

Grocholl

Aus gutem Grund.

VIELSEITIG IM GESCHMACK

Unser aktuelles Sortiment speziell für
Großhandel und Gastronomie.

Produktliste

LEBENS-
MITTEL
FÜR IHREN
ERFOLG





Einleitung



AUS GUTEM GRUND

sind unsere Produkte perfekt
für Ihre Bedürfnisse geeignet.

Frisch vom Feld, direkt in die Weiterverarbeitung und zu Ihnen in den Handel – wir von Grocholl garantieren Ihnen eine jährlich gleichbleibende und geprüfte Qualität unserer Lebensmittel.

Für unsere Kartoffelprodukte verwenden wir ausschließlich Rohstoffe, die aus den besten heimischen Kartoffelanbaugebieten wie der Lüneburger Heide, der Altmark und dem Wendland stammen. Qualität, die man schmeckt!

Durch ein schonendes Sterilisationsverfahren bleiben unsere Produkte auch über einen längeren Zeitraum frisch und haltbar. Am besten, Sie überzeugen sich selbst.





Das Unternehmen

QUALITÄT SEIT ÜBER 50 JAHREN

Unser Familienunternehmen aus dem schönen Wendland produziert und exportiert weltweit.

Den Grundstein legte 1964 Ulrich Grocholl mit der Verarbeitung von Waldpilzen und Spargel. Wenig später begannen wir mit der Produktion von ungekühlt haltbaren geschälten und gegarten Kartoffeln. Seit nunmehr 50 Jahren sind wir als familiengeführtes Unternehmen erfolgreich auf dem Markt vertreten – als Systemlieferant für die weiterverarbeitende Industrie, C&C-Märkte, Zustellgroßhandel sowie den Lebensmitteleinzelhandel.

„Frische und Qualität stehen bei uns an erster Stelle.“

In unseren beiden Standorten in Clenze und Kalbe (Milde) werden wir täglich mit frischen Waren beliefert. Unser Hauptrohstoff sind dabei die Kartoffeln. Bis zu 500 Tonnen täglich erreichen uns von über 150 Vertrags-Landwirten aus der Region.

Um das ganze Jahr über eine frische und konstante Qualität zu gewährleisten lagern unsere Landwirte die Kartoffeln bei optimalen Bedingungen hinsichtlich der Luftfeuchtigkeit und der Temperatur. So bleiben der natürliche Geschmack und die Nährstoffe erhalten und wir können 365 Tage im Jahr auf frische Ware zugreifen.

Als ein lebensmittelverarbeitendes Unternehmen sind wir uns unserer hohen Verantwortung stets bewusst. Jeder Verarbeitungsschritt wird bei uns kontrolliert und durch interne Labore für Chemie und Mikrobiologie permanent überwacht.

Da wir unser Sortiment stets ausbauen und somit auf Kundenwünsche direkt eingehen, bieten wir neben diversen Kartoffelvarianten auch Gerichte wie Gulasch, Hühnerfrikassee oder Gratins an. Unseren Möglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt.

DAMALS UND HEUTE



Mitarbeiterin am Förderband



Mitarbeiterinnen schälen die Kartoffeln



Sortierung der geschälten Kartoffeln



Kartoffellieferung



Schnelle Hitzebehandlung



Abfüllung der Kartoffeln



Mikrobiologisches Labor



Schnelle und zuverlässige Lieferung



Logistik-Lager in Kalbe (Milde)



Großhandel & Gastronomie

SPAREN SIE ZEIT MIT TOP-QUALITÄTSPRODUKTEN

Das lohnt sich garantiert für
Sie und Ihre Kunden.

Wie heißt es so schön – Zeit ist Geld. Dies gilt vor allem in Kantinen, Mensen, Großküchen oder Care-Einrichtungen. Hier geht es immer sehr hektisch zu, um so besser, wenn man einen Partner hat, der die tägliche Arbeit erleichtert.

**» Die perfekte Vielfalt und
leckerer Geschmack in Ihrer Küche!**

Unsere Kartoffelprodukte sind sofort einsetzbar und selbstverständlich auch für den Kombidämpfer bestens geeignet. Egal ob knusprige Bratkartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln, feine Butterkartoffeln, ein fertig zubereitetes Gratin oder die Grundlage für einen schmackhaften Kartoffelsalat – unsere Produkte bieten die perfekte Vielfalt in der Küche.

Neben unseren vielen verschiedenen Kartoffelprodukten bieten wir mit unserer Marke „ Armour“ zusätzlich noch fertig zubereitete Fleischgerichte wie Hühnerfrikassee, Gulasch oder Geschnetzeltes. Zudem können diese auch lange gelagert werden und ermöglichen Ihnen daher ein rasches Handeln.

Speziell für Kindergärten, Schulen, Altenheime und Krankenhäuser haben wir mit unserer Clean Label-Marke „Fatura“ Kartoffeln, Nudeln und Reis im Sortiment. Schonend gegart entfalten diese Produkte ihren ganzen Geschmack.

Wir garantieren Ihnen das ganze Jahr über eine gleichbleibende Top-Qualität unserer Produkte.

Grocholl

Aus gutem Grund.



Kartoffeln

OHNE KÜHLUNG HALTBAR!

Serviervorschlag

PURER GENUSS MIT UNSEREN KÜCHENHELPERN

Fertig gekochte Kartoffeln in verschiedenen Schnittvarianten und Größen.

Unsere Kartoffeln sind der perfekte Partner in der Küche, wenn es ein bisschen mehr sein darf. Schnell und einfach zubereitet sind z.B. leckere Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln. In den praktischen 750 g-, 3 kg- oder 6 kg-Beuteln ist immer die richtige Menge zur Hand. Durch das schonende Garen bleiben in unseren Kartoffeln viele natürliche Vitamine und eine Vielzahl an Spurenelementen erhalten. Am besten Sie probieren gleich selbst!

Vorteile im Überblick:

- > fertig gekochte, vakuumverpackte Kartoffeln
- > sofort einsetzbar: kein Auftauen, Schälen und Kochen
- > ganzjährige Lieferfähigkeit bei gleichbleibender Qualität
- > ohne Konservierungsstoffe
- > geöffnet im Kühlschrank 3 Tage haltbar
- > ungeöffnet ohne Kühlung mind. 3 Monate haltbar



PRODUKTÜBERSICHT

6 kg/5 kg Beutel

gekochte Kartoffeln



Kartoffeln, 30 – 50 mm			
Art.-Nr.	12301	Beutel	6 kg
VE-Einheit	4 x 6 kg	Lage	4 Kartons
Palette	24 Kartons	haltbar	3 Monate
Zubereitung			
	ca. 10 Min.	ca. 9 Min.	ca. 3 Min. ca. 20 Min.

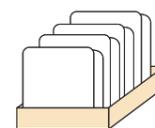


Kartoffeln, 20 – 30 mm			
Art.-Nr.	12311	Beutel	6 kg
VE-Einheit	4 x 6 kg	Lage	4 Kartons
Palette	24 Kartons	haltbar	3 Monate
Zubereitung			
	ca. 10 Min.	ca. 9 Min.	ca. 3 Min. ca. 20 Min.

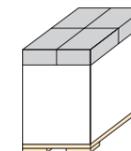


Kartoffeln, Scheiben 6 mm			
Art.-Nr.	12366	Beutel	5 kg
VE-Einheit	5 x 5 kg	Lage	4 Kartons
Palette	24 Kartons	haltbar	3 Monate
Zubereitung			
	ca. 11 Min.	ca. 9 Min.	ca. 3 Min. ca. 20 Min.

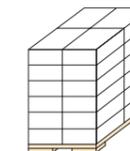
LAGERDATEN 6 KG / 5KG (LxBxH)



4 Verpackungen pro Karton
59,5 x 39,5 x 16,3 cm



4 Kartons pro Lage
120 x 80 x 16,3 cm



24 Kartons pro Palette
120 x 80 x 112,8 cm

3 kg Beutel

gekochte Kartoffeln



Kartoffeln, 30 – 50 mm			
Art.-Nr.	13304	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate
Zubereitung			
	ca. 10 Min.	ca. 9 Min.	ca. 3 Min. ca. 20 Min.



Kartoffeln, 20 – 30 mm			
Art.-Nr.	13314	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate
Zubereitung			
	ca. 10 Min.	ca. 9 Min.	ca. 3 Min. ca. 20 Min.



Kartoffeln, Scheiben 6 mm			
Art.-Nr.	13362	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate
Zubereitung			
	ca. 11 Min.	ca. 9 Min.	ca. 3 Min. ca. 20 Min.



3 kg Beutel

gekochte Kartoffeln



Kartoffeln, Scheiben 6 mm mit Öl

Art.-Nr.	13377	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung
ca. 11 Min. ca. 9 Min. ca. 3 Min. ca. 20 Min.

Kartoffeln, Scheiben 8 mm

Art.-Nr.	13379	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung
ca. 11 Min. ca. 9 Min. ca. 3 Min. ca. 20 Min.

Kartoffeln, Würfel groß (20x20x20 mm)

Art.-Nr.	13360	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung
ca. 11 Min. ca. 9 Min. ca. 3 Min. ca. 20 Min.



Kartoffeln, Würfel klein (10x10x10 mm)

Art.-Nr.	13382	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung
ca. 11 Min. ca. 9 Min. ca. 3 Min. ca. 20 Min.



Kartoffeln, Minis

Art.-Nr.	13387	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung
ca. 11 Min. ca. 9 Min. ca. 3 Min. ca. 20 Min.

3 kg Beutel

Bratkartoffeln



Bratkartoffeln, Scheiben mit Speck

Art.-Nr.	13332	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung ca. 9 Min.



Bratkartoffeln, Würfel mit Speck

Art.-Nr.	13343	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung ca. 9 Min.



3 kg Beutel

Delikatess-Kartoffeln



Butter-Kartoffeln

Art.-Nr.	13338	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung
ca. 10 Min. ca. 9 Min. ca. 3 Min. ca. 15 Min.



Rosmarin-Kartoffeln

Art.-Nr.	13389	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung
ca. 10 Min. ca. 9 Min. ca. 3 Min. ca. 15 Min.



Parisienne-Kartoffeln

Art.-Nr.	13321	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung
ca. 9 Min. ca. 11 Min. ca. 3 Min. ca. 10 Min.

3 kg/6er Beutel

Delikatess-Kartoffeln mit Schale



Pellkartoffeln mit Schale

Art.-Nr.	13393	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate

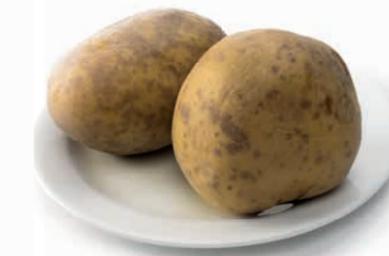
Zubereitung
ca. 11 Min. ca. 11 Min. ca. 3 Min. ca. 10 Min.



Kartoffelspalten (Wedges) mit Schale

Art.-Nr.	13368	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung
ca. 10 Min. ca. 9 Min. ca. 3 Min. ca. 20 Min.
alternativ 9 Min. in der Friteuse

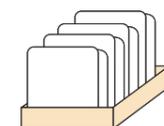


Grill-/Backkartoffeln

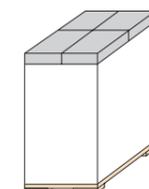
Art.-Nr.	13463	Beutel	6 Stück
VE-Einheit	4 x 6 Stück	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	2 Monate

Zubereitung
ca. 15 Min. ca. 3 Min. ca. 20 Min.

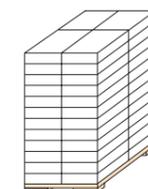
LAGERDATEN 3 KG + 6ER BEUTEL (LxBxH)



4 Verpackungen pro Karton
59,5 x 39,5 x 11 cm



4 Kartons pro Lage
120 x 80 x 11 cm



48 Kartons pro Palette
120 x 80 x 147 cm



750 g Beutel

gekochte Kartoffeln



Bratkartoffeln, Scheiben mit Speck

Art.-Nr.	14905	Beutel	750 g
VE-Einheit	15 x 750 g	Lage	9 Kartons
Palette	45 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung ca. 9 Min.



Kartoffeln, Scheiben mit Öl

Art.-Nr.	14907	Beutel	750 g
VE-Einheit	15 x 750 g	Lage	9 Kartons
Palette	45 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung ca. 11 Min. ca. 9 Min. ca. 3 Min. ca. 20 Min.



Kartoffeln, ganz

Art.-Nr.	14909	Beutel	750 g
VE-Einheit	15 x 750 g	Lage	9 Kartons
Palette	45 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung ca. 9 Min. ca. 11 Min. ca. 3 Min. ca. 10 Min.

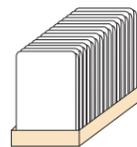


Kartoffeln, Würfel

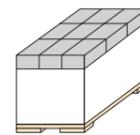
Art.-Nr.	14919	Beutel	750 g
VE-Einheit	15 x 750 g	Lage	9 Kartons
Palette	45 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung ca. 11 Min. ca. 9 Min. ca. 3 Min. ca. 20 Min.

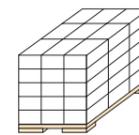
LAGERDATEN 750 G (LxBxH)



15 Verpackungen pro Karton
26,5 x 38,5 x 21 cm



9 Lagen pro Palette
120 x 80 x 21 cm



45 Kartons pro Palette
120 x 80 x 120 cm



Kartoffelgratin

Ein wahrer Genuss ist unser Kartoffelgratin in Sahnesauce. Schnell zubereitet und am besten mit leckerem Käse überbacken – gleich probieren.

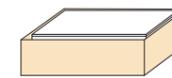


Kartoffelgratin in Sahnesauce

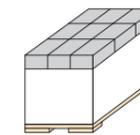
Art.-Nr.	15539	Schale	2,5 kg
VE-Einheit	4 x 2,5 kg	Lage	9 Kartons
Palette	45 Kartons	haltbar	3 Monate

Zubereitung ca. 18 min ca. 3 min ca. 18 min

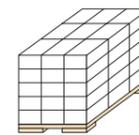
LAGERDATEN 2,5 KG (LxBxH)



4 Verpackungen pro Karton
38,7 x 58,8 x 11 cm



9 Lagen pro Palette
120 x 80 x 11 cm



45 Kartons pro Palette
120 x 80 x 70 cm



Clean Label



SCHONENDER GENUSS OHNE ZUSATZSTOFFE

Schnell und lecker zubereitet sind unsere Clean Label Produkte wie Kartoffeln, Nudeln und Reis.

Vielseitig für frischen Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Nudeln mit leckerer Sauce oder doch für eine Reispfanne? Unsere „Fatura“-Produkte sind frei von Zusatzstoffen (Clean Label) und bestens geeignet für den Großküchengebrauch in z.B. Kindergärten, Schulen oder Krankenhäusern. Am besten Sie überzeugen sich gleich selbst!

Vorteile im Überblick:

- > festkochende goldgelbe Kartoffeln mit Salz
- > sofort einsetzbar: kein Auftauen, Schälen und Kochen
- > schnelle Nachproduktion möglich
- > geöffnet 3 Tage im Kühlschrank haltbar
- > ungeöffnet mind. 4 Wochen in der Kühlung haltbar



3 kg Beutel

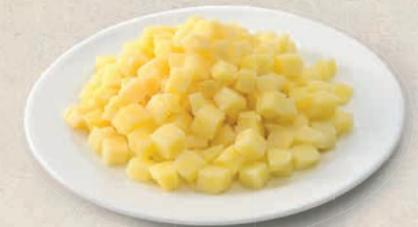
gekochte Kartoffeln mit Salz



Kartoffeln mit Salz, ganz			
Art.-Nr.	73501	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	4 Wochen
Zubereitung			
	ca. 9 Min.	ca. 11 Min.	ca. 3 Min. ca. 10 Min.

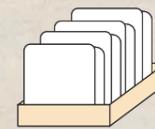


Kartoffeln mit Salz, Scheiben			
Art.-Nr.	73502	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	4 Wochen
Zubereitung			
	ca. 11 Min.	ca. 9 Min.	ca. 3 Min. ca. 20 Min.

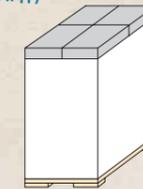


Kartoffeln mit Salz, Würfel			
Art.-Nr.	73503	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	4 Wochen
Zubereitung			
	ca. 11 Min.	ca. 9 Min.	ca. 3 Min. ca. 20 Min.

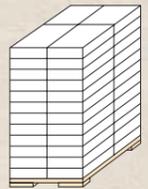
LAGERDATEN KARTOFFELN 3 KG (LxBxH)



4 Verpackungen pro Karton
59,5 x 39,5 x 11 cm



4 Kartons pro Lage
120 x 80 x 11 cm



48 Kartons pro Palette
120 x 80 x 147 cm



Unser Ergänzungssortiment:

3 kg Beutel

gekochte Nudeln und gekochter Reis



Spirelli			
Art.-Nr.	75520	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	24 Kartons	haltbar	5 Wochen
Zubereitung			
	ca. 9 Min.	ca. 3 Min.	ca. 9 Min.



Gabelspaghetti			
Art.-Nr.	75522	Beutel	3 kg
VE-Einheit	4 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	24 Kartons	haltbar	5 Wochen
Zubereitung			
	ca. 9 Min.	ca. 3 Min.	ca. 9 Min.



Langkornreis			
Art.-Nr.	77500	Beutel	3 kg
VE-Einheit	3 x 3 kg	Lage	4 Kartons
Palette	48 Kartons	haltbar	5 Wochen
Zubereitung			
	ca. 5 Min.	ca. 9 Min.	ca. 3 Min. ca. 9 Min.



Fleisch

OHNE KÜHLUNG HALTBAR!

VIEL GESCHMACK STECKT IN UNSEREN FERTIGGERICHTEN

Das sind die perfekten Küchenhelfer – schnell und einfach zubereitet.

Lecker, schnell, frisch und einfach – das sind unsere Fleisch-Fertigprodukte mit jeweils einer aromatischen Sauce. Wir verwenden ausgesuchtes und fettarmes Qualitätsfleisch für unsere Produkte – auch für unser pures Corned Beef aus Südamerika. Die schonende Herstellung sorgt dafür, dass Vitamine und Spurenelemente erhalten bleiben.

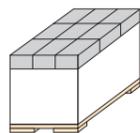
Vorteile im Überblick:

- > fertig gekocht
- > in 3 Minuten servierbereit
- > kein Auftauen, Bearbeiten oder Anbraten
- > geöffnet im Kühlschrank 3 Tage haltbar
- > ungeöffnet ohne Kühlung mind. 5 Monate haltbar

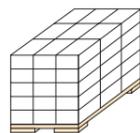
LAGERDATEN SCHALEN (LxBxH)



4 Verpackungen pro Karton
38,7 x 58,8 x 11 cm

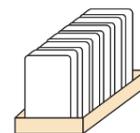


9 Lagen pro Palette
120 x 80 x 11 cm

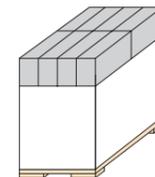


45 Kartons pro Palette
120 x 80 x 70 cm

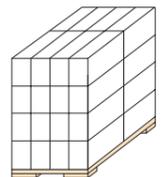
LAGERDATEN EXETER (LxBxH)



6 Verpackungen pro Karton
33 x 47 x 20 cm



8 Kartons pro Lage
120 x 80 x 20 cm



32 Kartons pro Palette
120 x 80 x 115 cm



Hühnerfrikassee mit Champignons			
Art.-Nr.	16582	Schale	2,5 kg
VE-Einheit	4 x 2,5 kg	Lage	9 Kartons
Palette	45 Kartons	haltbar	5 Monate
Zubereitung			
	ca. 9 Min.	ca. 3 Min.	



Rindsgulasch, ungarische Art			
Art.-Nr.	16584	Schale	2,5 kg
VE-Einheit	4 x 2,5 kg	Lage	9 Kartons
Palette	45 Kartons	haltbar	5 Monate
Zubereitung			
	ca. 9 Min.	ca. 3 Min.	



Schweinegeschnetzeltes			
Art.-Nr.	16257	Schale	2,5 kg
VE-Einheit	4 x 2,5 kg	Lage	9 Kartons
Palette	45 Kartons	haltbar	5 Monate
Zubereitung			
	ca. 9 Min.	ca. 3 Min.	



Exeter Corned Beef			
Art.-Nr.	41080	Dose	2.720 g
VE-Einheit	6 x 2.720 g	Lage	8 Kartons
Palette	32 Kartons	haltbar	2 Jahre
Zubereitung			
	ca. 10 Min.	ca. 9 Min.	ca. 3 Min.

Grocholl

Aus gutem Grund.



Champignons

**OHNE
KÜHLUNG
HALTBAR!**

RICHTIGE CHAMPIONS UNSERE CHAMPIGNONS

Unsere Grocholl-Champignons sind garantiert immer eine gute Wahl.

Eine leckere Champignonpfanne oder Geschnetzeltes mit einer frischen Champignonrahmsauce? Kein Problem mit unseren Champignons. Ob ganz, Mini-Köpfe oder Scheiben – sie sind sofort einsatzbereit. Selbstverständlich wurden unsere Champignons ebenfalls schonend gegart, so dass Vitamine und essentielle Mineralstoffe erhalten bleiben.

Vorteile im Überblick:

- > gekochte und konservierte Champignons
- > sofort einsetzbar: kein Putzen oder Schneiden
- > ganzjährige Lieferfähigkeit bei gleichbleibender Qualität
- > ohne Konservierungsstoffe
- > geöffnet im Kühlschrank 3 Tage haltbar
- > ungeöffnet ohne Kühlung mind. 2 Jahre haltbar

LAGERDATEN (LxBxH)



35 Dosen pro Lage
120 x 80 x 24,6 cm



140 Dosen pro Palette
120 x 80 x 113,4 cm



PRODUKTÜBERSICHT



Champignons Mini-Köpfe

Art.-Nr.	10039	Dose (netto)	4.200 g
Dose (ATG)	2.300 g	Lage	35 Dosen
Palette	140 Dosen	haltbar	2 Jahre
Zubereitung	   		
	ca. 9 min	ca. 9 min	ca. 3 min ca. 9 min



Champignons 1. Wahl Köpfe

Art.-Nr.	10027	Dose (netto)	4.200 g
Dose (ATG)	2.300 g	Lage	35 Dosen
Palette	140 Dosen	haltbar	2 Jahre
Zubereitung	   		
	ca. 9 min	ca. 9 min	ca. 3 min ca. 9 min



Champignons 1. Wahl Scheiben

Art.-Nr.	10037	Dose (netto)	4.200 g
Dose (ATG)	2.300 g	Lage	35 Dosen
Palette	140 Dosen	haltbar	2 Jahre
Zubereitung	   		
	ca. 9 min	ca. 9 min	ca. 3 min ca. 9 min



Champignons 2. Wahl Scheiben

Art.-Nr.	10028	Dose (netto)	4.200 g
Dose (ATG)	2.300 g	Lage	35 Dosen
Palette	140 Dosen	haltbar	2 Jahre
Zubereitung	   		
	ca. 9 min	ca. 9 min	ca. 3 min ca. 9 min



Champignons 3. Wahl geschnitten

Art.-Nr.	10029	Dose (netto)	4.200 g
Dose (ATG)	2.300 g	Lage	35 Dosen
Palette	140 Dosen	haltbar	2 Jahre
Zubereitung	   		
	ca. 9 min	ca. 9 min	ca. 3 min ca. 9 min

Grocholl

Aus gutem Grund.



Hühnerfleisch

OHNE KÜHLUNG HALTBAR!

SAFTIG UND LECKER IST UNSER HÜHNERFLEISCH

Fertig gekocht und in Würfel geschnitten – ein echter Genuss.

Unser Delikatess-Hühnerfleisch stammt von Suppenhühnern und eignet sich hervorragend für z.B. ein leckeres Hühnerfrikassee, Hühnergeschnetzeltes, Geflügelsalat oder asiatisch als Huhn süß-sauer. Schonend gegart ist das zarte, saftige und geschmackvolle Hühnerfleisch die perfekte Zutat in Ihrer Küche.

Vorteile im Überblick:

- > fertig gekochtes, vakuumverpacktes Hühnerfleisch
- > sofort einsetzbar: kein Auftauen oder Schneiden
- > ganzjährige Lieferfähigkeit bei gleichbleibender Qualität
- > ohne Konservierungsstoffe
- > geöffnet im Kühlschrank 3 Tage haltbar
- > ungeöffnet ohne Kühlung mind. 6 Monate haltbar



PRODUKTÜBERSICHT

800 g / 2,5 kg



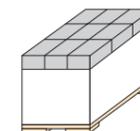
Hühnerfleisch, Würfel			
Art.-Nr.	11127	Beutel	800 g
VE-Einheit	12 x 800 g	Lage	9 Kartons
Palette	45 Kartons	haltbar	6 Monate
Zubereitung	  		
	ca. 7 min	ca. 9 min	ca. 9 min

Hühnerfleisch, Würfel			
Art.-Nr.	11115	Beutel	2,5 kg
VE-Einheit	4 x 2,5 kg	Lage	9 Kartons
Palette	45 Kartons	haltbar	6 Monate
Zubereitung	  		
	ca. 7 min	ca. 9 min	ca. 9 min

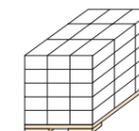
LAGERDATEN (LxBxH)



4 x 2,5 kg Verpackungen pro Karton
38,7 x 58,8 x 11 cm
12 x 800 g Verpackungen pro Karton
38,7 x 58,8 x 11 cm



9 Kartons pro Palette
120 x 80 x 11 cm
120 x 80 x 21 cm



45 Kartons pro Palette
120 x 80 x 70 cm
120 x 80 x 120 cm



Fragen?



SIE HABEN INDIVIDUELLE WÜNSCHE?

Kein Problem – sprechen Sie uns gern an. Unsere flexible Produktion erlaubt es uns, Ihre Vorstellungen auch kurzfristig umzusetzen. Für Aktionen und individuelle Anwendungsberatung stellen wir Ihnen gern unser erfahrenes Verkostungs-Team zur Verfügung.



Ausgezeichnet

QUALITÄT UND SICHERHEIT

Alle Grocholl-Produkte erfüllen die gesetzlichen Anforderungen sowie diverse darüber hinausreichende Kriterien.

Wir haben das Ziel, stetig noch besser zu werden und Top-Produkte für den Lebensmittelgroßhandel zu produzieren. Hauseigene Labore für Chemie und Mikrobiologie gewährleisten uns eine ständige kontinuierliche Überwachung.

Hier finden Sie eine Übersicht unserer diversen Zertifizierungen.

IFS Food



Aber sicher!

Weit über die gesetzl. Anforderungen hinaus – durch diese Zertifizierung bieten wir eine Reihe von Vorteilen für Unternehmen und Verbraucher, die Wert auf Qualität und Lebensmittelsicherheit legen.

fTRACE



Woher kommst Du?

Dank fTRACE können unsere Kunden alles über den gesamten Herstellungs- und Verarbeitungsprozess erfahren. Die Lieferkette im Überblick – das schafft Vertrauen.

TOP MARKE



Top Produkte!

Seit Jahren sind unsere Produkte mit diesem Logo ausgezeichnet. Neben einem positiven Marktanteil und Umsatzentwicklung zählen letztendlich auch die zufriedenen Kunden.

EU-Bio-Siegel



Bio? Natürlich!

Auf Kundenwunsch verwenden wir selbstverständlich auch Bio-Produkte. Alle dazu notwendigen Standards und Auflagen werden natürlich eingehalten.

ISO 50001



Voller Energie!

Unsere beiden Unternehmensstandorte arbeiten mit einem Energiemanagementsystem, so dass wir dazu beitragen, Energie zu sparen und effizienter einzusetzen.

QS-Prüfzeichen



Prüfung bestanden!

Von der Anlieferung, über die Weiterverarbeitung bis hin zur Auslieferung unterziehen wir uns ständigen Kontrollen, sodass wir eine einwandfreie Qualität garantieren können.

Koscher



Kein Problem!

Seit 2017 produzieren wir auch koschere Produkte, die unter strenger Aufsicht eines Rabbiners hergestellt werden.



Übersicht

Produkt	Art.Nr.	Verpackung	VE-Einheit	Lage	Palette	MHD*
GROCHOLL Kartoffeln, 30 – 50 mm	12301	Beutel	4 × 6 kg	4 Kartons	24 Kartons	3
Kartoffeln, 20 – 30 mm	12311	Beutel	4 × 6 kg	4 Kartons	24 Kartons	3
Kartoffeln, Scheiben 6 mm	12366	Beutel	5 × 5 kg	4 Kartons	24 Kartons	3
GROCHOLL Kartoffeln, 30 – 50 mm	13304	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	3
Kartoffeln, 20 – 30 mm	13314	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	3
Kartoffeln, Scheiben 6 mm	13362	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	3
Kartoffeln, Scheiben 6 mm mit Öl	13377	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	3
Kartoffeln, Scheiben 8 mm	13379	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	3
Kartoffeln, Würfel groß (20 × 20 × 20 mm)	13360	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	3
Kartoffeln, Würfel klein (10 × 10 × 10 mm)	13382	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	3
Kartoffeln, Minis	13387	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	3
GROCHOLL Bratkartoffeln, Scheiben mit Speck	13332	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	3
Bratkartoffeln, Würfel mit Speck	13343	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	3
GROCHOLL Butter-Kartoffeln	13338	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	3
Rosmarin-Kartoffeln	13389	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	3
Kartoffel-Spalten (Wedges) mit Schale	13368	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	3
Pellkartoffeln mit Schale	13393	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Steigen	3
Parisienne-Kartoffeln	13321	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Steigen	3
Grill-/Backkartoffeln 6er	13463	Beutel	4 × 6 Stück	4 Kartons	48 Kartons	2
GROCHOLL Kartoffelgratin in Sahnesauce	15539	Schale	4 × 2,5 kg	9 Kartons	45 Kartons	3

*Monate

Übersicht

Produkt	Art.Nr.	Verpackung	VE-Einheit	Lage	Palette	MHD*
GROCHOLL Bratkartoffeln, Scheiben mit Speck	14905	Beutel	15 × 750 g	9 Kartons	45 Kartons	3
Kartoffeln, Scheiben mit Öl	14907	Beutel	15 × 750 g	9 Kartons	45 Kartons	3
Kartoffeln, ganz	14909	Beutel	15 × 750 g	9 Kartons	45 Kartons	3
Kartoffeln, Würfel	14919	Beutel	15 × 750 g	9 Kartons	45 Kartons	3
FATURA Kartoffeln, ganz	73501	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	4**
Kartoffeln, Scheiben 6 mm	73502	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	4**
Kartoffeln, Würfel	73503	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	4**
Spirelli	75520	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	24 Kartons	5**
Gabelspaghetti	75522	Beutel	4 × 3 kg	4 Kartons	24 Kartons	5**
Langkornreis	77500	Beutel	3 × 3 kg	4 Kartons	48 Kartons	5**
ARMOUR Hühnerfrikassee mit Champignons	16582	Schale	4 × 2,5 kg	9 Kartons	45 Kartons	5
Rindsgulasch, ungarische Art	16584	Schale	4 × 2,5 kg	9 Kartons	45 Kartons	5
Schweinegeschnetzeltes	16257	Schale	4 × 2,5 kg	9 Kartons	45 Steigen	5
Exeter Corned Beef	41080	Dose	6 × 2.720 g	8 Kartons	32 Kartons	24
GROCHOLL Champignons, Mini Köpfe	10039	Dose	4.200 g	35 Dosen	140 Dosen	24
Champignons, 1. Wahl Köpfe	10027	Dose	4.200 g	35 Dosen	140 Dosen	24
Champignons, 1. Wahl Scheiben	10037	Dose	4.200 g	35 Dosen	140 Dosen	24
Champignons, 2. Wahl Scheiben	10028	Dose	4.200 g	35 Dosen	140 Dosen	24
Champignons, 3. Wahl geschnitten	10029	Dose	4.200 g	35 Dosen	140 Dosen	24
GROCHOLL Hühnerfleisch, Würfel	11127	Beutel	12 × 800 g	9 Kartons	45 Kartons	6
Hühnerfleisch, Würfel	11115	Beutel	4 × 2,5 kg	9 Kartons	45 Kartons	6

*Monate
** Wochen

LEGENDE



Kochtopf



Pfanne



Ofen



Mikrowelle



Kombidämpfer



Bestellung

IHR DIREKTER KONTAKT

Sparen Sie Zeit und Geld
mit unseren leckeren Produkten.

Schmack- und herzhaftes Grocholl-Produkte – als leckeres Hauptgericht oder als abwechslungsreiche Beilage. Kinderleichte und schnelle Zubereitung für Sie und Ihre Kunden.

Wir garantieren Ihnen eine **ganzjährig gleichbleibende Produktqualität**. Hinzu kommt, dass viele unserer Produkte über einen längeren Zeitraum **ohne Kühlung** haltbar sind. **Schnelle Lieferungen** durch unseren großen Fuhrpark ermöglichen Ihnen ein spontanes Handeln, um auf **Kundenwünsche und -nachfragen** zu reagieren.

Interessiert? Dann sprechen Sie doch einfach persönlich mit uns. Ihr direkter Kontakt für Fragen oder eine persönliche Beratung ist:

Heiko Gregor

 +49 5844 - 977 172

 heiko.gregor@grocholl.de

Selbstverständlich stellen wir Ihnen für Aktionen gern unser erfahrenes Verkostungs-Team zur Verfügung. Darüber hinaus bieten wir Ihnen individuelle Werbemittel. Sprechen Sie uns einfach an.

GARANTIERT:
Gleichbleibende
Qualität!
Schnelle
Lieferung!



Grocholl

Aus gutem Grund.

Ulrich Grocholl oHG, Inhaber: Tobias und Sebastian Grocholl
Dalitzer Weg 4, 29459 Clenze
T +49 (0) 58 44 9 77 - 0, **F** +49 (0) 58 44 9 77 - 177
M info@grocholl.de, www.grocholl.de