr. 25500)
Wraps
Tomaten-Salsa-Dip
Philadelphia-Frischkäse
oder Creme Fraiche
Farmersalat
Salat-Mischung

Zubereitung:

Wrap nicht backen, nicht befeuchten - kann so verarbeitet werden.
Obere Hälfte des Wrap mit dem Frischkäse bzw. Creme Fraiche bestreichen (geht gut mit einem Löffel).
Kompletten Wrap mit dem Tomaten-Salsa-Dip bestreichen.
Mittig 2 Hände voll Salat-Mix als kleine „Rolle“ legen, mit Pulled Pork und Farmersalat belegen und untermischen.
Wrap an den Seiten einklappen, aufrollen und „ranziehen“.
Rolle verpacken, Schräge anschneiden, mit Wrap-Papier „to go“ verkaufen.



25500

Serviervorschlag

4



Das Beste vom Besten.

Pulled Pork „BBQ“

Party-Brötchen

Zutaten:

Hein-Pulled Pork
(Art.Nr. 25500)

- ca. 50 g pro Hälfte

Brötchenhälften

Jalapeno-Paprika-Creme

Paprikawürfel rot/grün

Zwiebelwürfel

Tomatenwürfel

geraspelter Gouda

Zubereitung:

Brötchen halbieren und mit der Jalapeno-Paprika-Creme bestreichen. Alle anderen Zutaten vermengen und die Brötchenhälften damit belegen.

Mit etwas geraspelttem Gouda bestreuen.

Fertige Brötchenhälften im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 5 Minuten überbacken oder im Merry Chef erwärmen.

25500



Serviervorschlag

5



Das Beste vom Besten.

American Rip-Hacksteak

Das universelle Multitalent! Ideal für Baguettes oder als Tellergericht.
Zartes Schweinefleisch - mit Käse- und Salamistückchen ofengebacken.
Ideal für herzhaftes Baguettes oder auch einfach mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken.

Zubereitung:

Tischfertig - schmeckt warm oder kalt!

Für den Warmverzehr je Rip-Hacksteak 60 Sekunden bei 600 Watt in der Mikrowelle erhitzen.
Als Tellergericht mit etwas Tsatsiki oder Ayvar und Krautsalat, Kartoffelsalat, Farmersalat oder Pommes Frites servieren.

78461

American Rip-Hacksteak

Verpackung:

Frischepack, 10 x 100 g = 1,0 kg

Kartoninhalt: 2

Satteneinhalt: 8

MHD: 21 Tage



5



Das Beste vom Besten.

American Rip-Hacksteak

Riphack-Ayvar-Baguette

Zutaten:

Hein - Rip-Hacksteak (Art.Nr. 78461)

Baguettebrötchen

Ayvar-Sauce

BBQ-Sauce

Lollo Rosso

Paprikastreifen, rot

Zwiebelwürfel

Zubereitung:

Baguette zu dreiviertel einschneiden.

Untere Hälfte mit Ayvar bestreichen und mit Lollo Rosso belegen.

Das Rip-Hacksteak warm oder kalt auf das Salatblatt legen und mit BBQ-Sauce bestreichen.

Mit roten Paprikastreifen und Zwiebelwürfeln garnieren.

Obere Baguettehälfte wieder auflegen.

78461



Serviervorschlag

5



Das Beste vom Besten.

American Rip-Hacksteak

Überbackenes Riphack-Baguette

Zutaten:

Hein - Rip-Hacksteak (Art.Nr. 78461)
Baguettebrötchen-Hälfte
Ayvar-Sauce
Tomatenwürfel
Zwiebelringe
Schmelzkäse, 2 Scheiben

Zubereitung:

Baguette halbieren und die Hälften mit Ayvar-Sauce bestreichen.
Auf jede Baguette-Hälfte ein Riphacksteak legen.
Mit Zwiebelringen und Tomatenwürfeln garnieren.
Mit zwei Schmelzkäse-Scheiben belegen und im vorgeheizten Backofen (bei 180 °C) oder im Merry Chef kurz überbacken.

78461



Serviervorschlag

5



Das Beste vom Besten.

American Rip-Hacksteak

Das universelle Multitalent! Ideal für Baguettes oder als Tellergericht.
Zartes Schweinefleisch - mit Käse- und Salamistückchen ofengebacken.
Ideal für herzhaftes Baguettes oder auch einfach mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken.

Zubereitung:

Tischfertig - schmeckt warm oder kalt!

Für den Warmverzehr je Rip-Hacksteak 60 Sekunden bei 600 Watt in der Mikrowelle erhitzen.
Als Tellergericht mit etwas Tsatsiki oder Ayvar und Krautsalat, Kartoffelsalat, Farmersalat oder Pommes Frites servieren.

78461

American Rip-Hacksteak

Verpackung:

Frischepack, 10 x 100 g = 1,0 kg

Kartoninhalt: 2

Satteneinhalt: 8

MHD: 21 Tage



5



Das Beste vom Besten.

American Rip-Hacksteak

Riphack-Ayvar-Baguette

Zutaten:

Hein - Rip-Hacksteak (Art.Nr. 78461)
Baguettebrötchen
Ayvar-Sauce
BBQ-Sauce
Lollo Rosso
Paprikastreifen, rot
Zwiebelwürfel

Zubereitung:

Baguette zu dreiviertel einschneiden.
Untere Hälfte mit Ayvar bestreichen und mit Lollo Rosso belegen.
Das Rip-Hacksteak warm oder kalt auf das Salatblatt legen und mit BBQ-Sauce bestreichen.
Mit roten Paprikastreifen und Zwiebelwürfeln garnieren.
Obere Baguettehälfte wieder auflegen.

78461



Serviervorschlag

5



Das Beste vom Besten.

American Rip-Hacksteak

Überbackenes Riphack-Baguette

Zutaten:

Hein - Rip-Hacksteak (Art.Nr. 78461)

Baguettebrötchen-Hälfte

Ayvar-Sauce

Tomatenwürfel

Zwiebelringe

Schmelzkäse, 2 Scheiben

Zubereitung:

Baguette halbieren und die Hälften mit Ayvar-Sauce bestreichen.

Auf jede Baguette-Hälfte ein Riphacksteak legen.

Mit Zwiebelringen und Tomatenwürfeln garnieren.

Mit zwei Schmelzkäse-Scheiben belegen und im vorgeheizten Backofen (bei 180 °C) oder im Merry Chef kurz überbacken.

78461



Serviervorschlag

6



Das Beste vom Besten.

Pastrami „Chicago Style“ ***nach Original US-Rezeptur***

Köstlich als Brotbelag oder auch für Wraps - garniert zum Beispiel mit Blattsalat, Tomaten, Gewürzgurken oder Paprikawürfeln.
In Streifen geschnitten auch lecker als Salat-Topping oder zum Spargel.



28023

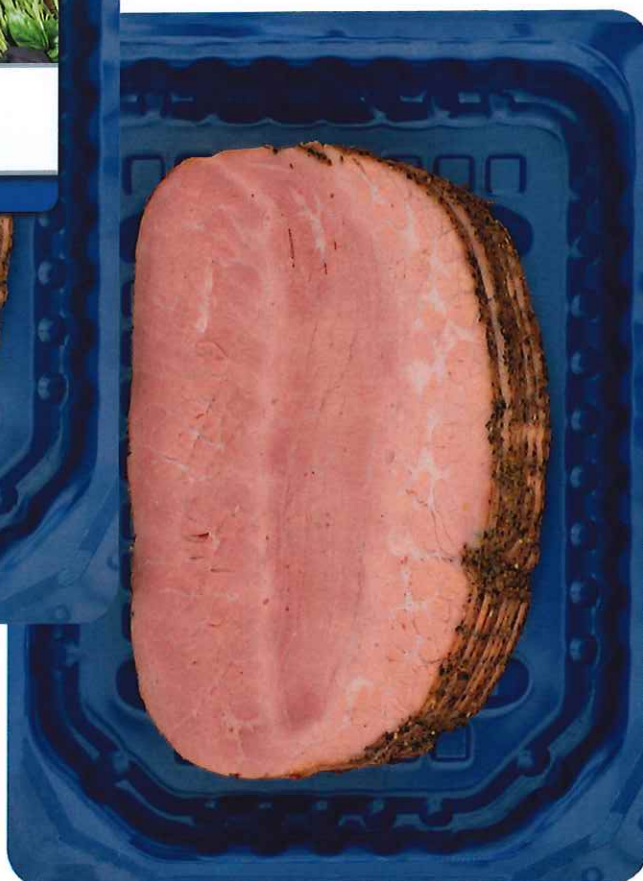
**Pastrami „Chicago Style“
nach Original US-Rezeptur**

geschnitten, heißgegarte Rinderbrust

Verpackung: Frischepack, 300 g

Kartoninhalt: 10

MHD: 21 Tage



6



Das Beste vom Besten.

Pastrami „Chicago Style“

nach Original US-Rezeptur

Pastrami-Edel-Sandwich

Zutaten:

Pastrami „Chicago Style“
(Art.Nr. 28023)

Sandwichtoast - 2 Scheiben

Remoulade

Gewürzgurken-Scheiben

Zubereitung:

Zwei Toastscheiben mit Remoulade bestreichen und mit dünnen Gewürzgurken-Scheiben (längs geschnitten) belegen.

Pastrami auf einem Toast verteilen und die zweite Scheibe mit leichtem Druck auflegen.



28023



Serviervorschlag

6



Das Beste vom Besten.

Pastrami „Chicago Style“ nach Original US-Rezeptur

Pastrami-Wrap

Zutaten:

Pastrami „Chicago Style“
(Art.Nr. 28023)

Wraps

Senf-Mayo-Cream

Frischkäse oder Creme Fraiche

Gewürzgurken

Salat-Mischung „Classic“

Zubereitung:

Wrap nicht backen, nicht befeuchten - kann so verarbeitet werden.

Obere Hälfte des Wrap mit dem Frischkäse bzw. Creme Fraiche bestreichen (geht gut mit einem Löffel).

Kompletten Wrap mit der Senf-Mayo-Cream bestreichen.

Mittig 2 Hände voll Salat-Mix als kleine „Rolle“ legen, mit Pastrami und Gewürzgurken-Scheiben belegen und untermischen.

Wrap an den Seiten einklappen, aufrollen und „ranziehen“.

Rolle verpacken, Schräge anschneiden, mit Alufolie oder Wrap-Papier „to go“ verkaufen.

28023



Servivorschlag

7



Das Beste vom Besten.

Mini-Hackfleischbällchen

Die Rechenbaren! Leckere Mini-Hackfleischbällchen nach Frikadellenart. Deftig-würzig nach Hausmacher Art oder pikant-raffiniert mit Käse und scharfer Chili. Vielseitig verwendbar: Für Party-Spieße, im Baguette, als Salat-Topping oder einfach pur. Kalt oder warm ein Genuss!

78610

**Würzige
Hackfleischbällchen**
nach Frikadellenart

Verpackung:
Frischepack, 60 x 20 g = 1,2 kg
Kartoninhalt: 2
MHD: 21 Tage

78064

Mini-Frikadelle mit Cheese-Chili
das besondere Geschmackerlebnis

Verpackung:
Frischepack, 40 x 20 g = 800 g
Kartoninhalt: 2
MHD: 21 Tage



Würzig grobe
Hackfleisch-Bällchen
nach Frikadellenart



Mini-Frikadellen
mit Käse und Chili



7



Das Beste vom Besten.

Mini-Hackfleischbällchen

Pikante Hackbällchen-Laugenstange

Zutaten:

Mini-Frikadellen
Cheese-Chili (Art.Nr. 78064)
- 2 Stück
Laugenstange
Lollo Bianco
BBQ-Sauce
Remoulade

Zubereitung:

Die Laugenstange zu dreiviertel einschneiden und die Unterseite mit der BBQ-Sauce bestreichen. Die Cheese-Chili-Bällchen halbieren und nebeneinander auf die untere Hälfte legen. Mit Lollo Bianco und Remoulade garnieren.

78064 Mini-Hackfleischbällchen 40 x 20 g
Eine Packung reicht für ca. 20 Laugenstangen
(je nach Länge der Laugenstangen)!



Serviervorschlag

7



Das Beste vom Besten.

Mini-Hackfleischbällchen

Laugenstange „Köttbullar“

Zutaten:

Mini-Hackfleischbällchen
(Art.Nr. 78610)

- 2 Stück

Laugenstange

Mozzarellakugeln - 2 Stück

Lollo Bianco

Feigen-Scheiben

Frischkäse

Preiselbeer-Marmelade

Zubereitung:

Die Laugenstange zu dreiviertel einschneiden und die Unterseite mit Frischkäse bestreichen.

Die Frikadellenbällchen halbieren und abwechselnd mit den Mozzarellakugeln auf die untere Hälfte legen.

Mit Feigen-Scheiben, Lollo Bianco und Preiselbeer-Marmelade garnieren.

78610 Mini-Hackfleischbällchen 60 x 20 g
Eine Packung reicht für ca. 30 Laugenstangen!



Alternativ ohne Mozzarellakugeln und Feigenscheiben belegen.



Serviervorschlag

7



Das Beste vom Besten.

Mini-Hackfleischbällchen

Party-Spieße

78610



Serviervorschlag

**Bambusspieße
eignen sich
hervorragend
für Grill & Pfanne!**



78064

Für's kalte Buffet:

Der Klassiker:

Goudawürfel, Weintrauben und Hackbällchen abwechselnd auf Bambusspieße stecken.

Der Italiener:

Mozzarella-Kugeln, Cocktailltomaten, Oliven und Cheese-Chili-Bällchen auf Bambusspieße stecken.

Für Grill & Pfanne:

Der Feurige:

Eingelegte Peperoni abwechselnd mit den Cheese-Chili-Bällchen auf Bambusspieße stecken. Nach dem Grillen etwas marinieren.

Der Fruchtige:

Cheese-Chili-Hackbällchen mit Backpflaumen und getrockneten Aprikosen auf Bambusspieße stecken.

Der Gemüseige:

Gelbe Paprika in größere Würfel und Zucchini in Scheiben schneiden. Mit Champignonköpfen in der Pfanne leicht anbraten. Das Gemüse abwechselnd mit Hackbällchen auf Bambusspieße stecken.

Der Mediterrane:

Vorgekochte kleine Rosmarin-Kartoffeln abwechselnd mit Hackbällchen auf Bambusspieße stecken. Nach dem Grillen leicht marinieren.

Der Exotische:

Ananasstücke und Datteln abwechselnd mit den Cheese-Chili-Bällchen auf Bambusspieße stecken.

8



Das Beste vom Besten.

Hähnchen-Geschnetzeltes

Vielseitig verwendbar!

Ideal für leckere Baguettes, Toast, Wraps und Paninis, als Salat-Topping, zu Nudeln oder Reis, zu Folienkartoffeln, im Auflauf, für Wok-Gerichte, zum Dippen, pur Snacken oder oder... Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf!

Schmeckt heiß oder kalt!

Wir wünschen guten Appetit!

74311

Hähnchen-Geschnetzeltes

fettarm gebraten, mager,

100 % Geflügel

Verpackung: Frischepack, 500 g

Kartoninhalt: 6

MHD: 14 Tage



8



Das Beste vom Besten.

Hähnchen-Geschnetzeltes

Hähnchen-Fitness-Baguette

Zutaten:
Hein-Hähnchen-Geschnetzeltes
(Art.Nr. 74311)
Rustico-Baguette
Kräuter-Frischkäse
Feldsalat
Tomatenscheiben

Zubereitung:
Das Baguette zu dreiviertel einschneiden.
Untere und obere Hälfte mit Kräuter-Frischkäse
bestreichen.
Die untere Hälfte mit Feldsalat und Hähnchen-
Geschnetzeltem belegen.
Mit den Tomatenscheiben oder Paprikastreifen
garnieren und die obere Baguette-Hälfte wieder
leicht andrücken.



74311

Serviervorschlag



8



Das Beste vom Besten.

Hähnchen-Geschnetzeltes

Hähnchen-Feigen-Baguette

Zutaten:

Hein-Hähnchen-Geschnetzeltes
(Art.Nr. 74311)
Körnerbaguette
Frischkäse
Salatblätter
Mozzarella-Scheiben
Feigen-Scheiben
Rote Beete-Aufstrich

Zubereitung:

Das Körnerbaguette zu dreiviertel einschneiden.
Untere Hälfte mit Frischkäse und obere Hälfte mit Rote Beete-Aufstrich (alternativ Honig-Senf-Dip) bestreichen.
Die untere Hälfte mit Salatblättern (z. B. Eichblattsalat), Hähnchen-Geschnetzeltem, Mozzarella-Scheiben und Feigen-Scheiben belegen.
Baguette wieder leicht zusammendrücken.

74311



Serviervorschlag

9



Das Beste vom Besten.

Original italienische Salami „Spianata Romana“

12311

Original italienische Salami „Spianata Romana“
geschnitten

Verpackung: Frischepack, 300 g, ca. 40 Scheiben

Kartoninhalt: 8

MHD: 35 Tage



9



Das Beste vom Besten.

Original italienische Salami „Spianata Romana“

Salami-Baguette

Zutaten:

Salami „Spianata Romana“
(Art.Nr. 12311)
- 4 Scheiben
Baguette
Kräuter-Frischkäse
Rucola

Zubereitung:

Das Baguette zu dreiviertel einschneiden.
Die untere Hälfte mit dem Kräuter-Frischkäse bestreichen.
Die 4 Salami-Scheiben röschenartig aufrollen und
auf dem Baguette verteilen.
Mit Rucola garnieren und die obere Baguette-Hälfte
auflegen.



12311



Serviervorschlag

10



Das Beste vom Besten.

Lyoner Schinkenwurst

„Der deftige Snack“

73367

**Lyoner Schinkenwurst
in Scheiben**

Verpackung: Frischepack, 5 x 85 g = 425 g

Kartoninhalt: 6

MHD: 21 Tage



10



Das Beste vom Besten.

Lyoner Schinkenwurst

Zünftige Handwerker-Schnitte

Zutaten:

**Lyoner Schinkenwurst
(Art.Nr. 73367)**

- 1 Scheibe
Mehrkorn-Brötchen
Senf
Salatblatt
Gurkenscheibe
Tomatenscheibe
Eierscheibe
Petersilie

Zubereitung:

Das Mehrkorn-Brötchen zu dreiviertel einschneiden.
Die untere Hälfte mit Senf bestreichen und einem
Salatblatt belegen.

Darauf eine Fleischwurst-Scheibe legen.
Mit Tomate, Gurke, Ei und Petersilie nach Belieben
garnieren.

73367



Serviervorschlag

Gebratene Mini-Haxe

78530

Gebratene Mini-Haxe

am kleinen Speichenknochen

Verpackung: Frischepack,

7 x ca. 230 g = ca. 1,6 kg

MHD: 21 Tage

Zubereitung:

Tischfertig - schmeckt warm und kalt!
Für den Warmverzehr im vorgeheizten
Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten
erhitzen. Zwischendurch mit dunklem
Bier bestreichen.

Dazu reichen Sie bayrischen Kartoffel-
salat oder deftige Bratkartoffeln mit
Sauerkraut.

Guten Appetit!



Gebratene Mini-Haxe

„Oktoberfest“-Haxen-Semmel

Zutaten:

Hein-Mini-Haxe
(Art.Nr. 78530)
- 1 Stück
Brötchen
Senf
Lollo Bianco
Krautsalat
Radieschen-Scheiben
Zwiebelringe

Zubereitung:

Das Brötchen zu dreiviertel einschneiden.
Die untere Hälfte mit Senf bestreichen
und mit Lollo Bianco belegen.
Darauf Fleischstücke von der Mini-Haxe
legen und mit Krautsalat, Zwiebelringen
und Radieschen-Scheiben garnieren.

Kalt oder warm ein Genuss!

78530



Serviervorschlag

Tipps & Hinweise

Kalkulieren Sie Ihr Produkt, um den optimalen Verkaufspreis festlegen zu können. Der Einsatz von HEIN-Systemaufschnitt mit gleichmäßigem Scheibengewicht und gleichmäßiger Scheibenzahl im Frischepack garantiert eine optimale Kalkulation. Außerdem sparen Sie Zeit und haben keine Reste, wie z. B. Abschnitte.

Lagern Sie alle Produkte bei 2-7°C.

Achten Sie auf verkaufsorientiertes Produzieren - somit haben Sie immer frische Produkte für Ihre Kunden.

Der Kaufimpuls im Bistro-Bereich wird hauptsächlich durch ansprechende Optik gegeben. Ein lecker zubereiteter und garnierter Bistro-Artikel lässt sich besser verkaufen!

Brötchen, Baguettes etc. nicht halbieren, sondern seitlich einschneiden. So wird das Verzehren erleichtert, da sich die Hälften nicht gegeneinander verschieben und außerdem sparen Sie Belagmenge bei hervorragender Optik.

Verwenden Sie als Grundlage für den jeweiligen Belag Remoulade, Mayonnaise oder andere Cremes/Saucen.

Belegen Sie die Snacks nach Möglichkeit mit einem Blatt Eisbergsalat oder Lollo Rosso/Bianco (bleibt lange frisch & knackig). Dieses sollte jedoch nicht mehr als 1,5 cm über den Brötchenrand reichen.

Falls Salate, Krautsalate etc. verwendet werden, bitte gut abtropfen lassen!

***Wir wünschen Ihnen viel Erfolg
mit den HEIN Bistro-Produkten!***



Das Beste vom Besten.

**Fleischwarenfabrik
Dieter Hein GmbH & Co. KG**

Hansastraße 8-10
49205 Hasbergen
www.dieter-hein.com