



# INHALT

Popp Mayonnaise & Remoulade	Seite 4 / 5
Popp Cremes & Dips	Seite 6 / 7
Popp Brotaufstriche	Seite 8 / 9
Popp Salate mit Fleisch	Seite 10 / 11
Popp Fischsalate & Krabbenerzeugnisse	Seite 12 / 13
Popp Feinschmeckersalate	Seite 14 / 15
Popp Kraut- & Gemüsesalate	Seite 16 / 17
Popp Kartoffel- & Nudelsalate	Seite 18 / 19
Popp Kartoffelprodukte	Seite 20 / 21
Popp Fischmarinaden	Seite 22 / 23
Popp Fruchtgrützen	Seite 24 / 25
Bruckmann Delikatessen	Seite 26 / 27
KapPa Oliven	Seite 28 / 29
KapPa Antipasti	Seite 30 / 31

## Übersicht VEGANE PRODUKTE

• Hummus - Kichererbsenpüree	Seite 6 / 7
• Fleisch-frei-Salat (Portionsbecher)	Seite 8 / 9
• Fleisch-frei-Salat	Seite 10 / 11
• Ei-frei-Salat	Seite 14 / 15
• Bruschetta	Seite 14 / 15
• Frischer Krautsalat	Seite 16 / 17
• Krautsalat "Griechische Art"	Seite 16 / 17
• Bunter Rohkostsalat	Seite 16 / 17
• Kartoffelsalat Essig-Öl	Seite 18 / 19
• Gekochte Kartoffelscheiben	Seite 20 / 21
• Gekochte Kartoffelwürfel	Seite 20 / 21
• Delikatess-Garkartoffeln	Seite 20 / 21
• Baked Potatoes	Seite 20 / 21
• Rote Grütze	Seite 24 / 25



# MAYONNAISE & Remoulade



**Delikatess-Mayonnaise**  
mit 80 % Pflanzenöl

Artikel:	Art.-Nr.:
Tube 650 ml	783 018
Eimer 10 kg	180 107



**Salat-Mayonnaise**  
mit 60 % Rapsöl  
„Unsere Beste“

Artikel:	Art.-Nr.:
Eimer 5 kg	160 055
Eimer 10 kg	160 109



**Salat-Mayonnaise**  
mit 50 % Pflanzenöl

Artikel:	Art.-Nr.:
Eimer 1 kg	160 024
Eimer 5 kg	150 056
Eimer 10 kg	150 100



**Remoulade**  
nach Hausfrauenart  
Mit 43 % Rapsöl. Mit Gurken und  
Zwiebeln.

Artikel:	Art.-Nr.:
Schale 1 kg	177 022



**Delikatess-Remoulade**  
mit 80 % Pflanzenöl

Artikel:	Art.-Nr.:
Tube 650 ml	783 025





# CREMES & DIPS

klassisch und vegan!



## Kartoffelcreme

Mit Quark, frischen Gurken, Zwiebeln und Kräutern.

Artikel:	Art.-Nr.:
Schale 1 kg	131 017
Eimer 3 kg	767 346



## Tzatziki

Mit Quark, frischen Gurken, Knoblauch und feinen Kräutern.

Artikel:	Art.-Nr.:
Schale 1 kg	408 010
Eimer 3 kg	767 285



## Hummus

Kichererbsenpüree mit Sesam und Knoblauch.

Artikel:	Art.-Nr.:
Schale 1 kg	719 840

UNSER TIPP  
FÜR DIE  
PROFIKÜCHE:



PIZZA ORIENTALISCH -  
MIT HUMMUS STATT TOMATENSAUCE!

- | Pizzaboden gut mit Hummus bestreichen
- | frisches Gemüse darauf verteilen
- | nach Geschmack würzen und im Ofen backen.

Exotisch-pikant wird's mit Chili, Kreuzkümmel & Koriander -  
klassisch mediterran mit Oregano und frischem Basilikum.

SIEHT SUPER AUS, SCHMECKT AUCH SO!





# BROTAUFSTRICHE

## Feine streichfähige Salate



**KLEINE PORTIONEN  
FÜR GROSSE  
VERBRAUCHER!**

40 x 40g  
Brot-aufstrich  
Minis!

- Praktische Portionsgrößen
- Ideal für die Tablett- & Gemeinschaftsverpflegung!



### Geflügelsalat „Delikatess“

Aus Geflügelfleisch, Champignons, Ananas und Mandarinen in milder Mayonnaise.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Portionsbecher	
40 x 40 g	217 285



### Fleischsalat „Delikatess“

Mit 34 % feinem Fleischbrät und Gurken in milder Mayonnaise.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Portionsbecher	
40 x 40 g	217 254



### Fleisch-frei-Salat

Veganer Brotaufstrich, cremig, mit hausgemachter veganer Salat-Mayonnaise.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Portionsbecher	
40 x 40 g	230 833



### Thunfischsalat mit roter Paprika

Mit 33 % Thunfisch.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Portionsbecher	
40 x 40 g	217 308

### mit Eiern, Gurken & Paprika

Mit 30 % Thunfisch.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Schale 1 kg	571 257



### Heringssalat mit Roter Bete

Brotaufstrich mit Hering (40 %) und Rote Bete.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Portionsbecher	
40 x 40 g	217 292



### Alaska-Seelachssalat

Streichfähiger Salat aus würziger Mayonnaise mit roten Alaska-Seelachsschnitzeln und Schnittlauch. Hergestellt aus Lachsersatz.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Schale 1 kg	521 023



### Eiersalat

Der klassische Brotaufstrich mit Ei (57 %) und Schnittlauch.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Portionsbecher	
40 x 40 g	402 254
Schale 1 kg	401 066



### Bruschetta

Der italienische Klassiker mit frischen Tomaten und Basilikum, vegan.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Schale 1 kg	505 023



# SALATE MIT FLEISCH

## Schwein & Geflügel oder vegan



### Feinster Fleischsalat

Mit 34 % Fleischbrät, feinen Gurkenstreifen und Salat-Mayonnaise.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:**  
Schale 1 kg 202 526



### Fleischsalat

Mit 28 % Fleischbrät, feinen Gurkenstreifen und Salat-Mayonnaise.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:**  
Schale 1 kg 201 024



vegan

### Fleisch-frei-Salat

Vegane „Fleischsalat“ nach Art eines Feinsten Fleischsalates, auf Basis von Rapsöl und Sonnenblumenmehl.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:**  
Schale 1 kg 231 007



### Geflügel-Cocktail

Mit 33 % Geflügelfleisch, Champignons, Ananas und Mandarinen in milder Salat-Mayonnaise.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:**  
Schale 1 kg 226 027



### Curry-Geflügelsalat

Mit 33 % Geflügelfleisch, Ananas und Mandarinen in Curry-Mayonnaise.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:**  
Schale 1 kg 227 529



Raffiniert:  
Curry-Geflügelsalat  
mit Walnüssen,  
Granatapfelkernen  
und Salat



# FISCHSALATE & Krabbenerzeugnisse



Man genießt  
wieder traditionell-  
regional, z.B.  
roten Heringssalat  
auf Vollkornbrot!



### Heringsalat, rot

Heringswürfel (25 %), Rote-Bete-Würfel (27 %), Gurken, Zwiebel und Äpfeln in Salat-Mayonnaise. Mit Zucker und Süßungsmitteln.

**Artikel:** Schale 1 kg  
**Art.-Nr.:** 301 021



### Feinster Heringssalat, rot

Heringshappen ohne Haut (35 %), Rote-Bete-Würfel (15 %), Apfel, Gurken, Sellerie und Zwiebeln in würziger Mayonnaise. Mit Zucker und Süßungsmittel.

**Artikel:** Schale 1 kg  
**Art.-Nr.:** 304 022



### Feinster Heringssalat, weiß

35 % Heringshappen ohne Haut, 9 % Weiße Bete, Zwiebeln und Gurken in würziger Mayonnaise, verfeinert mit Joghurt. Mit Zucker und Süßungsmittel.

**Artikel:** Schale 1 kg  
**Art.-Nr.:** 311 020



### Dillheringshäppchen

Mit Heringshappen (45 %) ohne Haut, Gurken und Zwiebeln in würziger Mayonnaise, mit Joghurt und Dill verfeinert.

**Artikel:** Schale 1 kg  
**Art.-Nr.:** 342 024



### Flusskrebssalat

Herzhaft-fruchtiger Feinkostsalat mit 35 % Flusskrebbsfleisch, Apfel und Porree in Mayonnaise.

**Artikel:** Schale 1 kg  
**Art.-Nr.:** 555 523



### Garnelensalat

Köstlicher Salat mit 43 % Eismeergarnelen in Mayonnaise.

**Artikel:** Schale 1 kg  
**Art.-Nr.:** 552 027



Diese Produkte stammen aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde.  
[www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)





# FEINSCHMECKER

## Salatspezialitäten, klassisch & vegan



vegan

### Ei-frei-Salat

Veganer „Eiersalat“ auf Basis von Rapsöl und Kichererbsenerzeugnis, mit Schnittlauch.

**Artikel:** Schale 1 kg  
**Art.-Nr.:** 231 014



### Pikanter Lauchsalat

Herzhafter Salat mit Porree, Sellerie und Kochschinken in würziger Mayonnaise.

**Artikel:** Schale 1 kg  
**Art.-Nr.:** 414 523



### Broccoli-Salat

Broccoliröschen mit Schinken, Äpfeln, Mais und Paprika in Joghurt-Sauce.

**Artikel:** Schale 1 kg  
**Art.-Nr.:** 416 022



### Hirtensalat

Käse-Oliven-Salat mit Gurken, Paprika und Lauch in würzigem klarem Dressing.

**Artikel:** Schale 1 kg  
**Art.-Nr.:** 407 525



### Waldorfsalat

Haselnüsse, Sellerie, Äpfel, Ananas und Mandarinen in milder Mayonnaise.

**Artikel:** Schale 1 kg  
**Art.-Nr.:** 435 023



Salate für Feinschmecker - als Vorspeise, Beilage, Salatmahlzeit... oder auf's Brot!





# KRAUT- & GEMÜSESALATE

## Perfekte Begleiter für Gegrilltes



IM TREND:  
COLESLAW  
ZU GEGRILLEM



### Coleslaw-Salat

„Amerikanischer Krautsalat“ aus frischem Weißkohl und Karottenstreifen in milder Sauce, mit Sahne verfeinert.

Artikel:	Art.-Nr.:
Schale 1 kg	457 018
Eimer 3 kg	457 032



vegan

### Frischer Krautsalat

Frischer Krautsalat, tafelfertig. Mit grüner Paprika.

Artikel:	Art.-Nr.:
Eimer 3 kg	458 039
Eimer 5 kg	458 053



vegan

### Krautsalat „Griechische Art“

Extra knackiger Krautsalat mit Paprika in einem würzigen Dressing.

Artikel:	Art.-Nr.:
Schale 1 kg	458 510
Eimer 3 kg	761 924



### Farmersalat

Feinkostklassiker aus Karotten, Sellerie und Porree in würziger Joghurt-Sahne-Sauce.

Artikel:	Art.-Nr.:
Schale 1 kg	412 031



vegan

### Bunter Rohkostsalat

Knackiger Rohkostsalat mit Weißkohl, Karotten und Paprika.

Artikel:	Art.-Nr.:
Eimer 3 kg	763 638





# KARTOFFEL- & Nudelsalate

## GEMÜSE-HAFER-FRIKADELLEN

ZUTATEN (für 15-20 Stück):

400g	Gemischtes Gemüse: zB. fein geraspelte Karotten, Frühlingszwiebel, Paprika	220g	Haferflocken
2	fein geschnittene Zwiebeln	180g	geriebener Käse
2	fein gehackte Knoblauchzehen	2	Eier
		100ml	Gemüsebrühe

Alle Zutaten gut vermischen und nach Geschmack kräftig würzen - zB. mit Pfeffer, Salz, Curry, Chili, getrockneten Kräutern.

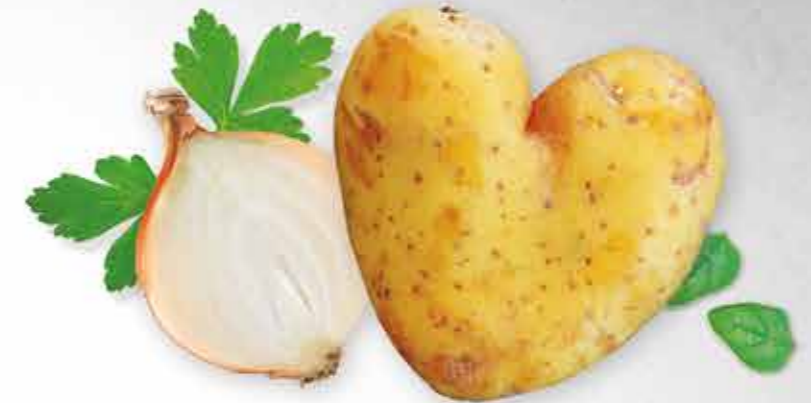
Frikadellen formen, in Semmelbrösel wenden und in Öl knusprig braun braten.

Zum Kartoffelsalat:  
Frikadellen!  
Klassisch oder  
vegetarisch.



**Kartoffelsalat**  
Mit Essig und Öl.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Eimer 5 kg	448 054



**Sächsischer Kartoffelsalat**  
Sächsische Art mit Fleischbrät, Gurken, Zwiebeln, Eiern und Schnittlauch in Salat-Mayonnaise.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Schale 1 kg	443 028
Eimer 5 kg	443 059



**Pellkartoffelsalat mit Ei**  
Der Klassiker mit gekochten Eiern und Gurken in Salat-Mayonnaise

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Becher 1kg	445 527
Eimer 3 kg	445 039
Eimer 5 kg	445 053



**Pellkartoffelsalat**  
Mit Gurken und Zwiebeln in Salat-Mayonnaise.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Becher 1kg	445 534
Eimer 5 kg	449 051



**Speck-Kartoffelsalat**  
Mit geräuchertem Schinken und Zwiebeln in einem würzigen Dressing auf Essig-Öl-Basis.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Eimer 5 kg	761 085



**Nudelsalat**  
„Norddeutsche Art“  
Norddeutscher Klassiker mit Karotten, Erbsen und Paprika in Mayonnaise-Sauce.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Eimer 3 kg	762 846



**Bruckmann Nudelsalat**  
Nudeln mit Fleischbrät, Erbsen, Paprika und Zwiebeln.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Schale 2 kg	783 599



# KARTOFFELPRODUKTE

## Kühlfrische Convenience



**SCHONENDES  
DAMPFGAR-  
VERFAHREN!**



vegan

### Gekochte Kartoffelscheiben

Vorgegart und gesalzen. Als Basis für viele Kartoffelgerichte.

**Artikel:** Beutel 3 kg  
**Art.-Nr.:** 760 330



vegan

### Gekochte Kartoffelwürfel

Vorgegarte und gesalzene Kartoffelwürfel.

**Artikel:** Beutel 3 kg  
**Art.-Nr.:** 760 347



vegan

### Delikatess- Garkartoffeln

Vorgegart und gesalzen.

**Artikel:** Beutel 3 kg  
**Art.-Nr.:** 760 354



### Bratkartoffeln

Pfannenfertige Bratkartoffeln, mit Speck und Zwiebeln.

**Artikel:** Faltschachtel 1 kg  
2 x 500-g-Beutel  
Beutel 3 kg  
**Art.-Nr.:** 760 309  
760 293



### Kartoffelgratin

Kartoffeln in cremiger Käse-Sahne-Sauce. Küchenfertig vorbereitet.

**Artikel:** Beutel 3 kg  
**Art.-Nr.:** 780 369



vegan

### Baked Potatoes

Große vorgegarte Kartoffeln.

**Artikel:** Beutel 1 kg, 4 Stück  
**Art.-Nr.:** 760 392



**KARTOFFELN AUS  
DEUTSCHLAND**

- | Deutsche Kartoffelprodukte\* aus kontrolliertem und zertifiziertem Anbau
- | Einfache Zubereitung, zeitsparendes Handling
- | Gleichbleibende Qualität
- | GlobalGAB-Zertifizierung

\* betrifft die hier aufgeführten Kartoffelprodukte bis auf Baked Potatoes.



# FISCHMARINADEN

## Echt nordischer Genuss



### Sahne-Heringsfilets

Ohne Haut mit Zwiebeln, Gurken und Äpfeln in klassischer Sahnesauce. Mit Zucker und Süßungsmittel.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Dose 2 kg	
ca. 20 Stück	781 755



### Heringsfilets in Sahnesauce

In klassischer Sahnesauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Gastroschale 2,5 kg	
ca. 26 Filets	635 034



### Bismarckheringe in mildem Aufguss

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Gastroschale 2,1 kg	
ca. 21 Stück	611 021
Eimer 2,8 kg	
ca. 26 Stück	871 630



### Edle Matjesfilets „Nordische Art“

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Gastroschale 1 kg	
ca. 12 Filets	646 443
Gastroschale 2,5 kg	
ca. 29 Filets	646 030
Eimer 2,8 kg	
ca. 29 Filets	871 654



### Bratheringe in würzigem Aufguss

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Gastroschale 2,5 kg	
ca. 12 Stück	651 034



### Bratheringsfilets

Saftige Bratheringsfilets in würziger Marinade.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Gastroschale 1,2 kg	
ca. 8 Filets	871 432



### Rollmöpfe in mildem Aufguss

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Gastroschale 2,1 kg	
1,5 kg, ca. 29 Stück	621 020



### Gabelrollmöpfe

Milde Gabelrollmöpfe in mildem Aufguss.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Gastroschale 1,5 kg	
1,25 kg, ca. 26 Stück	625 424



Fisch auf den Tisch:  
Matjessalat mit Kartoffeln, Zwiebeln, marinierten Gurken und Apfel.



# FRUCHTGRÜTZEN

## Feinste norddeutsche Süßspeisen



vegan

### Rote Grütze

Der Norddeutsche Klassiker mit Sauerkirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren.

Artikel:	Art.-Nr.:
Becher 1 kg Fruchtanteil 57 %	702 019
Eimer 5 kg Fruchtanteil 52 %	702 057

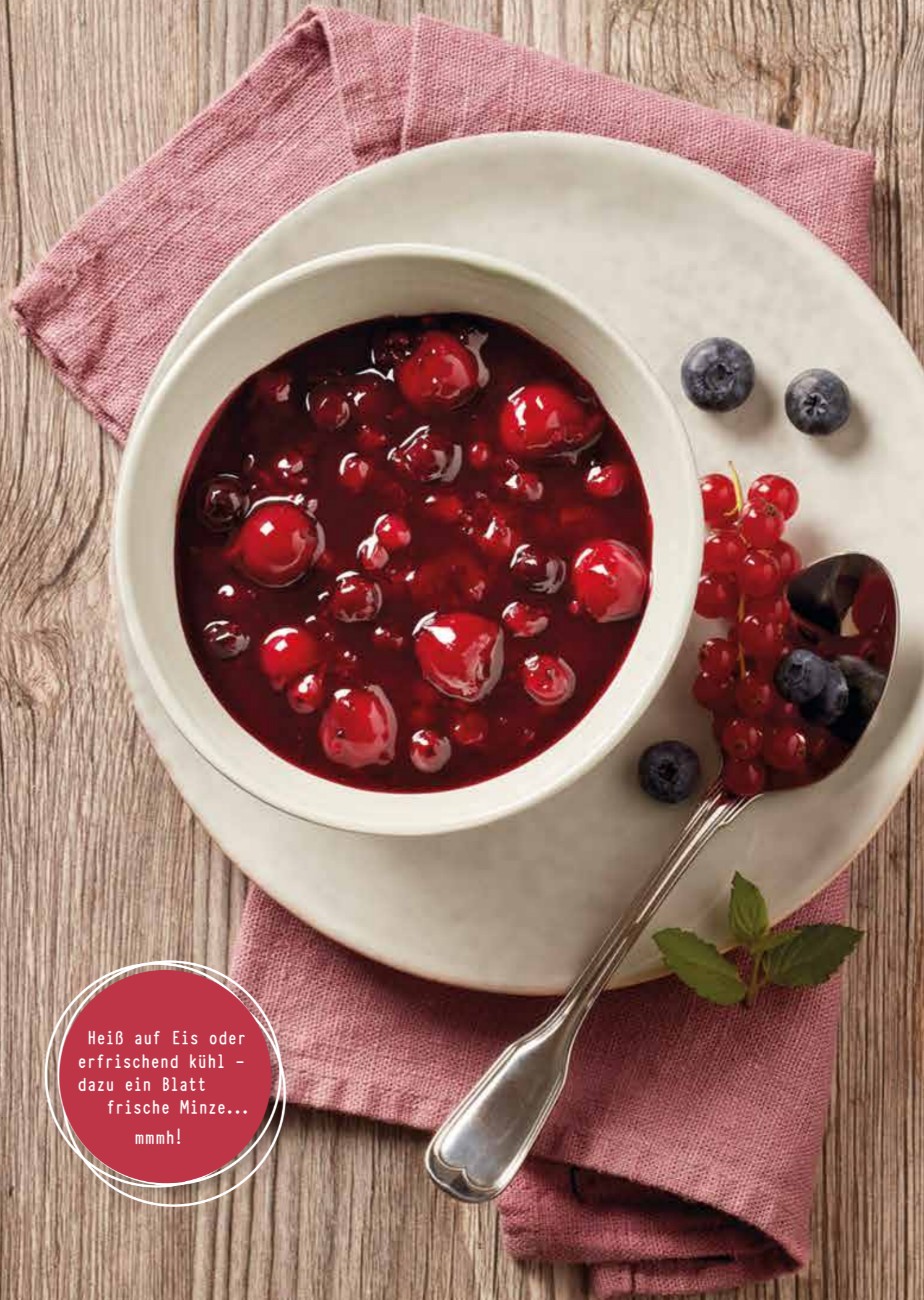
CRÊPES DE LUXE  
(ca. 8 Crêpes)

- 160 g Mehl
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 1 TL Butter oder neutrales Pflanzenfett

Unser Tipp:   
Crêpes mit  
Rote Grütze +  
Vanille-Eis  
...ein Traum!

Mehl, Zucker, Salz, Eier & Milch zu einem glatten Teig verrühren. Den Crêpes-Maker erhitzen (mittlere - hohe Stufe), mit etwas Butter oder Fett bestreichen. Eine Kelle Teig auf die Mitte der heißen Platte geben, mit dem Crêpes-Schaber in kreisenden Bewegungen verteilen. Nach ca. 30-60 Sekunden, sobald der Teig etwas angebacken ist, den Teig wenden und nochmal 30-60 Sekunden backen.

„De Luxe Variante“:  
Mit roter Grütze füllen,  
eine Kugel Eis und ein  
Minzblatt dazu und  
sofort servieren!



Heiß auf Eis oder  
erfrischend kühl -  
dazu ein Blatt  
frische Minze...  
mmmh!

# BRUCKMANN

## Delikatessen



Nordisch gut:  
Kaltkirchener  
Heringsteller

ZUTATEN: für 1 Portion / ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 15 Minuten

- 125g Bruckmann Sahne-Heringsfilets in mundgerechte Happen schneiden
- 200g Popp Bratkartoffeln
- 1/4 roter Apfel in Spalten geschnitten
- 1 Salatblatt
- 1/2 Zwiebel in Ringen
- 1 EL Schnittlauch
- 1 TL grüner Pfeffer aus dem Glas



- | Etwas Fett in eine heiße Pfanne geben, die Popp Bratkartoffeln nach Anweisung knusprig braun braten.
- | Die Heringshappen auf einem Teller anrichten, mit grünem Pfeffer bestreuen und mit dem Salatblatt, den Apfelspalten und Zwiebelringen dekorieren.
- | Dazu die knusprigen Bratkartoffeln mit Schnittlauchröllchen reichen.



### Sahne-Heringsfilets

Ohne Haut mit Zwiebeln, Gurken und Äpfeln in klassischer Sahnensauce. Mit Zucker und Süßungsmittel.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Dose 2 kg	781 755
ca. 20 Stück	



### Mayonnaise

Mit 80 % Pflanzenöl.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Schale 2 kg	782 967
Eimer 10 kg	782 974



### Salat-Mayonnaise

Mit 50 % Pflanzenöl.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Eimer 10 kg	782 158



### Nudelsalat

Nudeln mit Fleischbrät, Erbsen, Paprika und Zwiebeln.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Schale 2 kg	783 599



### Remoulade

Mit 80 % Pflanzenöl.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Schale 2 kg	782 189
Eimer 10 kg	782 196



### Remoulade

Mit 50 % Pflanzenöl.

<b>Artikel:</b>	<b>Art.-Nr.:</b>
Eimer 10 kg	782 257



Im Trend:  
**DIE 'STULLE' IST  
WIEDER DA!**  
Stulle oder Burger...  
Bruckmann bringt den Würze-Kick!



## Oliven für Feinschmecker



### Oliven-Mix

ohne Stein, mit Kräutern und Knoblauch.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:** .....  
Bowl, 650 g 130 201



### Oliven-Mix

mit Hirtenkäse.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:** .....  
Bowl, 900 g 130 805



**DAS KAPPA  
QUALITÄTS-  
VERSPRECHEN:**

Damit unsere Produkte möglichst in ihrer ursprünglichen Frische bei Ihnen ankommen, haben wir ein spezielles "Coating-Verfahren" entwickelt, das die Früchte sehr dünn mit hochwertigem Haftöl umschließt.

Dank dieser, in Deutschland bislang einmaligen Methode, werden sowohl das einzigartige Aroma als auch das knackige Aussehen der Früchte erhalten.



### Oliven Kalamata

mit Stein, natur.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:** .....  
Bowl, 650 g 130 218



### Oliven grün

ohne Stein, natur.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:** .....  
Bowl, 650 g 130 799



### Oliven grün

ohne Stein, mit Kräutern und Chili, pikant.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:** .....  
Bowl, 650 g 130 423



### Oliven grün

ohne Stein, mit Kräutern und Knoblauch.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:** .....  
Bowl, 650 g 130 416



### Oliven geschwärzt

ohne Stein, mit Kräutern und Knoblauch.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:** .....  
Bowl, 650 g 130 430



### Oliven geschwärzt

gefüllt mit Frischkäse.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:** .....  
Bowl, 900 g 130 379



### Oliven grün

gefüllt mit Mandeln.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:** .....  
Bowl, 650 g 130 447



### Oliven grün

gefüllt mit Paprika.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:** .....  
Bowl, 900 g 130 355



### Oliven grün

gefüllt mit Frischkäse.

**Artikel:** ..... **Art.-Nr.:** .....  
Bowl, 900 g 130 362



## Antipasti für Feinschmecker

VON HAND  
GEFERTIGT  
& BEFÜLLT



**Antipasti-Creme**  
Bärlauch

Artikel: ..... Art.-Nr.:  
Bowl, 500 g ..... 130 058



**Antipasti-Creme**  
Kirschnaprika

Artikel: ..... Art.-Nr.:  
Bowl, 500 g ..... 130 072



**Antipasti-Creme**  
Mango-Chili

Artikel: ..... Art.-Nr.:  
Bowl, 500 g ..... 130 065



**Getrocknete Tomaten**  
mit Kapern und Kräutern.

Artikel: ..... Art.-Nr.:  
Bowl, 900 g ..... 130 386



**Peperoni**  
mit Stil und Kopf.

Artikel: ..... Art.-Nr.:  
Bowl, 500 g ..... 130 782



**Peperoni grün**  
gefüllt mit Frischkäse.

Artikel: ..... Art.-Nr.:  
Bowl, 900 g ..... 130 324



**Paprikaglocken**

rot und grün, gefüllt mit Frischkäse.

Artikel: ..... Art.-Nr.:  
Bowl, 900 g ..... 130 270



**Kirschnaprika**

gefüllt mit Frischkäse.

Artikel: ..... Art.-Nr.:  
Bowl, 900 g ..... 130 294



**Honey Peppers**

gefüllt mit Frischkäse.

Artikel: ..... Art.-Nr.:  
Bowl, 900 g ..... 130 300



**Sweet Chili Peppers**

pikante rote Paprika, gefüllt mit Frischkäse.

Artikel: ..... Art.-Nr.:  
Bowl, 900 g ..... 130 317



**Weinblätter**

gefüllt mit Reis.

Artikel: ..... Art.-Nr.:  
Bowl, 900 g ..... 130 287



**Champignons**

gefüllt mit Thymian-Frischkäse

Artikel: ..... Art.-Nr.:  
Bowl, 900 g ..... 130 348



**Champignons**

mit Aceto Balsamico.

Artikel: ..... Art.-Nr.:  
Bowl, 900 g ..... 130 331





Guten Genuss mit  
den Popp Foodservice  
Produkten! :-)



Popp Feinkost GmbH  
Carl-Benz-Str. 3 | 24568 Kaltenkirchen  
Tel: +49 4191 501-0 | Fax: +49 4191 501-216  
info@popp-feinkost.de

Besuchen Sie unsere  
neue Website und  
Instagram:  
[POPP-FOODSERVICE.DE](http://POPP-FOODSERVICE.DE)  
[INSTAGRAM.COM/POPP.FOODSERVICE](https://www.instagram.com/popp.foodservice)



Website



Instagram

Stand: April 2026  
Alle Angaben ohne Gewähr.