

**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>**

## ZEICHENERKLÄRUNG

### ZUBEREITUNGSHINWEISE



Pfanne



Combi-Steamer



Fritteuse



Mikrowelle



Kochtopf



Backofen



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



Ovo-lacto-vegetarisch = mit Milch und Ei



Lacto-vegetarisch = mit Milch ohne Ei



Ovo-vegetarisch = mit Ei ohne Milch



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)



**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 +4 °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.

**PRODUKTESPEZIFIKATIONEN**

Die Produktspezifikationen mit detaillierten Zutatenlisten, Nährwerten, Palettierungsangaben und Zubereitungszeiten können bei der KADI AG angefordert werden oder sind auf [www.trustbox.swiss](http://www.trustbox.swiss) abrufbar.

**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 <sup>Neu!</sup>
- Express Frites
- SUPER-CRISP
- KADI terroir
- 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 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
- Pangasius Knusperli ASC
- Tilapia Knusperli ASC im Bierteig
- Zander Knusperli im Bierteig
- Egli Knusperli im Bierteig MSC

Seiten

36  
—  
39

## INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN



- Frühlingsrollen
- Samosa
- Jalapeños
- Paprinos
- Onion Cuts <sup>Neu!</sup>
- Triangolini
- Falafel
- Polenta Halbmond
- Capuns
- Mini Snack Selection

Seiten

40  
—  
47

## OMELETTEN



- Omeletten nature
- Omeletten Kräuter
- Omeletten Rahmspinat

Seiten

48  
—  
50

RUND UM KADI

POMMES FRITES

RÖSTI

KARTOFFEL-SPEZIALITÄTEN

FISCH-SPEZIALITÄTEN

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

OMELETTEN



# 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

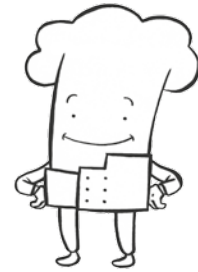
Wir teilen mit den Köchen die Begeisterung für gute Lebensmittel. Unsere erfahrenen Verkaufsberater und Kundendienstmitarbeitenden garantieren eine hohe Beratungsqualität und finden zusammen mit den Kunden individuelle und erfolgreiche Gastronomielösungen.

## 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 Fritture verdirbt schneller.
- Die angegebenen Frittierezeiten beachten. Gegebenenfalls die Garzeit verringern und zu dunkle/schwarze Stücke entfernen.
- Frittiergut unbedingt nur einmal frittieren.
- Die Lebensdauer der Fritture 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 Fritture schneller verdirbt.
- Nie über der Fritteuse salzen/würzen.
- Fritture täglich filtrieren.
- Bei Nichtgebrauch erkaltete Fritteuse abdecken, um Fritture vor Licht, Luft und Staub zu schützen.
- Nur zum Gebrauch einschalten, langes Warmhalten schadet der Fritture.

## 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  
mittel: Art-Nr. 07212, (20x20 cm)  
klein: Art-Nr. 07211, (15x15 cm)



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

