

delicool  
A COOL LOVESTORY



# HEISS-KALTE LEIDENSCHAFT!

mit den Tiefkühlprodukten von Delico



*delico*  
FAMOUS FOR FINE FOOD



delicool  
A COOL LOVESTORY



## ÜBERRASCHEND, VIELSEITIG UND BELIEBT

Seit über zehn Jahren führen wir unter dem Brand Delicool klassische Lieblingsprodukte wie Apfelchüechli, bringen echte Originale wie den Wiener Apfelstrudel auf den Tisch und begeistern unsere Kunden mit coolen Trends wie den Mini Burgern. Immer sind die Produkte qualitativ besonders hochwertig und gelingsicher. Sie zaubern einen Wow-Effekt auf jeden Tisch und jedes Buffet.

Delicool Produkte erhalten Sie bei Ihrem nationalen und regionalen Grossisten in der Schweiz.

BEREIT FÜR EIN DATE? ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST VON UNSEREN COOLEN PRODUKTEN!

## SNACKS / APÉRO

### MINI BURGER

Da gerät jeder Burgerfan ins Schwärmen: Feinstes Schweizer Rindfleisch macht die beiden Mini Burger Classic und Cheese zu absoluten Lieblingsprodukten. Die Burger werden mit viel Liebe zum Detail von Hand zusammengesetzt!

Karton Classic: 48 Stück à 20, sortenrein  
Karton Cheese: 48 Stück à 22, sortenrein





delicool  
A COOL LOVESTORY

HINREISSENDE  
HÄPPCHEN FÜR  
BESONDERE ANLÄSSE

DER BLICKFANG  
AUF JEDEM BUFFET



NEU

### LASAGNE BITES

Hier vereinen sich die Aromen der Sonne Italiens in jedem einzelnen Stück. Ein unvergessliches kulinarisches Abenteuer erwartet Sie bei jedem Biss.

Karton: 60 Stück à 12 g



NEU

### MINI PANINI SCHINKEN

Zarter Schinken trifft auf das unverwechselbare Pesto Rosso und schmelzenden Käse, umhüllt von knusprig gebackenem Panini. Jeder Bissen ist eine kulinarische Geschmacksreise, die Ihre Sinne verzaubert.

Karton: 48 Stück à 16 g

OHNE PALMÖL



NEU

### MINI BAGELS LACHS

Die Mini Mohnbagels gefüllt mit leckerem Lachs, einer cremigen Frischkäsefüllung und einem Hauch Dill. Eine einzigartige Kreation und ein Fest für die Sinne, wahre Delikatessen zu genießen.

Karton: 50 Stück à 14 g

OHNE PALMÖL



### MINI PIZZA MARGHERITA

La Pizza in klein! Dünner Pizzateig, würzige Tomatensauce, Mozzarella und Kräuter machen die Mini Pizza Margherita zum absoluten Liebling an jedem Apéro.

Karton: 36 Stück à 30 g

OHNE PALMÖL



### MINI FLAMMKUCHEN

Das beliebteste Gericht aus dem Elsass im Mini-Format. Herzhafter Speck, Crème fraiche und Zwiebeln – c'est tout!

Karton: 30 Stück à 30 g

OHNE PALMÖL



### BRUSCHETTA TOMATEN

Das Original! Knuspriges Weissbrot, würzige Tomaten, Mozzarella, etwas Knoblauch und Kräuter und der Zauber Italiens liegt in der Luft.

Karton: 27 Stück à 38 g

OHNE PALMÖL



delicool  
A COOL LOVESTORY

# AUTHENTISCH ITALIENISCHE KÜCHE

## TEIGPLATTEN NATURE

Die original italienischen Teigplatten werden aus Hartweizengriess, Wasser und Eiern hergestellt. Ganz ohne Farb- oder Konservierungsstoffe. Die Teigplatten bieten unzählige Einsatzmöglichkeiten für kreative Pastagerichte.  
Karton: 5 kg (ca. 34 Stück)

OHNE  
PALMÖL

## GN-PIZZABODEN MIT TOMATENSAUCE (STEINOFEN)

Perfekte Basis für Ihre Kreationen. Der von Hand gefertigte und mit Tomatensauce bestrichene Pizzaboden im Gastronorm 1/1 Format wird im Steinofen knusprig vorgebacken. Die individuelle Form jedes Bodens gibt dem Produkt einen zusätzlichen «Selbstgemacht-Charakter». Mit diesem Pizza-boden legen Sie den Grundstein für Ihre erfolgreichen Pizza-Eigenkreationen.

Karton: 12 Stück à 900 g

OHNE  
PALMÖL



# MMMMHH PIZZA!



# GRATINS/ BEILAGEN



► DIE FIXFERTIGE LIEBLINGSBEILAGE  
► WIE HAUSEGEMACHT



## KARTOFFELGRATIN

Die wohl beliebteste Beilage fixfertig und einzeln entnehmbar. Und das Beste daran, der Kartoffelgratin schmeckt dank der feinen Zubereitung mit viel Rahm, Sauerrahm, Vollmilch und Käse wie hausgemacht. Einzeln portioniert zu 75 g oder zu 120 g.

Karton: 60 Stück à 75 g oder 40 Stück à 120 g

OHNE  
PALMÖL



## GEMÜSESTRUDEL SCHNITTEN

Als Highlight auf einem Fitnesssteller oder als Beilage, die Gemüsestrudel Schnitten machen sich immer gut. Karotten, Brokkoli, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl und Kohlrabi eingehüllt in eine zarte Füllung aus Sauerrahm und Käse, eingerollt in knusprigen, gezogenen Strudelteig – ein rundum gesunder Genuss.

Karton: 42 Stück à 175 g

OHNE  
PALMÖL



delicool  
A COOL LOVESTORY

## DESSERTS



### DIE LIEBLINGE UNTER DEN DESSERTS

#### APFELCHÜECHLI

Alle lieben Apfelchüechli! Unsere werden nach einem traditionellen Rezept aus frischen Äpfeln, hochwertigem Bierteig und ohne Konservierungsstoffe hergestellt. Bereits vorgebacken sind diese kleinen Lieblingsköstlichkeiten im Handumdrehen zubereitet.

Karton: ca. 140 Stück à 35 g



#### ORIGINAL WIENER APFELSTRUDEL SCHNITTEN

Der original Wiener Apfelstrudel aus gezogenem Teig schmeckt nicht nur wie selbst gemacht, er ist auch besonders leicht. Kein Wunder, er besteht aus sonnengereiften Früchten und hat im Vergleich zu Blätterteig Apfelstrudeln 50% weniger Fettgehalt. Die einzelnen Schnitten sind bereits vorgebacken und somit ganz einfach zuzubereiten.

Karton: 40 Stück à 150 g



#### APFELSTRUDEL SCHNITTEN / APFELSTRUDEL, ROH

Der klassische Apfelstrudel aus Blätterteig in praktischen Schnitten oder am ganzen Stück. Hergestellt mit frischen Äpfeln und aromatischen Sultaninen. Ein echtes Naturprodukt ohne Konservierungsstoffe und Transfette. Die Schnitten sind schnell zubereitet, der Strudel am Stück ist roh, aber fix-fertig zum Aufbacken.

Karton Schnitten: 20 Stück à 110 g

Karton roh: 6 Stück à 1,3 kg

ORIGINAL WIENER  
APFELSTRUDEL SCHNITTEN



APFELSTRUDEL SCHNITTEN

APFELSTRUDEL, ROH



#### PROFITEROLES RAHM

Oh la la! Der Klassiker aus der französischen Küche triumphiert als luftiges Ofenküchlein mit feiner Füllung aus Rahm auf jedem Dessertbuffet.

Karton: ca. 160 Stück à 12,5 g





### MINI CRÈMESCHNITTEN

Die Mini Crèmeschnitte ist die kleine Sünde, die sich jeder gerne gönnt. Knusprige Blätterteiglagen, belegt mit feinsten Vanille-Crème und einer delikaten Zuckerglasur. Einfach portionierbar und blitzschnell servierbereit.

Karton: 96 Stück à 13,75 g



### MOCHIS: ERDBEERE / MANGO / KOKOSNUSS

Ein nach traditionellem Rezept hergestellter Reisteig umhüllt feinste Glace und macht diese japanische Spezialität unwiderstehlich. Mochis funktionieren hervorragend als Fingerfood, überraschen aber auch auf einem klassischen Dessertteller. Erdbeer und Kokosnuss erfreuen mit Rahmglace, die Variante Mango mit einem erfrischenden Sorbetglace.

Karton: 20 Stück à 35 g, sortenrein



▶ UNWIDERSTEHLICH SÜSS  
▶ MIT VIEL HANDARBEIT UND LIEBE HERGESTELLT

### MINI DONUTS MIX

Die kleinen, feinen US-Pâtisserie-Klassiker sind mit vier süßen Toppings erhältlich. Mini Donuts schmecken nicht nur hervorragend, sie sind auch fix zubereitet: einfach auftauen und genießen.

Karton: 36 Stück à ca. 31 g, assortiert



### CHURROS LAZO

### CHURROS

Nach traditionellem spanischen Rezept gebacken sind diese klassischen Churros von keinem Streetfood-Festival mehr weg zu denken und sie erfreuen auch bei anderen Gelegenheiten den Gaumen. Mit Zucker, Schlagrahm oder flüssiger Schokolade – dem Genuss sind keine Grenzen gesetzt.

Karton Churros Lazo: 8 Beutel à 500 g

Karton Churros Schokoladenfüllung: 43 Stück à 42 g



CHURROS MIT SCHOKOLADENFÜLLUNG





# REZEPTIDEEN



## APFELCHÜECHLI ZU JEDER JAHRESZEIT!

Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter - die köstlichen Apfelchüechli sind ein wahrer Genuss, der zu jeder Jahreszeit passt. Entdecken Sie die unwiderstehliche Vielseitigkeit.

Suchen Sie nach Inspiration? Hier sind einige verlockende Rezeptideen:

### FRÜHLING:

Frühlingserwachen für Ihren Gaumen!

Apfelchüechli mit Waldmeisterschaum und Pfeffer-Erdbeeren.



### SOMMER:

Kosten Sie die Saison aus und erleben den Sommer in jedem Bissen.

Apfelchüechli mit Fior di Latte Eis und Rosmarin.



**HERBST:**  
Die Herbstzeit ist Apfelzeit und die Genusszeit saisonaler Spezialitäten, angefangen bei unseren leckeren Apfelchüechli.  
Apfelchüechli mit Zwetschgenkompott und Zwetschgenschäum.

### WINTER:

Holen Sie sich den winterlichen Zauber auf den Teller und erleben Sie den Winter in voller kulinarischer Pracht mit unseren Apfelchüechlein.

Apfelchüechli mit marinierten Feigen und Zitronensorbet.







# NOTIZEN:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

HABEN SIE FRAGEN?  
ZÖGERN SIE NICHT UNS ZU KONTAKTIEREN:



**René Kurt**  
Head of Sales

Direktwahl: +41 71 388 86 42  
Mobile: +41 79 832 62 37  
Mail: rene.kurt@delico.ch



**Sabrina Petriella**  
Key Account Manager Ost

Direktwahl: +41 71 388 86 93  
Mobile: +41 78 762 32 96  
Mail: sabrina.petriella@delico.ch



**Donato Capuano**  
Key Account Manager West

Direktwahl: +41 71 388 86 31  
Mobile: +41 79 596 68 58  
Mail: donato.capuano@delico.ch



**Corina Koster**  
Key Account Manager Drinks

Direktwahl: +41 71 388 86 97  
Mobile: +41 79 763 64 34  
Mail: corina.koster@delico.ch



# LIEBE AUF DEN ERSTEN BISS!

Delico AG · Bahnhofstrasse 6 · CH-9200 Gossau  
T: +41 71 388 86 40 · F: +41 71 388 86 41  
info@delico.ch · www.delicool.ch

ZUR WEBSEITE

