



Basic Snacks, die nicht basic schmecken.





Delikant Feinkost

Ihr Partner für Snack-Innovation

Seit mehr als 25 Jahren setzen wir Maßstäbe in der Entwicklung und Produktion von Aufstrichen und Füllungen für den Snackmarkt. Mit Leidenschaft für Innovation und Qualität schaffen wir Produkte, die hervorragend schmecken und höchsten Ansprüchen genügen.

Unser Qualitätsmanagement, nachhaltige Beschaffungspraktiken und effiziente Produktionsprozesse garantieren kontinuierlich hohe Standards.

Unsere Produkte kommen ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe oder künstliche Farbstoffe aus. Der intensive Geschmack basiert auf erstklassigen, natürlichen Zutaten und sorgfältig ausgearbeiteten Rezepturen.

Unsere Entwicklungsabteilungen erkennen Trends im Snackmarkt frühzeitig und verwandeln sie in innovative Lösungen. Dank der Expertise unserer Snackberater profitieren unsere Kunden von greifbaren Mehrwerten, die sowohl geschmacklich als auch wirtschaftlich überzeugen.

Wir freuen uns, Sie als Kunden begrüßen zu dürfen und gemeinsam mit Ihnen genussvolle Snacklösungen zu realisieren – zuverlässig, innovativ und ganz nach Ihrem Geschmack.



Delikant Feinkost GmbH • 25462 Rellingen
Telefon 040 8000 610 - 10 • Fax 040 8000 610 - 98
Mail info@delikant.de • www.delikant.de
Bestellung bestellung@delikant.de

 [delikantfeinkost](#)
 [Delikant Feinkost](#)
 [Delikant](#)

MILD, ZART, KNACKIG
**Körnerbrötchen mit
Frischcreme Natur und Putenbrust**

ZUTATEN

- 1 Körnerbrötchen
- 40 g Delikant Frischcreme Natur
- 7 g Salatmix
- 5 Scheiben Radieschen
- 3 Scheiben Putenbrust

Dazu passt auch:



Frischkäse Natur



Joghurt-Rahm-Aufstrich
Schnittlauch&Petersilie



Beleganleitung:

1. Das Brötchen mittig durchschneiden und beide Seiten mit je 20 g Delikant Frischcreme Natur bestreichen.
2. Den Salat-Mix auf der Unterseite verteilen.
3. Die Radieschenscheiben darauf platzieren.
4. Die Putenbrustscheiben zweimal falten und darauflegen.
5. Den Snack mit der oberen Hälfte schließen.



SCHNITZEL DELUXE

Baguettebrötchen mit Bester Remou, Schnitzel und Farmersalat

ZUTATEN

- 1 Baguettebrötchen
- 20 g Delikant Beste Remou
- 2 Tomatenscheiben
- 7 g Lollo Bionda
- 30 g Delikant Farmersalat

Dazu passt auch:



Leichter Gemüseaufstrich



Senf aufstrich mit Gurke



Beleganleitung:

1. Das Baguettebrötchen mittig durchschneiden.
2. Die untere Hälfte mit Delikant Farmersalat und die obere Hälfte mit Delikant Bester Remou bestreichen.
3. Die untere Hälfte mit Lollo Bionda und zwei Tomatenscheiben belegen.
4. Das Schnitzel darauf platzieren
5. Den Snack mit der oberen Hälfte schließen.



BUNTE PAUSE

Baguettebrötchen mit Leichtem Gemüseaufstrich, Kochschinken und Gouda

ZUTATEN

- 1 Baguettebrötchen
- 40 g Delikant Leichter Gemüseaufstrich
- 7 g Lollo Bionda
- 20 g Spitzpaprika, in Ringen
- 2 Scheiben Gouda
- 2 Scheiben Kochschinken

Dazu passt auch:



Feigen-Honig-Senf-Creme



delikant Remoulade



Beleganleitung:

1. Das Baguettebrötchen mittig durchschneiden.
2. Beide Seiten mit je 20 g Delikant Leichter Gemüseaufstrich bestreichen.
3. Auf der unteren Hälfte Lollo Bionda und Paprika platzieren.
4. Den Gouda und Kochschinken abwechselnd auf die Paprika legen.
5. Den Snack mit der oberen Hälfte schließen.

VEGETARISCHER GENUSS

Ciabatta mit Basilikumcreme, Tomate und Mozzarella

ZUTATEN

- 1 Ciabatta
- 40 g Delikant Basilikumcreme
- 7 g Rucola
- 3 Scheiben Mozzarella
- 3 Scheiben Tomate

Dazu passt auch:



Olivenölcreme



Basilikumsread



Beleganleitung:

1. Das Ciabatta mittig durchschneiden.
2. Beide Seiten mit je 20 g Delikant Basilikumcreme bestreichen.
3. Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd auf die untere Hälfte legen.
4. Den Rucola darauf verteilen.
5. Den Snack mit der oberen Hälfte schließen.



Beleganleitung:

1. Das Brötchen mittig durchschneiden.
2. Beide Seiten mit je 20 g Delikant Feigen-Honig-Senf-Creme bestreichen.
3. Auf die untere Hälfte den Brie legen.
4. Darauf die Gurkenscheiben und den Salatmix platzieren.
5. Den Snack mit der oberen Hälfte schließen.

SÜSSE FEIGE TRIFFT BRIE Körnerbrötchen mit Feigen-Honig-Senf-Creme und Brie

ZUTATEN

- 1 Körnerbrötchen
- 40 g Delikant Feigen-Honig-Senf-Creme
- 3 Scheiben Brie
- 3 Scheiben Gurke
- 7 g Salatmix

Dazu passt auch:



Süße Senfcreme



Nuss Pesto



KRAUTIG & HERZHAFT Steinofenbrötchen mit Senfaufstrich mit Gurke, Frikadelle und Krautsalat

ZUTATEN

- 1 Steinofenbrötchen
- 40 g Delikant Senfaufstrich mit Gurke
- 7 g Lollo bionda
- 30 g Krautsalat
- 1 Frikadelle

Dazu passt auch:



Dijoncreme



Delikant Beste Remou



Beleganleitung:

1. Das Steinofenbrötchen mittig durchschneiden.
2. Beide Seiten mit je 20 g Delikant Senfaufstrich mit Gurke bestreichen.
3. Die untere Hälfte mit Lollo Bionda und Krautsalat belegen.
4. Die Frikadelle in 6 Teile schneiden und auf dem Krautsalat platzieren.
5. Den Snack mit der oberen Hälfte schließen.

MEDITERRANER SALAMI-SNACK

Steinofenbrötchen mit Tomatencreme und Salami

ZUTATEN

- 1 Steinofenbrötchen
- 40 g Delikant Tomatencreme
- 7 g Rucola
- 3 Scheiben Salami
- 2 Scheiben Gurke
- 2 Scheiben Tomate

Dazu passt auch:



Basilikumspread



Olivenölcreme



Beleganleitung:

1. Das Steinofenbrötchen mittig durchschneiden und mit je 20 g Delikant Tomatencreme bestreichen.
2. Den Rucola auf der unteren Hälfte verteilen.
3. Abwechselnd die Tomaten- und Gurkenscheiben auf dem Rucola platzieren.
4. Die Salamischeiben mittig falten und darauflegen.
5. Den Snack mit der oberen Hälfte schließen.



Beleganleitung:

1. Die Laugenstange mittig durchschneiden.
2. Beide Seiten mit je 25 g Delikant Frischcreme Schnittlauch & Petersilie bestreichen.
3. Den Lolla Bionda und die Gurkenscheiben auf der unteren Hälfte platzieren.
4. Die Eierscheiben auf die Gurken legen.
5. Den Snack mit der oberen Hälfte schließen.

BODENSTÄNDIG

Körner-Laugenstange mit Frischcreme Schnittlauch&Petersilie und Ei

ZUTATEN

- 1 Laugenstange
- 50 g Delikant Frischcreme Schnittlauch&Petersilie
- 7 g Lollo Bionda
- 6 Scheiben Gurke
- 7 Scheiben gekochtes Ei

Dazu passt auch:



Kräuterfrischkäse



Leichter Gemüseaufstrich



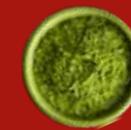
RUSTIKAL & AROMATISCH

Baguettebrötchen mit Frischcreme getrocknete Tomate&Basilikum und luftgetrocknetem Schinken

ZUTATEN

- 1 Baguettebrötchen
- 50 g Delikant Frischcreme getr. Tomate&Basilikum
- 7 g Rucola
- 3 Scheiben Tomate
- 2 Scheiben luftgetrockneter Schinken

Dazu passt auch:



Basilikum Pesto



Tomatencreme



Beleganleitung:

1. Das Baguettebrötchen mittig durchschneiden und beide Seiten mit je 25 g Delikant Frischcreme getr. Tomate&Basilikum bestreichen.
2. Den Rucola auf der unteren Hälfte verteilen.
3. Die Tomatenscheiben auf den Rucola legen.
4. Die Schinkenscheiben einschlagen und auf den Tomatenscheiben platzieren.
5. Den Snack mit der oberen Hälfte schließen.

CURRY TRIFFT KORN

Roggenbrötchen mit Frischcreme Curry

ZUTATEN

- 1 Roggenbrötchen
- 40 g Delikant Frischcreme Curry
- 7 g Salatmix
- 30 g Raspelpute
- 15 g Spitzpaprika, in Ringen

Dazu passt auch:



Curry Sandwichcreme



Joghurt-Rahm-Aufstrich
Gurke & Meerrettich



Beleganleitung:

1. Das Roggenbrötchen mittig durchschneiden und beide Seiten mit je 20 g Delikant Frischcreme Curry bestreichen.
2. Den Salatmix auf der unteren Hälfte verteilen.
3. Die Raspelpute auf dem Salatmix platzieren.
4. Die Spitzpaprika auf die Raspelpute legen.
5. Den Snack mit der oberen Hälfte schließen.

