

EMPANADAS
& CO



Partner

Der Geschmack
Lateinamerikas in
Teig gehüllt.



Empanadas&CO –

bringt lateinamerikanisches Flair auf den Tisch

Anders ist vieles und gesund auch. Aber beides zusammen – mit einem Schuss lateinamerikanischem Flair – das gibt es nur von Empanadas&CO.

Wir bereichern Ihre Menükarte mit sehr einfach zubereitbaren Produkten, die Ihren Gästen in Erinnerung bleiben werden.



«Ich bin sehr überrascht von der Natürlichkeit der Empanadas. Aber auch die Vielfalt und die geschmacklichen Finessen haben mich restlos überzeugt. Die qualitativ sehr hohen Teigtaschen lassen sich in der neuzeitlichen Küche sehr gut einsetzen. Eine abwechslungsreiche, regionale und sehr gute Alternative.»



Thomas Bissegger

Thomas Bissegger wurde im August 2016 als Gewinner der Grande Concorso Pasta von Buitoni gekürt und ist damit der neue Pasta-König der Schweiz. Er hat also definitiv eine Ahnung von in Teig gehüllter Füllung.

In seiner bisherigen Karriere wurde er zweimal Weltmeister (2007, 2010), mit der Junioren-Kochnationalmannschaft und mit der Aargauer Kochgilde, ist 2-facher Gewinner des Swiss Culinary Cup, erreichte den 3. Platz beim Marmite Youngsters Award 2013 und eine Auszeichnung für das beste Dessert.

Rote Bohnen Empanadas

*mit Maispüree, Mais-Chili-Chutney
und Koriander.*

by Stefan Burkhard



Stefan Burkhard

Im Jahr 2003 begann Stefan Burkhard seine Lehre als Koch in Altstätten SG. Nach Abschluss seiner Berufslehre zog es ihn von Kanton zu Kanton, um in den jeweils besten Küchen seiner Passion nachzugehen und sein Handwerk zu perfektionieren.

Von der traditionellen französischen Küche, über die mediterrane Küche im SevenEasy in Ascona bis hin zur 19-Punkte-Küche mit asiatischen Einflüssen. Stefan Burkhard konnte in seiner Karriere bereits die unterschiedlichsten Einflüsse aufnehmen und gilt als einer der vielversprechendsten Jungköche der Schweiz.





Unsere Sorten

- Ribelmais-Poularde
- Rindfleisch
- Rote Bohnen
- Spinat
- Champignon
- Käse
- Curry Linsen
- Apfel Chutney - Appenzeller Käse
- Aubergine - Thymian
- Sauce Aji, rassige Sauce auf Tomatenbasis

VEGETARISCH • VEGAN • CULINARIUM ZERTIFIZIERT

Jetzt degustieren!
Fragen Sie Ihren Lieferanten für einen Probierkarton.



Swiss - Style

Rindfleisch-Empanadas mit Selleriepüree, Belper Knolle und Bündnerfleisch



Empanadas Rezepte

Empanadas lassen sich vielfältig kombinieren – vom klassischen Streetfood mit Sauce für Snacks und Apéros bis zu kulinarisch hochstehenden Gerichten.

Thomas Bissegger und Stefan Burkhard, beides mehrfach preisgekrönte Köche, zeigt Ihnen, was mit unseren Empanadas alles möglich ist. Sie kreieren Rezepte, bei denen unsere Produkte gekonnt, kreativ und auf höchstem Niveau in atemberaubende Gerichte eingebunden werden.

Als *Produktebotschafter* stehen beide mit ihrem Namen hinter unseren Produkten und sind Inspirationsquelle für neue Sorten. Lassen auch Sie sich inspirieren.

Die *Rezepte zu den hier gezeigten Kreationen sowie weitere Rezepte finden Sie auf unserer Webseite www.empanadasundco.ch.*

Spezifikationen-

das sind Ihre Vorteile, wenn Sie mit unseren Produkten arbeiten

- In kürzester Zeit zubereitet
- Unschlagbares Preis/Leistungs-Verhältnis
- 9 verschiedene Sorten
- Fettarm und ausgewogen
- Ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel
- In der Schweiz hergestellt
- Sehr flexibel integrierbar in Ihr Angebot

Preise:

- ab CHF 0.60 pro Stück (20g Empanadas)

Haltbarkeit

- Tiefgekühlt: 1 Jahr ab Lieferdatum
- Nach dem Auftauen ca. 2 Wochen bei 5°C

Teigsortiment

- Weizenmehl / Maismehl
- Alle Empanadas-Sorten sind auch glutenfrei erhältlich. GFS Nr.: 054-001

6 Zubereitungsarten

- Backen / Dämpfen / Pochieren / Anbraten / Frittieren / Grillieren

Apéro Spoons

by Stefan Burkhard



Ticino – Peru

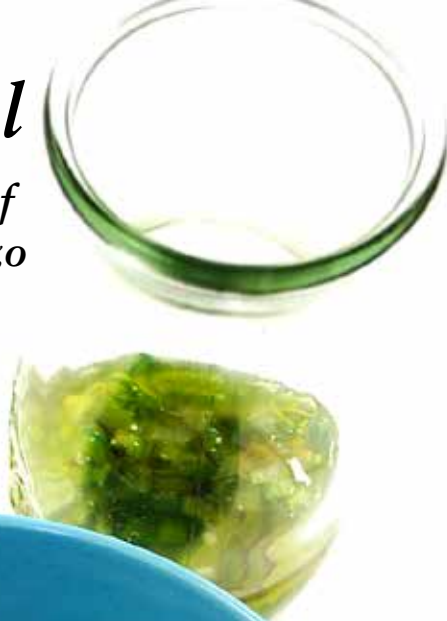
Auberginen-Empanadas mit feinem Ratatouille und Auberginencreme



thomas
bissegger
swiss-culinary-artist
+

simple & natural

*Champignon-Empanadas auf
Blumenkohlpüree mit Chorizo
und Stangensellerie*



Maiz y mas

*Ribelmais-Poularden-Empanadas
mit Ribelmaispolenta, Mayonnaise
und Kerbelöl*



Angebots- / Preisliste

- Wir bieten Ihnen Schachteln à 3kg oder à 5kg an.
- Die Empanadas werden pro Sorte, in einem wiederverschliessbaren Beutel à 1kg lose gefroren, verpackt.
- Die Schachteln à 3kg werden nur sortenrein angeboten.

Vegetarisch / Vegan

Empanadas 30g, CHF 0.83/Stk, 28.50/kg

Karton à 3kg, ca. 102 Stk.....CHF 85.50

Fleischfüllungen

Empanadas 30g, CHF 0.86/Stk, 29.50/kg

Karton à 3kg, ca. 102 Stk.....CHF 88.50

Sauce

Aji, rassige Sauce auf Tomatenbasis, CHF 17.90/l

Bidon à 5l, ca. 80 Portionen.....CHF 89.50

Bidon à 10l, ca. 160 Portionen.....CHF 179.00

Die Preise verstehen sich netto, excl. MwSt., geliefert.

Zwischenverkauf und Preisänderungen vorbehalten.

Die detaillierten Preise für 20g und 50g Empanadas lassen wir Ihnen gerne auf Anfrage zukommen.

Aktion: 20% Rabatt auf Probierkarton mit 9 Sorten!
• Karton à 3kg, nur CHF 22.90/kg
Fragen Sie Ihren Lieferanten für einen Probierkarton.



Bestellungen

Für Bestellungen wenden Sie sich an einen Verteiler Ihres Vertrauens oder melden Sie sich direkt bei uns.

Empanadas&CO
Industriestrasse 7
9430 St. Margrethen
Raul Osorio
Tel.: +41 78 662 12 02
empanadas@acaes.co

Unsere Vertriebspartner:



Alle Rezepte finden Sie auf unserer Webseite - genau so wie detaillierte Informationen zu den Empanadas.
www.empanadasundco.ch