

DAS NEUE MODERN



Langenbach
cuisine MODERN

jedes Produkt ein Stück Handwerk



1. Erstklassige erlesene Rohstoffe

Die sorgfältige Prüfung aller Zutaten nach den Langenbach-Wertvorstellungen garantiert höchste Qualität von Anfang an.

Die unmittelbare, schonende Weiterverarbeitung, dezente Würzung und der vollständige Verzicht auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe garantieren den natürlichen, frischen, unverfälschten Geschmack.

2. Vielfältige Einsatz-Möglichkeiten

Der große Vorteil der multi-funktionalen Einsatzfähigkeit, bei minimalem Zeit-, Personal- und Energie-Einsatz in allen Bereichen des gastronomischen Alltags, und die Vermeidung von Lebensmittel-Abfällen – ist mehr denn je gefragt.

3. Ernährungsphysiologische Kompetenz

Durch Verzicht auf maschinelle Formprozesse erhalten wir die gewünschte Natürlichkeit, den Biss und die typische Geschmacks-Intensität der eingesetzten Rohstoffe. Keine künstlichen Aromen verfälschen und entwerten den von Ihren Gästen gewünschten Geschmack.

Wir müssen nichts hinzufügen, weil wir die Natur belassen!

- Handgefertigte Spezialitäten aus erstklassigen, erlesenen Rohstoffen
- ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
- Tiefgekühlt, einzeln entnehmbar.
- Verzehrfertig vorgegart und in wenigen Minuten servierfertig
- Nachfrittieren nicht mehr notwendig!
- Einsatz kalt oder warm, für Tellermitte oder Snacks

Alle Abbildungen zeigen die Langenbach-Produkte nach dem Zubereiten bzw. Auftauen. Gewicht je Stück bzw. je Karton sind ca.-Angaben. Alle Langenbach-Produkte sind tiefgekühlt bei -18°C. Regenerieren immer im gefrorenen Zustand – nicht zuvor auftauen. Angegebene Regenerationszeiten und -Temperaturen sind ermittelte Richtwerte und können bedingt durch unterschiedliche technische Ausstattungen der eingesetzten Regenerations-Geräte möglicherweise abweichen. Frittierte Produkte werden in hochwertigem Öl bereits vorfrittiert und sind ofenfertig – Nachfrittieren ist nicht mehr notwendig. Aufgrund des hochwertigen, schonenden Frittierens sind Acrylamidwerte nicht nachweisbar.

Gemüse im neuen Licht

Für abwechslungsreiche Menüs und vielseitige „Sharing“-Konzepte.

Jedes Produkt ein Stück Handwerk



Rote Bete in Tempura, 20g, frittiert

Art.: 12291 / 17008

Rote Bete, Tempurateig, Sojabohnenöl.

Inhalt: ca. 70 St. à ca. 20g – 1,4 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
200°C, 5 Min.



„KAKIAGE“ Gemüse in Tempura, 15g, frittiert

Art.: 12295 / 17012

Zwiebel, Karotte, Garlandchrysantheme, Tempurateig, Sojabohnenöl.

Inhalt: ca. 100 St. à ca. 15g – 1,5 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
200°C, 5 Min.



Süßkartoffel in Tempura, 25g, frittiert

Art.: 12292 / 17009

Süßkartoffel, Tempurateig, Sojabohnenöl.

Inhalt: ca. 60 St. à ca. 25g – 1,5 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
200°C, 5 Min.



Karotte in Tempura, 20g, frittiert

Art.: 12294 / 17011

Karotte, Tempurateig, Sojabohnenöl.

Inhalt: ca. 70 St. à ca. 20g – 1,4 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
200°C, 5 Min.



Brokkoli, paniert, 17g, frittiert

Art.: 12293 / 17010

Brokkoli-Röschen, knusprige Weizenteigpanade, Sojabohnenöl.

Inhalt: ca. 88 St. à ca. 17g – 1,5 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
200°C, 5 Min.



Kürbis in Tempura, 20g, frittiert

Art.: 12296 / 17013

Kürbis, Tempurateig, Sojabohnenöl.

Inhalt: ca. 75 St. à ca. 20g – 1,5 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
200°C, 5 Min.

Gemüse Klassiker

Frische, ursprüngliche Zutaten, die man noch Biss für Biss herauschmeckt.

Langenbach
cuisine MODERN

Jedes Produkt ein Stück Handwerk



Kichererbsen-Paddy, 15g, frittiert

Art.: 12230 / 17014

Kichererbsen, Kartoffel, Zwiebel, Sellerie, Frühlingszwiebel, Karotte, Petersilie, Koriander, Knoblauch, Kräuter, Gewürze.
Inhalt: ca. 200 St. à ca. 15g = 3 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
200°C, 5 Min.



Wantoni® mit buntem Gemüse, 25g, gedämpft

Art.: 12260 / 17004

Weizenteig mit Spinat (32%), Füllung: Weißkohl, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch, Knoblauch, Sojasauce, Ingwer.
Inhalt: ca. 120 St. à ca. 25g = 3 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (nur Dampf, VORGEHEIZT)
100°C, 4 Min.



„Samosa“, vegetarische Teigtasche, 16g, frittiert

Art.: 12831 / 17015

Weizenteig, Kartoffeln, Erbsen, Lauch, Curry.
Inhalt: ca. 160 St. à ca. 16g – 2,56 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
200°C, 8 Min.



Frühlingsrolle vegetarisch, 30g, frittiert

Art.: 12832 / 17017

Weizenteig, Lauch, Karotten, Zwiebeln, Glasnudeln, Pilze.
Inhalt: ca. 88 St. à ca. 30g – 2,64 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
200°C, 8 Min.



„Samosa“, vegetarische Teigtasche, 50g, frittiert

Art.: 12829 / 17016

Weizenteig, Kartoffeln, Erbsen, Lauch, Curry.
Inhalt: 54 St. à ca. 50g – 2,7 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
200°C, 12 Min.



Frühlingsrolle vegetarisch, 80g, frittiert

Art.: 12890 / 17018

Weizenteig, Lauch, Karotten, Zwiebeln, Glasnudeln, Pilze.
Inhalt: 30 St. à ca. 80g = 2,4 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
180°C, 18 Min.

Geflügel - Ob kalt oder warm....



Wantoni® mit Hähnchenbrustfleisch, 25g, gedämpft

Art.: 12261 / 17003

Weizenteig (32%), Füllung: Hähnchenbrust (22%), Weißkohl, Zwiebel, Lauch, Sojasauce, Knoblauch, Ingwer, Gewürze.

Inhalt: ca. 120 St. à 25g = 3 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (nur Dampf, VORGEHEIZT)
100°C, 4 Min.

Über Holzkohle gegrillt*

Die einzigartig feinrauchige Note, die viele unserer Spieße auszeichnet, entsteht bei schonender Zubereitung über Holzkohle in Verbindung mit der speziell darauf abgestimmten Würzung.



Hähnchen-Spieß „Yakitori“ mit Ananas, 30g, gegart (über Holzkohle gegrillt*)

Art.: 12834 / 17002

Hähnchenkeulenfleisch mit Sojasauce, Ingwer.

Inhalt: 100 St. à ca. 30g – 3 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
180°C, 8 Min.



Hähnchen-Spieß „Yakitori“ Soja, 30g, gegart (über Holzkohle gegrillt*)

Art.: 12810 / 17000

Hähnchenkeulenfleisch mit Sojasauce, Ingwer.

Inhalt: 100 St. à ca. 30g – 3 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
180°C, 8 Min.



Hähnchen-Spieß mit roter Paprika und Zwiebel, 20g, gegart (mit feiner Chili-Note)

Art.: 12871 / 17001 (über Holzkohle gegrillt*)

Hähnchenkeulenfleisch, rote Paprika, Zwiebel, Gewürze.

Inhalt: 75 St. à ca. 20g – 1,5 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
180°C, 6 Min.

Seafood - neu entdeckt

Das Beste aus nachhaltiger Zucht –
immer im Zusammenspiel mit
handwerklicher Kunst.

Langenbach
cuisine MODERN

Jedes Produkt ein Stück Handwerk



Shrimp in Reisnudelpanade, 15g, frittiert

Art.: 12803 / 17006 (VANNAMEI)

Shrimp in knuspriger Reisnudelpanade.

Inhalt: ca. 200 St. à ca. 15g – 3 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
200°C, 7 Min.



Shrimp in Reisnudelpanade, 20g, frittiert

Art.: 12802 / 17005 (BLACK TIGER)

Shrimp in knuspriger Reisnudelpanade.

Inhalt: ca. 150 St. à ca. 20g – 3 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
200°C, 8 Min.



Shrimp-Bällchen, 20g, paniert, frittiert

Art.: 12815 / 17007 (VANNAMEI)

Shrimp-Füllung mit Frühlingslauch, Koriander, Kräutern,
Gewürzen, Knoblauch, Chili, umhüllt von knuspriger Panade.

Inhalt: ca. 150 St. à ca. 20g – 3 kg/Kt.

Zubereitung: Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT)
200°C, 7 Min.

- **Telefon:** 078 232 96 47
- **Email:** info@gsunion.ch
- **Bestellungen:** bestellung@gsunion.ch
- **Internet:** www.gsunion.ch

Importeur Schweiz

GSU Schweiz

(Gastro Service Union Schweiz GmbH)
Gewerbestrasse 7
4123 Allschwil

Preis- und Produktänderungen vorbehalten.

Lieferung ist frei Haus (bzw. Talstation) ab einem Bestellwert von mindestens CHF 250.--. Keine Lieferung unter einem Bestellwert von CHF 150.--.
Bei einem Bestellwert von CHF 150.-- bis CHF 250.-- wird ein Transportkostenzuschlag von CHF 30.-- verrechnet