

SIE HABEN DIE IDEEN UND WIR BEREITEN ALLES VOR

Unsere Service-Mitarbeiter bilden einen Pool von kreativen Köpfen und flinken Händen – an 7 Tagen in der Woche – 24 Stunden lang. Ob saisonal, regional oder exotisch, Sie bestimmen die Produkte und wir entwickeln gemeinsam ein umsetzbares Food-Konzept.

Wenn Sie beispielsweise als Caterer ein besonderes Event planen, bei dem eine große Anzahl von Gästen mit aufwändig vorbereiteten Speisen versorgt werden muss, dann liefern wir Ihnen „just in time“ die frischen Produkte als Halb-Convenience.

Bei besonderen Events wie Hochzeiten, Banketten & Co. erwartet Ihr anspruchsvoller Kunde nicht nur einen reibungslosen Ablauf, sondern auch Neuigkeiten auf den Tellern der Gäste. Wir unterstützen Sie dabei, Ihre kreativen Ideen in produzierbare Food-Konzepte umzusetzen.

In unserer modernen Produktion bekommen Ihre Wünsche die richtige Form. Appetitlich und portioniert verpackt, unter Einhaltung der Kühlkette in time angeliefert.

Wir bringen Ihre Sonderbestellungen direkt in Ihre Küche oder ins Festzelt – ob vegan, vegetarisch oder als innovativ würziges Finger-Food, vorbereitete Gemüsebouquets für das Finish in Ihrem Dampfgarer oder dekorative Happen auf dem kalten Buffet.

Ihr persönlicher Berater aus dem Hause Manss besucht Sie gern zum konstruktiven Gedankenaustausch und unser Team aus der „Manss-Probierküche“ freut sich darauf, Ihre anspruchsvollen Vorstellungen umzusetzen.



Wir schneiden, stapeln und wickeln kleine kompakte Gemüse-Kreationen wie hier aus Möhren, Zucchini und Kohlrabi. Sie bestimmen die Größe und Menge.



WENN GEMÜSE AUF KREATIVITÄT TRIFFT

Viele unserer handverlesenen und konfektionierten Frische-Produkte sind schon bei unseren Kunden angekommen, die hohe Qualität und Vielfalt überzeugt. Einige Neuheiten sind frisch aus unserer Manss-Probierküche ins Angebot gelangt und wir erweitern unsere Palette der Halb-Convenience-Produkte stetig weiter.

IHRE VORTEILE

- * Zeitersparnis beim Einkauf
- * Entlastung Ihres Küchenteams
- * Klare Kalkulation
- * Planungssicherheit
- * Flexible Bestellung und Anlieferung
- * Täglich frische Herstellung
- * Hohe Stückzahlen möglich
- * Professionelle Beratung
- * Professionelle Betreuung der Aufträge
- * Pünktliche Anlieferung



Ob Gemüsebouquet oder Rohkost-Kreationen, bei der Vorbereitung von leckeren „Hinguckern“ können wir Sie tatkräftig unterstützen und tägliche Frische garantieren.

IN NEUER FORM FRISCH ZUBEREITET

Hier sind Sie als Gastronom angesprochen. Sie wissen, was Sie Ihren Gästen saisonal und regional anbieten wollen und haben die Rezepturen vor Augen. Wir vom Team Manss sind Ihr Partner in der Auswahl, Vorbereitung und Konfektionierung von Food-Trends und Klassikern, mit denen Sie Ihre Gäste verwöhnen wollen.

IHR NEUES PRODUKT

Im Gespräch mit Ihrem persönlichen Vertriebsberater aus unserem Hause stellen Sie Ihre Idee zur Rezeptur vor und lassen sich über saisonal unterschiedliche Produktangebote und mögliche Variationen hierzu informieren.

Anhand Ihrer Wünsche kreieren wir in der Manss-Probierküche verschiedene „Prototypen“ und kalkulieren diese für unterschiedliche Stückzahlen, Gewichte und Lieferbedingungen.

Danach stellen wir Ihnen die frisch gestalteten Produkte vor, gerne in unserem Betrieb, auch um vor Ort noch Produktalternativen aufzuzeigen und diese gegebenenfalls zu bemustern.

Nach der Lieferung einer ersten Genussprobe, der Weiterverarbeitung in Ihrer Küche und gegebenenfalls dem Feedback Ihrer Gäste können wir gemeinsam entscheiden, ob ein neues innovatives Produkt entstanden ist, das für Sie „in Serie“ gehen kann und somit Ihrem Küchenteam viele Arbeitsschritte erspart.



GASTRO SPEZIAL



AUS UNSEREM SORTIMENT

- * Gemüsebouquets
- * Champignons ausgehöhlt
- * Mini-Kürbis ausgehöhlt
- * Kartoffeln ausgehöhlt
- * Tourniertes Gemüse
- * Geschnittenes Gemüse und Obst
- * Tomato-Mozzarella-Spieße
- * Gemüsespieße für Grill und Ofen
- * Fruchtspieße
- * Desserts „to go“
- * Salate „to go“
- * Finger-Food
- * Käsespieße in Variationen
- * Wraps, verschieden gefüllt
- * Brat- und Gänseäpfel, saisonal



Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Produkten, die wir für Ihren Kücheneinsatz vorbereiten.



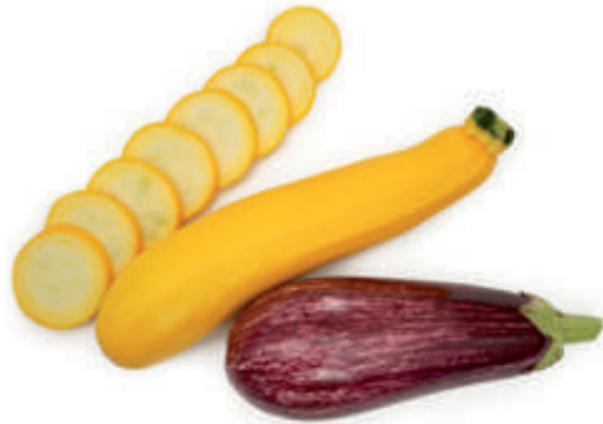
AUS UNSEREM ANGEBOT

Durch die Zusammenarbeit mit leistungsfähigen Partnern, sowohl Lieferanten als auch Erzeugern, können wir Ihnen ganzjährig ein zuverlässiges Sortiment anbieten. Immer frisch und voller Geschmack, mit vielen neuen und ausgefallenen Sorten für die abwechslungsreiche Gastroküche.

ZUCCHINI UND AUBERGINE

Die „Klassiker und die Neuen“, überzeugend in ihren verschiedenen Formen, Farben und Größen.

- Okra
- Zucchini gelb und grün
- Zucchini rund
- Graffiti-Aubergine
- Aubergine rot
- Aubergine rund
- Aubergine weiß



TOMATENSORTEN

Viele neue dekorative und geschmacksintensive Tomaten sind in unserem Angebot.

- Cherrytomaten 3-farbig
- Ochsenherz-Tomaten/Coer de Boef
- Kumato schwarz
- Tomberries gelb, rot
- Marinda
- Merida
- Strauchtomaten Égérie
- Strauchtomaten grün, gelb, orange, schwarz
- Pflaumen-Tomaten
- Aumônière
- Saveur d'Antan
- San Marzano
- Alte Herz-Tomate
- Grüne Tomaten
- Andenhorn-Tomaten
- Rosa Tomaten
- Ananas-Tomaten



MINI GEMÜSE

- Mini Aubergine
- Baby Pak Choi
- Mini Zucchini
- Mini Paprika rot
- Mini Paprika gelb
- Mini Paprika mix
- Mini Rotkohl
- Mini Rote Beete
- Mini Patisson gelb und grün
- Mini Möhren Regenbogen
- Mini Artischocken
- Mini Kartoffeln
- Mini Zucchini lang
- Fingermais
- Kleine lila Artischocken



OBST AUS ALLER WELT

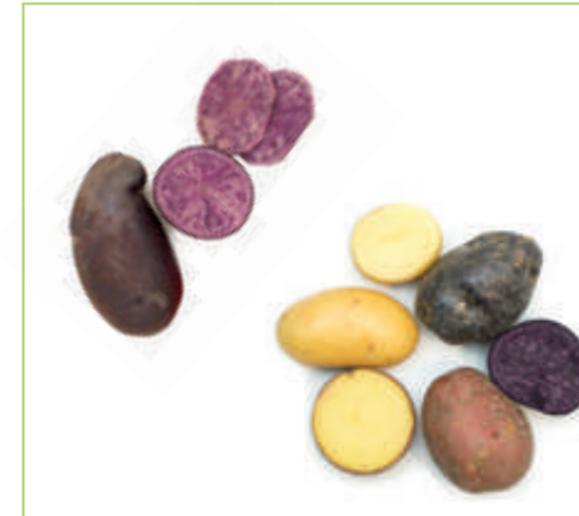
- Beerensorten aus der Region saisonal
- Rhabarber geschält und geschnitten, saisonal
- Beerensorten überregional
- Acerolakirsche
- Erdbeeren weiß
- Himbeeren weiß
- Ananas-Erdbeere
- Kiwibeere
- Granatapfel Peru
- Guave
- Karambola
- Java Apfel
- Redlove/rotfleischiger Apfel
- Kaktusfeigen
- Nashi-Birne
- Zitronat Zitrone
- Pitahaya gelb/rot/weiß





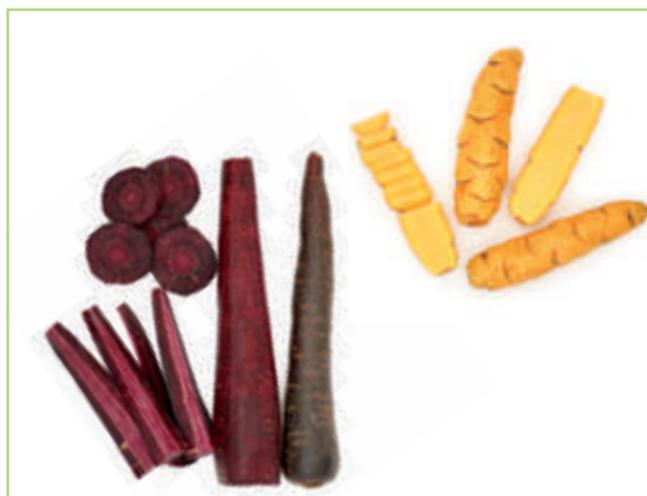
RETTICH UND RADI

- Navetten in verschiedenen Farben
- Radieschen lang
- Radieschen blue Meat
- Radieschen green Meat
- Radieschen red Meat
- Grüner Radi
- Weißer Rettich
- Schwarzer Winter-Rettich
- Rettich Eiszapfen
- Rettich Wassermelone



KARTOFFELN

- Blaue Kartoffeln
- Rote Mini-Kartoffeln
- La Ratte
- Chérie
- Magenta Love



MÖHREN UND WURZELN

- Kapuzinerknolle
- Kastanienwurzel
- Kerbelknolle
- Möhre Lila Beta Sweet
- Möhren gelb
- Oka (knolliger Sauerklee)



PILZE, HEIMISCH UND EXOTISCH

- Frische Morcheln
- Enoki Pilze
- Mini-Kräuterseitlinge
- Trompetenpfifferlinge Chanterelle
- Trüffel schwarz
- Pilze Shimeji
- Semmelstoppelpilze
- Shiitake
- Mönchsbart
- Steinpilze



BEETEN ROT UND ANDERS

- Gelbe Beete
- Rote Beete
- Ringel Rote Beete Chioggia
- Crapaudine roh



KRESSEN-VIELFALT

- Red Amaranth
- BlinQ Blossom
- Chilli Cress
- Dulce Mix
- Lemon Cress
- Mustard
- Ruccola
- Sakura Mix
- Sea Fennel
- Szechuan Kresse
- Shiso Purple
- Tahoon Cress
- Vene Cress
- WhatZnew Mix
- Brunnenkresse



SPROSSEN

- Alfalfa
- Linsen
- Porree
- Zwiebel
- Radieschen
- Rettich
- Rote Beete



BLÜTEN

- Blüten Mix
- Oyster Leaf & Flowers
- Purple Butterfly
- Purple Delight
- Rosen
- Stiefmütterchen
- Veilchen



WÜRZIGE KNOLLEN

- Ingwer
- Knoblauch Rose de Lautrec
- Knoblauch schwarz
- Süßholzwurzel
- Zitronengras
- Zuckerrohr



KRÄUTERKÜCHE

- Aztec Sweet Leaves
- Citrus Verbena Leaf
- Lucky Clover (vierblättriges Kleeblatt)
- Micro Oriental Mix
- Limettenblätter getrocknet
- und unser Standard-Sortiment



WILDE SORTEN

- Wilder Spargel
- Algen Salicornia
- Algensalat Goma Wakame
- Baby Leaf gewaschen
- Baby Leaf Keltenhof
- Löwenzahn gelb
- Micro Wiesenkräuter Keltenhof
- Frisee gelb und fein
- Bananenblätter



UND VIELES MEHR ...

- Öle und Fette
- Wachteleier
- Feinkostprodukte
- Milch- und Käseprodukte
- Wurstwaren
- Dressings
- Antipasti
- Kartoffelprodukte

24 STUNDEN, 7 TAGE FÜR SIE DA



VOM LANDE

Mit unserer Eigenmarke VOM LANDE stellen wir Ihnen Produkte vor, die ausschließlich aus der Region Nordrhein-Westfalen stammen.



KRÄUTERFRISCHE

Fragen Sie auch nach unserem „fresh 4 u“ Kräuterflyer mit einer großen Auswahl von Küchenkräutern in verschiedenen Gebinden.



GASTRO SPEZIAL

MANSS – IHR FOOD-SCOUT

Nutzen Sie unsere langjährigen Kontakte zu hervorragenden und zuverlässigen Lieferanten aus der ganzen Welt.

MANSS GMBH FRISCHESERVICE

HAMM

Gallberger Weg 34
59063 Hamm
Tel.: 02381 954-0
Fax: 02381 954-2774
vertrieb@manss.de

OSNABRÜCK

Wersener Straße 58
49090 Osnabrück
Tel.: 0541 50048-0
Fax: 0541 50048-18
vertrieb@manss.de

KREFELD

Verkaufsbüro
Tel.: 02151 51878-0
Fax: 02151 51878-42
vertrieb@manss.de



BÜROZEITEN

Mo – Fr: 06.00 – 23.00 Uhr
Samstag: 07.00 – 14.00 Uhr
Sonntag: 07.00 – 14.00 Uhr
18.00 – 23.00 Uhr

www.manss.nrw