

**KADI<sup>+</sup>**

# GANZ EINFACH *Qualität*

## DAS KADI-PRODUKTESORTIMENT FÜR DIE GASTRONOMIE



**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

**KADI<sup>+</sup>**



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

## ZEICHENERKLÄRUNG

### ZUBEREITUNGSHINWEISE

- Pfanne
- Combi-Steamer
- Fritteuse
- Mikrowelle
- Kochtopf
- Backofen
- Grill

Zubereitung im Combi-Steamer  
in nur 9–10 Minuten.

### 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  $+4^{\circ}\text{C}$  lagern. Einmal geöffnet ist der Inhalt im Kühlschrank aufzubewahren und innert 2–3 Tagen zu konsumieren.

### HINWEISE

- OLY Ovo-lacto-vegetarisch = mit Milch und Ei
- LY Lacto-vegetarisch = mit Milch ohne Ei
- OV Ovo-vegetarisch = mit Ei ohne Milch
- V Vegan = rein pflanzlich

### LABELS

Aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. [www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)

Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/ch](http://www.msc.org/ch)

**PRODUKTESPEZIFIKATIONEN**  
Alle Spezifikationen sind unter [www.trustbox.swiss](http://www.trustbox.swiss) abrufbar.



**UNGEKÜHLT**

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

**ELITE**

Dank dem speziellen Verfahren, bei dem die KADI-Elite-Produkte auf besonders schonende Art gegart und pasteurisiert werden, kann gänzlich auf Konservierungsmittel verzichtet werden. Die Produkte sind gekühlt bei +2°C bis 6°C aufzubewahren.

**GALA**

Die KADI-Gala Pommes frites werden unter Schutzgas-Atmosphäre verpackt und sind gekühlt bei +2°C bis 4°C während 24 Tagen (ab Produktion) haltbar.

**GASTRO**

Die KADI-Gastro Linie eignet sich ideal für Grossküchen. Die vorfrittierten Qualitätsprodukte garantieren eine schnelle, effiziente und einfache Zubereitung im Combi-Steamer oder Heissluftofen.

**GEWICHTSANGABEN**

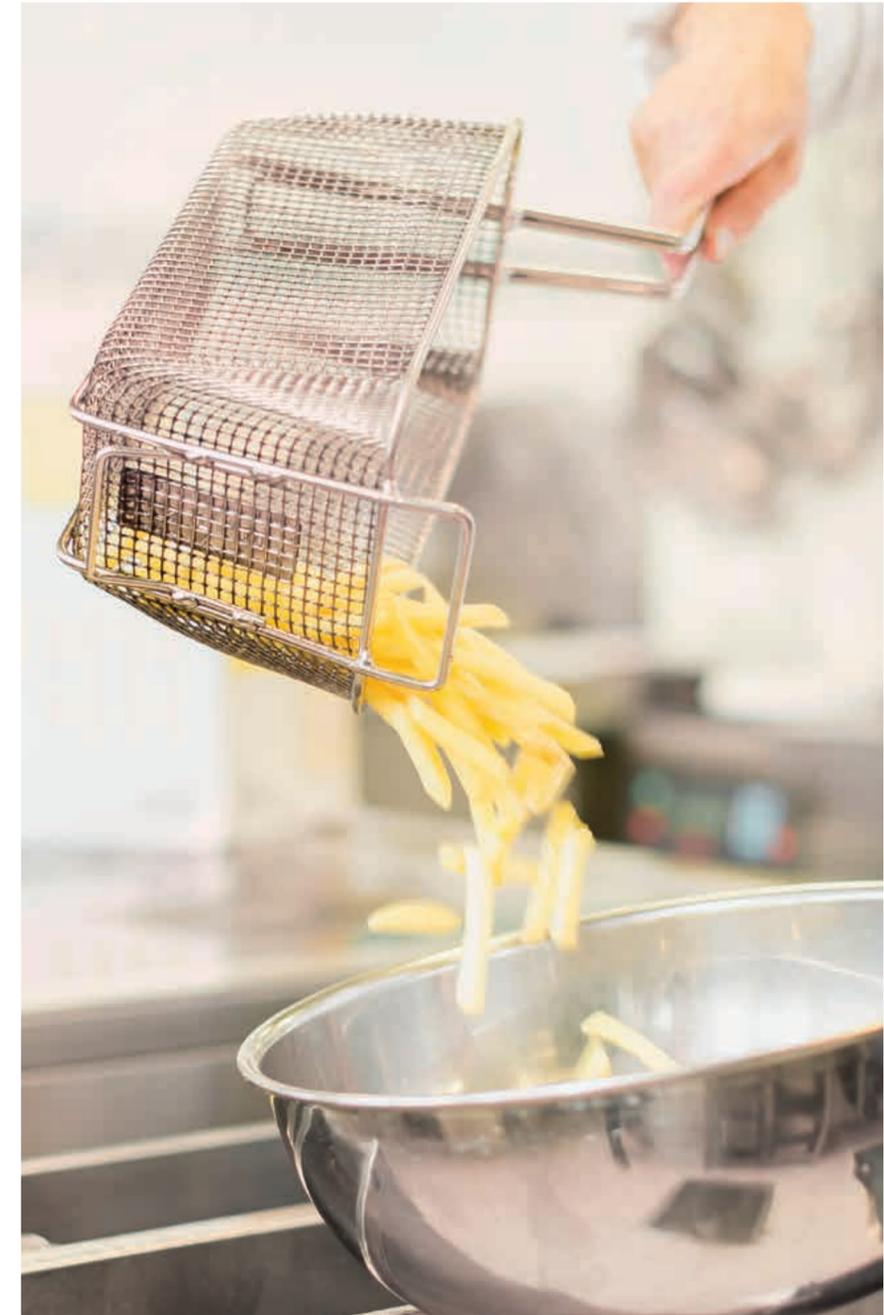
Die Stückgewichtsangaben sind nur ungefähre Werte.

**KONTAKT**

Tel. 062 916 05 00

info@kadi.ch

Oder via Aussendienstmitarbeiter



## 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

Seiten

8  
—  
19

## RÖSTI



- Rösti fixfertig
- Elite Rösti
- Rösti Portionen
- Rösti Frites
- Rösti Croquettes
- Rösti Pastetli
- Rösti Toast NEU
- Rösti Taschen
- Rösti Tartelettes
- Rösti Snacks

Seiten

20  
—  
27

## KARTOFFEL-SPEZIALITÄTEN



### Gekühlt

- Elite Kartoffeln
- Kartoffelsalat
- Gratin

### Tiefgekühlt

- Geschnittene Produkte
- Gratin
- Teiggeformte Produkte
- Gnocchi

Seiten

28  
—  
35

## FISCH-SPEZIALITÄTEN



- Zander Knusperli im Backteig
- Pangasius Knusperli ASC im Backteig
- Tilapia Knusperli ASC im Bierteig
- Zander Knusperli im Bierteig
- Egli Knusperli MSC im Bierteig

Seiten

36  
—  
39

## INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN



- Frühlingsrollen
- Samosa
- Jalapeños
- Paprinos
- Onion Cuts
- Triangolini
- Falafel
- Polenta Halbmond
- Capuns
- Mini Snack Selection

Seiten

40  
—  
47

## OMELETTEN



- Omeletten nature
- Omeletten Kräuter
- Omeletten Rahmspinat

Seiten

48  
—  
50

# ALLTAGSGENUSS GARANTIERT

Seit 1951 engagieren wir uns als innovativer Hersteller von Kartoffelprodukten und anderen Tiefkühlspezialitäten für die Schweizer Gastronomie. Rund 180 KADI-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen täglich für die hohe Qualität der KADI-Produkte und deren Vertrieb. Begeisterte 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 und dem Einsatz neuester Technologien. Dabei setzen wir auf frische Produkte von Vertrauenslieferanten.

## INNOVATIONEN FÜR VERÄNDERTE BEDÜRFNISSE

Wir sind seit mehr als 65 Jahren Pionier in der Herstellung von innovativen Tiefkühlprodukten. Innovativ sein heisst für uns, Kundenbedürfnisse richtig zu verstehen. So helfen beispielsweise die SUPER-CRISP Produkte dem Koch, die Rentabilität in der Küche zu steigern. Zudem profitiert unser Unternehmen dank den Frites mit Knuspermantel von zufriedeneren Kunden.

## PERMANENTER KUNDENDIALOG

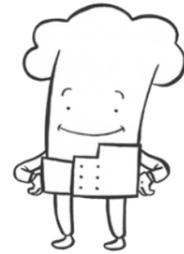
Wir teilen mit den Köchen die Begeisterung für gute Lebensmittel. Unsere erfahrenen Verkaufsberater und Kundendienstmitarbeitenden garantieren eine hohe Beratungsqualität und finden zusammen mit den Kunden individuelle und erfolgreiche Gastronomielösungen.

## 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 25 Jahren den Goldenen Koch ins Leben gerufen. Der prestigeträchtige Kochwettbewerb findet alle zwei Jahre statt und hat sich zum wichtigsten Anlass der Gastronomiebranche entwickelt. Auch die Nachwuchsförderung liegt uns am Herzen. Darum unterstützen wir beispielsweise den Lehrlingskochwettbewerb «gusto».



# 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, Fisch bis max. 180°).
- 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 °C bis –20 °C.

## PRAKTISCHE HILFSMITTEL



KADI Spitztüten Fish & Chips  
Art-Nr. 07212, (20x20 cm)



KADI Food Schalen  
Art-Nr. 07202, (105x65x47 mm)



# 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.



# VOLLMOND FRITES

## DIE WOHL NACHHALTIGSTEN POMMES FRITES DER SCHWEIZ



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 100 % 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.



Die Verpackung ist recyclingfähig und besteht bis zu 65 % aus dem nachwachsenden Rohstoff Zuckerrohr.



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.



### VOLLMOND FRITES 7 x 12 mm



Art-Nr. 03055

Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 5x1 kg

Kartoffeln, Schweizer Sonnenblumenöl

175°C, 3–4 Min.

Umluft 200°C, 18–20 Min.



Vorfrütiert		Lagerung		Allergene/Hinweise	
Ja	Nein	🔥	❄️		
	●				



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



### 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 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 an sorgfältig ausgewählte Organisationen, die sich ebenfalls für das Motto «Voll Kraft, voll Natur» starkmachen. In gemeinsamer Absprache werden Projekte ausgewählt, anhand derer die Schweizer Natur geschützt und gefördert wird.

KADI überwacht und verwaltet die Beiträge, die in den Naturfonds fließen. Gastronomen und 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 patentiertes Verfahren für eine hauchdünne Knusperhülle. Es macht KADI SUPER-CRISP zu den wohl knusprigsten und schmackhaftesten Kartoffelbeilagen auf dem Markt.

## DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK\*

- Mehr Portionenleistung: Dank schnellerer Zubereitung können Sie mehr Portionen pro Stunde servieren.
- Weniger Ölverbrauch: Der Knuspermantel schliesst den Kartoffelgeschmack ein und Frittieröl aus. Für Sie bedeutet das einen sparsameren Einsatz von Frittieröl und für Ihre 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 zugute kommt.

\*Wir haben die Super-Wellenfrites mit Schale im Vergleich zu unseren KADI Normalschnitt-Frites getestet und deutliche Verbesserungen festgestellt, die Ihnen viele Vorteile bringen.

	Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
	Ja	Nein	🔥	❄️	
<b>SUPER-CUTS</b> mit Knuspermantel  <p><b>Art-Nr.</b> 03188 <b>Gewicht</b> 2x2,5kg  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Stärkemantel  <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 3–4 Min.  🔥 200°C, 15–20 Min.</p> 	●		●		✓🌿
<b>SUPER-WELLENFRITES</b> mit Schale und Knuspermantel, 9x9mm  <p><b>Art-Nr.</b> 03171 <b>Gewicht</b> 2x2,5kg  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Stärkemantel  <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 2,5–3,5 Min.  🔥 200°C, 7–9 Min.</p> 	●		●		✓🌿

	Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
	Ja	Nein	🔥	❄️	
<b>SUPER-FRITES</b> mit Knuspermantel, 8x8mm  <p><b>Art-Nr.</b> 03170 <b>Gewicht</b> 4x2,5kg  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Stärkemantel  <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 3–4 Min.  🔥 180°C, 14–16 Min.</p> 	●		●		✓🌿
<b>SUPER-COUNTRY FRITES</b> mit Schale und Knuspermantel, 12x12mm  <p><b>Art-Nr.</b> 03165 <b>Gewicht</b> 4x2,5kg  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Stärkemantel  <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 4,5–5,5 Min.  🔥 200°C, 17–19 Min.</p> 	●		●		✓🌿
<b>PAPRIKA-FRITES</b> mit gewürztem Knuspermantel, 9x9mm  <p><b>Art-Nr.</b> 03180 <b>Gewicht</b> 2x2,5kg  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Stärkemantel gewürzt  <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 3–4 Min.  🔥 200°C, 10–14 Min.</p> 	●		●	Gluten	✓🌿
<b>WEDGES</b> mit gewürztem Knuspermantel  <p><b>Art-Nr.</b> 03187 <b>Gewicht</b> 2x2,5kg  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Stärkemantel gewürzt  <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 3–4 Min.  🔥 200°C, 15–20 Min.  🗣️ individuell</p> 	●		●	Gluten	✓🌿
<b>ROSMARIN WEDGES</b> mit gewürztem Knuspermantel  <p><b>Art-Nr.</b> 03177 <b>Gewicht</b> 2x2,5kg  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Stärkemantel gewürzt  <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 3–4 Min.  🔥 200°C, 15–20 Min.  🗣️ individuell</p> 	●		●	Gluten	✓🌿
<b>WELLENFRITES MIT KRÄUTERN</b> mit gewürztem Knuspermantel, 9x9mm  <p><b>Art-Nr.</b> 03179 <b>Gewicht</b> 2x2,5kg  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Stärkemantel gewürzt  <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 2,5–3,5 Min.  🔥 200°C, 9–10 Min.</p> 	●		●	Gluten	✓🌿

# KADI TERROIR

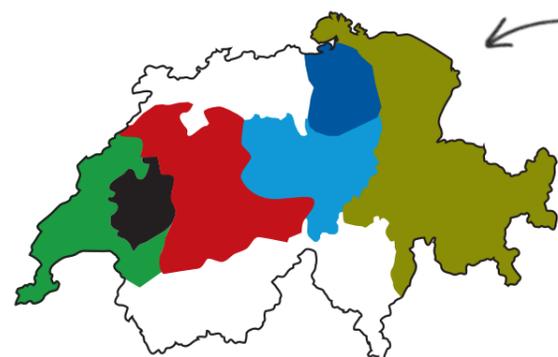
Lokale Nähe schafft Vertrauen. Darum setzen wir auf Produkte aus der Region. Immer mehr Gäste wollen wissen, was sie essen und woher die Rohstoffe kommen. Zunehmend mehr Gastronomen wollen diesem Bedürfnis nachkommen. KADI war die erste Pommes Frites-Produzentin der Schweiz, die diese Nachfrage erkannt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

## DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

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

## DIE PRODUKTE

Ostschwiizer Frites, Züri Frites, Innerschwiizer Frites, Bärner Frites, Frites Fribourgeoises und Frites Région Léman – die beliebteste Beilage der Schweizer wird aus 100 % regional angebauten Kartoffeln und 100 % Schweizer Sonnenblumenöl hergestellt. Sie sind frei von allergenen Zutaten und Konservierungsstoffen. Dank Schale und unverwechselbarem Schnitt sehen sie aus wie hausgemacht.



Von hier für hier!  
Mehr zu den Terroir  
Frites finden Sie unter:  
[www.kaditerroir.ch](http://www.kaditerroir.ch)



	Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
	Ja	Nein	🔥	❄️	
<b>OSTSCHWIIZER FRITES</b> 7x10mm  <b>Art-Nr.</b> 03028 <b>Gewicht</b> 4x2,5kg <b>Hauptzutaten</b> Ostschweizer Kartoffeln, Schweizer Sonnenblumenöl <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 3 – 4 Min.	●				✓🌿
<b>ZÜRI FRITES</b> 7x10mm  <b>Art-Nr.</b> 03026 <b>Gewicht</b> 4x2,5kg <b>Hauptzutaten</b> Zürcher Kartoffeln, Schweizer Sonnenblumenöl <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 3 – 4 Min.	●				✓🌿
<b>INNERSCHWIIZER FRITES</b> 7x10mm  <b>Art-Nr.</b> 03029 <b>Gewicht</b> 4x2,5kg <b>Hauptzutaten</b> Innerschweizer Kartoffeln, Schweizer Sonnenblumenöl <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 3 – 4 Min.	●				✓🌿
<b>BÄRNER FRITES</b> 7x10mm  <b>Art-Nr.</b> 03025 <b>Gewicht</b> 4x2,5kg <b>Hauptzutaten</b> Berner Kartoffeln, Schweizer Sonnenblumenöl <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 3 – 4 Min.	●				✓🌿
<b>FRITES FRIBOURGEOISES</b> 7x10mm  <b>Art-Nr.</b> 03024 <b>Gewicht</b> 4x2,5kg <b>Hauptzutaten</b> Freiburger Kartoffeln, Schweizer Sonnenblumenöl <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 3 – 4 Min.	●				✓🌿
<b>FRITES RÉGION LÉMAN</b> 7x10mm  <b>Art-Nr.</b> 03027 <b>Gewicht</b> 4x2,5kg <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln aus der Region Léman, Schweizer Sonnenblumenöl <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 3 – 4 Min.	●				✓🌿

# EXPRESS FRITES

Mit Express Frites kommen enorme Vorteile in die Profiküche.

Gerade in Spitzenzeiten, bei hohem Kundenzulauf, profitieren Betriebe enorm von der verdoppelten Anzahl Portionen.

Und noch etwas: Mit Express Frites verdoppeln Sie auch die Anzahl Portionen pro Stunde ganz ohne Investition in zusätzliches Personal oder Ausrüstung.

Express Frites lohnen sich 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 Frittierröl\*  
und Energie



\* Alle Vergleiche sind im Bezug zu einem marktüblichen Feinschnitt Pommes Frites erhoben worden.

## EXPRESS FRITES 7x7 mm



Art-Nr. 03195

Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 5x2 kg

Kartoffeln, Stärkemantel

175°C, 90 Sek.



Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
Ja	Nein	🔥	❄️	
●			●	



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



				Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise	
				Ja	Nein	🔥	❄️		
<b>GALA FRITES</b> 8x8 mm		Art-Nr. 01050 Hauptzutaten Zubereitung	Gewicht 4x2,5 kg Kartoffeln 175°C, 2,5–3,5 Min.	●		●			✓
<b>FRITES</b> 7x7 mm		Art-Nr. 03006 03022 Hauptzutaten Zubereitung	Gewicht 4x2,5 kg 2x2,5 kg Kartoffeln 175°C, 3–4 Min.	●		●			✓
<b>FRITES</b> 9x9 mm		Art-Nr. 03014 03030 Hauptzutaten Zubereitung	Gewicht 4x2,5 kg 2x2,5 kg Kartoffeln 175°C, 3–4 Min.	●		●			✓
<b>FRITES JUMBO</b> 12x12 mm		Art-Nr. 03049 Hauptzutaten Zubereitung	Gewicht 2x2,5 kg Kartoffeln 175°C, 4,5–5,5 Min.	●		●			✓
<b>ALLUMETTES</b> 5x5 mm		Art-Nr. 03200 Hauptzutaten Zubereitung	Gewicht 2x2,5 kg Kartoffeln 175°C, 2,5–3 Min.	●		●			✓
<b>TWISTER FRITES</b>		Art-Nr. 03000 Hauptzutaten Zubereitung	Gewicht 4x2,5 kg Kartoffeln 175°C, 2,5 Min.	●		●			✓

				Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise	
				Ja	Nein	🔥	❄️		
<b>COUNTRY FRITES MIT SCHALE</b> 12x12 mm		Art-Nr. 03050 Hauptzutaten Zubereitung	Gewicht 4x2,5 kg Kartoffeln 175°C, 5–6 Min.	●		●			✓
<b>USA FRITES MIT SCHALE</b> 8x8 mm		Art-Nr. 03235 Hauptzutaten Zubereitung	Gewicht 4x2,5 kg Kartoffeln 175°C, 3–4 Min.	●		●			✓
<b>CUTS MIT SCHALE</b>		Art-Nr. 04177 Hauptzutaten Zubereitung	Gewicht 2x2,5 kg Kartoffeln 175°C, 3–4 Min.	●		●			✓
<b>CRISPY STICKS</b>		Art-Nr. 04120 Hauptzutaten Zubereitung	Gewicht 4x1,25 kg Kartoffeln, Gewürze 175°C, 1–1,5 Min. 180°C, 8–9 Min.	●		●		●	Milcherzeugnisse Gluten Eiprodukte OLV ✓
<b>SWEET POTATO FRITES</b> 9,5x9,5 mm		Art-Nr. 03001 Hauptzutaten Zubereitung	Gewicht 4x2,5 kg Süßkartoffeln, Stärkemantel 175°C, 3–4 Min.	●		●			✓



Echt  
überraschend!

# RÖSTI

Zu unseren Klassikern zählt ein breites Röstli-Spezialitäten-Sortiment – echt schweizerisch und unerhört gut. Im Sortiment finden Sie die beliebten Röstli-Klassiker wie Röstli fixfertig und Röstli Croquettes, aber auch überraschende Kreationen wie Röstli Tartelettes, Röstli Pastetli und Röstli Toast.

# RÖSTI

Als Traditionsunternehmen und Kartoffelexperten sind wir dem Schweizer Traditionsgericht, der Schweizer 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 Vorreiter 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 sowie dem neuen Rösti Toast haben wir Tradition mit Innovation gekonnt kombiniert und den Köchen verschiedene Convenience-Stufen eröffnet.

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



Vorfrittiert Lagerung Allergene/Hinweise

Ja Nein

### RÖSTI FIXFERTIG im Alubeutel



**Art-Nr.** 02041  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 4x2,5kg  
Kartoffeln, Gewürze  
🕒 12–15 Min.



• Ungekühlt  
Milch-  
erzeugnisse  
Sulfite

### ELITE RÖSTI



**Art-Nr.** 01405  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 2x2,5kg  
Kartoffeln  
🕒 15–20 Min.



• • Sulfite

### RÖSTI lose Späne



**Art-Nr.** 03606  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 2x2,5kg  
Kartoffeln  
🕒 10–12 Min.



• •

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



**Art-Nr.** 04086  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 2x2,5kg (ca. 100 Stk.)  
Kartoffeln, Gewürze  
🔥 200°C, 14–16 Min.



• • Milch-  
erzeugnisse

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



**Art-Nr.** 04084  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 5 kg (ca. 30 Stk.)  
Kartoffeln, Gewürze  
🕒 10–13 Min.

🔥 175°C, 4–5 Min.



• • Milch-  
erzeugnisse

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



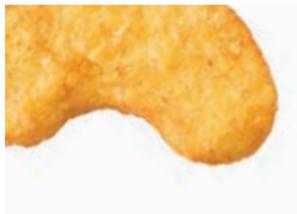
**Art-Nr.** 04068  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 5 kg (ca. 20 Stk.)  
Kartoffeln, Gewürze  
🕒 10–15 Min.

🔥 175°C, 4–5 Min.



• • Milch-  
erzeugnisse

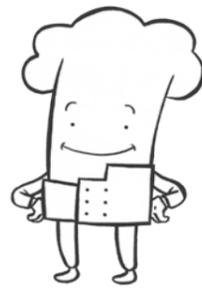
	Vorfrühtiert		Lagerung		Allergene/Hinweise	
	Ja	Nein	🔥	❄️		
<b>GASTRO RÖSTI PIZZABODEN</b> gross, vorfrühtiert, Ø ca. 17 cm  <p><b>Art-Nr.</b> 04088 <b>Gewicht</b> 5 kg (ca. 28 Stk.)  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Gewürze  <b>Zubereitung</b> 🏠 200 °C, 14 – 16 Min.</p> 	•				• Milch- erzeugnisse	✓
<b>RÖSTI FRITES</b> vorfrühtiert  <p><b>Art-Nr.</b> 03608 <b>Gewicht</b> 2x2,5 kg  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Gewürze  <b>Zubereitung</b> 🏠 175 °C, 1,5 – 2,5 Min.  🏠 200 °C, 13 – 15 Min.</p> 	•				• Milch- erzeugnisse	✓
<b>GASTRO RÖSTI PORTIONEN</b> nierenförmig, vorfrühtiert, ca. 145 g  <p><b>Art-Nr.</b> 04078 <b>Gewicht</b> 5 kg (ca. 35 Stk.)  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Gewürze  <b>Zubereitung</b> 🏠 10 – 15 Min.  🏠 180 °C, 14 – 16 Min.</p> 	•				• Milch- erzeugnisse	✓
<b>RÖSTI CROQUETTES</b> nicht vorfrühtiert, ca. 25 g  <p><b>Art-Nr.</b> 04092 <b>Gewicht</b> 2x2,5 kg  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Gewürze  <b>Zubereitung</b> 🏠 175 °C, 3,5 – 4,5 Min.</p> 						✓
<b>GASTRO RÖSTI CROQUETTES</b> vorfrühtiert, ca. 20 g  <p><b>Art-Nr.</b> 04094 <b>Gewicht</b> 2x2,5 kg  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Gewürze  <b>Zubereitung</b> 🏠 175 °C, 14 – 16 Min.</p> 	•				• Milch- erzeugnisse	✓
<b>RÖSTI PASTETLI</b> ca. 71,5 g, Ø innen ca. 50 mm  <p><b>Art-Nr.</b> 03671 <b>Gewicht</b> 2x2 kg (ca. 56 Stk.)  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Gewürze  <b>Zubereitung</b> 🏠 180 °C, 17 – 19 Min.</p> 	•				• Milch- erzeugnisse	✓

	Vorfrühtiert		Lagerung		Allergene/Hinweise	
	Ja	Nein	🔥	❄️		
<b>RÖSTI TOAST</b> ca. 75 g, ca. 9 x 9 cm  <p><b>Art-Nr.</b> 04089 <b>Gewicht</b> 2x2,5 kg  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Gewürzzubereitung  <b>Zubereitung</b> 🏠 200 °C, 16 – 20 Min.</p> 						✓
<b>GASTRO RÖSTI TASCHEN</b> mit Frischkäse und Kräutern, vorfrühtiert, ca. 75 g  <p><b>Art-Nr.</b> 04066 <b>Gewicht</b> 4x1,5 kg  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Frischkäse, Kräuter  <b>Zubereitung</b> 🏠 10 Min.  🏠 170 °C, 7 Min.  🏠 190 °C, 15 – 17 Min.</p> 	•				• Milch- erzeugnisse	✓
<b>RÖSTI TARTELETTES</b> mit Schweizer Bergkäse, ca. 91 g  <p><b>Art-Nr.</b> 03600 <b>Gewicht</b> ca. 2,16 kg (2 x 12 Stk.)  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Käsemischung mit Schweizer Bergkäse  <b>Zubereitung</b> 🏠 190 °C, 16 – 20 Min.</p> 	•				• Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte Sulfite	
<b>RÖSTI SNACK FONDUE</b> ca. 23 g  <p><b>Art-Nr.</b> 03610 <b>Gewicht</b> 2,5 kg (ca. 110 Stk.)  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP  <b>Zubereitung</b> 🏠 175 °C, 4 Min.  🏠 190 °C, 9 – 10 Min.</p> 	•				• Milch- erzeugnisse Eiprodukte	
<b>RÖSTI SNACK LE GRUYÈRE AOP</b> ca. 23 g  <p><b>Art-Nr.</b> 03613 <b>Gewicht</b> 2,5 kg (ca. 110 Stk.)  <b>Hauptzutaten</b> Kartoffeln, Gruyère AOP  <b>Zubereitung</b> 🏠 175 °C, 4 Min.  🏠 190 °C, 9 – 10 Min.</p> 	•				• Milch- erzeugnisse Eiprodukte	

# SÜSSE KNOLLE – KADI SWEET POTATO PRODUKTE

Die Süsskartoffel ist in aller Munde und gehört dank dem hohen Gehalt an Vitaminen zu den gesündesten Gemüsen der Welt. Die deshalb auch oft als «Superfood» bezeichnete Knolle kommt aber nicht nur wegen ihrer wertvollen Inhaltsstoffe immer häufiger auf den Teller, sondern auch aufgrund ihres aussergewöhnlichen und exotischen Geschmacks. Mit den drei neuen KADI Sweet Potato Produkten bieten wir die ideale Ergänzung zu den herkömmlichen Kartoffelprodukten und einen zusätzlichen Farbtupfer auf jeder Karte. Je nach Artikel eignen sie sich als Fingerfood, Snack oder Beilage zu klassischen oder auch unkonventionellen Gerichten. Lassen Sie sich von unseren Serviervorschlägen inspirieren...

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



## KADI SWEET POTATO FRITES

als Poutine mit Cheddar und Bratensauce



### Oder auch als:

- Beilage zu Vegi-Burger im Vollkornbrötchen
- Süsse Variante mit Honig-Sesam-Dip

## KADI SWEET POTATO RISSOLÉES

und Tofu als Füllung in Tortillas



*Vielseitig und  
überraschend*

### Oder auch als:

- Sommerlichen Salat mit Walnüssen und Minze
- Süsse Abwechslung im würzigen Curry

*Neu  
und einzigartig*

## KADI SWEET POTATO GNOCCHI

an Kokos-Pilz-Sauce



### Oder auch als:

- Beilage zu Poulet-Rohschinken-Involtini
- Herbstliches Gericht mit Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

# 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 bester Premium-Qualität.





# TIEFGEKÜHLTE KARTOFFEL-SPEZIALITÄTEN

Tiefgekühlte Kartoffelspezialitäten wie Croquettes oder Duchesses aus frischen Kartoffeln gehören zu den Klassikern unter den KADI-Produkten. Als Pionier 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 echten und 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 Kunden zum Workshop ein. Daraus entstanden beispielsweise die panierten Croquettes, die sich bald zu einer der beliebtesten Beilage mauserten.

## BOULANGÈRES



**Art-Nr.** 03703  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 2x2,5kg  
 Kartoffeln  
 8 – 10 Min.  
 220°C, 12 – 15 Min.  
 170°C, 4 – 5 Min.



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

## SOUFFLÉES



**Art-Nr.** 03306  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 2x2,5kg  
 Kartoffeln  
 175°C, 1 Min. vorfrittieren,  
 2–3 Minuten fertig frittieren



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

## RISSOLÉES 15mm



**Art-Nr.** 03403  
 03411  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 4x2,5kg  
 2x2,5kg  
 Kartoffeln  
 10–12 Min.  
 175°C, 3–4 Min.  
 220°C, 18–20 Min.



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

## SWEET POTATO RISSOLÉES 12x12x15mm



**Art-Nr.** 03413  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 2x2,5kg  
 Süßkartoffeln, Stärkemantel  
 175°C, 3–3,5 Min.  
 190°C, 9–13 Min.



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

## PARISIENNES



**Art-Nr.** 03500  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 2x2,5kg  
 Kartoffeln  
 15–25 Min.  
 200°C, 14–16 Min.



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

## GRATIN DAUPHINOIS in Aluschale, ofenfertig



**Art-Nr.** 04235  
 04236  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 6x2kg  
 3x4kg  
 Kartoffeln, Milch, Schmelzkäse,  
 Rahm, Gewürze  
 Gefroren 160°C, 50 Min.,  
 Aufgetaut 180°C, 30 Min.



Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise	
Ja	Nein	🔥	❄️	🌿	🚫
●			●		Milch- erzeugnisse Gluten ✓

## KARTOFFELPÜREE



**Art-Nr.** 01066  
**Hauptzutaten**  
**Zubereitung**

**Gewicht** 5x1kg  
 Kartoffeln  
 Individuell, geeignet für  
 (Zubereitung siehe Verpackung)



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

	Vorfrüht		Lagerung		Allergene/Hinweise
	Ja	Nein	🔥	❄️	
<b>CROQUETTES</b> ca. 10 g  <b>Art-Nr.</b> 04116 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>			●	●	Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte  OLY
<b>CROQUETTES</b> paniert, ca. 22 g  <b>Art-Nr.</b> 04128 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>			●	●	Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte Senf  OLY
<b>TANZAPFEN KROKETTEN</b> ca. 18 g  <b>Art-Nr.</b> 04115 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>			●	●	Neu! Milch- erzeugnisse Eiprodukte  OLY
<b>NOISSETTES</b> ca. 9 g  <b>Art-Nr.</b> 04140 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>			●	●	Milch- erzeugnisse Eiprodukte  OLY
<b>POMMES WILLIAMS</b> paniert, ca. 32 g  <b>Art-Nr.</b> 04150 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>			●	●	Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte Senf  OLY
<b>DAUPHINES</b> ca. 14 g  <b>Art-Nr.</b> 04181 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>			●	●	Milch- erzeugnisse Eiprodukte  OLY

	Vorfrüht		Lagerung		Allergene/Hinweise
	Ja	Nein	🔥	❄️	
<b>DUCHESES</b> ca. 15 g  <b>Art-Nr.</b> 04198 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>			●	●	Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte  OLY
<b>GASTRO DUCHESES</b> vorfrüht, ca. 50 g  <b>Art-Nr.</b> 04195 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>			●	●	Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte  OLY
<b>GASTRO POMMES MACAIRE</b> mit Trutenfleisch, vorfrüht, ca. 49 g  <b>Art-Nr.</b> 04000 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>			●	●	Milch- erzeugnisse Eiprodukte  OLY
<b>GASTRO KARTOFFEL-GETREIDE-GALETTEN</b> vorfrüht, ca. 50 g  <b>Art-Nr.</b> 04050 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>			●	●	Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte Sesam Soja  OLY
<b>KARTOFFEL GNOCCHI PIEMONTESE</b>  <b>Art-Nr.</b> 04003 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>			●	●	Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte  OLY
<b>SWEET POTATO GNOCCHI</b>  <b>Art-Nr.</b> 04006 <b>Hauptzutaten</b> <b>Zubereitung</b>			●	●	Milch- erzeugnisse, Gluten, Sesam, Sellerie  LY

# FISCH-SPEZIALITÄTEN

Vier Sorten der schmackhaften Fischknusperli stehen zur Auswahl: der beliebte Egli, Zander mit seinem saftigen Fleisch, Tilapia im Bierteig und der bekannte Pangasius. Alle Fischknusperli sind von höchster Qualität und sehen aus wie hausgemacht.



# FISCHKNUSPERLI

Die Fischknusperli werden unter Einhaltung der anspruchsvollen KADI-Qualitäts- und Hygienemasstäbe und nach einem selbst entwickelten Prozessverfahren hergestellt. KADI legt grossen Wert auf eine hohe Fischqualität und baut das Sortiment mit nachhaltigen Fischrohstoffen stetig aus. Dank der einfachen und schnellen Zubereitung sind die KADI-Fischknusperli die ideale Ergänzung in jeder Fischküche.

## DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Konstant hohe Qualität durch schonende Herstellung
- Knuspriger Teig
- Saftige Fischfilets
- Harmonische Würzung
- Aussehen wie selbstgemacht

## UNSERE SORTEN

Der **Zander** (Sander lucioperca) gehört zur Familie der Barsche. Dieser Raubfisch ist sowohl in Europa als auch im Ural und in Westasien zu Hause. Er bevorzugt langsam fliessende Flüsse, kommt aber auch in Seen und im Brackwasser der Ostsee vor.

Der **Egli** gehört zur Familie der Barsche. In Europa hauptsächlich unter dem Namen Flussbarsch (Perca fluviatilis) bekannt, bevorzugt er klare Bäche und Flüsse, aber auch Seen mit Ufervegetation. Der Egli gehört in der Schweiz wegen seines weissen und mageren Fleisches zu den beliebtesten Süsswasserfischen.

Der **Pangasius** (Pangasius spp.) ist ein Süsswasserfisch aus der Familie der Haiwelse oder Schlankwelse und besiedelt Flusssysteme in Thailand, Vietnam und Kambodscha. Er weist den für Haiwelse typischen schuppenlosen, langgestreckten Körper auf.

Der **Tilapia** (Oreochromis spp.) gehört zu der Familie der Buntbarsche (Cicliden) und stammt ursprünglich aus dem Nilgebiet. Unter dem Namen Tilapia werden 1'000 unterschiedliche Arten zusammengefasst. Die Fische sind heute vorwiegend in den tropischen und subtropischen Regionen Afrikas und Südamerikas sowie in Asien anzutreffen.



### ZANDER KNUSPERLI im Backteig



Art-Nr. 02501

Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 2x2 kg

Zanderfilet (60%, Wildfang aus Süsswasser), Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Gewürze

180°C, 3,5–6 Min.



### PANGASIUS KNUSPERLI ASC im Backteig



Art-Nr. 02504

Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 2x2 kg

Pangasiusfilet (60%, ASC Zucht), Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Gewürze

180°C, 4–7 Min.



### TILAPIA KNUSPERLI ASC im Bierteig



Art-Nr. 02505

Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 2x2 kg

Tilapiafilet (60%, ASC Zucht), Weizenmehl, Bier (8,5%), Sonnenblumenöl, Gewürze

180°C, 3,5–6 Min.

180°C, 15–17 Min.



### ZANDER KNUSPERLI im Bierteig



Art-Nr. 02506

Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 2x2 kg

Zanderfilet (60%, Wildfang aus Süsswasser), Weizenmehl, Bier (8,5%), Sonnenblumenöl, Gewürze

180°C, 3,5–7 Min.

180°C, 15–17 Min.



### EGLI KNUSPERLI MSC im Bierteig



Art-Nr. 02507

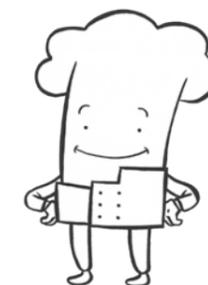
Hauptzutaten

Zubereitung

Gewicht 2x2 kg

Eglifilet (57%, Wildfang aus Binnenfischerei), Weizenmehl, Bier (8,5%), Rapsöl, Gewürze

180°C, 3–4 Min



Bald im Sortiment:  
Zander Knusperli MSC  
im Bierteig

Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
Ja	Nein	🔥	❄️	
	●			Fisch Gluten Eiprodukte Sellerie
	●			Fisch Gluten Eiprodukte Sellerie
	●			Fisch Gluten
	●			Fisch Gluten



Frisch &  
knusprig!

## INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Ob Frühlingsrollen, Samosas, oder orientalische Falafel – wir bieten Ihnen authentische Länderspezialitäten hergestellt in Langenthal. Dank dieser Auswahl in bester Schweizer Qualität begeistern Sie Ihre Gäste immer wieder aufs Neue. Und das mit minimalem Zeitaufwand.

# FRÜHLINGSROLLEN

Unsere Frühlingsrollen entführen Sie 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 passen
- Farblich ansprechende Füllung in diversen Sorten
- Knuspriger, hauchdünner Teig
- Täglich frische Zubereitung der Füllungen mit anschliessendem schonenden 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 von KADI gefertigt. Die Rollen sind in zwei verschiedenen Grössen, vor- oder nicht vorfrittiert und mit Gemüse oder Poulet erhältlich. Bei der Rohstoffbeschaffung achten wir darauf, dass das Poulet ausschliesslich aus der Schweiz und das Gemüse, so weit möglich, auch aus der Schweiz stammt. Das frische Gemüse und das Schweizer Pouletfleisch verarbeiten wir frisch in einem riesengrossen Dampfkochtopf zur gesunden und schmackhaften KADI-Frühlingsrollen-Füllung.

	Vorfrittiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
	Ja	Nein	🔥	❄️	
<b>CHINA</b> Gemüse, vorfrittiert, 50g 	Art-Nr. 04965	Gewicht 1,8kg (36 Stk.)	●	●	Gluten Senf
	04967	4,8kg (96 Stk.)			
	<b>Hauptzutaten</b>	Gemüse, Weizenmehl	●	●	✓
	<b>Zubereitung</b>	🔥 220°C, 12–14 Min. ❄️ 200°C, 14–16 Min.			
<b>CHINA</b> Gemüse, nicht vorfrittiert, 50g 	Art-Nr. 04963	Gewicht 1,8kg (36 Stk.)	●	●	Gluten Senf
		Gemüse, Weizenmehl			
	<b>Zubereitung</b>	❄️ 175°C, 7–9 Min.	●	●	✓
<b>CHINA MINI</b> Gemüse, vorfrittiert, 20g 	Art-Nr. 04961	Gewicht 2kg (100 Stk.)	●	●	Gluten Senf Sesam
		Gemüse, Weizenmehl			
	<b>Zubereitung</b>	🔥 220°C, 10–12 Min. ❄️ 200°C, 10–12 Min.	●	●	✓
<b>THAI MINI</b> Gemüse/Curry, vorfrittiert, 20g 	Art-Nr. 04956	Gewicht 2kg (100 Stk.)	●	●	Gluten
		Gemüse, Weizenmehl, Curry			
	<b>Zubereitung</b>	🔥 220°C, 10–12 Min. ❄️ 200°C, 10–12 Min.	●	●	✓
<b>VIETNAM MINI</b> Gemüse/Glasnudeln, vorfrittiert, 20g 	Art-Nr. 04957	Gewicht 2kg (100 Stk.)	●	●	Gluten Sulfite
		Gemüse, Weizenmehl, Glasnudeln			
	<b>Zubereitung</b>	🔥 220°C, 10–12 Min. ❄️ 220°C, 10–12 Min.	●	●	✓

VEGETARISCH

**CHINA** Poulet/Gemüse, vorfrittiert, 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.



Vorfrittiert Lagerung Allergene/Hinweise

Ja Nein



Gluten  
Senf

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



**Art-Nr.** 04959

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

**Hauptzutaten**

Gemüse, Weizenmehl, Pouletfleisch (Schweiz)

**Zubereitung**

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



Ja Nein



Gluten  
Senf

**SAMOSA GEMÜSE** ca. 50g



**Art-Nr.** 04350

**Gewicht** 2x750g (ca. 30 Stk.)

**Hauptzutaten**

Weizenmehl, Gemüse

**Zubereitung**

🔥 175°C, 5 – 6 Min.  
🔥 180°C, 14 – 16 Min.



Vorfrittiert Lagerung Allergene/Hinweise

Ja Nein



Milch-  
erzeugnisse  
Gluten  
Sulfite



**SAMOSA POULET/GEMÜSE** ca. 50g



**Art-Nr.** 04355

**Gewicht** 2x750g (ca. 30 Stk.)

**Hauptzutaten**

Weizenmehl, Gemüse, Pouletfleisch (Schweiz)

**Zubereitung**

🔥 175°C, 5 – 6 Min.  
🔥 180°C, 14 – 16 Min.



Ja Nein



Milch-  
erzeugnisse  
Gluten  
Sulfite

**MINI SAMOSA GEMÜSE** ca. 23g



**Art-Nr.** 04370

**Gewicht** 1,8kg (ca. 78 Stk.)

**Hauptzutaten**

Gemüse, Weizenmehl, Kartoffelflocken, Gewürze

**Zubereitung**

🔥 175°C, 3 Min.  
🔥 190°C, 9 – 10 Min.



Ja Nein



Milch-  
erzeugnisse  
Gluten  
Sulfite



**JALAPEÑOS** Frischkäse, ca. 36g



**Art-Nr.** 04035

**Gewicht** 2x1kg (ca. 55 Stk.)

**Hauptzutaten**

Frischkäse, Pfefferschoten, Weizenmehl

**Zubereitung**

🔥 175°C, 3 – 4 Min.  
🔥 200°C, 10 – 12 Min.



Ja Nein



Milch-  
erzeugnisse  
Gluten  
Eiprodukte



**PAPRINOS** ca. 21g



**Art-Nr.** 04038

**Gewicht** 1,9kg

**Hauptzutaten**

Frischkäse, pikante rote Kirschkaprika, Weizenmehl

**Zubereitung**

🔥 175°C, 3 – 4 Min.  
🔥 190°C, 9 Min.



Ja Nein



Milch-  
erzeugnisse  
Gluten  
Eiprodukte



**ONION CUTS** im Knuspermantel



**Art-Nr.** 04390

**Gewicht** 2x1,5kg

**Hauptzutaten**

Zwiebeln, Weizenmehl

**Zubereitung**

🔥 175°C, 1,5 – 2,5 Min.  
🔥 220°C, 4 – 6 Min.



Ja Nein



Milch-  
erzeugnisse  
Gluten

Spuren:  
Fisch  
Krebstiere



	Vorfrühtiert		Lagerung		Allergene/Hinweise
	Ja	Nein	🔥	❄️	
<b>TRIANGOLINI</b> Tomaten-Mozzarella, ca. 31 g  <p><b>Art-Nr.</b> 04602 <b>Gewicht</b> 1,9 kg (4x16 Stk.)  <b>Hauptzutaten</b> Weizenmehl, Mozzarella (8%), Tomaten (3%)  <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 3,5 – 4,5 Min.  🔥 190°C, 7 – 9 Min.</p> 	●				Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte Sulfite
<b>FALAFEL</b> ca. 18 g  <p><b>Art-Nr.</b> 04800 <b>Gewicht</b> 3 kg (2 x 1,5 kg)  <b>Hauptzutaten</b> Kichererbsen, Gemüse, Gewürze  <b>Zubereitung</b> 🕒 175°C, 3 – 4 Min.  🔥 200°C, 9 – 11 Min.</p> 	●				Milch- erzeugnisse Gluten Senf  LY
<b>POLENTA HALBMOND</b> ca. 25 g  <p><b>Art-Nr.</b> 03900 <b>Gewicht</b> 5 kg (2x2,5kg)  <b>Hauptzutaten</b> Wasser, Maisgriess, Reibkäse, Eiprodukte  <b>Zubereitung</b> 🕒 10–12 Min.  🔥 200°C, 15–18 Min.  🔥 200°C, 18–21 Min.</p> 	●				Milch- erzeugnisse Eiprodukte Sellerie  OLY
<b>CAPUNS VAL LUMNEZIA</b> ca. 50 g  <p><b>Art-Nr.</b> 04040 <b>Gewicht</b> 2 kg (ca. 40 Stk.)  <b>Hauptzutaten</b> Weissmehl, Eiprodukte, Magerquark, Mangold, Speck/Rohschinken/Landjäger (CH)  <b>Zubereitung</b> 🕒 23 – 28 Min.  🔥 180°C, 20 – 25 Min.  🔥 180°C, 20–25 Min.</p> 	●				Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte
<b>MINI CAPUNS VAL LUMNEZIA</b> ca. 25 g  <p><b>Art-Nr.</b> 04046 <b>Gewicht</b> 1 x 2 kg (ca. 80 Stk.)  <b>Hauptzutaten</b> Weissmehl, Eiprodukte, Magerquark, Mangold, Speck/Rohschinken/Landjäger (CH/FL)  <b>Zubereitung</b> 🕒 8 – 10 Min.  🔥 180°C, 14 – 16 Min.  🔥 180°C, 14 – 16 Min.</p> 	●				Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte
<b>CAPUNS VEGI</b> ca. 50 g  <p><b>Art-Nr.</b> 04041 <b>Gewicht</b> 2 kg (ca. 40 Stk.)  <b>Hauptzutaten</b> Weissmehl, Eiprodukte, Magerquark, Mangold, Karotten, Zucchini, Mais, Sellerie  <b>Zubereitung</b> 🕒 23 – 28 Min.  🔥 180°C, 20 – 25 Min.  🔥 180°C, 20–25 Min.</p> 	●				Milch- erzeugnisse Gluten Eiprodukte Sellerie  OLY

## MINI SNACK SELECTION



vegetarisch, Box mit 4x20 Stk.  
bestehend aus Mini Samosa Gemüse, Paprinos, Frühlingsrollen China Mini Gemüse und Rösti Snack Fondue

**Art-Nr.** 04380 **Gewicht** 1,73 kg (4x 20 Stk.)



**Inhalt** 20 Stk. Mini Samosa Gemüse  
**Hauptzutaten** Gemüse, Weizenmehl, Kartoffelflocken, Gewürze

**Zubereitung** 🕒 175°C, 3 Min.  
🔥 190°C, 9 – 10 Min.



Milch-  
erzeugnisse  
Gluten  
Sulfite



**Inhalt** 20 Stk. Paprinos  
**Hauptzutaten** Frischkäse, pikante rote Kirschnaprika, Weizenmehl

**Zubereitung** 🕒 175°C, 3 – 4 Min.  
🔥 190°C, 9 – 10 Min.



Milch-  
erzeugnisse  
Gluten  
Eiprodukte



**Inhalt** 20 Stk. Frühlingsrollen China Mini Gemüse  
**Hauptzutaten** Gemüse, Weizenmehl

**Zubereitung** 🕒 220°C, 14 – 16 Min.  
🔥 190°C, 9 – 10 Min.



Gluten  
Sesam  
Senf



**Inhalt** 20 Stk. Rösti Snack Fondue  
**Hauptzutaten** Kartoffeln, Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP

**Zubereitung** 🕒 175°C, 4 Min.  
🔥 190°C, 9 – 10 Min.



Milch-  
erzeugnisse  
Eiprodukte  
Sulfite



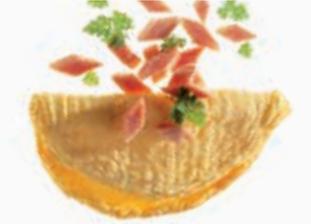
MINI SNACK SELECTION

INTERNATIONALE  
SPEZIALITÄTEN

# OMELETTEN

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



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