iglo







gastro sortiment 2026

genial, weil regional.

Gemüse aus dem Gemüsegarten Österreichs, seit über 60 Jahren aus dem Marchfeld.

„Iss was Gscheit's" und was kann besser sein als erntefrisches tiefgekühltes Gemüse von heimischen Bauern. Zum besten Zeitpunkt geerntet, mit wertvollen Vitaminen, purem Geschmack und bester Optik.

iglo Gemüse hat die Erntefrisch Garantie, denn bei Qualität zählt auch Schnelligkeit! Frische und Vitamine gehen nach der Ernte rasch verloren. iglo garantiert daher, dass der Großteil des Gemüses innerhalb von Stunden nach der Ernte schockgefroren in die Packung kommt. Die iglo Erbse schafft es beispielsweise in nur 90 Minuten vom Feld bis in die Packung.

Das Hauptanbaugebiet für iglo Gemüse ist das Marchfeld, der Gemüsegarten Österreichs. Hier bauen die iglo Vertragsbauern schon seit über 60 Jahren Erbsen und Co an und legen so den Grundstein für die ausgezeichnete iglo Qualität. Gemeinsam mit den iglo Partnern wird nichts dem Zufall überlassen. So sorgen ausgewähltes Saatgut, der ideale Erntezeitpunkt und laufende strenge Qualitätskontrollen für optimale Reife, Optik, Geschmack und bestmöglichen Nährstofferhalt.

Als zusätzlichen Garant für Qualität, österreichische Herkunft und strenge unabhängige Kontrollen, tragen diese iglo Produkte das bekannte AMA-Gütesiegel.

AUS DEM MARCHFELD

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA



- **Fruchtbare Schwarzerde:** Grundlage für hervorragenden Geschmack
- **Kalk- und magnesiumreiche Böden:** Lieferant vieler Nährstoffe
- **Ideales Klima:** für besten Mineralstoff- und Vitamingehalt
- **Ausgesuchte Qualitätsbauern:** für sorgfältige Ernten
- **Integrierter Landbau:** Schonung der Böden (7-jährige Fruchtfolge)
- **Kurze Transportwege:** Schonung der Umwelt
- **Genaue Kontrollen, rasche und schonende Verarbeitung:** Erhalt von Frische, Aussehen und Geschmack
- **Ganz ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farb- und Aromastoffen**

Aus der Region
iglo ist ein wichtiger Arbeitgeber in Österreich und unterstützt die heimische Landwirtschaft.

Durch regionalen Anbau und somit kurzen Transportwegen sowie den Vorteilen der Tiefkühlung wird die Umwelt geschont. Aber iglo geht noch weiter und baut Gemüse im Marchfeld nach dem unabhängigen, internationalen Bewertungsstandard „Farm Sustainability Assessment (FSA)“ an, welcher von der Sustainable Agriculture Initiative (SAI) entwickelt wurde. SAI ist die weltweit führende Initiative zur Entwicklung nachhaltiger Landwirtschaft für die Nahrungsmittelproduktion, welcher iglo beigetreten ist. Für eine Schonung aller Ressourcen und der Umwelt.



fair zum meer.

iglo bezieht Fische und Meeresfrüchte für das Gastronomie-Sortiment ausschließlich aus zertifizierten Quellen.

Die derzeit strengste Fischerei-Zertifizierung erfolgt nach dem Marine Stewardship Council Standard (MSC). iglo ist der größte Anwender des MSC Standards in Europa. 100 % fair zum Meer – alle iglo Meeresfische aus Wildfang tragen das MSC Siegel, Fische und Meeresfrüchte aus Aquakultur sind ASC zertifiziert.

- **Alle iglo Fische für das Gastronomie-Sortiment stammen aus zertifizierter Fischerei oder Fischzucht.**
- **Unsere Meeresfische aus Wildfang tragen das bekannte MSC-Siegel. Die Fische stammen damit garantiert ausschließlich aus Fischereien, die den MSC-Standard für ökologische Nachhaltigkeit erfüllen. Diese Fischereien minimieren ihre Auswirkungen auf das Ökosystem, werden gut geführt und schützen die Fischbestände für die Zukunft.**
- **Verantwortungsvoller Genuss auf höchstem Niveau auch bei den iglo ASC Garnelen und dem iglo ASC Atlantiklachs - sie stammen aus Zuchtbetrieben, die nach den Richtlinien des ASC für verantwortungsvolle Aquakultur zertifiziert wurden.**
- **iglo übernimmt damit Verantwortung für die Umwelt, jetzt und auch in Zukunft.**
- **100 % feinstes Fischfilet bei allen iglo Fischprodukten**





und mehr.

iglo übernimmt Verantwortung für die Umwelt, jetzt und auch in Zukunft.

Schonung der Umwelt

Ein großer Beitrag zur Verbesserung des CO_2 Fußabdrucks kann durch die Reduzierung von Lebensmittelabfällen geleistet werden.

1. Durch die Minimierung bzw. Einsparung „unnötig“ produzierter Lebensmittel wird die CO_2 Emission in der gesamten Wertschöpfungskette reduziert.
2. Der Kauf von Tiefkühlprodukten und das Einfrieren von frischen Lebensmitteln führt zu weniger Verschwendung und mehr Flexibilität im Produkteinsatz durch längere Haltbarkeit.
3. Eingefrorene Lebensmittel können portionsgenau entnommen und zubereitet werden, um mögliche Reste und Abfälle zu vermeiden.
4. Mithilfe von maschinellen Prozessen werden Produkte bestmöglich vor- und zubereitet, um Abfälle so gering wie möglich zu halten bzw. auch einer anderweitigen Nutzung, wie etwa der Energieerzeugung, zuzuführen.

- **CO_2 Fußabdruck:** regionale Landwirtschaft ermöglicht kurze Transportwege
- **Reduktion der Lebensmittelabfälle:** Tiefkühlung sorgt für eine längere Haltbarkeit; Produkte können portionsgenau entnommen und zubereitet werden; geringere Abfälle durch professionelle & industrielle Prozesse
- **Tierwohl verbessern:** iglo übertrifft bei einem Großteil des Portfolios die gesetzlichen Rahmenbedingungen, wie etwa bei der Beschaffung von Geflügel
- **Schutz der Menschenrechte:** in Zusammenarbeit mit allen iglo Lieferanten wird die faire Behandlung in der gesamten Lieferkette sichergestellt
- **Externe Zertifizierungen:** Sicherheit geben interne und externe Prüfungen und die bekannten Gütesiegel: MSC, ASC, RSPO

die vorteile.

Top-Qualität mit einfacher Handhabung.



- **Gelingsicher und immer griffbereit**
- **Einfache Portionierung ohne Schwund und Kosten**
- **Weniger Abfall**
- **Rasche Zubereitung, mehr Zeit zum Abschmecken und Verfeinern**
- **iglo unterstützt mit seinem Sortiment eine ausgewogene Ernährung**

iglo präsentiert Ihnen das aktuelle Sortiment für die Gastronomie. Zu all unseren Produkten finden Sie hier die Zutaten, Zubereitungsmöglichkeiten und wichtigsten Produktkriterien. Zahlreiche Rezept-Tipps geben Ihnen Anregungen für Ihre Speisekarte.

Produktauszeichnungen

AUS DEM MARCHFELD

iglo Produkte aus dem Gemüsegarten Österreichs, dem Marchfeld - direkt von unseren Bauern.

AMA GÜTESIEGEL

Das AMA-Gütesiegel garantiert die Einhaltung von strengen Qualitätskriterien und die österreichische Herkunft der Rohstoffe.

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/at

Der Fisch in diesem Produkt stammt aus einer Fischerei, die den MSC-Standard für ökologische Nachhaltigkeit erfüllt. Das bedeutet, dass sie ihre Auswirkungen auf das Ökosystem minimiert, gut geführt wird und Fischbestände für die Zukunft erhält. msc.org

asc ZERTIFIZIERT ASC-AQUA.ORG

Dieses Produkt stammt aus einer Zucht, die unabhängig nach den Richtlinien des ASC für verantwortungsvolle Aquakulturen zertifiziert wurde. www.asc-aqua.org

Verwendete Symbole

Zubereitung im Kochtopf

Zubereitung im Dampfgarer oder Kombidämpfer

Zubereitung in der Pfanne

Zubereitung im Backrohr bzw. Heißluftofen

Zubereitung in der Fritteuse

Zubereitung in der Mikrowelle

Auftauen lassen

geeignet bei Laktoseunverträglichkeit (Laktosegehalt < 0,1 g / 100 g)

VEGAN Vegan

Ovo-Lacto

GLUTENFREI Glutenfrei

inhalt.

Gemüsespezialitäten

Blattspinat, in Pellets ... 10
Spinat passiert, in Pellets ... 10
Cremespinat, in Pellets ... 10
Brechbohnen ... 10
Prinzessbohnen ... 11
Zarte Sojabohnen ... 11
Babykarotten ... 11
Zuckermais ... 11
Erbsen jung ... 12
Broccoli-Röschen ... 12
Romanesco-Röschen ... 12
Karfiol-Röschen ... 12
Kohlsprossen ... 13
Schwarzwurzeln ... 13
Rotkraut, in Pellets ... 13

Gemüsemischungen

Schonkostgemüse ... 13
Rustikaler Gemüse-Mix ... 14
Sommergemüse Tricolore ... 14
Zarte Mischung ... 14
Gemüse-Mischung Julienne ... 14

Erdäpfelprodukte

Pommes Frites ... 20
Pommes Allumettes ... 20
Pommes Welle ... 20
Bratkartoffeln ... 20
Erdäpfelkroketten ... 21
Zapfenkroketten ... 21

Fisch und Meeresfrüchte

Lachs Naturfilet-Portionen ASC ... 24
Pazif. Scholle Naturfilet MSC ... 24
Pazif. Polar-Dorsch paniert MSC ... 24
Käpt'n Iglo Fischstäbchen MSC ... 24
Käpt'n Iglo Fisch'n'Rösti MSC ... 25
Fisch Nuggets MSC ... 25
Käpt'n Iglo Knusper-Garnelen ASC ... 25

Hühnerprodukte

Backhendlstreifen ... 30
Chicken Fingers ... 30
Hühner-Nuggets ... 30
Chicken-Dippers in Backteig ... 30

Vegetarische Schmankerl

Gemüse-Schnitzel ... 34
Falafel ... 34
Panierter Karfiol ... 34

Pikante Fertiggerichte

Leberknödel ... 38
Grießnockerl ... 38
Frittaten ... 38
Kartoffelnudeln ... 38
Grammelknödel ... 39
Selchfleischknödel ... 39
Fleischbällchen ... 39
Rindsgulasch ... 39

Cucina di Pasta

Tortelloni Ricotta-Spinat ... 44
Tortelloni Rossi 4-Käse ... 44
Tortellini Rindfleisch ... 44
Fagottini Käse-Trüffel ... 44

Süße Fertiggerichte und Früchte

Germknödel ... 48
Riesengermknödel ... 48
Marillenknödel ... 48
Topfenknödel ... 48
Schoko-Gugelhupf ... 49
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce ... 49
Kartoffelnudeln ... 49
Maronipüree ... 49
Strudelteigblätter ... 50
Blätterteig ... 50
Erdbeeren ... 51
Bunte Beerenmischung ... 51
Himbeeren ... 51

iglo Special Foods

Timbale Grüne Bohne ... 55
Timbale Brot ... 55
Timbale Reis ... 55
Timbale Rind ... 55
Timbale Lachs ASC & Pazif. Polar-Dorsch MSC ... 55

Auszug aus dem iglo Einzelhandelssortiment

Lasagne al Forno ... 56
Spinat-Lasagne ... 56
Lachs-Spinat-Lasagne ... 56
Pasta Asciutta Sauce ... 57
Minestrone Suppengemüse ... 57
MSC Filegro Müllerin XXL ... 57
MSC Backfisch-Stäbchen ... 57

Rezepte

Gemüse-Käse Muffins ... 15
Brechbohnen-Salat mit Ziegencamembert ... 15
Wraps mit Röstgemüse und Faschiertem ... 16
Pasta mit Erbsenpesto ... 16
Gebratene Nudeln mit Röstgemüse Wok Mix ... 17
Sauerteigbrot mit Sojabohnen-hummus und Champignons ... 17
Loaded Fries Käse-Speck ... 21
Schollenfilet mit Pesto Rosso und Gemüse-Couscous ... 26
Lachs-Teriyaki Bowl ... 26
Mediterranes Fisch-Türmchen ... 27
Fischstäbchen Tacos ... 27
Kürbis-Quinoa Bowl mit Hühner-Nuggets ... 31
Hühner-Nuggets im Käse-Speckmantel ... 31
Pita gefüllt mit Falafel, Hummus und buntem Paprika ... 35
Vollkorn-Burger mit Gemüse-Schnitzel ... 35
Wildragout mit Rotkraut und Kartoffelnudeln ... 40
Gebackene Blunze mit Kartoffel-nudeln auf warmen Krautsalat ... 40
Spaghetti mit Polpetti ... 41
Maroni-Speck-Knödel mit Rotkraut ... 41
Cremegemüse mit Tortelloni ... 45
Tortelloni Ricotta-Spinat ... 45
Apfelstrudel ... 50
Maroni-Schoko-Spitz ... 52
Gebackener Zitronen-Topfen-Kuchen mit Himbeeren ... 52
Germknödel mit selbstgemachter Vanillesauce ... 53
Maroni-Schoko-Tiramisu ... 53

Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft, jedoch übernehmen wir für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Angaben, insbesondere der Zutaten, keine Gewähr und für eventuelle Fehler keine Haftung. Stand der Informationen: November 2025. Für nähere Informationen betreffend Allergene und dem iglo Gastronomie Sortiment können Sie auf https://www.iglo-gastronomie.at/unterlagen/produktinformationen eine Liste (iglo Produktinformationen zu Allergenen) herunterladen. Nur Angaben auf den Verpackungen liefern aktuelle und vollständige Produktinformationen.

erntefrisch.

Gemüsespezialitäten und Gemüsemischungen.

Gemüse bringt nicht nur Farbe und Abwechslung auf den Teller, sondern trägt auch wesentlich zu einer ausgewogenen Ernährung bei. iglo bietet Ihnen für jedes Gericht das passende Gemüse – sortenrein oder als attraktive und abwechslungsreiche Mischung.



- **Das ganze Jahr erntefrisch tiefgekühlt verfügbar**
- **Fertig geputzt und in Form gebracht**
- **Lose gefrostet**





iglo Gemüse zeichnet sich durch die hohe Qualität der Rohwaren aus. Von der Auswahl des Bodens und des Saatguts, über die sorgfältige Ernte zum idealen Zeitpunkt bis zur zeitnahen und schonenden Weiterverarbeitung überlässt iglo nichts dem Zufall. Auch die Regeln des integrierten Landbaus und eine 7-jährige Fruchtfolge haben für iglo in der Landwirtschaft einen wichtigen Stellenwert.

Seit über 60 Jahren ist die Region Marchfeld das Hauptanbaugebiet für iglo Gemüse. Mit seinem sortentypischen Geschmack ist das Marchfelder Gemüse ein besonderer Hochgenuss. Erntefrisch kommen die meisten Gemüsesorten – mit wertvollen Vitaminen, optimalem Geschmack und schöner Optik – innerhalb von Stunden vom Feld in die Packung.

Bei iglo bekommen Sie fertig geputztes und in Form gebrachtes Gemüse, welches durch die lose Frostung individuell entnommen werden kann - so sparen Sie Zeit, Geld und Abfall.

AUS DEM MARCHFELD

iglo Produkte aus dem Gemüsegarten Österreichs, dem Marchfeld - direkt von unseren Bauern.

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Das AMA-Gütesiegel garantiert die Einhaltung von strengen Qualitäts-kriterien und die österreichische Herkunft der Rohstoffe.

iglo



BLATTSPINAT

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

in Pellets à ca. 50 g

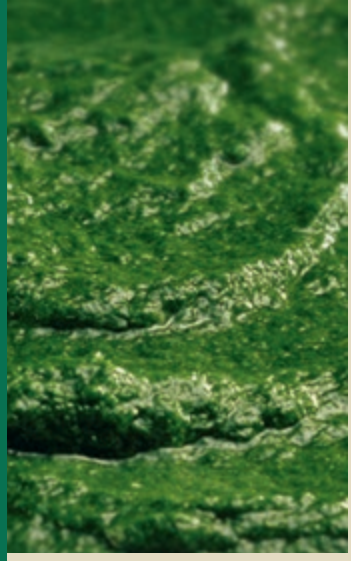
Art. Nr. 82626
EAN VE: 8000920826263
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- junge, frische Blätter von bester Qualität
- ganze Spinat-Blätter, große 50 g Pellets zur Erhaltung der Blatt-Struktur
- Spinat aus kontrolliertem Anbau - direkt von unseren Bauern
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund
- vielseitig einsetzbar und Basis für verschiedene Spinatvariationen

ZUTATEN

Blattspinat



SPINAT PASSIERT

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

in Pellets à ca. 15 g

Art. Nr. 82627
EAN VE: 8000920826270
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- junger Spinat, frisch geerntet, passiert
- Spinat aus kontrolliertem Anbau - direkt von unseren Bauern
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund
- vielseitig einsetzbar und ganz nach Belieben zu würzen

ZUTATEN

Spinat



CREMESPINAT

fix und fertig

in Pellets à ca. 15 g

Art. Nr. 93990
EAN VE: 9008695939903
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- junger Spinat, passiert, mit Rahm und Gewürzen verfeinert
- Spinat aus kontrolliertem Anbau - direkt von unseren Bauern
- nach typisch österreichischer Rezeptur zubereitet
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund

ZUTATEN

Passierter Spinat (81 %), **entrahmte Milch**, Rapsöl, Würzmittel [**Weizenmehl**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, **Laktose**, natürliche Aromen (enthält **Sellerie**), **Sojasauce** getrocknet (**Sojabohnen**, **Weizen**, Salz, Maltodextrin)], **Magermilchpulver**, **Sauerrahm** (1 %), Maisstärke



BRECHBOHNEN

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

jung

Art. Nr. 82632
EAN VE: 8000920826324
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- geschnittene, junge Fisolen
- aus kontrolliertem Anbau - direkt von unseren Bauern
- ca. 25 mm lang
- zart und fein im Geschmack
- intensiv grüne Farbe

ZUTATEN

Brechbohnen



PRINZESS-BOHNEN

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

zart und fein

Art. Nr. 82610
EAN VE: 8000920826102
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- extra feine Bohnen
- aus kontrolliertem Anbau - direkt von unseren Bauern
- Durchmesser ca. 6 – 8 mm
- tiefgrün und zart im Geschmack

ZUTATEN

Prinzessbohnen



Rezept-Tipp Seite 17

ZARTE SOJABOHNEN

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

geschält

Art. Nr. 90420
EAN VE: 9008695904208
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- beste Qualität aus dem Marchfeld
- aus kontrolliertem Anbau - direkt von unseren Bauern
- Soja in seiner ursprünglichsten Form
- geschält – schnell in der Zubereitung
- reich an Eiweiß und Ballaststoffen

ZUTATEN

Zarte **Sojabohnen**



Rezept-Tipps S. 17, 31

BABY-KAROTTEN

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

zart und süß

Art. Nr. 82628
EAN VE: 8000920826287
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- sortentypisch süßer und zarter Geschmack
- aus kontrolliertem Anbau - direkt von unseren Bauern
- besonders attraktiv in der Form
- leicht mit der Gabel aufzuspießen
- beliebt bei Jung und Alt

ZUTATEN

Babykarotten



Rezept-Tipps S. 16, 45

ZUCKERMAIS

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

natürlich süß

Art. Nr. 82654
EAN VE: 8000920826546
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- ganze Maiskörner (mit Keimling)
- von gleichmäßiger Körnung
- natürlich im Geschmack
- vielseitig einsetzbar wie etwa als Pizza-Belag

ZUTATEN

Zuckermais



Rezept-Tipps
S. 16, 31

ERBSEN JUNG

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

zart und süß

Art. Nr. 82630
EAN VE: 8000920826300
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- aus kontrolliertem Anbau - direkt von unseren Bauern
- innerhalb von nur 90 Minuten vom Feld in die Packung
- junge Erbsen, unter strenger Kontrolle geerntet
- sortentypisch feiner und süßer Geschmack
- schönes sattes Grün
- besonders nährstoff- und vitaminreich

ZUTATEN

Erbsen jung



Rezept-Tipps
S. 31, 45

BROCCOLI-RÖSCHEN

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

feine ganze Röschen

Art. Nr. 82742
EAN VE: 8000920827420
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

Art. Nr. 92440
EAN VE: 9008695924404
10 kg (4 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- schöne Optik, toller Geschmack – junge, geschlossene Röschen mit gleichmäßiger Kalibrierung
- kurzer Stängel, viel Rose
- geringer Abrieb, keine Glasur
- erhältlich in zwei Kartoneinheiten

ZUTATEN

Broccoli-Röschen



ROMANESCO-RÖSCHEN

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

lindgrüne Tannenbäumchen-Form

Art. Nr. 82743
EAN VE: 8000920827437
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- die feine Variante des Karfiols
- typische Tannenbäumchen-Form in lindgrün
- besonders zarter Geschmack
- geringer Abrieb, keine Glasur
- zum Mischen mit Karfiol- und Broccoli-Röschen zu einer 3-Rosen Mischung

ZUTATEN

Romanesco-Röschen



KARFIOL-RÖSCHEN

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

feine ganze Röschen

Art. Nr. 82653
EAN VE: 8000920826539
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- cremefarbene, schöne Röschen
- typisch milder Geschmack
- zum Mischen mit Broccoli- und Romanesco-Röschen zu einer 3-Rosen Mischung

ZUTATEN

Karfiol-Röschen



KOHLSPROSSEN

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

zarte kleine Sprossen, mild-herb im Geschmack

Art. Nr. 82625
EAN VE: 8000920826256
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- jung geerntet – schöne kleine Kohlsprossen
- gleichmäßige Kalibrierung
- kleinstmöglicher Strunkanteil
- wertvoller Vitamin- und Mineralstofflieferant in der kalten Jahreszeit

ZUTATEN

Kohlsprossen



SCHWARZ-WURZELN

feines Wurzelgemüse, geschält und geschnitten

leichte Vollkost

Art. Nr. 82631
EAN VE: 8000920826317
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- feines Wurzelgemüse
- sauber geschält und gleichmäßig geschnitten
- zarter, leicht herber Geschmack
- ballaststoffreich, für die leichte Vollkost geeignet
- für den klassischen Schwarzwurzelsalat

ZUTATEN

Schwarzwurzeln



ROTKRAUT MIT APFEL

fix und fertig

in Pellets à ca. 50 g

Art. Nr. 94470
EAN VE: 9008695944709
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- erntefrisches Rotkraut, geschnitten und sofort weiterverarbeitet
- nach typisch österreichischer Rezeptur zubereitet
- mit Apfelmark geschmacklich fein abgestimmt
- in der praktischen Pelletform, für eine einfache und portionsgenaue Kalkulation & Zubereitung, ganz ohne Schwund
- vegane Rezeptur daher ein Genuss für alle Gäste - Veganer, Vegetarier, Flexitarier, Fleischtiger und Co.

ZUTATEN

Rotkraut 75 %, Wasser, Apfelmark 4,7 %, Zucker, Rapsöl, **Weizenmehl**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Weingeistessig, natürliche Aromen, Zitronensaftkonzentrat



SCHONKOST-GEMÜSE

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

leichte Vollkost

Art. Nr. 92960
EAN VE: 9008695929607
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- mit führenden DiätologInnen entwickelt
- auf die speziellen Ernährungsbedürfnisse der leichten Vollkost abgestimmt – leicht bekömmlich
- farblich besonders attraktiv
- geschmacklich abwechslungsreich und vielseitig

ZUTATEN

Gemüsemischung (orange und gelbe Karotten, Pastinaken, grüner Spargel; in veränderlichen Gewichtsanteilen)



RUSTIKALER GEMÜSE-MIX

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

Art. Nr. 97970
EAN VE: 9008695979701
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- hochwertige und optisch attraktive Mischung
- rustikaler Schnitt - bei Bedarf für die jeweiligen Gerichte kleiner schneiden
- individuell und sehr vielseitig einsetzbar

ZUTATEN

Schwarzwurzel, Karfiol, Romanesco, orange und gelbe Karotten; in veränderlichen Gewichtsanteilen



SOMMER-GEMÜSE TRICOLORE

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

Art. Nr. 82612
EAN VE: 8000920826126
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- besonders dekorative Mischung
- hochwertig in Optik und Geschmack
- beliebte Röschen mit Karotten kombiniert
- ein Klassiker in der österreichischen Gastronomie - ob als Beilage oder weiterverarbeitet zu Strudeln und Co.

ZUTATEN

Karotten, Karfiol, Broccoli; in veränderlichen Gewichtsanteilen



ZARTE MISCHUNG

Erntefrisch vom Feld tiefgefroren

Art. Nr. 92940
EAN VE: 9008695929409
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- ein farbliches Highlight auf jedem Teller
- aus kontrolliertem Anbau - direkt von unseren Bauern
- aufgrund der süßen Gemüsesorten sehr beliebt bei Kindern
- der Klassiker in jeder Küche

ZUTATEN

Babykarotten, Erbsen und Mais; in veränderlichen Gewichtsanteilen



GEMÜSE-MISCHUNG JULIENNE

grober Julienne-Schnitt

Art. Nr. 91490
EAN VE: 9008695914900
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- feiner Gemüseschnitt (ca. 5 x 6 mm)
- optimaler Schnitt für perfekte Zubereitung und Optik
- ein zeitloser Klassiker
- kein Putzen oder aufwendiges Schneiden notwendig
- als attraktive Einlage für Suppen, bleibt in der Struktur erhalten („zerkocht“ sich kaum)

ZUTATEN

Karottenstreifen, gelbe Karottenstreifen, **Selleriestreifen**, Pastinakenstreifen; in veränderlichen Gewichtsanteilen

GEMÜSE-KÄSE MUFFINS



Foto: © crea_via

ZUBEREITUNG
ca. 45 Minuten

iglo Zarte Mischung in gesalzenem Wasser laut Packungsanleitung kochen, danach abseihen und gut abtropfen lassen.

Eier, Buttermilch, Pflanzenöl, Salz und Pfeffer gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die flüssigen Zutaten mengen.

Den Emmentaler in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben.

Muffin-Formen mit Papierförmchen auslegen und zu ca. ¾ mit dem Teig befüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C Ober- und Unterhitze 25 – 30 Minuten backen.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 500 g iglo Zarte Mischung
- 5 Eier
- 500 ml Buttermilch
- 250 ml Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- 500 g Mehl
- 3 – 4 TL Backpulver
- 150 g Emmentaler
- Muffin-Papierförmchen

TIPP

Die Gemüse-Käse Muffins mit einem leichten und frischen Joghurt-Kräuter-Dip servieren.

BRECHBOHNEN-SALAT mit Ziegencamembert



Foto: © alexandrapalla

ZUBEREITUNG
ca. 35 Minuten

iglo Brechbohnen und die roten Linsen laut Packungsanleitung bissfest kochen.

Walnusshälften und in Scheiben geschnittenen Ziegencamembert auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Kristallzucker bestreuen. Im heißen Ofen ca. 5 Minuten bei 180 °C erhitzen, bis der Zucker karamellisiert.

Die Äpfel entkernen und in Stücke schneiden.

Die gekochten Linsen mit den iglo Brechbohnen vermengen, mit etwas Olivenöl, Apfelessig und Salz marinieren. Anschließend gemeinsam mit dem Ziegencamembert, den Nüssen sowie Apfelstücken anrichten und mit frischen Kräutern bestreut servieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 850 g iglo Brechbohnen
- 250 g gekochte rote Linsen
- 500 g Ziegencamembert
- 5 EL Kristallzucker
- Wallnusshälften nach Belieben
- Äpfel nach Belieben
- Olivenöl
- Apfelessig
- Salz
- frische Kräuter

TIPP

Statt Äpfel passen auch gut Birnen zu diesem Rezept.

WRAPS MIT RÖSTGEMÜSE und Faschiertem



Foto: © crea_via

ZUBEREITUNG
ca. 40 Minuten

iglo Zuckermais und iglo Brechbohnen laut Packungsanleitung zubereiten. Karotten schälen und in Würfel schneiden, Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz andünsten. Dann das Paprikapulver und das Faschierte in die Pfanne dazu geben und unter mehrmaligem Rühren ca. 3 – 5 Minuten anbraten. Für die Guacamole die Avocados mit einer Gabel oder im Mixer zu einer cremigen Masse verarbeiten. Die Tomaten fein hacken und mit Zitronensaft, etwas Chili, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Nun die Tortilla Wraps erwärmen, mit dem Mix aus Faschiertem und Gemüse füllen und nach Belieben etwas Käse in die Mitte des Wraps geben. Die Seiten von rechts und links zur Mitte hin einschlagen, das untere Ende hochklappen und zum Schluss so fest wie möglich einrollen.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 750 g iglo Zuckermais
- 750 g iglo Brechbohnen
- 300 g Karotten
- 400 g Paprika
- 5 Zwiebeln
- ca. 1 kg Faschiertes gemischt
- 20 Tortilla Wraps
- 5 EL Paprikapulver
- 500 g Käse (Sorte nach Belieben)
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

für die Guacamole:

- 5 Avocados
- 5 Tomaten
- 5 TL Zitronensaft
- 2 – 3 TL Chili
- Salz, Pfeffer
- frische Kräuter

TIPP

Die Wraps gemeinsam mit Guacamole servieren.

PASTA MIT ERBSENPESTO



Foto: © Barbara Dangl

ZUBEREITUNG
ca. 35 Minuten

iglo Erbsen laut Packungsanleitung kochen und abtropfen lassen. Ein paar wenige für die Garnierung am Schluss zur Seite legen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Die frischen Kräuter ebenfalls klein hacken. Erbsen, Knoblauch, Pinienkerne, Kräuter, Parmesan, Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale, etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pinienkerne für die Garnierung in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Pasta nach Packungsanleitung kochen und abtropfen lassen. Anschließend mit dem Pesto vermengen und Parmesan, Erbsen und ein paar geröstete Pinienkerne darüberstreuen.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 750 g iglo Erbsen
- 5 Knoblauchzehen
- frische Kräuter, z. B Basilikum, Estragon, Minze
- 250 g Pinienkerne
- 250 g Parmesan gerieben
- 2 – 3 Bio-Zitronen (Abrieb und Saft)
- Salz, Pfeffer
- 500 ml Olivenöl
- 1,3 kg Pasta (Nudeln nach Wahl)
- Parmesan und Pinienkerne zum Garnieren

TIPP

Das Erbsenpesto schmeckt auch als Brotaufstrich hervorragend.

GEBRATENE NUDELN mit Röstgemüse Wok Mix



Foto: © lenaallesklar

ZUBEREITUNG
ca. 35 Minuten

Die Udon-Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

Das iglo Gemüse laut Packungsanleitung zubereiten.

Etwas Olivenöl in den Wok geben und erhitzen. Jungzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Das Gemüse sowie die Udon-Nudeln in den Wok geben, kurz anbraten und die Jungzwiebeln unterheben.

Die Cashew-Kerne in einer Pfanne kurz anrösten. Die Udon-Nudeln auf Tellern anrichten, mit Cashew-Kernen, Limettenscheiben, Sesam und Chiliflocken garniert servieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 2 kg Udon-Nudeln oder andere Asia Nudeln
- 2 kg Gemüse:
  1 kg iglo Zarte Sojabohnen
  500g iglo Babykarotten
  200 g iglo Brechbohnen
  300 g iglo Julienne Gemüse
- Olivenöl
- 5 Jungzwiebeln
- 5 handvoll (gesalzene) Cashew-Kerne
- 5 EL Sesam zum Garnieren
- 5 TL Chiliflocken zum Garnieren
- 10 Limettenscheiben zum Garnieren

SAUERTEIGBROT MIT SOJABOHNEN-HUMMUS und Champignons



Foto: © lenaallesklar

ZUBEREITUNG
ca. 25 Minuten

iglo Sojabohnen nach Packungsanleitung zubereiten.

Anschließend alle Zutaten für den Hummus (Sojabohnen, Wasser, Zitronensaft, Tahini, Knoblauch und Gewürze) in einen Mixer geben, zuletzt Olivenöl hinzufügen und mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Das Hummus abschmecken und nach Belieben würzen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brote auf beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend die Champignons klein schneiden und kurz in der Pfanne dünsten.

Den Hummus auf den Broten verteilen und mit Champignons toppen. Zum Schluss mit Petersilie oder Koriander bestreuen.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 10 Scheiben Sauerteigbrot
- Champignons
- Petersilie, Koriander nach Belieben
- Olivenöl

Für das Hummus:
- 1,5 kg iglo Zarte Sojabohnen
- 350 ml Wasser
- Zitronensaft
- 500 g Tahini
- 10 Knoblauchzehen
- 5 TL Salz
- 5 TL Kreuzkümmel frisch gemahlen
- 10 EL Olivenöl

schmeckt immer.

Pommes, Kroketten.

Kartoffeln – oder Erdäpfel, wie sie bei iglo lieber genannt werden – schmecken einfach immer gut, ob als Beilage, Snack oder Hauptgericht. Alle iglo Erdäpfelprodukte stammen aus kontrolliertem Anbau und entsprechen höchsten Qualitätsstandards. Vom Roh- bis zum Endprodukt setzen wir nur ausgewählte Zutaten ein, darum verwenden wir zum Vorfrittieren hochwertige Pflanzenöle. Geben Sie diesen Vorteil an Ihre Gäste weiter und verwenden Sie ebenfalls hochwertige Fette und Öle.



- **Aus kontrolliertem Anbau**
- **Mit 100 % hochwertigem Pflanzenöl vorfrittiert**
- **Pommes Frites und Erdäpfel-spezialitäten höchster Qualität**





Pommes Frites zählen zu den beliebtesten Beilagen in Österreich. Die iglo Pommes überzeugen durch Natürlichkeit – nur Erdäpfel und pflanzliche Öle. Indikatoren dafür sind die natürliche goldgelbe Farbe, der Erdäpfel-Geschmack und der knusprige Biss. Für eine fettärmere Zubereitung genießen Sie die Pommes Allumettes aus dem Backrohr oder Kombidämpfer.

Die iglo Erdäpfelkroketten oder die dekorativen Zapfenkroketten sind die traditionelle Beilage zu vielen Fleischgerichten. Die Erdäpfel kommen aus dem Marchfeld und sind mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet, das für beste Qualität steht.

ERDÄPFEL AUS DEM MARCHFELD

iglo Produkte aus dem Gemüsegarten Österreichs, dem Marchfeld - direkt von unseren Bauern.

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Das AMA-Gütesiegel garantiert die Einhaltung von strengen Qualitäts-kriterien und die österreichische Herkunft der Rohstoffe.

iglo



POMMES FRITES

Normalschnitt
9,5 x 9,5 mm

natürlich goldgelbe Farbe, ohne Glasur

5 – 7

Art. Nr. 90610
EAN VE: 9008695906103
12,5 kg (5 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- der Klassiker unter den Pommes Frites
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit 100 % hochwertigen Pflanzenölen
- in wenigen Minuten in der Fritteuse zubereitet
- als Beilage zu Würstel und Fleischgerichten

ZUTATEN

Erdäpfel 96 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen)



POMMES ALLUMETTES

Feinschnitt 8 x 8 mm

natürlich goldgelbe Farbe, ohne Glasur, vorfrittiert

Backrohr Zubereitung

4 – 6

Art. Nr. 90630
EAN VE: 9008695906301
12,5 kg (5 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- die feinere Variante unter den Pommes Frites
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit 100 % hochwertigen Pflanzenölen
- in wenigen Minuten in der Fritteuse zubereitet
- gelingen auch im Backrohr oder Kombidämpfer

ZUTATEN

Erdäpfel 93 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen)



Rezept-Tipp Seite 21

POMMES WELLE

Wellenschnitt
9,5 x 9,5 mm

natürlich goldgelbe Farbe, ohne Glasur

5 – 7

Art. Nr. 90620
EAN VE: 9008695906202
12,5 kg (5 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- die abwechslungsreiche Variante unter den Pommes Frites
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit 100 % hochwertigen Pflanzenölen
- in wenigen Minuten in der Fritteuse zubereitet

ZUTATEN

Erdäpfel 95 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen)



NEU ab Q2-2026

BRAT-KARTOFFELN

vorfrittiert

Art. Nr. 99262
EAN VE: 8410092140300
6 kg (6 Beutel à 1 kg)

MERKMALE

- rasch in der Zubereitung - ca. 4 Minuten
- mit hochwertigem Pflanzenöl vorfrittiert
- beliebte Beilage in der klassischen österreichischen Küche
- vielseitig in der Speisekarte einsetzbar - ob zu Fleisch, Fisch oder vegetarischen Gerichten

ZUTATEN

Erdäpfel 96 %, Sonnenblumenöl, Dextrose



ERDÄPFEL-KROKETTEN

paniert
leicht vorgebacken

Art. Nr. 91200
EAN VE: 9008695912005
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
ca. 238 Stk. à ca. 21 g

MERKMALE

- österreichische Qualität aus dem Marchfeld
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit feinen Bröseln paniert und lose gefrostet
- gelingt auch im Kombidämpfer

ZUTATEN

Erdäpfel 83 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), **Weizenmehl**, Kartoffelstärke, Salz, Hefe, Dextrose, **Vollmilchpulver**, Gewürze



ZAPFEN-KROKETTEN

vorgebacken

Art. Nr. 91170
EAN VE: 9008695911701
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
ca. 276 Stk. à ca. 18 g

MERKMALE

- österreichische Qualität aus dem Marchfeld
- aus besten Erdäpfeln aus kontrolliertem Anbau
- mit hochwertigen Pflanzenölen vorgebacken
- lose gefrostet für leichte Portionierung
- gelingt immer, ob in der Fritteuse oder im Backrohr

ZUTATEN

Erdäpfel 88 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Gewürze, **Vollmilchpulver**

LOADED FRIES KÄSE-SPECK



ZUBEREITUNG
ca. 20 Minuten

Für die Käse-Sauce: Milch bei mittlerer Hitze in einem Topf erwärmen. Cheddar und Schmelzkäse in die Milch geben und cremig rühren, bis der Käse geschmolzen ist.

iglo Pommes laut Packungsanleitung frittieren.

Für das Topping den Bacon in Würfel oder feine Streifen schneiden und in einer Pfanne (ohne Öl) knusprig braten. Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden.

Pommes in einer Schüssel oder auf mehreren Tellern verteilen und mit Knoblauchsalz würzen. Heiße Käse-Sauce über die Pommes geben und mit Bacon sowie Jungzwiebeln bestreut servieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 1,5 kg iglo Pommes Welle
- Pflanzenöl zum Frittieren
- Knoblauchsalz

für die Käse-Sauce:
- 750 ml Milch
- 1,25 kg Cheddar, gerieben
- 250 g Schmelzkäse

für das Topping:
- 1 kg Bacon
- Jungzwiebeln

TIPP

Für etwas mehr Schärfe eignen sich Chilischoten perfekt für dieses Rezept.

fangfrisch.

Fisch und Meeresfrüchte.

Fisch gehört zu den Lebensmitteln mit besonders hoher ernährungsphysiologischer Qualität. Er enthält wertvolle Vitamine und Mineralstoffe, hochwertiges Fett und Eiweiß und ist daher wichtiger Bestandteil für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung. Erleichtern Sie Ihren Gästen den Fisch-Genuss und bieten Sie täglich verschiedene köstliche Fischgerichte auf Ihrer Speisekarte an.



- **100 % feinstes Fisch-Filet**
- **MSC-Gütesiegel: Alle Fische aus dem offenen Meer stammen aus Fischereien, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert sind.**
- **Atlantiklachs und Garnelen stammen aus ASC-zertifizierten, verantwortungsvollen Aquakulturen.**
- **Freitag ist Fisch-Tag**



Mit iglo angeln Sie den richtigen Fisch! iglo Fische werden vorwiegend aus dem offenen Meer gefangen, schnell weiterverarbeitet und entsprechen höchsten Qualitätsstandards. Sie stammen aus MSC-zertifizierter, bestandserhaltender Fischerei. Das iglo Lachsfilet und die iglo Knusper-Garnelen stammen aus verantwortungsvoller Aquakultur und sind ASC zertifiziert.

Nur 100 % Filet kommt bei iglo auf den Tisch. Ob Pazifischer Polar-Dorsch paniert, mit Erdäpfel-Ummantelung oder als beliebtes original Käpt'n Iglo Fischstäbchen – purer Genuss mit feinem Fisch-Filet und Abwechslung sind garantiert.

Schnell und vielseitig in der Zubereitung, das trifft auch auf das iglo ASC Lachs Naturfilet zu. Enthäutet, entgrätet und einzeln vakuumverpackt, so ist das zarte und saftige Filet ideal zu portionieren.

Alle Fische aus dem offenen Meer stammen aus Fischereien, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert sind. msc.org

Atlantiklachs und Garnelen stammen aus ASC-zertifizierten, verantwortungsvollen Aquakulturen. www.asc-aqua.org



Rezept-Tipp Seite 26

ATLANT. LACHS NATURFILET-PORTIONEN ASC

ohne Haut
einzeln vakuumverpackt

Art. Nr. 91770
EAN VE: 9008695917703
5 kg (1 Karton à 5 kg)
ca. 34 Stk. à ca. 150 g

MERKMALE

- besonders zarter und saftiger Zuchtlachs höchster Qualität
- enthäutet und entgrätet, einzeln vakuumverpackt
- Fangmethode: aus Aquakultur
- aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. www.asc-aqua.org

ZUTATEN

Atlantischer Lachs (Salmo salar)



Rezept-Tipp Seite 26

PAZIF. SCHOLLE NATURFILET MSC

glasiert

Art. Nr. 91720
EAN VE: 9008695917208
5 kg (1 Karton à 5 kg)

MERKMALE

- ohne Haut, ohne Bauchlappen
- einzeln gefrostet
- zarte und saftige Naturfilets
- Fisch aus einer Fischerei, die nach dem MSC Umweltstandard zertifiziert wurde. msc.org

ZUTATEN

Pazifisches Schollenfilet (Lepidopsetta polyxystra) 80 %, Wasser 20 %



PAZIFISCHER POLAR-DORSCH PANIERT MSC

100 % Filet
praktisch grätenfrei
paniert ohne Ei

Art. Nr. 98860
EAN VE: 9008695988604
3,825 kg (1 Karton à 3,825 kg)
ca. 47 Stück à 82 g

MERKMALE

- Fisch aus einer Fischerei, die nach dem MSC Umweltstandard zertifiziert wurde. msc.org
- 100 % Filet, in Trapezform geschnitten und knusprig paniert
- zart und knusprig aus der Fritteuse und dem Backrohr
- paniert ohne Ei
- glutenfrei

ZUTATEN

Pazifischer Polar-Dorsch (Gadus chalcogrammus) 59 %, Rapsöl, Wasser, Paniermehl (Reismehl, Kichererbsenmehl, Maisstärke, Salz, Dextrose), Maisstärke, Reismehl, Maismehl, Kartoffelstärke, Salz, Gewürze, schwarzer Pfeffer Extrakt



Rezept-Tipp Seite 27

KÄPT'N IGLO FISCHSTÄBCHEN MSC

100 % Filet
praktisch grätenfrei
paniert ohne Ei

Art. Nr. 93190
EAN VE: 9008695931907
5 kg (1 Karton à 5 kg)
ca. 166 Stk. à ca. 30 g

MERKMALE

- das Original nur von Käpt'n Iglo
- 100 % Filet in knuspriger Bröselpanier
- Fisch aus einer Fischerei, die nach dem MSC Umweltstandard zertifiziert wurde. msc.org
- ein Muss auf jeder Kinderkarte
- zart und knusprig aus der Fritteuse und dem Backrohr

ZUTATEN

Pazifischer Polar-Dorsch (Gadus chalcogrammus) 65 %, Brösel (**Weizenmehl**, Wasser, Gewürze, Hefe), Rapsöl, **Weizenmehl**, Wasser, Stärke, Salz



Rezept-Tipp Seite 27

KÄPT'N IGLO FISCH'N'RÖSTI MSC

100 % Filet
praktisch grätenfrei
in Erdäpfelpanier

empfohlen

Art. Nr. 94920
EAN VE: 9008695949209
6 kg (6 Beutel à 1 kg)
ca. 20 Stk. à ca. 50 g

MERKMALE

- der populärste Fisch Österreichs in neuem Gewand – außen knusprig, innen saftig
- aus 100 % pazifischem Polar-Dorsch Filet in knuspriger Erdäpfelpanier
- Fisch aus einer Fischerei, die nach dem MSC Umweltstandard zertifiziert wurde. msc.org

ZUTATEN

Pazifischer Polar-Dorsch (Gadus chalcogrammus) 51 %, getrocknete Kartoffeln 16 %, Wasser, Rapsöl, **Weizenmehl**, Reisgrieß, Stärke, **Senf** (Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Salz, Gewürze), Salz



FISCH NUGGETS MSC

praktisch grätenfrei
in Backteig-Panade

Art. Nr. 99092
EAN VE: 5051751001551
4 kg (2 Beutel à 2 kg)
ca. 324 Stk. à ca. 25 g

MERKMALE

- knusprige Fisch Nuggets aus Alaska Seelachsfilets in Backteig Panade
- Fisch aus einer Fischerei, die nach dem MSC Umweltstandard zertifiziert wurde. msc.org
- vielseitig, ob als Snack, Fingerfood oder Hauptgericht

ZUTATEN

Alaska Seelachsfilet (Gadus chalcogrammus) 44 %, **Weizenmehl**, Wasser, Rapsöl, Paniermehl (**Weizenmehl**, Dextrose, Kochsalz), Stärke (Kartoffel, **Weizen**), Reismehl, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Kochsalz, Maismehl, Dextrose,
Weizengluten, Magermilchpulver



KÄPT'N IGLO KNUSPER-GARNELEN ASC

geschält
ohne Schwanzstück
in Bröselpanier

Art. Nr. 93610
EAN VE: 9008695936100
8 kg (8 Beutel à 1 kg)

MERKMALE

- Garnelen höchster Qualität in knuspriger Bröselpanier
- aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. www.asc-aqua.org
- fettarme Zubereitung auch mit Heißluft möglich

ZUTATEN

Garnelen (Litopenaeus vannamei) 53 %, Paniermehl (**Weizenmehl**, **Gerstenmalzmehl**, Sonnenblumenöl, Salz, Hefe, Backtriebmittel: Natriumcarbonate), Sonnenblumenöl, Wasser, **Weizenmehl**, Zwieback (**Weizenmehl**, Wasser, Salz), Reisgrieß, Glucosesirup, Reisstärke, **Eiweißpulver**, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, **Weizenstärke**), Salz. Kann Spuren von **Fisch**, **Weichtieren**, **Sellerie**, **Soja** und **Senf** enthalten

SCHOLLENFILET MIT PESTO ROSSO
und Gemüse-Couscous



ZUBEREITUNG
ca. 30 Minuten

iglo Schollenfilets auftauen lassen. iglo Gemüse in gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Den Couscous zugeben und mit kochend heißem Wasser auffüllen. Anschließend ca. 10 Minuten zugedeckt quellen lassen. Das gekochte Gemüse mit dem Couscous vermengen und nach Belieben würzen (Salz, Pfeffer schwarz, Knoblauch). Die aufgetauten Schollenfilets in Butter dünsten.

Für das Pesto Rosso alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixer fein mixen. Die Schollenfilets mit Pesto einstreichen und auf dem Gemüse-Couscous anrichten.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 1,5 kg iglo Pazif. Scholle Naturfilets MSC
- 400 g iglo Gemüse (z. B. iglo Sommergemüse Tricolore)
- 300 g Couscous
- 1 Zwiebel (ca. 100 g)
- 80 ml Olivenöl
- 500 ml Wasser
- Salz, Pfeffer schwarz, Knoblauch
- Butter

Für das Pesto Rosso:
- 80 g getrocknete Tomaten
- 20 g Pinienkerne geröstet
- 10 g Parmesan gerieben
- 100 ml Olivenöl
- 5 g Knoblauch
- Salz, Pfeffer schwarz

TIPP

Couscous mit Zitronensaft oder Kräutern verfeinern.

LACHS-TERIYAKI BOWL



ZUBEREITUNG
ca. 25 Minuten

iglo Lachs Naturfilet Portionen ASC auftauen lassen. Für die Teriyaki Sauce alle Zutaten bis auf die Stärke in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Maisstärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren und die Sauce damit eindicken. Sauce abkühlen lassen. Den Basmatireis nach Anleitung kochen.

Die iglo Lachsfilets würzen, etwas salzen und in einer Pfanne mit etwas heißem Sesamöl scharf anbraten. Die Erbsenschoten und das Wok-Gemüse nach Anleitung zubereiten. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Die Avocado schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse in einer Bowl anrichten, den Reis und den gebratenen Fisch hinzugeben und mit der Teriyaki Sauce anrichten. Mit Sesam bestreuen und servieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 10 Filets iglo Lachs ASC
- Sesamöl zum Braten
- 100 g Erbsenschoten
- 375 g Wok-Gemüse
- 5 Stangen Frühlingszwiebel
- ca. 200 g Avocado
- 230 g Basmatireis
- Sesam
- Salz

Für die Teriyaki Sauce:
- ca. 225 ml Sojasauce
- 5 EL Reisessig
- 2 – 3 EL Honig
- 12 EL Wasser
- 5 EL Sesamöl
- 1 TL Maisstärke
- Knoblauch, Ingwer

MEDITERRANES FISCH-TÜRMCHEN mit Tsatsiki



ZUBEREITUNG
ca. 50 Minuten

iglo Fisch'n'Rösti im Konvektomaten zubereiten. Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und auf beiden Seiten grillen. Paprika halbieren und mit der Hautseite nach oben bei 200 °C rösten. Anschließend die Haut abziehen.

Für das Tsatsiki die Salatgurken waschen, reiben, mit Salz vermengen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Gurken von der ausgetretenen Flüssigkeit trennen, mit den restlichen Zutaten vermischen und kalt stellen.

Fisch'n'Rösti halbieren und zu einem Türmchen anrichten: Zucchini, Paprika, Fisch, Paprika, Zucchini. In jedes Türmchen einen Rosmarin-Zweig stecken.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 250 g Käpt'n Iglo Fisch'n'Rösti MSC
- 3 – 4 Zucchini
- Paprika rot und gelb
- 10 Rosmarin-Zweige

Für das Tsatsiki:
- 600 g Salatgurken
- 750 g Griechisches Joghurt
- 100 g Olivenöl (10 EL)
- 70 g Knoblauch
- 30 g Weinessig

TIPP

Als Alternative zu Tsatsiki eignen sich auch Dips oder diverse Saucen.

FISCHSTÄBCHEN TACOS



ZUBEREITUNG
ca. 30 – 35 Minuten

Die Käpt'n Iglo Fischstäbchen nach Anleitung auf der Packung zubereiten.

Den Eisbergsalat waschen und in schöne Julienne Streifen schneiden.

Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Koriander waschen und anschließend fein schneiden. Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Koriander vermengen und mit Salz, Chili und Zitronensaft abschmecken.

Den Eisbergsalat in den Tacos anrichten, pro Taco zwei Fischstäbchen darauf platzieren. Etwas Sauerrahm und Tomaten-Salsa darüber verteilen und servieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 10 Tacos
- 1 Eisbergsalat
- 20 Käpt'n Iglo Fischstäbchen MSC
- 350 g Sauerrahm

Für die Tomaten-Salsa:
- 10 Tomaten
- 2 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zitronen
- 1 Bund Koriander
- Salz
- Chilipulver

hochwertiger genuss.

Hühnerprodukte.

Hühnerfleisch steht im Zusammenhang mit bewusster Ernährung und liegt im Trend. Schnell, einfach und mit purem Geschmack und hoher Qualität kann dieser Trend mit iglo Produkten erfüllt werden. Bieten Sie Kindern und Erwachsenen beliebte Köstlichkeiten in bester Qualität und sorgen Sie für Hochgenuss!



- **Hochwertiges Hühnerfleisch bester Qualität**
- **Vielseitig und schnell in der Zubereitung**
- **Beliebt bei Kindern und Erwachsenen**





Puren Genuss versprechen die Hühnerprodukte von iglo. Wie alle iglo Produkte kommen auch sie ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen aus.

Kosten Sie die iglo Backhendlstreifen, Sie werden begeistert sein! Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit saftigem und zu 100 % österreichischem Hühnerbrustfilet in knuspriger Bröselpanier nach klassischer Rezeptur.

Die iglo Hühner-Nuggets in Bröselpanier oder die iglo Chicken Dippers im Backteig lassen Kinderherzen höher schlagen. Sie bestehen aus 100 % Hühnerbrustfleisch in knuspriger Panade. Sie sind immer griffbereit und schnell zubereitet – egal ob in der Pfanne, in der Fritteuse oder im Backrohr.

Zum Snacken, Dippen und Genießen, die Chicken Fingers von iglo - 100 % Hühnerbrustfleisch in knuspriger Bröselpanier.

iglo Backhendlstreifen -
100 % Hühnerbrustfilet aus Österreich;
paniert mit Eiern aus Österreich

iglo



BACKHENDL-STREIFEN

100 % Hühnerbrustfilet aus Österreich

vorgegart in Bröselpanier

Art. Nr. 90830
EAN VE: 9008695908305
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- aus 100 % Hühnerbrustfilet, 100 % Huhn aus Österreich
- klassische Bröselpanier mit Eiern aus Österreich
- besonders hochwertig, zart und saftig
- für die fettarme Zubereitung mit Heißluft geeignet

ZUTATEN

Hühnerbrustfilet 59 %, Brösel (**Weizenmehl**, Hefe, Salz), **Hühnervollei**, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, **Weizenmehl**, Stärke, Salz, Gewürze, Dextrose
Kann Spuren von **Milch**, **Senf** und **Sesam** enthalten



CHICKEN FINGERS

100 % Hühnerbrustfleisch

in Bröselpanier

Art. Nr. 99530
EAN VE: 8434702003007
2,5 kg (1 Karton à 2,5 kg)
ca. 125 Stück à ca. 19,2 g

MERKMALE

- zum Snacken, Dippen und Genießen
- 100 % Hühnerbrustfleisch in knuspriger Bröselpanier
- Alternative zu Backhendlstreifen und Nuggets

ZUTATEN

Hühnerbrustfleisch (48,1%), Paniermehl (**Weizenmehl**, Sonnenblumenöl, Wasser, **Gerstenmalz**, Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Ammoniumcarbonat), Hefe, Salz), Sonnenblumenöl, Wasser, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Salz, natürliches Pfefferaroma, weißer Pfeffer, Knoblauch.
Kann Spuren von **Ei**, **Milch**, **Soja** und **Sesam** enthalten



HÜHNER-NUGGETS

100 % Hühnerbrustfleisch

in Bröselpanier

Art. Nr. 99720
EAN VE: 9008695997200
2 kg, ca. 91-104 Stück

MERKMALE

- aus 100 % Hühnerbrustfleisch
- in knuspriger Bröselpanier
- auch aus dem Backrohr ein Genuss
- ungleichmäßige Form - wie selbst gemacht

ZUTATEN

Hühnerbruststücke 46 %, Paniermehl (**Weizenmehl**, Gewürze, Hefe, Salz, Wasser, Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin), Wasser, Rapsöl, **Weizenmehl** (**Weizen**, Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin), Maismehl, Stärke (Mais, **Weizen**), Salz, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver.
Kann Spuren von **Ei** und **Milch** enthalten



CHICKEN DIPPERS IN BACKTEIG

100 % Hühnerbrustfleisch

in Backteig

Art. Nr. 99540
EAN VE: 9008695995404
2 kg (1 Karton à 2 kg)
16 – 19 g pro Stück

MERKMALE

- 100 % Hühnerbrustfleisch mit feinstem Backteig umhüllt
- außen knusprig und innen saftig

ZUTATEN

Hühnerbrustfleisch 45%, Paniermehl (**Weizenmehl**, Salz, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonat, Magnesiumcarbonat), Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin), Wasser, Rapsöl, Maismehl, Stärke (Mais, **Weizen**), Salz, **Weizenmehl** (**Weizen**, Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Palmöl*, **Laktose** (enthält **Milch**), Hefe, natürliches Aroma (enthält **Weizen**). Kann Spuren von **Ei** enthalten

* enthält nachhaltiges Palmöl

KÜRBIS-QUINOA BOWL MIT HÜHNER-NUGGETS



ZUBEREITUNG
ca. 30 Minuten

Quinoa in ein engmaschiges Sieb geben und unter fließendem, kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. Quinoa in kochendem Salzwasser oder Brühe ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Anschließend abseihen und einige Minuten ruhen lassen. iglo Zarte Mischung und iglo Broccoli-Röschen in Salzwasser laut Packungsanleitung kochen und im Anschluss in einem Sieb abtropfen lassen. Die gewürfelten Kürbisstücke je nach Sorte ca. 10 Minuten in Salzwasser bissfest kochen. iglo Hühner-Nuggets im Backrohr oder in der Fritteuse laut Packungsanleitung zubereiten. Für den Dip, den Sauerrahm mit Olivenöl und Kräutern abschmecken. Das Gemüse in eine Pfanne geben, würzen und kurz erhitzen. Gemeinsam mit dem Quinoa und den Nuggets in einer Bowl anrichten und mit dem Dip servieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 1 kg iglo Hühner-Nuggets
- 600 g iglo Zarte Mischung
- 400 g iglo Broccoli-Röschen
- 600 g Kürbis gewürfelt
- 500 g Quinoa
- 1,2 l Wasser oder Gemüsebrühe

für den Dip:
- 5 EL Olivenöl
- 500 g Sauerrahm
- ca. 10 EL Kräuter

HÜHNER-NUGGETS IM KÄSE-SPECKMANTEL



ZUBEREITUNG
ca. 20 Minuten

iglo Erbsen und iglo Babykarotten in kochendem Salzwasser bissfest kochen und anschließend nach Belieben abschmecken.

Die Käse-Scheiben halbieren und jeweils einen Streifen gemeinsam mit einer Speck-Scheibe um ein Hühner-Nugget wickeln. Anschließend in der Pfanne unter mehrmaligem wenden ca. 10 Minuten goldgelb braten.

Den gekochten Reis mit dem Gemüse vermengen und gemeinsam mit jeweils 6 Hühner-Nuggets auf einem Teller anrichten.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 1,2 kg iglo Hühner-Nuggets
- 30 Käse-Scheiben
- 60 Speck-Scheiben

für den Gemüse-Reis:
- 700 g Reis gekocht
- 250 g iglo Erbsen
- 250 g iglo Babykarotten
- Salz, Pfeffer

TIPP

Als alternative Beilage ein iglo Erdäpfelprodukt oder einen Salat reichen.

vital.

Vegetarische Schmankerl.

Vegetarische Schmankerl, denn Gemüse kann so köstlich sein! iglo bietet eine feine Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten – für Hauptspeisen, Beilagen oder Snacks. Da kommen auch Fleischliebhaber ins Schwärmen.



- **Vegetarische Köstlichkeiten mit beliebten Gemüsesorten**
- **Vielseitige und schnelle Küche**
- **Als Beilage, Snack oder Hauptgericht**
- **Vegan: Karfiol paniert, Falafel**





iglo Produkte schmecken ganz ohne Zusätze. Daher kommen auch die vegetarischen Schmankerln ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromastoffen aus.

Die iglo Gemüse-Schnitzel sind ausgesuchte Gemüsesorten, mit Gewürzen fein abgestimmt, in attraktiver und praktischer Laibchenform. Ob als Hauptspeise, als Teil einer vegetarischen Platte oder als Herzstück in einem Burger, sie versprechen puren Gemüse-Genuss.

Ein orientalischer Klassiker bei iglo – Falafel. Die knusprigen veganen Bällchen auf Basis von Kichererbsen passen perfekt zu Salat, Gemüse und Co.

VEGAN

Auch für vegane Gäste hat iglo das perfekte Angebot: iglo Falafel und iglo panierter Karfiol. Ob als Hauptgericht oder im trendigen Pita-Brötchen serviert, da greifen auch Fleischliebhaber gerne zu.

iglo



GEMÜSE-SCHNITZEL

Vital

vorgebacken

Art. Nr. 90090
EAN VE: 9008695900903
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
33 Stk. à ca. 75 g pro Beutel

MERKMALE

- ausgesuchte Gemüsesorten in beliebter Laibchenform
- für die fettarme Zubereitung mit Heißluft geeignet
- mit Petersilerdäpfeln und Spiegelei oder als trendiger Burger

ZUTATEN

Gemüse 26 % (Karotten, **Sellerie**, Lauch; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Reis gekocht (Wasser, Reis), Paniermehl (mit **Weizen**), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), **Schmelzkäse** (**Käse**, Wasser, **Butter**, **Milch-eiweiß**, **Molkepulver**, Salz), Zwiebel, Wasser, Kartoffelflocken, **Weizengrieß**, **Weizenmehl**, Speisesalz jodiert (Salz, Kalium-jodid), **Volleipulver**, Schnittlauch, Knoblauchpulver



FALAFEL

Vital

leicht vorfrittiert

Art. Nr. 99520
EAN VE: 843470200932
2 kg (1 Karton à 2 kg)
ca. 133 Stück à ca. 15 g

MERKMALE

- Bällchen auf Basis von Kichererbsen
- ein orientalischer Klassiker, fest etabliert in Österreich
- außen knusprig, innen weich
- vielfältig einsetzbar - als Snack, mit Salat, im Wrap, mit Gemüse
- für eine vegane Ernährung geeignet

ZUTATEN

Kichererbsen 62 %, Zwiebel, **Hartweizengrieß**, Rapsöl, Petersilie, Knoblauch, Kochsalz, Backpulver: Dinatriumphosphat und Natriumbicarbonat, Kreuzkümmel, Stabilisator: Methylcellulose, Maisstärke, Korianderextrakt, natürliches Aroma.
Kann Spuren von **Sellerie** enthalten



PANIERTER KARFIOL

Vital

nicht vorgebacken

Art. Nr. 90060
EAN VE: 9008695900606
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- für eine vegane Ernährung geeignet
- schöne Karfiol-Röschen in Bröselpanier
- Gemüse einmal anders, in beliebter Panier

ZUTATEN

Karfiol 62 %, Panade (Paniermehl (**Weizenmehl**, Hefe, Salz), Wasser, **Weizengrieß**, **Weizenmehl**, Kartoffelstärke, Salz, Gewürze)

PITA GEFÜLLT MIT FALAFEL, Hummus und buntem Paprika



ZUBEREITUNG
ca. 35 Minuten

Für den Hummus die Kichererbsen abtropfen lassen und in einer Küchenmaschine mit Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl und Tahini mixen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Kreuzkümmel und Salz abschmecken.
Für die Paprika-Antipasti etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin anbraten. Die Paprika hinzufügen und 15 Minuten langsam schmoren lassen. Mit Salz abschmecken.

Die iglo Falafel laut Packungsanleitung im Backrohr oder in der Pfanne zubereiten.
Die Pitabrote mit Hummus, Paprika-Antipasti und 6 Stück iglo Falafel füllen und nach Belieben mit Petersilie garnieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 1 kg iglo Falafel
- 10 Pitabrote
- Petersilie zum Garnieren

für den Hummus:
- 500 g Kichererbsen, vorgegart
- 4 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 1 Zitrone
- 100 ml Olivenöl
- 4 EL Tahini
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz

für die Paprika-Antipasti:
- 100 ml Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 g Paprika
- Salz

VOLLKORN-BURGER MIT GEMÜSE-SCHNITZEL



ZUBEREITUNG
ca. 25 Minuten

iglo Gemüse-Schnitzel nach Anleitung zubereiten. Salat zurecht putzen und waschen, Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Die Weckerl halbieren und gegebenenfalls am Grill oder im Backrohr kurz grillen/toasten.
Zwiebeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas heißem Pflanzenöl goldgelb braten. Zum Schluss mit braunem Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen.
Avocados entkernen, schälen und zerdrücken. Die Gewürze zugeben und gut vermengen, bis eine schön cremige Konsistenz entsteht.

Burger mit Salat, Tomate, Avocado-Creme, Gemüse-Schnitzel und Zwiebeln belegen.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 10 Stück iglo Gemüse-Schnitzel
- 10 Vollkorn Weckerl oder Burger Buns
- 400 g Zwiebeln
- 5 TL brauner Zucker
- Öl zum Braten
- 200 g Blattsalat
- 5 Tomaten

für die Avocado-Creme:
- 5 Avocados
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Tabascosauce
- Zitronensaft

TIPP

Coleslaw als Beilage zum Burger servieren.

hausmannskost.

Pikante Fertiggerichte.

Österreichische Klassiker nach typischen Rezepten zubereitet – wie aus Omas Küche – da freuen sich Ihre Gäste. Optisch und geschmacklich wie selbstgemacht, so erleichtern sie die Arbeit des Küchenchefs. Die pikanten Schmankerln von iglo dürfen in keiner Küche fehlen.



- **Österreichische Klassiker nach heimischen Rezepturen**
- **Optik und Geschmack wie hausgemacht**
- **Für jeden Anlass**
- **mit Fleisch aus Österreich**





Eine schmackhafte Suppe gehört zu jedem Menü. Von iglo gibt es die klassischen Suppeneinlagen: pikante Leberknödel, herzhafte Grießnockerl und beliebte Frittaten – optisch und geschmacklich wie selbstgemacht.

Die Kartoffelnudeln oder Erdäpfelnudeln sind wie selbst „gewuzelt“ und vielseitig verwendbar. Perfekt zu portionieren und schnell in der Zubereitung, so sind sie als klassische Beilage, als Hauptgericht oder als süße Versuchung ein Highlight auf jeder Speisekarte.

Die ÖsterreicherInnen lieben deftige Knödel. iglo bietet die österreichischen Klassiker Selchfleisch- und Grammelknödel in höchster Qualität an. Klein, aber oho sind die iglo Fleischbällchen mit 100 % Fleisch aus Österreich. Sie überzeugen Kinder und Erwachsene durch ihren würzigen Geschmack und die typisch österreichische Rezeptur.

Österreichische Klassiker
nach heimischen Rezepten.
100 % Fleisch aus Österreich.

iglo



LEBERKNÖDEL

100 % Leber aus Österreich

roh

Art. Nr. 91300
EAN VE: 9008695913002
5,28 kg (4 Beutel à 1,32 kg)
ca. 40 Stück à ca. 33 g pro Beutel

MERKMALE

- 100 % Leber aus Österreich
- nach typisch österreichischer Rezeptur zubereitet
- schmecken und sehen aus wie hausgemacht
- paniert in Kombination mit Sauerkraut und Erdäpfel

ZUTATEN

Rinder- und Schweineleber 41,8 %, Semmelwürfel (**Weizenmehl**, Wasser, Dextrose, Hefe, Salz), Wasser, Schweinespeck, Zwiebeln, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Majoran, Knoblauch, Pfeffer, **Volleipulver**



GRIESS-NOCKERL

vorgekocht

besonders flaumig

Art. Nr. 82619
EAN VE: 8000920826195
4,95 kg (3 Beutel à 1,65 kg)
ca. 50 Stk. à 30-36 g pro Beutel

MERKMALE

- besonders flaumig im Geschmack
- kompakt in der Konsistenz
- schmecken wie frisch zubereitet
- die vegetarische Einlage für jede klare Suppe, mit iglo Gemüse-Mischung Julienne verfeinert

ZUTATEN

Wasser, **Weizengrieß** 32 %, **Vollei**, Margarine (Palmfett*, Kokosnussfett, Rapsöl, Sonnenblumenöl), **Hühnereieiweiß**, **Weizenkleber**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid)
Kann Spuren von **Sellerie**, **Schalenfrüchten** (**Nüssen**) sowie **Milch** enthalten

* Dieses Produkt enthält nachhaltiges Palmfett.



FRITTATEN

klassische österreichische Suppeneinlage

Art. Nr. 90130
EAN VE: 9008695901306
4,5 kg (3 Beutel à 1,5 kg)

MERKMALE

- flaumige, fein geschnittene Frittaten
- schnell und einfach zubereitet
- eine beliebte Einlage für jede klare Suppe

ZUTATEN

Wasser, **Ei**, **Hartweizengrieß**, **Weizenmehl**, Rapsöl **Vollmilchpulver**, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)
Kann Spuren von **Schalenfrüchten** und **Soja** enthalten



KARTOFFEL-NUDELN

vorgekocht

für süße und pikante Kreationen

Art. Nr. 91260
EAN VE: 9008695912609
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- in nur 1 – 2 Minuten im Kochtopf zubereitet
- aus feinstem, hochwertigem Kartoffelteig
- besonders schön in der Form – wie hausgemacht
- lose gefrostet, schnell zubereitet
- äußerst vielseitig in der Verwendung – ob pikant oder süß, als Hauptgericht oder Beilage

ZUTATEN

Kartoffeln 66 %, **Weizenmehl**, **Weizengrieß**, Kartoffelflocken, **Volleipulver**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Gewürzextrakte



GRAMMEL-KNÖDEL

Grammeln aus 100 % österreichischem Speck

Art. Nr. 91310
EAN VE: 9008695913101
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
25 Stück à ca. 100 g pro Beutel

MERKMALE

- Grammeln aus 100 % österreichischem Speck
- flaumiger Erdäpfelteig mit würziger, stückiger Grammelfülle
- wie hausgemacht
- beliebt zu jeder Jahreszeit

ZUTATEN

Erdäpfel, Grammeln 21,6 %, **Weizenmehl**, **Weizengrieß**, Zwiebeln, **Ei**, Petersilie, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Knoblauch, Gewürze, Gewürzextrakt



SELCHFLEISCH-KNÖDEL

100 % Fleisch aus Österreich

Art. Nr. 91330
EAN VE: 9008695913309
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)
25 Stück à ca. 100 g pro Beutel

MERKMALE

- 100 % Fleisch aus Österreich
- flaumiger Erdäpfelteig mit saftiger Selchfleischfülle

ZUTATEN

Erdäpfel, Schweinefleisch geselcht 16,6 % (Schweinefleisch, Pökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit*), Rapsöl, Gewürz, Rauch), **Weizenmehl**, **Weizengrieß**, Selchspeck 5,7 % (Schweinespeck, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Rauch), **Eier**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Rindsuppe (Salz, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Karotte, Karamellzucker, Tomate, **Sellerie**, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, Knoblauch), Gewürzextrakte

*Natriumnitrit ist eine traditionelle Zutat, die gepökeltem Fleisch seine typische Farbe und den charakteristischen Geschmack verleiht.



FLEISCH-BÄLLCHEN

100 % Fleisch aus Österreich

vorfrittiert

Art. Nr. 94000
EAN VE: 9008695940008
5 kg (5 Beutel à 1 kg)
ca. 50 Stück à ca. 20 g pro Beutel

MERKMALE

- saftiges Faschiertes mit Gewürzen fein abgestimmt

ZUTATEN

Schweine- und Rindfleisch 66 %, Zwiebeln, Schweinespeck, Wasser, Paniermehl (mit **Weizen**), Semmelwürfel (**Weizenmehl**, Wasser, Salz, Hefe), **Eier**, Rindsuppe gekörnt (Speisesalz, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Karotten, Karamellzucker, Tomaten, **Sellerie**, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, Knoblauch, Gewürzextrakt), **Senf** (Wasser, **Senfsaat**, Weingeistessig, Zucker, Speisesalz, Karamellzuckersirup, Gewürze), Knoblauch, pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Petersilie, Pfeffer, Majoran



RINDSGULASCH

1-Portionen Kochbeutel

Art. Nr. 07730
EAN VE: 9000143077359
2,5 kg (10 Beutel à 250 g)

MERKMALE

- große, saftige Rindfleischstücke
- in würzig-cremiger Gulaschsauce nach typisch österreichischem Geschmack
- auch außerhalb der Küchenzeiten schnell serviert

ZUTATEN

Rindfleisch gegart 33 %, Zwiebeln, Wasser, Schweinefett, Tomatenmark, Paprikapulver, Rindsuppe gekörnt (Speisesalz, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Karotten, Karamellzucker, Tomaten, **Sellerie**, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, Knoblauch, Gewürzextrakt), **Weizenmehl**, Stärke, Kümmel, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Weingeistessig, Knoblauch, Majoran

WILDRAGOUT MIT ROTKRAUT UND KARTOFFELNUDELN



ZUBEREITUNG
ca. 120 Minuten

In einem Topf Öl heiß werden lassen und das Fleisch anbraten, aus dem Topf nehmen und das Wurzelgemüse mit dem Zwiebel darin anrösten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Fleisch, Apfel, Orangensaft und Gewürze in den Topf geben und ca. 90 – 120 Min. dünsten. Wenn das Fleisch weich ist, kurz abkühlen lassen und aus dem Topf nehmen. Die Sauce durch ein Sieb drücken und aufkochen. Mehl mit Wasser und etwas Fond glatt rühren und die Sauce damit binden. Unter ständigem Rühren ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Das iglo Rotkraut in einem Topf ca. 4 Min. unter mehrmaligem Rühren erhitzen. Die iglo Kartoffelnudeln in einer Pfanne goldgelb braten und würzen. Das Fleisch in die Sauce legen und alles auf einem Teller anrichten.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 1,5 kg iglo Kartoffelnudeln
- 1 kg iglo Rotkraut fix und fertig, in Pellets
- 1,8 kg Fleisch vom Wild, z. B. Hirschschulter (Ragoutwürfel oder im Ganzen als Braten)
- 70 g Öl
- 200 g Wurzelgemüse
- 180 g Zwiebel grob geschnitten (ca. 2 Stück)
- 20 g Tomatenmark (ca. 1 EL)
- 150 g Rotwein
- 1,5 l Wildfond
- 100 ml Orangensaft
- 150 g Apfel grob geschnitten (ca. 1 Stück)
- 130 g Preiselbeeren (ca. 4 EL)
- 12 –15 Stück Wacholder
- Majoran, Piment, Kardamom, Salz, Pfeffer
- 80 g Mehl
- 80 ml Wasser

TIPP

Dieses Rezept ist auch als Rindsragout oder Rindsbraten ein Hochgenuss.

GEBACKENE BLUNZE MIT KARTOFFEL-NUDELN auf warmen Krautsalat



ZUBEREITUNG
ca. 20 Minuten

Blutwurst schälen, in dicke Scheiben schneiden, panieren und in einer Pfanne in heißem Fett goldgelb backen.

iglo Kartoffelnudeln in einer beschichteten Pfanne goldgelb braten und nach Belieben würzen. Krautsalat erwärmen und gegebenenfalls mit Gewürzen oder ein paar Speckwürfeln verfeinern.

Auf Tellern den Krautsalat anrichten und die gebackene Blunze mit den Kartoffelnudeln dazugeben.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 1,5 kg iglo Kartoffelnudeln
- 750 g Blutwurst
- 1 kg Krautsalat
- Panier: Eier, Mehl, Brösel
- Salz, Pfeffer
- Speckwürfel zum Garnieren

TIPP

Mit kleinem Salat servieren.

SPAGHETTI MIT POLPETTI



ZUBEREITUNG
ca. 20 Minuten

Die Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl anschwitzen. Das Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten, mit Tomatenpulpe auffüllen. Anschließend würzen und unter mehrmaligem Rühren ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Spaghetti bissfest kochen.

iglo Fleischbällchen in der Pfanne oder Fritteuse zubereiten. Die Spaghetti mit Tomatensauce vermengen und in Tassen oder Gläsern schön anrichten. Je 1 Fleischbällchen oben aufsetzen und mit frischem Basilikum garnieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 10 iglo Fleischbällchen
- 750 g gekochte Spaghetti
- frische Basilikumblätter

für die Tomatensauce:
- 500 g Tomatenpulpe
- 40 g Tomatenmark
- 100 g Zwiebel gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Basilikum gehackt
- Olivenöl

MARONI-SPECK-KNÖDEL MIT ROTKRAUT



ZUBEREITUNG
ca. 50 Minuten

Für den Teig die Erdäpfel schälen, weich kochen und zerstampfen. Mit allen weiteren Zutaten zu einem Teig verarbeiten und 30 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle Speck und Zwiebeln in Würfel schneiden und in wenig Öl anbraten, danach auskühlen lassen. iglo Maronipüree dazugeben, Kugeln für die Fülle formen und kalt stellen bzw. kurz einfrieren damit die Masse schön kompakt wird.

Die Maronikugeln mit Erdäpfelteigmasse umhüllen und Knödel formen. In gesalzenem, kochendem Wasser ca. 15 – 20 Minuten köcheln lassen. iglo Rotkraut im Kochtopf zubereiten, auf Tellern anrichten und je 2 Knödel dazugeben, mit Kräutern dekorieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 1,5 kg iglo Rotkraut in Pellets

für den Teig:
- 1 kg mehlige Erdäpfel
- 400 g griffiges Mehl
- 140 g Grieß
- 100 g Butter
- 4 Eidotter
- Salz, Muskat

für die Fülle:
- 400 g iglo Maronipüree
- 300 g Speck
- 2 Zwiebeln

TIPP

Als Beilage zu Wildgerichten servieren.

Cucina di Pasta

iglo bringt Italien auf Ihre Teller. Ob Tortelloni, Tortellini oder Fagottini, ob vegetarisch oder mit Fleisch, Cucina di Pasta erfüllt alle Wünsche. Für die individuelle Note sorgen Saucen, Sugos und Gewürze.



- **beliebte gefüllte Pasta-Formen**
- **frisch zubereitet und tiefgefroren**
- **mit Eiern aus Freilandhaltung**
- **Pasta fertig in nur 3 Minuten**
- **immer griffbereit und ohne Schwund zubereitet**
- **beste Pasta-Qualität**





Die italienische Pasta-Kulinarik steht für Genuss, Vielfalt und Lebensfreude und mit den hochwertigen, tiefgefrorenen iglo Pasta-Spezialitäten findet dieses Gefühl seinen Weg auf die heimischen Speisekarten.

iglo Cucina di Pasta steht für authentischen Geschmack und einfache Handhabung. Immer griffbereit und portionsgenau in nur drei Minuten zubereitet ist Italienischer Hochgenuss jederzeit garantiert.

FRISCH ZUBEREITET TIEFGEFROREN | **FREILAND EIER** | **FERTIG IN 3 MINUTEN**

iglo



Rezept-Tipps Seite 45

TORTELLONI RICOTTA-SPINAT

gefüllte frische Eierteigware

vorgekocht

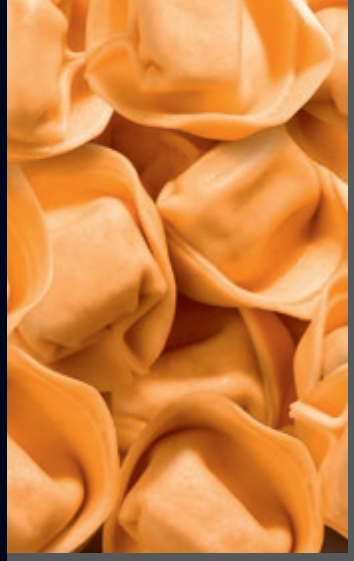
Art. Nr. 99930
EAN VE: 9008695999303
6 kg (3 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- die beliebteste Pasta-Form
- Ricotta und Spinat mit Gewürzen harmonisch abgestimmt
- Füllanteil: 35 %

ZUTATEN

Hartweizendunst, Wasser, **Ricotta** 11 %, **Eier** 9 %, **Extrahartkäse**, Paniermehl (**Weizenmehl**, Kochsalz, Hefe), Spinat 4,5 %, Kochsalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Gewürze.
Kann Spuren von **Soja** enthalten



TORTELLONI ROSSI 4-KÄSE

gefüllte frische Eierteigware

vorgekocht

Art. Nr. 99940
EAN VE: 9008695999402
6 kg (3 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- die beliebteste Pasta-Form
- Peperoni und Karotten sorgen für die Farbgebung
- Füllung mit 4 Sorten Käse
- Füllanteil: 35 %

ZUTATEN

Hartweizendunst, Wasser, **Ricotta** 15 %, **Eier** 7 %, Paniermehl (**Weizenmehl**, Kochsalz, Hefe), **Hartkäse** 1,9 %, **Grana Padano** 1,5 % (enthält **Ei**), Spinat, Rapsöl, Kochsalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Petersilie, **Pecorino** 0,7 %, **Rahmpulver**, färbendes Peperoni- und Karottenkonzentrat 0,4 %, Muskatnuss. Kann Spuren von **Soja** enthalten



Rezept-Tipp Seite 45

TORTELLINI RINDFLEISCH

gefüllte frische Eierteigware

vorgekocht

Art. Nr. 99950
EAN VE: 9008695999501
6 kg (3 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- die kleinere Form der Tortelloni
- gebratenes Rindfleisch mit Gewürzen fein abgestimmt
- Füllanteil: 24 %

ZUTATEN

Hartweizendunst, Wasser, **Eier** 8 %, Paniermehl (**Weizenmehl**, Kochsalz, Hefe), gebratenes Rindfleisch 4,5 %, Rapsöl, Karotten, Kochsalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Zwiebeln, Tomatenpüree, Essig, Rosmarin, natürliches Aroma, Gewürze.
Kann Spuren von **Soja** und **Milch** enthalten



FAGOTTINI KÄSE-TRÜFFEL

gefüllte frische Eierteigware

vorgekocht

Art. Nr. 99960
EAN VE: 9008695999600
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- die optisch besonders attraktive Pasta-Form
- gefüllt mit Käse, Ricotta und feinstem Sommertrüffel
- Füllanteil: 36 – 38 %

ZUTATEN

Hartweizendunst, Wasser, **Ricotta** 16 %, **Eier** 8 %, Paniermehl (**Weizenmehl**, Kochsalz, Hefe), **Hartkäse** 3,4 %, **Grana Padano** 3,4 % (enthält **Ei**), **Weizengluten**, Reismehl, Kochsalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), **Rahmpulver**, Sommertrüffel 0,2 %, natürliches Aroma, Gewürze.
Kann Spuren von **Soja** enthalten

CREMEGEMÜSE MIT TORTELLONI



ZUBEREITUNG
ca. 20 Minuten

Die iglo Tortelloni oder Tortellini nach Packungsanleitung kochen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das iglo Gemüse (Gemüse Julienne, Broccoli-Röschen, Zuckermais) dazu geben, mit dem Gemüsefond ablöschen und etwas Wasser ergänzen. Alles ein paar Minuten kochen, bis das Gemüse bissfest ist.

Die Stärke in etwas Wasser auflösen. Schlagobers zum Gemüse geben, die aufgelöste Stärke langsam einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tortelloni oder Tortellini unter die Gemüse-Sauce heben. Frische Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Alles auf Tellern anrichten und mit der frischen und gehackten Petersilie bestreut servieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 1,3 kg iglo Tortelloni Ricotta-Spinat oder iglo Tortellini Rindfleisch
- 500 g iglo Gemüse-Mischung Julienne
- 500 g iglo Broccoli-Röschen
- 500 g iglo Zuckermais
- 5 Zwiebeln
- 300 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Schlagobers
- 1-2 EL Stärke
- Wasser
- Öl
- Salz, Pfeffer
- frische Petersilie

TIPP

Die Sauce mit etwas Parmesan oder anderem Käse verfeinern.

TORTELLONI RICOTTA-SPINAT



ZUBEREITUNG
ca. 20 Minuten

Die iglo Tortelloni Ricotta-Spinat und den iglo Blattspinat laut Packungsanleitung zubereiten. Anschließend die Tortelloni in ein Sieb gießen und sowohl die Pasta wie auch den Blattspinat gut abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch ebenfalls schälen und klein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln gemeinsam mit dem Knoblauch darin glasig anbraten. Anschließend den Blattspinat und das Schlagobers dazugeben, miteinander vermengen und kurz etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Belieben abschmecken, die Tortelloni unterheben und servieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 1,3 kg iglo Tortelloni Ricotta-Spinat
- 500 g iglo Blattspinat (10 Pellets)
- 500 ml Schlagobers
- 2 – 3 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- Öl
- Salz, Pfeffer

süße versuchungen.

Desserts und Früchte.

Mehlspeisen, süße Knödel, Teige und Früchte gehören in Österreich auf jede Dessertkarte. Auch als Hauptspeisen sind sie sehr gefragt und bringen Abwechslung in den Menüplan. Für jeden ist etwas dabei – fruchtig, nussig, mit Powidl und vieles mehr.



- **Süße Gaumenfreuden für viele Anlässe**
- **Früchte in Spitzenqualität zu jeder Jahreszeit**
- **Powidl ohne Rumaroma – auch für Kinder geeignet**
- **Brösel beigepackt**
- **Knödel mit ganzer Frucht ohne Kern**





iglo bietet auch für die süße Karte die passenden Gerichte, da ist für jeden etwas dabei.

iglo Germknödel – im Winter und im Sommer ein Gedicht. Ohne Rumaroma und mit dem Mohn-Zucker-Gemisch ein vollendeter Genuss.

iglo Marillenknödel: ganze Marillen ohne Kern mit feinstem Topfenteig umhüllt. Flaumig und locker ist der iglo Topfenknödel. Die Brösel sind jeweils separat beigepackt. Der Schoko-Gugelhupf zeichnet sich durch seinen einzigartig nussigen Geschmack aus.

Für die schnelle Küche eignet sich der Milchrahmstrudel mit Vanillesauce im 400 g Einportionen-Kochbeutel. Mit Mohn- oder Nussmischung oder karamellisiert machen die Kartoffelnudeln eine gute Figur. Wie selbst „gewuzelt“ überzeugen sie Gastronomen und Gast.

Mit den iglo Teigen und dem iglo Maronipüree lassen sich viele pikante und süße Schmankerln zaubern. Wie frisch gepflückt – iglo Früchte in Spitzenqualität zu jeder Jahreszeit. Sie überzeugen durch vollfruchtiges Aroma und schöne Optik.

iglo



GERMKNÖDEL

ca. 125 g, vorgekocht mit Mohn-Zucker-Gemisch

empfohlen

Art. Nr. 07050
EAN VE: 9000143070558
3,9 kg (1 Karton à ca. 28 Stk.)
28 Stk. à ca. 125 g

MERKMALE

- flaumiger Germknödel mit Powidlfülle ohne Rumaroma - auch für die Kinderkarte
- Mohn-Zucker-Gemisch beigepackt
- lange warmhaltefähig
- besonders flaumig durch die Zubereitung im Dampfgarer

ZUTATEN

Teig 86 %: **Weizenmehl**, **Vollmilch**, Zucker, Hefe, Rapsöl, **Ei**, Wasser, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat.
Fülle 14 %: Powidl (Zwetschken, Zucker)
Mohn-Zucker-Beipack (400 g): Zucker, Mohn 35 %



RIESEN-GERMKNÖDEL

ca. 170 g, vorgekocht mit Mohn-Zucker-Gemisch

empfohlen

Art. Nr. 07060
EAN VE: 9000143070657
3,8 kg (1 Karton à ca. 20 Stk.)
20 Stk. à ca. 170 g

MERKMALE

- großer, flaumiger Germknödel mit Powidlfülle ohne Rumaroma
- Mohn-Zucker-Gemisch beigepackt
- lange warmhaltefähig
- besonders flaumig durch die Zubereitung im Dampfgarer

ZUTATEN

Teig 86 %: **Weizenmehl**, **Vollmilch**, Zucker, Hefe, Rapsöl, **Ei**, Wasser, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat.
Fülle 14 %: Powidl (Zwetschken, Zucker)
Mohn-Zucker-Beipack (400 g): Zucker, Mohn 35 %



MARILLEN-KNÖDEL

mit ganzen Marillen ohne Kern

mit Brösel-Zucker-Gemisch

Art. Nr. 90280
EAN VE: 9008695902808
4,18 kg (2 Beutel à ca. 30 Stk.)
30 Stk. à ca. 56 g pro Beutel

MERKMALE

- herzhafter Topfenteig mit ganzer Marille ohne Kern
- mit einem Stück Würfelzucker gefüllt
- Brösel-Zucker-Gemisch beigepackt

ZUTATEN

Teig 47 %: davon **Magertopfen** 46 %, **Weizengrieß**, **Weizenmehl**, Wasser, Semmelbrösel (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz), Zucker, **Ei**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid).
Fülle 34 % (Marille mit Zuckerkern): davon Marille 91 %, Zucker.
Brösel-Zucker-Gemisch 19 %: aus **Weizenmehl**, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, Hefe
Kann Spuren von **Schalenfrüchten (Nüssen)** enthalten



TOPFEN-KNÖDEL

besonders flaumig

mit Brösel-Zucker-Gemisch

Art. Nr. 82730
EAN VE: 8000920827307
3,8 kg (2 Beutel à ca. 30 Stk.)
30 Stk. à ca. 50 g pro Beutel

MERKMALE

- hoher Topfenanteil - besonders flaumige Knödel
- Brösel-Zucker-Gemisch beigepackt

ZUTATEN

Knödel 79 %: **Magertopfen** 56 %, Semmelbrösel (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz), Wasser, Zucker, Margarine (Kokosfett, Wasser, Sonnenblumenöl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Zitronensaftkonzentrat), Stärke, **Vollei**, **Eidotter**, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat.
Brösel-Zucker-Gemisch 21 %: **Weizenmehl**, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, Hefe
Kann Spuren von **Schalenfrüchten (Nüssen)** enthalten



SCHOKO-GUGELHUPF

flaumig-nussig in der praktischen Gugelhupf-Form

Art. Nr. 21150
EAN VE: 9000143211524
1,76 kg (1 Karton à 16 Stück)
16 Stk. à ca. 110 g pro Karton

MERKMALE

- besonders nussig im Geschmack
- in der praktischen Gugelhupf-Form
- einzeln entnehmbar und rasch serviert

ZUTATEN

Hühnervollei, Zucker, Wasser, Margarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Emulgatoren: [Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine], Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, natürliches Aroma), Semmelbrösel (**Weizenmehl**, Hefe, Speisesalz), Schokolade 5 % (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**, natürliches Vanillearoma), **Walnüsse** 2,5 %, **Haselnüsse** 2,5 %, Kakaopulver 1 %, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Schalenreste nicht ausgeschlossen werden.



MILCHRAHM-STRUDEL MIT VANILLESAUCE

im 1-Portionen Kochbeutel

Art. Nr. 92840
EAN VE: 9008695928402
3,2 kg (8 Beutel à 400 g)

MERKMALE

- saftiger Milchrahmstrudel mit Rosinen
- mit viel feiner Vanillesauce

ZUTATEN

Vanillesauce 69 %: **Magermilch**, Zucker, **Obers**, Stärke, natürliche Aromen.
Milchrahmstrudel 31 %: **Topfen** 42 %, **Weizenmehl**, pflanzliches Fett (Palm)*, Zucker, Wasser, Rosinen 4 %, **Vollei**, pflanzliches Öl (Raps), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Speisesalz, Hefe.
Kann Spuren von **Schalenfrüchten** (**Nüssen**), **Soja**- und **Sojaerzeugnissen** sowie **Sesam** enthalten

* Dieses Produkt enthält nachhaltiges Palmöl.



KARTOFFEL-NUDELN

vorgekocht

für süße und pikante Kreationen

Art. Nr. 91260
EAN VE: 9008695912609
4 kg (2 Beutel à 2 kg)

MERKMALE

- in nur 1 – 2 Minuten im Kochtopf zubereitet
- aus feinstem, hochwertigem Kartoffelteig
- besonders schön in der Form - wie hausgemacht
- lose gefrostet, schnell zubereitet
- äußerst vielseitig in der Verwendung - ob pikant oder süß, als Hauptgericht oder Beilage

ZUTATEN

Kartoffeln 66 %, **Weizenmehl**, **Weizengrieß**, Kartoffelflocken, **Volleipulver,** Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Gewürzextrakte



MARONIPÜREE

beste Konditorqualität zum Backen und Verfeinern

Art. Nr. 91250
EAN VE: 9008695912500
4 kg (4 Packungen à 1 kg)

MERKMALE

- Maroni, Zucker und sonst nichts
- besonders natürlich im Geschmack
- für pikante und süße Gerichte

ZUTATEN

Maroni 74 %, Zucker, Traubenzucker



STRUDELTEIG-BLÄTTER

vorgeschnitten

Art. Nr. 91240
EAN VE: 9008695912401
3 kg (3 Packungen à 1 kg)
4 x 2 Blatt à ca. 125 g pro Pkg.

MERKMALE

- für eine vegane Ernährung geeignet
- feinster Strudelteig
- in einzelne Blätter vorgeschnitten
- immer griffbereit, schnell einsatzbereit

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Glucosesirup, Stärke, Sonnenblumenöl, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid)



BLÄTTERTEIG

in Blockform

Art. Nr. 91230
EAN VE: 9008695912302
4,5 kg (3 Packungen à 1,5 kg)

MERKMALE

- für eine vegane Ernährung geeignet
- praktische Blockform zum Selbst-Portionieren
- auf gewünschte Dicke auszurollen

ZUTATEN

Weizenmehl, Margarine (Palmfett*, Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Palm*; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Emulgatoren [Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine], Speisesalz, Säureregulator: Citronensäure), Wasser, Rapsöl, Zucker, **Weizenstärke**, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)
Kann Spuren von **Schalenfrüchten (Nüssen)** und **Soja** enthalten

* Dieses Produkt enthält nachhaltiges Palmöl.

APFELSTRUDEL



ZUBEREITUNG
ca. 60 Minuten

iglo Strudelteigblätter laut Anleitung auftauen lassen. Semmelbrösel in etwas Butter goldgelb anrösten. Teig auf einem mit Backpapier belegtem Blech auseinanderrollen. Strudelteigblätter mit etwas zerlassener Butter bestreichen und Semmelbrösel darüber streuen. Äpfel, Rosinen, etwas Zucker und Zimt der Länge nach in die Mitte des Teiges setzen und eng zu einem Strudel einschlagen.

Oberfläche mit Ei bestreichen und mehrmals mit einer Gabel leicht anstechen, damit der Strudel beim Backen nicht aufreißt.

Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 25 – 30 Minuten goldgelb backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- iglo Strudelteigblätter
- 250 g Semmelbrösel
- Butter
- 1 kg Äpfel
- Rosinen
- Kristallzucker
- Zimt
- Ei zum Bestreichen
- Staubzucker

TIPP

Statt Semmelbrösel können Sie auch Biskuitbrösel verwenden. Der Apfelstrudel gelingt auch hervorragend mit iglo Blätterteig.



ERDBEEREN

Art. Nr. 91010
EAN VE: 9008695910100
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- schöne rote Farbe
- gleichmäßige Größe
- durch lose Frostung portionsweise zu entnehmen

ZUTATEN

Erdbeeren



BUNTE BEEREN-MISCHUNG

Art. Nr. 91040
EAN VE: 9008695910407
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- besonders hochwertige Mischung
- ausgewählte Himbeeren, Brombeeren und Ribiseln (rot und schwarz)
- sorgfältig verarbeitet

ZUTATEN

Himbeeren (30 %), Brombeeren (30 %), rote Ribisel (22 %), schwarze Ribisel (18 %)



HIMBEEREN

Art. Nr. 91030
EAN VE: 9008695910308
5 kg (2 Beutel à 2,5 kg)

MERKMALE

- besonders sorgfältig geerntet
- wie selbst gepflückt
- süß im Geschmack
- durch lose Frostung portionsweise zu entnehmen

ZUTATEN

Himbeeren

MARONI-SCHOKO-SPITZ



ZUBEREITUNG
ca. 40 Minuten

Für den Boden des Maroni-Schoko-Spitzes: dünnen Biskuitboden backen und mit kleinen, runden Formen ausstechen oder aus Mürbteig kleine, runde Kekse backen.

iglo Maronipüree mit Butter (Raumtemperatur) und Rum glatt rühren. Teigboden mit etwas Marmelade bestreichen und die Maronicreme mit einem Spritzsack zu einem Spitz aufdressieren.

Spitz kalt stellen und mit geschmolzener Couverture überziehen und erneut kalt stellen.

ZUTATEN
ca. 25 – 30 Stück

- 300 g iglo Maronipüree
- 50 g Butter
- 10 g Rum
- 400 g Vollmilch Couverture
- Biskuit- oder Mürbteig-Boden
- Marmelade

TIPP

Sollte der Biskuit zu dick sein, die ausgestochenen Stücke halbieren. Vor dem Servieren mit weißer Schokolade verzieren.

GEBACKENER ZITRONEN-TOPFEN-KUCHEN MIT HIMBEEREN



ZUBEREITUNG
ca. 6 Stunden

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kakao, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Die klein geschnittene Butter und den Zitronenabrieb in die Schüssel dazu geben. Ei hinzufügen und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.

Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Tortenform ausfetten, bemehlen und ausgerollten Teig in die Springform geben.

Für die Füllung Eier trennen, Eischnee mit 50 g Zucker aufschlagen. Restliche Zutaten in einer Schüssel glatt rühren und den Eischnee unterheben. Füllung auf den Teig glattstreichen und für ca. 15 Min. backen, Temperatur auf 170 °C (150 °C Umluft) reduzieren und ca. 40 Min. backen. Danach für mind. 4 Stunden kühl stellen. Mit aufgetauten iglo Himbeeren dekorieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 100 g iglo Himbeeren
- 200 g Weizenmehl
- 80 g Zucker
- 7 Pack. Vanillezucker
- 1/2 TL Kakao
- 1/2 TL Backpulver
- Prise Salz
- 100 g kalte Butter
- 1 EL Zitronenabrieb
- 1 Ei
- Butter, Mehl

für die Füllung:

- 2 Zitronen (Saft und Abrieb)
- 5 Eier
- 500 g Topfen
- 150 g Mascarpone
- 200 g Zucker
- 2 Packungen Vanillepuddingpulver

GERMKNÖDEL
mit selbstgemachter Vanillesauce



Foto: © lenaallesklar

ZUBEREITUNG
ca. 20 Minuten

Die tiefgekühlten iglo Germknödeln laut Packungsanleitung zubereiten.
Für die Vanillesauce: Eigelb, 2 – 3 EL Zucker mit etwas Milch cremig aufschlagen. 2 – 3 EL Milch mit der Speisestärke zu einer glatten Masse verrühren. Die restliche Milch mit dem Schlagobers und 5 EL Zucker in einen Topf geben. Vanilleschoten aufschneiden, das Mark herausschaben und beides in die Milch legen. Unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, Vanilleschoten entfernen und die Stärkemischung unterrühren. Auf den Herd stellen und unter Rühren aufkochen, bis die Soße eindickt. Die Eier-Creme-Masse dazugeben und unterrühren, bis eine schön cremige Sauce entsteht. Die fertigen Germknödel mit Butter bestreichen, mit dem beigepacktem Mohn-Zucker-Gemisch bestreuen und mit der Vanillesauce anrichten und servieren.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 10 Stück iglo Germknödel oder Riesen-Germknödel
- 5 Eigelb
- 2 – 3 EL Zucker
- 875 ml Vollmilch
- 5 EL Zucker
- 50 g Speisestärke
- 500 ml Schlagobers
- 2 – 3 Vanilleschoten oder 2 TL Vanille-Essenz

MARONI-SCHOKO-TIRAMISU



ZUBEREITUNG
ca. 30 Minuten

Schokoladencouverture langsam schmelzen lassen. iglo Maronipüree mit Schokolade, Honig und Mascarpone glatt rühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unter die Schoko-Maroni-Masse rühren.

Schichtweise und abwechselnd die Schoko-Maroni-Masse und die Biskotten in die Form einlegen.

Einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

ZUTATEN
ca. 10 Portionen

- 500 g iglo Maronipüree
- 1 kg Mascarpone
- 200 g Couverture
- 100 g Honig
- 4 Eiklar
- 150 g Kristallzucker
- 500 g Biskotten
- Kakao
- Form: 35 x 24 cm, ca. 8 cm hoch

iglo

Special Foods

>45 Jahre Erfahrung

Geformte gaumenweiche Köstlichkeiten

Timbales

Mit steigendem Alter, bei Krankheiten oder etwa bei Kau- und Schluckproblemen (Dysphagie) stellt Breikost die ideale Lösung dar, um den Nährstoffbedarf zu decken. Gerade wenn der Appetit fehlt, ist ein schön angerichteter Teller ein wichtiger Faktor. iglo Breikost-Produkte mit einheitlicher Konsistenz und attraktiver Form bieten eine sichere und ansprechende Lösung für genussvolles Essen. Mit unseren iglo Timbales lassen sich köstliche Gerichte zaubern.

Mehr auf www.iglo-gastronomie.at



Beeindruckend im fachlichen Einsatz

- **Attraktivität** – optisch ansprechend geformt
- **Finger Food** – formstabile weiche Kost
- **Gaumenweich** – mit der Zunge am Gaumen zerdrückbar
- **Zubereitung** – Schöpf- oder Tablettsystem, Kombidämpfer oder Mikrowelle
- **Kosteneffizient** – Arbeitserleichterung und portionsgenaue Zubereitung



Timbale
Grüne Bohne
ca. 140 Stk. à 15 g
Art. Nr. 68708 · 2,1 kg / VE



Timbale
Brot
ca. 63 Stk. à 40 g
Art. Nr. 68767 · 2,52 kg / VE



Timbale
Reis
ca. 70 Stk. à 40 g
Art. Nr. 68641 · 2,8 kg / VE



Timbale
Rind
ca. 63 Stk. à 40 g
Art. Nr. 68581 · 2,52 kg / VE



Timbale Lachs ASC & Pazif.
Polar-Dorsch MSC
ca. 31 Stk. à 80 g
Art. Nr. 68646 · 2,52 kg / VE

iglo Special Foods Produkte gelingen immer!

kleinpackungen.

als optimale Sortimentsergänzung sowie für den kleineren Bedarf.

Ob Spezialitäten aus Italien oder Köstlichkeiten für spezielle Ernährungsbedürfnisse, bei iglo ist für jeden etwas dabei. Einen kleinen Auszug aus dem umfangreichen iglo Einzelhandels-Sortiment finden Sie hier. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrem iglo Betreuer oder Vertriebs- und Großhandelspartner sowie auf www.iglo.at.



Lasagne al Forno Vorteilspackung
Art. Nr. 4700
EAN VE: 9000143047055
VE: 6 x 700 g



Spinat-Lasagne
Art. Nr. 81397
EAN VE: 8000920813973
VE: 6 x 400 g



Lachs-Spinat-Lasagne
Art. Nr. 94630
EAN VE: 9008695946307
VE: 6 x 330 g



Pasta Asciutta Sauce
Art. Nr. 7070
EAN VE: 9000143070756
VE: 10 x 300 g



Minestrone Suppengemüse
Art. Nr. 96022472
EAN VE: 9008695996708
VE: 12 x 700 g



MSC Filegro Müllerin XXL
Art. Nr. 99500
EAN VE: 4250241259897
VE: 7 x 500 g



MSC Backfisch-Stäbchen Vorteilspackung
Art. Nr. 96910
EAN VE: 9008695969108
VE: 6 x 728 g

gastro services.

nur einen Klick entfernt

Stets aktuell und bequem auf einen Klick finden Sie viel Wissenswertes und Interessantes über iglo und iglo Produkte auf www.iglo-gastronomie.at - ein Blick lohnt sich!

Gustieren Sie in der iglo Rezept-Datenbank, informieren Sie sich über iglo Gemüse und Co oder finden Sie unter dem Punkt Vertriebsnetz den passenden Lieferpartner. www.iglo-gastronomie.at liefert Ihnen wichtige Informationen und zahlreiche Anregungen für Ihre Speisekarte.





iglo und Aktuelles
Informieren Sie sich über die Tiefkühl-Nr. 1 in Österreich sowie das Marchfeld, die iglo Erntefrisch Garantie und weitere zahlreiche interessante Fakten zu Fisch, Gemüse und Co.

Sortimentskatalog und Broschüren
Ganz bequem und immer griffbereit stehen der iglo Sortimentskatalog, diverse Broschüren und Folder auf der Homepage zum Download bereit.

Rezepte und Tipps
Zahlreiche Rezepte vom iglo Küchenchef liefern Ihnen Anregungen und Tipps für Ihre Speisekarte und Ihren Menüplan.

Vertriebsnetz und Kontakt
Kontaktieren Sie das iglo Food Service Team oder einen unserer zahlreichen Partner in Österreich.











Nähere Informationen über Angebote und das komplette iglo Sortiment erhalten Sie bei Ihrem iglo Betreuer oder Vertriebs- und Großhandelspartner. Gustieren Sie auch auf www.iglo-gastronomie.at.

Wir beraten Sie gerne.

Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Stand November 2025
Impressum: IGLO Austria GmbH, 1100 Wien
Hersteller: Print Alliance HAV Produktions GmbH, 2540 Bad Vöslau

iglo Austria GmbH
Clemens Holzmeister Straße 6 · A-1100 Wien
iglo.gastronomie@iglo.com
www.iglo-gastronomie.at

Bestellbüro:
Tel. +43 810 208 92 – 0
Fax +43 1 608 66 – 662
bestellung.at@iglo.com