

WEIHNACHTS-SPEZIAL

Die Weihnachtsspecials können bis 16. Oktober 2017 vorbestellt werden. Die Auslieferung erfolgt dann ab November 2017.



582629



Agnoli mit Trüffel und Stracchino

Der zarte Geschmack der Sommertrüffel verbindet sich harmonisch mit dem des Stracchino all Antica, einer Exzellenz unter den schmackhaften, leicht scharfen Käsesorten die in den Tälern Bremgana, Taleggio und Serina hergestellt werden.

Kochzeit ca. 6 - 7 Minuten

ca. 18 - 23 g / Stück
8 Stück / Portion
2 kg / Karton



Port. ca. **2,55 €**

kg **15,95 €**



582797



Quadrelli Kakao mit Orangenschale

Eine Kombination aus kontrastierenden Geschmacksnoten vereint einen herrlichen nach Kakao duftenden Teig mit einer Füllung aus Ricotta und Orangenschale.

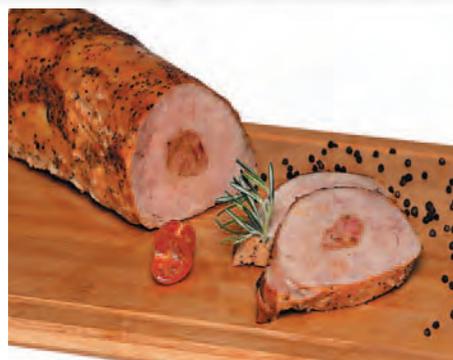
Kochzeit ca. 2 - 3 Minuten

ca. 10 - 14 g / Stück
9 Stück / Portion
2 kg / Karton



Port. ca. **1,37 €**

kg **12,70 €**



128155



Honig-Pfefferbraten vom Schweinerücken

Der Honigpfefferbraten ist gefüllt mit Hackfleisch, Röstzwiebeln und Rauchfleisch. Abgerundet mit einer herzhaften Honig-Pfeffer-Würzung.

ca. 2,5 kg / Stück
4 Stück / Karton



kg **5,49 €**

241300



Gänsekeulen gebraten

gewürzt

Zubereitung: Aufgetaute Gänsekeulen bei 180 C im Backofen oder Konvektomat erhitzen.

ca. 260 - 300 g / Stück
2 x 5 kg in Lagen gelegt



St. ca. **5,30 €**

kg **19,80 €**





782492



Tannenbaum Bourbon Vanille

Eiskreme Bourbon Vanille umhüllt von viel kakaohaltiger Fettglasur.

85 ml / Stück
16 Stück / Karton

St. **0,39** €



782486



Zimtstern

Zimteis mit einem Kern aus Apfelsorbet auf Fettglasurboden. Mit Kakaopulver bestäubt.

80 ml / Stück
16 Stück / Karton

St. **0,37** €



563128



Kaiserschmarren souffliert

Soufflierter Kaiserschmarren mit Eischnee flaumig aufgeschlagen, rustikal gezipft, natürlicher Geschmack von besten Zutaten

ca. 2000 g / Beutel
3 Beutel / Karton

kg **4,98** €



472650



Strudel nach Mozart Art

Feinster Hefeteig gefüllt mit Schokoladen-Nougat Masse und Marzipan. Als Dessert mit Puderzucker bestreut und mit Vanilleeis serviert ein besonderer Hochgenuss.

Backanleitung
Strudel im vorgeheizten Backofen (Heißluft ohne Dampf mit offenem Zug) bei 160-180 C ca. 15-20 Minuten backen

1000 g / Stück
6 Stück / Karton

kg **9,45** €



472705



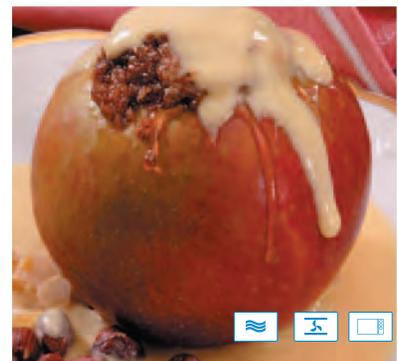
Lebkuchenstrudel mit Apfelspalten

Ein ganz besonderes Schmakerl zur Advents- und Weihnachtszeit. Würzige Lebkuchenmischung nach altem Rezept, saftig, duftend nach edlen Gewürzen.

Backanleitung
Vor dem Backen mit Butter oder Margarine abstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 C ca. 40-45 Minuten backen. Danach mit Puderzucker bestreuen.

1500 g / Stück
5 Stück / Karton

kg **8,69** €



563115



Großmutter's Bratapfel

Feinste Zutaten, angefangen beim Roten Boskoop aus integriertem Anbau, knackigen Mandeln und Haselnüssen, fruchtigen Pflaumen und leckeren Rosinen bis hin zur hochwertigen Oldenburger Butter garantieren ein herrliches Geschmackserlebnis

Zubereitung:
Kombidämpfer ca. 15 Min. bei 160-180 C
Backofen ca. 45 Min. bei 180 C
Miko ca. 2-3 Min. bei 1000 Watt

ca. 140 g / Stück
25 Stück / Karton

St. **0,74** €

Legende: Bratpfanne nur Auftauen Friteuse Mikrowelle Backofen Kochen Konvektomat Grill

Bei den angegebenen Preisen in dieser Produktübersicht handelt es sich um Netto-Grundpreise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Lieferung frei Haus ab einem Netto-Bestellwert von 100 Euro, bei Bestellungen unter 100 Euro entsteht ein Logistikbeitrag in Höhe von 10 Euro. Angebot freibleibend, solange Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler.



Tila Erich Lachenmaier GmbH & Co. KG
Reisersberg 8 · 73655 Plüderhausen
Tel. 0 71 81 - 80 04 - 0
Fax 0 71 81 - 80 04 - 60
info@tila-lachenmaier.de
www.tila-lachenmaier.de
bestellung@tila-lachenmaier.de



Tila Steidinger GmbH & Co. KG
Rheinwaldstraße 18 · 78628 Rottweil
Tel. 07 41 - 17 450 - 0
Fax 07 41 - 17 450 - 60
info@tila-steidinger.de
www.tila-steidinger.de
bestellung@tila-steidinger.de



Tila Koppenhöfer GmbH & Co. KG
Heilbronner Str. 19 · 74388 Talheim
Tel.: 07 133 - 999-0
Fax: 07 133 - 999-299
info@tila-koppenhoefer.de
www.tila-koppenhoefer.de
bestellung@tila-koppenhoefer.de



Tila Sonnenberg GmbH & Co. KG
Raiffeisenstraße 6 · 86167 Augsburg
Tel. 0821 - 790993 - 0
Fax 0821 - 790993 - 60
info@tila-sonnenberg.de
www.tila-sonnenberg.de
bestellung@tila-sonnenberg.de



Farnetani Frost GmbH & Co. KG
Kirschtstraße 22 · 80999 München
Tel. 089 - 818 977-33
Fax 089 - 818 977-34
info@tila-farnetani-frost.de
www.tila-farnetani-frost.de
bestellung@tila-farnetani-frost.de