



Weikau wenn´s schmecken soll!

Krautsalat für den Handel

Diese Rezeptur hat einen feinen Charakter und verleiht den Speisen einen eleganten Touch.



- [Artikelübersicht](#)

Weißkrautsalat, Natur

Art.-Nr.: 200

Produktbeschreibung: Weißkrautsalat mit grüner Paprika in einem Essig- Öl- Dressing
essigsauer und würzig im Geschmack, typisch knackige Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Kühlung von +2°C bis +7°C

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

Weißkrautsalat, bunt

Art.-Nr.: 205

Produktbeschreibung: Weißkrautsalat mit Karotten, Sellerie, Paprika und Gurken in einem Essig- Öl- Dressing
essigsauer und würzig im Geschmack, typisch knackige Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Kühlung von +2°C bis +7°C

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

Weißkrautsalat in Dilldressing

Art.-Nr.: 206

Produktbeschreibung: frischer Weißkrautsalat in weißen Salatcreme mit Dill
frisch und mild säuerlich im Geschmack, typisch knackige Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Kühlung von +2°C bis +7°C

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

Weißkrautsalat mit Röstzwiebeln

Art.-Nr.: 294

Produktbeschreibung: Weißkrautsalat mit grüner Paprika und Röstzwiebeln in einem Essig- Öl- Dressing
herzhaft- würzig und essigsauer im Geschmack, typisch knackige Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Umgebungstemperatur, nach Anbruch kühl lagern

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

- Verkaufseinheit

Diese Ware ist in folgenden Verkaufsgrößen erhältlich:

Art.- Nr.	Artikelbezeichnung	200g	400g	1kg
200	Weißkrautsalat, natur	Sortiment	Lagerware	Lagerware
205	Weißkrautsalat, bunt	Sortiment	Sortiment	Sortiment
206	Weißkrautsalat in Dilldressing	Sortiment	Sortiment	Lagerware
294	Weißkrautsalat mit Röstzwiebeln	Sortiment	Sortiment	Sortiment



Verkaufseinheit:

Alle Verpackungsgrößen sind nach Absprache möglich!
Ab 500 Stück pro Bestellung auch in einer Private Label
Verpackung möglich:
Hier ist die 200g und 400g Verpackung im Focus.

So erreichen Sie uns

Telefon: +49 5246 9356-0 | E-Mail: kontakt@weikau.de | Internet: weikau.de
