

# GANZ EINFACH *Qualität*

DAS KADI-PRODUKTESORTIMENT FÜR DIE GASTRONOMIE





# ZEICHENERKLÄRUNG

## ZUBEREITUNGSHINWEISE



Pfanne



Combi-Steamer



Fritteuse



Mikrowelle



Kochtopf



Backofen



Grill

## FRITTIERMEDIUM



Unsere Produkte werden seit 2016 ausschliesslich mit Sonnenblumenöl frittiert.

## LAGERUNG



Tiefkühlprodukte: Bei  $-18^{\circ}\text{C}$  oder kälter lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und sofort konsumieren.



Kühlprodukte: Bei  $+2^{\circ}\text{C}$  bis  $+6^{\circ}\text{C}$  (GALA:  $+2^{\circ}\text{C}$  bis  $+4^{\circ}\text{C}$ ) lagern.



## PRODUKTESPEZIFIKATIONEN

Alle Spezifikationen sind unter <https://trustbox.gs1.ch> abrufbar:



## ECO-SCORE® BY BEELONG

Für eine umweltbewusste Produktwahl. Der Umwelteinfluss unserer Produkte wurde mit dem ECO-SCORE® by Beelong bewertet. Mehr Infos zu den Scores der KADI-Produkte unter: [www.kadi.ch/services/downloads](http://www.kadi.ch/services/downloads)  
Mehr Infos zum ECO-SCORE® by Beelong unter: [www.beelong.ch](http://www.beelong.ch)



## HINWEISE



Ovo-lacto-vegetarisch = mit Milch und Ei



Lacto-vegetarisch = mit Milch ohne Ei



Ovo-vegetarisch = mit Ei ohne Milch



Vegan = rein pflanzlich

## LABELS



Wo Suisse Garantie drauf steht, ist beste Schweizer Qualität drin.



Veganes V-Label: Das Qualitätssiegel für vegane Produkte, vergeben durch Swissveg



Vegetarisches V-Label: Das Qualitätssiegel für vegetarische Produkte, vergeben durch Swissveg



Mit der Knospe gekennzeichnete Bio-Produkte erfüllen die strengen Richtlinien von Bio Suisse.

## UNGEKÜHLT

Pasteurisierte Produkte: Ungekühlt haltbar. Einmal geöffnet, ist der Inhalt im Kühlschrank aufzubewahren und innert 2–3 Tagen zu konsumieren.

## ELITE

Die KADI-Elite-Produkte werden auf besonders schonende Art gegart und pasteurisiert. Die Produkte sind gekühlt bei  $+2^{\circ}\text{C}$  bis  $+6^{\circ}\text{C}$  aufzubewahren.

## GALA

Die KADI Gala Frites werden unter Schutzgas-Atmosphäre verpackt und sind gekühlt bei  $+2^{\circ}\text{C}$  bis  $+4^{\circ}\text{C}$  während 24 Tagen (ab Produktion) haltbar.

## GEWICHTSANGABEN

Die Stückgewichtsangaben sind nur ungefähre Werte.

## AGB

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der KADI AG. Die jeweils aktuell gültigen AGB sind auf unserer Homepage [www.kadi.ch](http://www.kadi.ch) einzusehen.

# KONTAKT

## KADI AG

CH-4900 Langenthal  
Tel. 062 916 05 00  
[info@kadi.ch](mailto:info@kadi.ch)

## RUND UM KADI



- Alltagsgenuss garantiert
- Tipps von Samy
- Praktische Hilfsmittel

Seiten

4  
—  
7

## POMMES FRITES



- Vollmond Frites
- SUPER-CRISP
- KADI terroir
- Express Frites
- Pommes Frites gekühlt
- Pommes Frites tiefgekühlt
- Cuts
- Crispy Sticks
- Sweet-Potato-Produkte

Seiten

8  
—  
21

## RÖSTI



- Rösti fixfertig
- Elite Rösti
- Rösti Portionen
- Rösti Frites
- Rösti Croquettes
- Rösti Pastetli
- Rösti Patty
- Rösti Toast
- Rösti Taschen
- Rösti Tartelettes
- Rösti Snack

Seiten

22  
—  
27

## KARTOFFEL-SPEZIALITÄTEN



### Gekühlt

- Elite Kartoffeln
- Kartoffelsalat
- Gratin

### Tiefgekühlt

- Gratin
- Geschnittene Produkte
- Teiggeformte Produkte
- Gnocchi

Seiten

28  
—  
35

## INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN



- Frühlingsrollen
- Samosa
- Jalapeños

- Falafel
- Polenta Halbmond
- Capuns

Seiten

36  
—  
43

## OMELETTEN



- Omeletten nature
- Omeletten Kräuter
- Omeletten Rahmspinat

Seiten

44  
—  
46



# ALLTAGSGENUSS GARANTIERT

Seit 1951 engagieren wir uns als innovative Herstellerin von Kartoffelprodukten und anderen Tiefkühlspezialitäten für die Schweizer Gastronomie. Rund 180 KADI-Mitarbeitende sorgen täglich für die hohe Qualität der KADI-Produkte und deren Vertrieb. Begeisterte Köchinnen und Köche zaubern daraus Tag für Tag die Lieblingsgerichte der Schweizerinnen und Schweizer.

## **QUALITÄT GARANTIERT**

Für uns bedeutet Qualität die optimale Kombination von lange bewährten und erprobten Rezepturen, sorgfältig angebauten und ausgewählten Rohstoffen sowie der Einsatz neuester Technologien. Dabei setzen wir auf frische Produkte von Vertrauenslieferanten.

## **INNOVATIONEN FÜR VERÄNDERTE BEDÜRFNISSE**

Wir leisten seit mehr als 70 Jahren Pionierarbeit in der Herstellung von innovativen Tiefkühlprodukten. Innovativ sein heisst für uns, die Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden richtig zu verstehen. So helfen beispielsweise die SUPER-CRISP-Produkte, die Rentabilität in der Küche zu steigern. Ausserdem sorgen unsere Frites im Knuspermantel für zufriedener Kundinnen und Kunden.

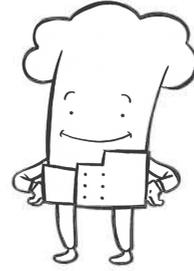
## **PERMANENTER DIALOG**

Wir teilen mit den Köchinnen und Köchen die Begeisterung für gute Lebensmittel. Unsere erfahrenen Verkaufsberaterinnen und -berater sowie Kundendienstmitarbeitenden garantieren eine hohe Beratungsqualität und finden zusammen mit den Kundinnen und Kunden individuelle und erfolgreiche Gastronomielösungen.

## **ENGAGEMENT FÜR DIE GASTRONOMIE**

Wir von KADI engagieren uns dafür, dass Qualität, Leistungsbereitschaft und Begeisterung auch in Zukunft Erfolgsfaktoren des Kochberufs und der Schweizer Gastronomie bleiben. Darum haben wir vor über 30 Jahren den Goldenen Koch ins Leben gerufen. Der prestigeträchtige Kochwettbewerb findet alle zwei Jahre statt und hat sich zum wichtigsten Anlass der Schweizer Gastronomiebranche entwickelt. Auch die Nachwuchsförderung liegt uns am Herzen. Darum unterstützen wir beispielsweise «gusto», den Kochwettbewerb für Lernende.

# TIPPS VON SAMY



## FRITTIERTIPPS

- Tiefgekühlte Kartoffelprodukte immer direkt, das heisst nicht aufgetaut, im Verhältnis 1:10 frittieren (pro 1 kg Frittiergut 10 Liter Fettstoff).
- Auf die angegebenen Frittiertemperaturen achten (je nach Backgut bis max. 175 °C).
- Die Fetttemperatur darf nicht zu stark absinken, da vor allem teigeformte Produkte aufplatzen können. Bei zu niedriger Temperatur saugen die Produkte zu viel Öl auf und die Frittüre verdirbt schneller.
- Die angegebenen Frittierzeiten beachten. Gegebenenfalls die Garzeit verringern und zu dunkle/schwarze Stücke entfernen.
- Frittiergut unbedingt nur einmal frittieren.
- Die Lebensdauer der Frittüre nimmt drastisch ab, wenn darin gewürzte Speisen zubereitet werden.
- Nur Fettstoff wählen, der hoch erhitzbar ist (z.B. high oleic Sonnenblumenöl, Frittierfette).
- Frittierkorb nicht überfüllen, da dies die Garzeit verlängert, die Produkte mehr Fett aufnehmen und die Frittüre schneller verdirbt.
- Nie über der Fritteuse salzen/würzen.
- Frittüre täglich filtrieren.
- Bei Nichtgebrauch erkaltete Fritteuse abdecken, um Frittüre vor Licht, Luft und Staub zu schützen.
- Nur zum Gebrauch einschalten, langes Warmhalten schadet der Frittüre.

## EINE VERDORBENE FRITTÜRE ERKENNEN SIE AN FOLGENDEN MERKMALEN

- Starkes Schäumen (wie Bierschaum).
- Tiefer Rauchpunkt (ab 170 °C).
- Beissender Rauch, der Augen und Schleimhäute reizt.
- Schlechter Geruch und Geschmack des Backgutes.
- Negatives Testergebnis am Testgerät (Toleranzwert: TPM 27 %).
- Fritteuse regelmässig gründlich reinigen und mehrfach spülen. Achtung! Rückstände von Reinigungsmitteln zerstören das Fett und können starkes Schäumen verursachen.
- Zuverlässigkeit des Thermostates regelmässig mit einem Thermometer überprüfen.

## TIPPS IM UMGANG MIT TIEFKÜHLPRODUKTEN

- Originalkarton/Beutel im Tiefkühler lagern – die Verpackung bietet Schutz gegen Beschädigungen.
- Kartons nicht auf den Kopf bzw. hochkant stellen: Die Verpackungen werden aus Qualitätsgründen nicht prall gefüllt. Daher können die Tiefkühlprodukte in den Kartons rutschen, was zu Beschädigungen führt.
- Kartons/Beutel niemals direkt auf den Boden des Tiefkühlraums stellen sowie geöffnete Beutel wieder versiegeln, da ansonsten Gefrierbrand entsteht.
- Produkte nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, da sie verderben könnten. Das Wiedereinfrieren kann bei den Produkten auch zu Austrocknen, Gefrierbrand, Geschmacksveränderungen oder zum Zerplatzen oder Verbrennen während des Zubereitens führen.
- Die richtige Lagertemperatur liegt bei  $-18^{\circ}\text{C}$  bis  $-20^{\circ}\text{C}$ .

---

## PRAKTISCHE HILFSMITTEL



KADI Food Schalen  
Art-Nr. 07202, (105 x 65 x 47 mm)



KADI Spitztüten  
Art-Nr. 07212, (20 x 20 cm)



# POMMES FRITES

Pommes Frites sind aus unseren Küchen nicht mehr wegzudenken. Über die Jahre haben wir zahlreiche Varietäten der begehrten vorfrittierten Stäbchen entwickelt. So gibt es verschiedene Schnittarten, Produkte mit und ohne Schale – und Innovationen wie Vollmond Frites, Express Frites, SUPER-CRISP und KADI terroir.

*Vielseitig &  
lecker*





# VOLLMOND FRITES

## POMMES FRITES, HERGESTELLT IM EINKLANG MIT DER NATUR: VOLL KRAFT, VOLL NATUR.



Die Kartoffeln stammen aus der unmittelbaren Nachbarschaft von KADI: Die Entfernung zwischen der Pommes-Frites-Produzentin und dem Kartoffelacker beträgt in jedem Fall weniger als 10 Kilometer.



100 % Schweizer Kartoffeln, 100 % Schweizer Sonnenblumenöl: Unsere Vollmond Frites tragen das Label Suisse Garantie.



Die Frites werden mit Strom aus Schweizer Wasserkraft hergestellt.



KADI Naturfonds: Wir investieren 10 Rappen pro verkaufte Portion Vollmond Frites in die Schweizer Natur von morgen – damit alles im Rhythmus bleibt.



Der Karton ist FSC-zertifiziert.



Die Druckmaterialien, die wir für die Vollmond Frites einsetzen, sind besonders ressourcenschonend, da bei ihrer Herstellung darauf geachtet wird, dass keine Abfälle entstehen.



Sämtliche Arbeitsschritte bei der Herstellung der Vollmond Frites werden im Einklang mit der Natur vollzogen. Pflanzung, Ernte und Verarbeitung richten sich nach den idealen Mondphasen.



Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
Ja	Nein	🔥	❄️	
●			●	🌿

## VOLLMOND FRITES 7x12 mm, Suisse Garantie, mit Schale



Art-Nr. 03055

Hauptzutaten

Zubereitung



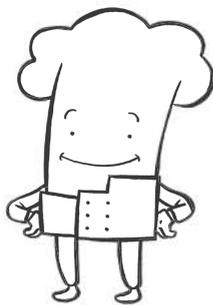
Gewicht 5x1 kg

Schweizer Kartoffeln, Schweizer Sonnenblumenöl

🕒 175 °C, 3–4 Min.

🔥 Umluft 200 °C, 18–20 Min.

🔥 Ober-/Unterhitze 220 °C, 20–23 Min.



Mehr Infos zum KADI Naturfonds:  
[www.vollmondfrites.ch/nachhaltigkeit](http://www.vollmondfrites.ch/nachhaltigkeit)



KADI  
**NATUR  
 FONDS**



## KADI NATURFONDS – 10 RP. PRO PORTION FÜR DIE SCHWEIZER NATUR VON MORGEN

Gute Nahrungsmittel können nur im Einklang mit der Natur hergestellt werden: Die Natur muss langfristig im Gleichgewicht sein, damit so wertvolle Gewächse wie etwa die Kartoffeln aus ihr hervorgebracht und zu Pommes Frites verarbeitet werden können. Aus diesem Grund haben wir den KADI Naturfonds ins Leben gerufen: Wir investieren 10 Rappen pro verkaufte Portion Vollmond Frites (ca. 200 g) in die Schweizer Natur von morgen – damit alles im Rhythmus bleibt.

Im Naturfonds von KADI fließen Mittel zusammen, die der Schweizer Natur zugutekommen. Diese Mittel spendet KADI in regelmässigen Abständen dem Projekt «Natur verbindet – Connexions Naturelles» des WWF Schweiz. Mit diesem schweizweiten Projekt wird dank Freiwilligenarbeit die ökologische Situation der Landwirtschaft verbessert und somit zum Erhalt der Naturvielfalt beigetragen. Das Hauptziel ist dabei, die Verbindung zwischen Landwirtschaft, Gemeinschaft und Biodiversität wiederherzustellen.

KADI überwacht und verwaltet die Beiträge, die in den Naturfonds fließen. Gastronominnen und Gastro-nomen sowie ihre Gäste brauchen sich darum nicht zu kümmern, für sie entstehen weder Zusatzkosten noch administrative Aufwände.

# SUPER-CRISP

Das Geheimnis des Knuspermantels heisst «Coating» – unser bewährtes Verfahren für eine hauchdünne Knusperhülle. Es macht KADI SUPER-CRISP-Produkte zu den knusprigsten Kartoffelbeilagen auf dem Markt.

## DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK\*

- Mehr Portionenleistung: Dank schnellerer Zubereitung können mehr Portionen pro Stunde serviert werden.
- Weniger Ölverbrauch: Der Knuspermantel schliesst den Kartoffelgeschmack ein und Frittieröl aus. Für den Gastronomen bedeutet das einen sparsameren Einsatz von Frittieröl und für die Gäste bekömmlichere Frites.
- Schneller frittiert und dank der vom Knuspermantel eingeschlossenen Hitze länger warm und knusprig.
- Ofentauglichkeit: SUPER-CRISP-Produkte eignen sich sehr gut für den Ofen, was vor allem grossen Gruppen/Banketten oder Betrieben ohne Fritteuse zugutekommt.

		Vorfrittiert	Lagerung	Allergene/Hinweise	
		Ja	Nein	 	
<b>SUPER-DIPPER FRITES</b> mit Schale im Knuspermantel 	<b>Art-Nr.</b> 03199 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2x2,5kg Kartoffeln, Stärkemantel  175°C, 3,5–4,5 Min.  200°C, 16–20 Min.		 	Ja:  Nein:  Lagerung:  Allergene: 
	<b>SUPER-CUTS</b> mit Schale im Knuspermantel 	<b>Art-Nr.</b> 03188 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2x2,5kg Kartoffeln, Stärkemantel  175°C, 3–4 Min.  200°C, 15–20 Min.		
<b>SUPER-WELLENFRITES</b> 9x9mm, mit Schale im Knuspermantel 	<b>Art-Nr.</b> 03171 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2x2,5kg Kartoffeln, Stärkemantel  175°C, 2,5–3,5 Min.  200°C, 7–9 Min.			Ja:  Nein:  Lagerung:  Allergene: 

\*Getestet wurden die Super-Wellenfrites mit Schale im Vergleich zu den KADI Normalschnitt-Frites.

Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
Ja	Nein	👉	❄️	
●			●	✓
●			●	✓
●			●	Gluten ✓
●			●	Gluten ✓
●			●	Gluten ✓

**SUPER-FRITES** 8x8 mm, im Knuspermantel



**Art-Nr.** 03170

**Hauptzutaten**

**Zubereitung**

**Gewicht** 4x2,5 kg

Kartoffeln, Stärkemantel

🕒 175 °C, 3–4 Min.

🕒 180 °C, 14–16 Min.



**SUPER-COUNTRY FRITES** 12x12 mm, mit Schale im Knuspermantel



**Art-Nr.** 03165

**Hauptzutaten**

**Zubereitung**

**Gewicht** 4x2,5 kg

Kartoffeln, Stärkemantel

🕒 175 °C, 4,5–5,5 Min.

🕒 200 °C, 17–19 Min.



**PAPRIKA FRITES** 9x9 mm, im gewürzten Knuspermantel



**Art-Nr.** 03180

**Hauptzutaten**

**Zubereitung**

**Gewicht** 2x2,5 kg

Kartoffeln, Stärkemantel gewürzt

🕒 175 °C, 3–4 Min.

🕒 200 °C, 10–14 Min.



**WEDGES** mit Schale im gewürzten Knuspermantel



**Art-Nr.** 03187

**Hauptzutaten**

**Zubereitung**

**Gewicht** 2x2,5 kg

Kartoffeln, Stärkemantel gewürzt

🕒 175 °C, 3–4 Min.

🕒 200 °C, 15–20 Min.



**ROSMARIN WEDGES** mit Schale im gewürzten Knuspermantel



**Art-Nr.** 03177

**Hauptzutaten**

**Zubereitung**

**Gewicht** 2x2,5 kg

Kartoffeln, Stärkemantel gewürzt

🕒 175 °C, 3–4 Min.

🕒 200 °C, 15–20 Min.



# KADI TERROIR

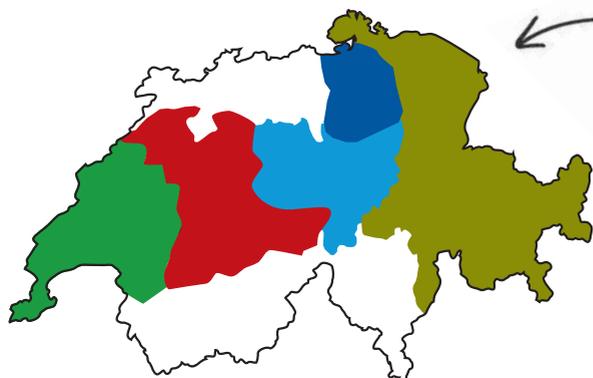
Lokale Nähe schafft Vertrauen. Darum setzen wir auf Produkte aus der Region. Immer mehr Gäste wollen wissen, was sie essen und woher die Rohstoffe kommen. Gastronominnen und Gastronomen wollen diesem Bedürfnis vermehrt nachkommen. KADI war die erste Pommes-Frites-Produzentin der Schweiz, die diese Nachfrage erkannt hat und regionale Frites unter der Marke KADI terroir lancierte.

## DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Regionales Tiefkühl-Convenience-Produkt für die Gastronomie.
- Dank «homemade»-Charakter und Schale unverwechselbares Produkt mit hohem Wiedererkennungswert.
- Erweiterung des regionalen Menüangebotes um die beliebteste Beilage der Schweizerinnen und Schweizer.
- Möglichkeit für Gastronominnen und Gastronomen, als Spezialist für regionale Produkte wahrgenommen zu werden, und damit sowohl neue als auch bestehende Kundinnen und Kunden zu überzeugen.

## DIE PRODUKTE

Ostschwiizer Frites, Züri Frites, Innerschwiizer Frites, Bärner Frites und Frites Région Léman – die beliebteste Beilage der Schweizerinnen und Schweizer wird aus 100 % regional angebauten Kartoffeln und 100 % Schweizer Sonnenblumenöl hergestellt. Dank Schale und unverwechselbarem Schnitt sehen sie aus wie hausgemacht.



*Von hier für hier!  
Mehr zu den  
terroir-Frites:  
[www.kaditerroir.ch](http://www.kaditerroir.ch)*



Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
Ja	Nein	👉	❄️	
●				✓
●				✓
●				✓
●				✓
●				✓

### OSTSCHWIIZER FRITES 7x10mm, mit Schale

**Art-Nr.** 03028

**Gewicht** 4x2,5kg

**Hauptzutaten**

Ostschweizer Kartoffeln, Schweizer Sonnenblumenöl

**Zubereitung**

🕒 175 °C, 3 – 4 Min.



### ZÜRI FRITES 7x10mm, mit Schale

**Art-Nr.** 03026

**Gewicht** 4x2,5kg

**Hauptzutaten**

Zürcher Kartoffeln, Schweizer Sonnenblumenöl

**Zubereitung**

🕒 175 °C, 3 – 4 Min.



### INNERSCHWIIZER FRITES 7x10mm, mit Schale

**Art-Nr.** 03029

**Gewicht** 4x2,5kg

**Hauptzutaten**

Innerschweizer Kartoffeln, Schweizer Sonnenblumenöl

**Zubereitung**

🕒 175 °C, 3 – 4 Min.



### BÄRNER FRITES 7x10mm, mit Schale

**Art-Nr.** 03025

**Gewicht** 4x2,5kg

**Hauptzutaten**

Berner Kartoffeln, Schweizer Sonnenblumenöl

**Zubereitung**

🕒 175 °C, 3 – 4 Min.



### FRITES RÉGION LÉMAN 7x10mm, mit Schale

**Art-Nr.** 03027

**Gewicht** 4x2,5kg

**Hauptzutaten**

Kartoffeln aus der Genferseeregion, Schweizer Sonnenblumenöl

**Zubereitung**

🕒 175 °C, 3 – 4 Min.



# EXPRESS FRITES

Zeit und Kosten sparen mit KADI Express Frites: In nur 90 Sekunden Pommes Frites «express» zuzubereiten, ist nicht nur zu Spitzenzeiten ein Gewinn.

Mit den Express Frites von KADI verdoppeln Gastronominnen und Gastronomen die Anzahl Portionen pro Stunde ohne zusätzliche Investitionen in Personal oder Ausrüstung und sparen gleichzeitig Öl und Warenkosten.

So lohnen sich die KADI Express Frites gleich mehrfach!

*In nur*

**90 Sek.**

*servierbereit.*

*Halbierte Frittierzeit = doppelte Portionenleistung\**

**25 %**

*gesteigerte Ergiebigkeit der Pommes Frites durch reduzierten Frittierverlust\**

**20 %**

*profitabler dank Einsparung von Frittieröl und Energie\**



\*Alle Vergleiche wurden in Bezug zu einem marktüblichen Feinschnitt-Pommes-Frites erhoben.

Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
Ja	Nein	🌿	❄️	
●			●	🌿

**EXPRESS FRITES** 7x7 mm, im Knuspermantel



**Art-Nr.** 03195

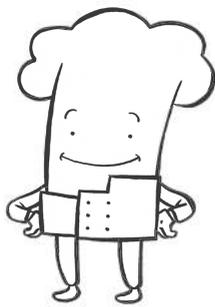
**Hauptzutaten**

**Zubereitung**

**Gewicht** 5x2 kg

Kartoffeln, Stärkemantel

🕒 175 °C, 90 Sek.



Weitere Informationen:  
[www.expressfrites.ch](http://www.expressfrites.ch)



				Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
				Ja	Nein	👉	❄️	
<b>GALA FRITES</b> 8x8 mm 	<b>Art-Nr.</b> 01051 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 4x2 kg Kartoffeln 🕒 175 °C, 2,5 – 3,5 Min.		●		●		✓ 
<b>FRITES FEINSCHNITT</b> 7x7 mm 	<b>Art-Nr.</b> 03006 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 4x2,5 kg Kartoffeln 🕒 175 °C, 3 – 4 Min.		●		●		✓ 
<b>FRITES NORMALSCHNITT</b> 9x9 mm 	<b>Art-Nr.</b> 03014 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 4x2,5 kg Kartoffeln 🕒 175 °C, 3 – 4 Min.		●		●		✓ 
<b>FRITES JUMBO</b> 12x12 mm 	<b>Art-Nr.</b> 03049 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2x2,5 kg Kartoffeln 🕒 175 °C, 4,5 – 5,5 Min.		●		●		✓ 
<b>ALLUMETTES</b> 5x5 mm 	<b>Art-Nr.</b> 03200 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2x2,5 kg Kartoffeln 🕒 175 °C, 2,5 – 3 Min.		●		●		✓ 
<b>TWISTER FRITES</b> spiralförmig 	<b>Art-Nr.</b> 03000 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 4x2,5 kg Kartoffeln 🕒 175 °C, 2,5 Min.		●		●		✓ 

Vorfrittiert Lagerung Allergene/Hinweise

Ja Nein  

**COUNTRY FRITES** 12 x 12 mm, mit Schale



Art-Nr. 03050

Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 4x2,5 kg

Kartoffeln

 175 °C, 5 – 6 Min.



●

●



**USA FRITES** 8 x 8 mm, Suisse Garantie, mit Schale



Art-Nr. 03235

Hauptzutaten

Zubereitung



Gewicht 4x2,5 kg

Schweizer Kartoffeln

 175 °C, 3 – 4 Min.



●

●



**BIO FRITES** 7 x 10 mm, Bio Suisse Knospe, mit Schale



Art-Nr. 03040

Hauptzutaten

Zubereitung



Gewicht 2x2,5 kg

Schweizer Bio Kartoffeln

 175 °C, 3 – 4 Min.



●

●



**CUTS** mit Schale



Art-Nr. 04177

Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 2x2,5 kg

Kartoffeln

 175 °C, 3 – 4 Min.



●

●



**CRISPY STICKS**



Art-Nr. 04120

Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 4x1,25 kg

Kartoffeln

 175 °C, 1 – 1,5 Min.

 180 °C, 8 – 9 Min.



●

●

Milch-  
erzeugnisse  
Gluten  
Eiprodukte



**SWEET POTATO FRITES** 9,5 x 9,5 mm, im Knuspermantel



Art-Nr. 03001

Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 4x2,5 kg

Süßkartoffeln, Stärkemantel

 175 °C, 2,5 Min.



●

●



**SWEET POTATO WEDGES** im Knuspermantel



Art-Nr. 04173

Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 2x2,5 kg

Süßkartoffeln, Stärkemantel

 175 °C, 3,5 – 4,5 Min.



●

●

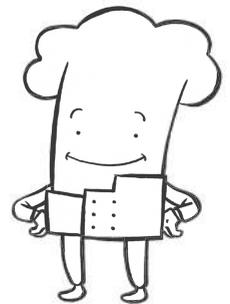


POMMES FRITES

# SÜSSE KNOLLE – KADI-SWEET-POTATO-PRODUKTE

Die Süsskartoffel ist in aller Munde. Wegen dem hohen Gehalt an Vitaminen wird die Knolle oft als «Superfood» bezeichnet. Sie kommt aber nicht nur wegen ihrer wertvollen Inhaltsstoffe immer häufiger auf den Teller, sondern auch aufgrund ihres aussergewöhnlichen und exotischen Geschmacks. Mit den KADI-Sweet-Potato-Produkten bieten wir die ideale Ergänzung zu den herkömmlichen Kartoffelprodukten und einen zusätzlichen Farbtupfer auf jeder Speisekarte. Je nach Artikel eignen sie sich als Fingerfood, Snack oder Beilage zu klassischen oder auch unkonventionellen Gerichten.

*Lassen Sie sich inspirieren:  
[www.kadi.ch/sweetpotato](http://www.kadi.ch/sweetpotato)*



## **KADI SWEET POTATO GNOCCHI** an Kokos-Pilz-Sauce



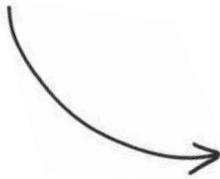
## KADI SWEET POTATO FRITES

mit Honig-Sesam-Dip



*Schnell und lecker*

*Ideal als Fingerfood,  
Snack oder Beilage*



## KADI SWEET POTATO WEDGES

im Tapas-Style mit Pico de Gallo, Pimientos de Padrón, Erbsen-Hummus und Nacho Chips



Echt  
schweizerisch!





# RÖSTI

Zu unseren Klassikern zählt ein breites Rösti-Spezialitäten-Sortiment – echt schweizerisch und unerhört gut. Im Sortiment finden sich beliebte Rösti-Klassiker wie Rösti fixfertig und Rösti Croquettes, aber auch überraschende Kreationen wie Rösti Tartelettes, Rösti Pastetli, Rösti Toast und Rösti Patty.

# RÖSTI

Als Traditionsunternehmen und Kartoffelexpertin ist KADI dem Schweizer Traditionsgericht, der Rösti, verpflichtet. Unser Rösti-Sortiment ist sehr breit und vielfältig und erfüllt höchste Ansprüche an Qualität, Gelingsicherheit und Einfachheit in der Zubereitung.

## DIE RÖSTI-KLASSIKER

Rösti-Klassiker wie die beliebte Rösti fixfertig mit den extra langen Spänen oder die vorfrittierten Rösti Portionen gehören seit vielen Jahren zum KADI-Rösti-Sortiment. So waren wir bei den vorfrittierten Rösti Portionen Anfang der 90er-Jahre Vorreiterin in deren Herstellung. Die Rösti Portionen erfreuen sich einer grossen Beliebtheit, weil sie für eine grosse Anzahl von Portionen einfach und schnell im Ofen regeneriert werden können. Zudem sind sie in unterschiedlichen Grammaturen erhältlich.

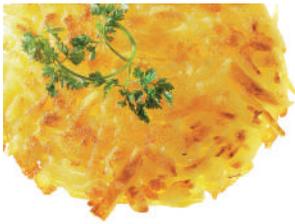
## DIE RÖSTI-INNOVATIONEN

Über die letzten Jahre konnten wir uns mit Innovationen auf dem Markt profilieren. Mit den Rösti Pastetli, den Rösti Frites, dem Rösti Toast sowie dem Rösti Patty haben wir Tradition mit Innovation gekonnt kombiniert und den Köchen und Köchinnen verschiedene Convenience-Stufen eröffnet.

Alle unsere Rösti-Innovationen eignen sich als Hauptspeise für jede Tageszeit, mit Salat, als Beilage und für Buffets. Sie sind zudem gut portionier- und kalkulierbar.



### RÖSTI FIXFERTIG im Alubeutel, sterilisiert



**Art-Nr.** 02040 **Gewicht** 4x2,5 kg  
**Hauptzutaten** Kartoffeln, Gewürze  
**Zubereitung** 12–15 Min.



●	●	●	●	Sulfite
				V

### ELITE RÖSTI im Alubeutel, pasteurisiert



**Art-Nr.** 01405 **Gewicht** 2x2,5 kg  
**Hauptzutaten** Kartoffeln  
**Zubereitung** 15–20 Min.



●	●	●	●	Sulfite
				V

### RÖSTI lose Späne



**Art-Nr.** 03606 **Gewicht** 2x2,5 kg  
**Hauptzutaten** Kartoffeln  
**Zubereitung** 10–12 Min.



●	●	●	●	
				V

### RÖSTI GALETTEN vorfrittiert, ca. 50 g, Ø ca. 6,5 cm



**Art-Nr.** 04086 **Gewicht** 2x2,5 kg (ca. 100 Stk.)  
**Hauptzutaten** Kartoffeln, Gewürze  
**Zubereitung** 200°C, 14–16 Min.  
 170°C, 3 Min. vorfrittieren  
3 Min. fertig frittieren



●	●	●	●	Milch- erzeugnisse
				LV

### RÖSTI PORTIONEN nicht vorfrittiert, ca. 167 g, Ø ca. 11,8 cm



**Art-Nr.** 04084 **Gewicht** 5 kg (ca. 30 Stk.)  
**Hauptzutaten** Kartoffeln, Gewürze  
**Zubereitung** 10–13 Min.  
 175°C, 4–5 Min.



●	●	●	●	Milch- erzeugnisse
				LV

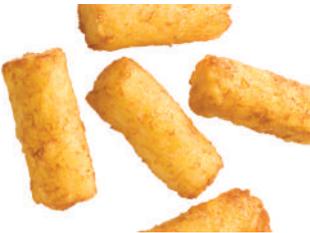
### RÖSTI PORTIONEN nicht vorfrittiert, ca. 250 g, Ø ca. 13,5 cm



**Art-Nr.** 04068 **Gewicht** 5 kg (ca. 20 Stk.)  
**Hauptzutaten** Kartoffeln, Gewürze  
**Zubereitung** 10–15 Min.  
 175°C, 4–5 Min.



●	●	●	●	Milch- erzeugnisse
				LV

		Vorfrittiert		Lagerung	Allergene/Hinweise
		Ja	Nein	 	
<b>RÖSTI PIZZABODEN</b> vorfrittiert, ca. 183 g, Ø ca. 17 cm 	<b>Art-Nr.</b> 04088 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 5 kg (ca. 28 Stk.) Kartoffeln, Gewürze  200 °C, 14 – 16 Min.			Milch- erzeugnisse  
<b>RÖSTI FRITES</b> vorfrittiert 	<b>Art-Nr.</b> 03608 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2 x 2,5 kg Kartoffeln, Gewürze  175 °C, 1,5 – 2,5 Min.  200 °C, 13 – 15 Min.			Milch- erzeugnisse  
<b>RÖSTI PORTIONEN</b> nierenförmig, vorfrittiert, ca. 145 g 	<b>Art-Nr.</b> 04078 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 5 kg (ca. 35 Stk.) Kartoffeln, Gewürze  10 – 15 Min.  180 °C, 14 – 16 Min.  170 °C, 4 Min.			Milch- erzeugnisse  
<b>RÖSTI CROQUETTES</b> nicht vorfrittiert, ca. 25 g 	<b>Art-Nr.</b> 04092 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2 x 2,5 kg Kartoffeln, Gewürze  175 °C, 3,5 – 4,5 Min.			
<b>RÖSTI CROQUETTES</b> vorfrittiert, ca. 20 g 	<b>Art-Nr.</b> 04094 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2 x 2,5 kg Kartoffeln, Gewürze  175 °C, 14 – 16 Min.  175 °C, 2 Min. vorfrittieren 2 Min. fertig frittieren			Milch- erzeugnisse  
<b>RÖSTI PASTETLI</b> vorfrittiert, ca. 71,5 g 	<b>Art-Nr.</b> 03671 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2 x 2 kg (ca. 56 Stk.) Kartoffeln, Gewürze  180 °C, 17 – 19 Min.			Milch- erzeugnisse  

Vorfrittiert		Lagerung	Allergene/Hinweise
Ja	Nein	👉 ❄️	
•		•	✓
•		•	✓
•		•	Milch- erzeugnisse  LY ✓
•		•	Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte Sulfite  OLY ✓
•		•	Milch- erzeugnisse Eiprodukte  OLY ✓

## RÖSTI TOAST

vorfrittiert, ca. 75 g, ca. 9×9 cm



**Art-Nr.** 04089

**Hauptzutaten**

**Zubereitung**

**Gewicht** 2x2,5 kg

Kartoffeln, Gewürze

👉 200 °C, 16 – 20 Min.



## RÖSTI PATTY

vorfrittiert, ca. 69 g, Ø 100 mm



**Art-Nr.** 04090

**Hauptzutaten**

**Zubereitung**

**Gewicht** 2x2,5 kg

Kartoffeln, Gewürze

👉 175 °C, 2,5–3,5 Min.

👉 200 °C, 14–16 Min.



## RÖSTI TASCHEN

mit Frischkäse und Kräutern, vorfrittiert, ca. 75 g



**Art-Nr.** 04066

**Hauptzutaten**

**Zubereitung**

**Gewicht** 4x1,5 kg

Kartoffeln, Frischkäse, Kräuter

👉 10 Min.

👉 170 °C, 7 Min.

👉 180 °C, 15 – 17 Min.



## RÖSTI TARTELETTES

mit Schweizer Käse, vorfrittiert, ca. 90 g



**Art-Nr.** 03600

**Hauptzutaten**

**Zubereitung**

**Gewicht** 2,16 kg (2 x 12 Stk.)

Kartoffeln, Käsemischung mit Schweizer Käse

👉 190 °C, 16 – 20 Min.



## RÖSTI SNACK LE GRUYÈRE AOP

vorfrittiert, ca. 23,5 g



**Art-Nr.** 03613

**Hauptzutaten**

**Zubereitung**

**Gewicht** 2,5 kg (ca. 110 Stk.)

Kartoffeln, Gruyère AOP

👉 175 °C, 4 Min.

👉 190 °C, 9 – 10 Min.



# KARTOFFEL- SPEZIALI- TÄTEN

Aus Kartoffeln lassen sich unzählige Spezialitäten zubereiten. Entsprechend bieten wir ein vielseitiges und abwechslungsreiches Kartoffelspezialitätensortiment an. Unsere langjährige Erfahrung in der Kartoffelveredelung und die Verwendung ausgewählter Schweizer Rohstoffe bilden die Grundlage für unsere Produkte in Premium-Qualität.





# GEKÜHLTE KARTOFFEL-SPEZIALITÄTEN

Unsere gekühlten Kartoffelspezialitäten, wie etwa der Kartoffelsalat mit Salatsaucenfond und der Gratin Dauphinois, sind besonders beliebte Beilagen. Auch die ELITE-Produkte wie tournierte Kartoffeln, Patatine oder Kartoffelscheiben eignen sich ideal als Beilage.

## DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Besonders schonend gegart und pasteurisiert.
- Produkte können dank individuellem Convenience-Grad verfeinert werden.
- Produkte sind nach den Geschmacksvorlieben der Schweizerinnen und Schweizern entwickelt worden.
- Produkte können teilweise ungekühlt gelagert werden.
- Produkte teilweise mit Sauce.

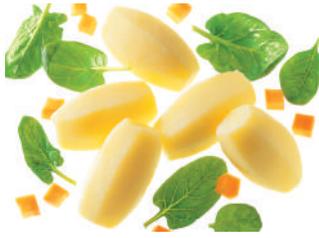
## DIE PRODUKTE

Unsere gekühlten ELITE-Spezialitäten wie tournierte Kartoffeln, Patatine oder Kartoffelscheiben werden bei uns dank eines speziellen Verfahrens auf besonders schonende Art gegart und pasteurisiert. Die Produkte sind gekühlt bei +2 °C bis +6 °C aufzubewahren.

Der Kartoffelsalat fixfertig kann ungekühlt gelagert werden. Dies ist dank des angewendeten Pasteurisationsverfahrens und den Produkteigenschaften möglich. Die Produkte weisen einen hohen Convenience-Grad auf, können aber auch individuell verfeinert werden.

### ELITE KARTOFFELN

tourniert, im Alubeutel, pasteurisiert



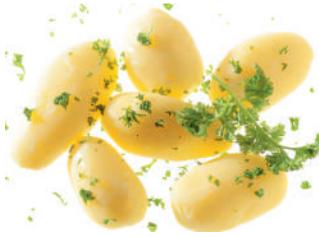
**Art-Nr.** 01080 **Gewicht** 2x1,5 kg  
**Hauptzutaten** Kartoffeln  
**Zubereitung** Individuell



●	●			✓
---	---	--	--	---

### ELITE PATATINE

im Alubeutel, pasteurisiert



**Art-Nr.** 01088 **Gewicht** 2x2 kg  
**Hauptzutaten** Kartoffeln  
**Zubereitung** Individuell



●	●			Sulfite
---	---	--	--	---------

### ELITE SCHEIBEN

4,5 mm/6 mm, im Alubeutel, pasteurisiert



**Art-Nr.** 01100 **Gewicht** 2x2,5 kg, (4,5 mm)  
 01095 2x2,5 kg, (6 mm)  
**Hauptzutaten** Kartoffeln  
**Zubereitung** Individuell



●	●			Sulfite
---	---	--	--	---------

### KARTOFFELSALAT

mit Salatsaucenfond, vegan, im Alubeutel, pasteurisiert



**Art-Nr.** 02125 **Gewicht** 2x2,5 kg  
**Hauptzutaten** Kartoffeln, Wasser, Essig, Bouillon, Gewürze  
**Zubereitung** Individuell



●	●			Sulfite
---	---	--	--	---------

### KARTOFFELSALAT

fixfertig, mit Sauce, im Alubeutel, pasteurisiert



**Art-Nr.** 02132 **Gewicht** 2x2,5 kg  
**Hauptzutaten** Kartoffeln, Salatsauce  
**Zubereitung** Servierbereit



●	Ungekühlt			Milcherzeugnisse Senf Sulfite
---	-----------	--	--	-------------------------------------

### GRATIN DAUPHINOIS

mit Sauce, im Alubeutel, pasteurisiert



**Art-Nr.** 01125 **Gewicht** 2x2,5 kg  
**Hauptzutaten** Kartoffeln, Rahm, Gewürze  
**Zubereitung** 🕒 190 °C, 30 – 45 Min.



●	●			Milcherzeugnisse Sulfite
---	---	--	--	-----------------------------

# TIEFGEKÜHLTE KARTOFFEL-SPEZIALITÄTEN

Tiefgekühlte Kartoffelspezialitäten wie Croquettes oder Duchesses aus frischen Kartoffeln gehören zu den Klassikern unter den KADI-Produkten. Als Pionierin in der Herstellung von innovativen Tiefkühlprodukten produzierten wir diese bereits in den 80er-Jahren.

## **DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK**

- Produkte werden aus frischen Kartoffeln hergestellt.
- Zeitsparende Convenience-Produkte.
- Vielseitiges und abwechslungsreiches Sortiment.
- Attraktives, ansprechendes Aussehen.

## **DIE PRODUKTE**

Die Klassiker unter den KADI-Kartoffelspezialitäten weisen alle ein entscheidendes Qualitätsmerkmal auf: Die Herstellung erfolgt aus den Abschnitten unserer Pommes Frites und somit aus der frischen Kartoffel. Dies sorgt für den unvergleichlichen Kartoffelgeschmack der KADI Croquettes, Noisettes, Pommes Williams und Co.

Die Klassiker der Pauli-Küche wurden in den 1980er-Jahren von KADI als zeitsparende Convenience-Produkte entwickelt. Dabei durften auch Neukreationen nicht fehlen: Um neue Produktideen zu finden, luden wir Kundinnen und Kunden zum Workshop ein. Daraus entstanden beispielsweise die panierten Croquettes, die sich bald zu einer der beliebtesten Beilagen mauserten.

Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
Ja	Nein	🔥	❄️	

## GRATIN DAUPHINOIS

ofenfertig, in Aluschale



Art-Nr. 04235  
04236

Gewicht 6x2 kg  
3x4 kg

### Hauptzutaten

Kartoffeln, Schmelzkäse, Rahm, Gewürze

### Zubereitung

🍳 Gefroren 160°C, 50 Min.,  
🍳 Aufgetaut 180°C, 30 Min.



●	●	Milch- erzeugnisse Gluten
		LY 🌿

## SOUFFLÉES

Wellenschnitt, ca. 8 mm



Art-Nr. 03306

Gewicht 2x2,5 kg

### Hauptzutaten

Kartoffeln

### Zubereitung

🍳 175°C, 1 Min. vorfrittieren,  
2–3 Minuten fertig frittieren



●	●	
		V 🌿

## RISSOLÉES

15x15x15 mm



Art-Nr. 03411

Gewicht 2x2,5 kg

### Hauptzutaten

Kartoffeln

### Zubereitung

🍳 10–12 Min.  
🍳 175°C, 3–4 Min.  
🍳 220°C, 18–20 Min.



●	●	
		V 🌿

## KARTOFFELPÜREE



Art-Nr. 01066

Gewicht 5x1 kg

### Hauptzutaten

Kartoffeln

### Zubereitung

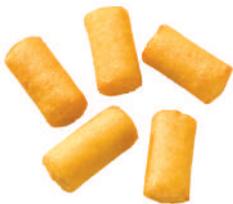
Geeignet für 🍳 🍳  
(Zubereitung siehe Verpackung)



●	●	
		V 🌿

## CROQUETTES

ca. 10 g



Art-Nr. 04116

Gewicht 2x2,5 kg

### Hauptzutaten

Kartoffeln, Gewürze, Eiprodukte

### Zubereitung

🍳 175°C, 2–3 Min.



●	●	Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte
		OLY 🌿

## CROQUETTES

paniert, ca. 23 g



Art-Nr. 04128

Gewicht 2x2,5 kg

### Hauptzutaten

Kartoffeln, Paniermehl, Gewürze, Eiprodukte

### Zubereitung

🍳 175°C, 4–5 Min.



●	●	Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte Senf
		OLY 🌿

KARTOFFEL-  
SPEZIALITÄTEN

			Vorfrittiert		Lagerung	Allergene/Hinweise
			Ja	Nein	 	
<b>TANZAPFEN KROKETTEN</b> ca. 18 g 	<b>Art-Nr.</b> 04115 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2x2,5kg Kartoffeln, Gewürze, Eiprodukte  175 °C, 2,5 Min. vorfrittieren 2 Min. fertig frittieren  200 °C, 10–12 Min.				Milch- erzeugnisse Eiprodukte  
<b>NOISETTES</b> ca. 9 g 	<b>Art-Nr.</b> 04140 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2x2,5kg Kartoffeln, Gewürze, Eiprodukte  175 °C, 3 – 4 Min.				Milch- erzeugnisse Eiprodukte  
<b>POMMES WILLIAMS</b> paniert, ca. 32 g 	<b>Art-Nr.</b> 04150 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2x2,5kg Kartoffeln, Panade, Gewürze, Eiprodukte  175 °C, 3 Min. vorfrittieren 3 Min. fertig frittieren				Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte Senf  
<b>DAUPHINES</b> ca. 14 g 	<b>Art-Nr.</b> 04181 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2x2,5kg Kartoffeln, Gewürze, Eiprodukte  175 °C, 3 – 4 Min.				Milch- erzeugnisse Eiprodukte  
<b>DUCHESESSES</b> vorfrittiert, ca. 15 g 	<b>Art-Nr.</b> 04198 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2x2,5kg Kartoffeln, Gewürze, Eiprodukte  175 °C, 3 Min.  200 °C, 8 – 10 Min.				Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte  
<b>DUCHESESSES</b> vorfrittiert, ca. 50 g 	<b>Art-Nr.</b> 04195 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>	<b>Gewicht</b> 2x2,5kg Kartoffeln, Gewürze, Eiprodukte  175 °C, 14 Min.				Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte  

Vorfrittiert Lagerung Allergene/Hinweise

Ja Nein  

## TRÜFFEL DUCHESSES vorfrittiert, ca. 15 g



Art-Nr. 04199

Gewicht 2x2,5kg

Hauptzutaten

Zubereitung

Kartoffeln, Sommertrüffel getrocknet, Trüffelaroma

 175°C, 1,5 Min. vorfrittieren  
1,5 Min. fertig frittieren

 200°C, 8 – 10 Min.



●

●

Milch-  
erzeugnisse  
Gluten  
Eiprodukte



## KARTOFFEL GNOCCHI



Art-Nr. 04003

Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 2x2,5kg

Kartoffeln, Weizenmehl

 1 – 2 Min.

 6 – 8 Min.



●

●

Gluten  
Kann Spuren von  
Ei, Soja, Milch,  
Senf und Lupine  
enthalten



## SWEET POTATO GNOCCHI



Art-Nr. 04006

Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 2x2,5kg

Süßkartoffeln, Karotten,  
Kartoffelflocken

 1 – 2 Min.

 10 – 12 Min.



●

●

Ei  
Kann Spuren von  
Weizen-, Gersten-,  
Hafer- und  
Dinkelgluten,  
Milch, Soja,  
Mandeln, Sesam  
und Sellerie  
enthalten



Hergestellt in  
Langenthal!





# INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Ob Frühlingsrollen, Samosas oder orientalische Falafel – wir bieten Ihnen authentische Länderspezialitäten, hergestellt in Langenthal. Dank dieser Auswahl in bester Schweizer Qualität können Gastronominnen und Gastro-nomen ihre Gäste immer wieder aufs Neue begeistern. Und das mit minimalem Zeitaufwand.

# FRÜHLINGSROLLEN

Unsere Frühlingsrollen entführen Geniesserinnen und Geniesser in den Fernen Osten. Bei der Entwicklung dieser Spezialitäten haben wir uns von Originalrezepten aus Vietnam, Thailand und China inspirieren lassen, die den Snacks ihren authentischen Geschmack verleihen. Die knusprigen Länderspezialitäten lassen sich vielseitig verwenden: als Hauptspeise mit Salat oder als Snack zwischendurch.

## DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- In der Schweiz hergestellt.
- Authentische Frühlingsrollen, die dem Schweizer Gaumen entsprechen.
- Farblich ansprechende Füllung in diversen Sorten.
- Knuspriger, hauchdünner Teig.
- Täglich frische Zubereitung der Füllungen mit schonendem Schock-Freezen der Frühlingsrollen.
- Diverse Sorten.
- Sehr gut portionierbar.
- Schnelle und einfache Zubereitung.

## DIE PRODUKTE

Unsere Frühlingsrollen gibt es in vielen Variationen. Alle Füllungen werden aus leichten und frischen Zutaten hergestellt. Die Rollen sind in zwei verschiedenen Grössen, vorfrittiert oder nicht vorfrittiert sowie mit Gemüse oder Poulet erhältlich. Als Rohstoff wird Schweizer Pouletfleisch sowie Gemüse, welches so weit als möglich auch aus der Schweiz stammt, verwendet. Das frische Gemüse und das Schweizer Pouletfleisch verarbeiten wir in einem riesengrossen Dampfkochtopf zur schmackhaften KADI-Frühlingsrollen-Füllung.

Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
Ja	Nein	👉	❄️	
	●			Gluten Senf
	●			Gluten Senf
	●			Gluten Senf Sesam
	●			Gluten
	●			Gluten Sulfite

**CHINA** Gemüse, vorfrittiert, ca. 50g



**Art-Nr.** 04965  
04967  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 1,8kg (36 Stk.)  
4,8kg (96 Stk.)  
Gemüse, Weizenmehl  
🔥 220°C, 14–16 Min.  
🔥 200°C, 14–16 Min.



**CHINA** Gemüse, nicht vorfrittiert, ca. 50g



**Art-Nr.** 04963  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 1,8kg (36 Stk.)  
Gemüse, Weizenmehl  
🔥 175°C, 7–9 Min.



**MINI CHINA** Gemüse, vorfrittiert, ca. 20g



**Art-Nr.** 04961  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 2kg (100 Stk.)  
Gemüse, Weizenmehl  
🔥 220°C, 10–12 Min.  
🔥 200°C, 10–12 Min.



**MINI THAI** Gemüse/Curry, vorfrittiert, ca. 20g



**Art-Nr.** 04956  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 2kg (100 Stk.)  
Gemüse, Weizenmehl, Curry  
🔥 220°C, 10–12 Min.  
🔥 200°C, 10–12 Min.



**MINI VIETNAM** Glasnudeln/Gemüse, vorfrittiert, ca. 20g



**Art-Nr.** 04957  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 2kg (100 Stk.)  
Gemüse, Weizenmehl, Glasnudeln  
🔥 220°C, 10–12 Min.  
🔥 220°C, 10–12 Min.



**CHINA** Poulet/Gemüse, vorfrittiert, ca. 50g



**Art-Nr.** 04966  
04968

**Gewicht** 1,8kg (36 Stk.)  
4,8kg (96 Stk.)

**Hauptzutaten**

Gemüse, Weizenmehl,  
Pouletfleisch (Schweiz)

**Zubereitung**

220°C, 14 – 16 Min.  
 200°C, 14 – 16 Min.



**MINI CHINA** Poulet/Gemüse, vorfrittiert, ca. 20g



**Art-Nr.** 04959

**Gewicht** 2kg (100 Stk.)

**Hauptzutaten**

Gemüse, Weizenmehl, Pouletfleisch (Schweiz)

**Zubereitung**

220°C, 10 – 12 Min.  
 200°C, 10 – 12 Min.



Vorfrittiert		Lagerung	Allergene/Hinweise
Ja	Nein		
●			● Gluten ● Senf
●			● Gluten ● Senf

Vorfrittiert		Lagerung	Allergene/Hinweise
Ja	Nein	🔥 ❄️	

### SAMOSA GEMÜSE ca. 50g



**Art-Nr.** 04350  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 2 x 750 g (ca. 30 Stk.)  
Weizenmehl, Gemüse  
🕒 175 °C, 5 – 6 Min.  
🕒 180 °C, 14 – 16 Min.



### SAMOSA POULET/GEMÜSE ca. 50g



**Art-Nr.** 04355  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 2 x 750 g (ca. 30 Stk.)  
Weizenmehl, Gemüse, Pouletfleisch (Schweiz)  
🕒 175 °C, 5 – 6 Min.  
🕒 180 °C, 14 – 16 Min.



### MINI SAMOSA GEMÜSE ca. 23g



**Art-Nr.** 04370  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 1,8 kg (ca. 78 Stk.)  
Gemüse, Weizenmehl  
🕒 175 °C, 3 Min.  
🕒 190 °C, 9 – 10 Min.



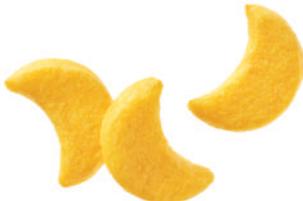
### JALAPEÑOS mit Frischkäse, ca. 35g



**Art-Nr.** 04035  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 2 x 1 kg (ca. 55 Stk.)  
Frischkäse, Pfefferschoten, Weizenmehl  
🕒 175 °C, 3 – 4 Min.  
🕒 200 °C, 10 – 12 Min.



				Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise	
				Ja	Nein				
<b>FALAFEL</b> ca. 18,5g									
		<b>Art-Nr.</b> 04800	<b>Gewicht</b> 3 kg (2x1,5kg)	<b>Hauptzutaten</b> Kichererbsen, Gemüse, Gewürze				 Milch- erzeugnisse Gluten Senf	
		<b>Zubereitung</b>	 175 °C, 3 – 4 Min.  200 °C, 9 – 11 Min.						
<b>POLENTA HALBMOND</b> ca. 28 g									
		<b>Art-Nr.</b> 03900	<b>Gewicht</b> 5 kg (2x2,5kg)	<b>Hauptzutaten</b> Wasser, Maisgriess, Reibkäse, Eiprodukte				 Milch- erzeugnisse Eiprodukte Sellerie	
		<b>Zubereitung</b>	 10–12 Min.  200 °C, 15–18 Min.  200 °C, 18–21 Min.						
<b>CAPUNS VAL LUMNEZIA</b> mit Rohschinken, Speck und Landjäger, ca. 50 g									
		<b>Art-Nr.</b> 04040	<b>Gewicht</b> 2 kg (ca. 40 Stk.)	<b>Hauptzutaten</b> Hartweizendunst, Eiprodukte, Magerquark, Mangold, Speck/Rohschinken/Landjäger				 Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte	
		<b>Zubereitung</b>	 23 – 28 Min.  180 °C, 20 – 25 Min.  180 °C, 20–25 Min.						
<b>CAPUNS VEGI</b> mit Gemüse, ca. 50 g									
		<b>Art-Nr.</b> 04041	<b>Gewicht</b> 2 kg (ca. 40 Stk.)	<b>Hauptzutaten</b> Hartweizendunst, Eiprodukte, Magerquark, Mangold, Karotten, Zucchini, Mais, Sellerie				 Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte Sellerie	
		<b>Zubereitung</b>	 23 – 28 Min.  180 °C, 20 – 25 Min.  180 °C, 20–25 Min.						
									



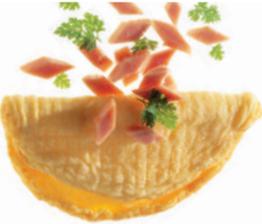
# OMELETTEN

Raus aus dem Tiefkühlfach, rein in den Umluft- oder Mikrowellenofen. So einfach können Omeletten in grossen Mengen zubereitet werden. Dabei haben Gastronominnen und Gastronomen die Wahl: Ob nature, mit Kräutern oder Rahmspinat – KADI sorgt für Abwechslung.



Rasch  
zubereitet!



		Vorfrittirt		Lagerung	Allergene/Hinweise
		Ja	Nein	 	
<p><b>OMELETTEN NATURE</b> mit Salz, ca. 65 g</p>  <p><b>Art-Nr.</b> 04980 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b></p>	<p><b>Gewicht</b> 3,9 kg (60 Stk.) Eier, Salz  180 °C, 13 Min.  600 Watt, 2 Min. 45 Sek.</p> 	Vorgebacken		<ul style="list-style-type: none"> <li>Milcherzeugnisse Eiprodukte</li> </ul> 	
<p><b>OMELETTEN NATURE</b> mit Salz, ca. 90 g</p>  <p><b>Art-Nr.</b> 04983 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b></p>	<p><b>Gewicht</b> 4,5 kg (50 Stk.) Eier, Salz  180 °C, 15 Min.  600 Watt, 2 Min. 45 Sek.</p> 	Vorgebacken		<ul style="list-style-type: none"> <li>Milcherzeugnisse Eiprodukte</li> </ul> 	
<p><b>OMELETTEN NATURE</b> mit Salz, ca. 135 g</p>  <p><b>Art-Nr.</b> 04990 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b></p>	<p><b>Gewicht</b> 4,05 kg (30 Stk.) Eier, Salz  180 °C, 16 Min.  600 Watt, 3 Min. 30 Sek.</p> 	Vorgebacken		<ul style="list-style-type: none"> <li>Milcherzeugnisse Eiprodukte</li> </ul> 	
<p><b>OMELETTEN MIT KRÄUTERN</b> ca. 135 g</p>  <p><b>Art-Nr.</b> 04992 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b></p>	<p><b>Gewicht</b> 4,05 kg (30 Stk.) Eier, Kräuter, Salz  180 °C, 16 Min.  600 Watt, 3 Min. 30 Sek.</p> 	Vorgebacken		<ul style="list-style-type: none"> <li>Milcherzeugnisse Eiprodukte</li> </ul> 	
<p><b>OMELETTEN MIT RAHMSPINAT</b> ca. 135 g</p>  <p><b>Art-Nr.</b> 04994 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b></p>	<p><b>Gewicht</b> 4,05 kg (30 Stk.) Eier, Spinat, Rahm, Salz  180 °C, 16 Min.  600 Watt, 3 Min. 30 Sek.</p> 	Vorgebacken		<ul style="list-style-type: none"> <li>Milcherzeugnisse Eiprodukte</li> </ul> 	



**KADI AG**

Kühl- und Tiefkühlprodukte  
Thunstettenstrasse 27  
CH-4900 Langenthal  
Tel: 062 916 05 00  
Fax: 062 916 06 80

info@kadi.ch  
www.kadi.ch

Folgen Sie uns auf:



Höchster Standard für Ökoeffektivität.  
Cradle to Cradle Certified™-Druckprodukte  
hergestellt durch die Vögel AG.  
Bindung ausgenommen.