

Antipasti,



Tapas & Co.



Ihr kompetenter Partner für Feinkost & Fleischwaren

Haldy - Feinkost vom Feinsten!



A rustic wooden table with a weathered, greyish-brown surface. In the upper left, two slices of golden-brown, crusty bread are stacked. Below them, several green olives and two red chili peppers are scattered. The text is overlaid on the right side of the image.

Frische, Geschmack und Qualität - wir setzen Maßstäbe!

Grüne Mammutoliven und Kalamataoliven aus Griechenland, dunkle, ungeschwärzte Oliven aus Marokko - Kirschpaprika und Minikürbisse aus Südafrika - Artischockenherzen aus dem Süden von Spanien - feinste getrocknete oder auch halbgetrocknete Tomaten aus Italien.

Antipasti, so vielfältig wie die Länder ihrer Herkunft ist auch ihr Geschmack.

Aber nicht nur Antipasti, sondern auch von Tapas über Cremes, Quiches, Pasteten bis zu ausgewählten Fischkreationen - all das zählen wir heute, zu den von uns liebevoll und handwerklich in unser Haldy Manufaktur hergestellten Produkten. Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern oder Farbstoffen - Handwerkskunst und das nötige KnowHow helfen uns eine außergewöhnliche Qualität herzustellen

- denn für Qualität gibt es keinen Kompromiss

Wir bei Haldy betrachten es als Anspruch und Verpflichtung eine gleichbleibende, erstklassige Qualität zu liefern. Eine nach hausinternen, strengsten Qualitätskriterien organisierte Produktion, langjährig bewährte Lieferanten, sowie eine Auswahl der Lieferanten nach höchsten Qualitäts- und Hygienegesichtspunkten, die über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen, helfen uns dabei.

Folgen Sie uns nun in die Welt von Antipasti, Tapas & Co.

Haldy - Feinkost vom Feinsten!



Art. 4000
Oliven grün in Knoblauch und Kräutern,
 mit Öl eingelegt,
 ohne Stein
 Schale mit 1,00 kg



Art. 4002
Oliven grün in Mangosauce,
 pikant eingelegt,
 ohne Stein
 Schale mit 1,00 kg



Art. 4004
Oliven grün pikant,
 ohne Stein
 Schale mit 1,00 kg



Art. 4006
Oliven grün mit Fetakäse,
 mit Kräutern und Knoblauch
 in Öl eingelegt, ohne Stein
 Schale mit 1,00 kg



Art. 4005
Oliven grün mit frischer Zitronensauce,
 ohne Stein
 Schale mit 1,00 kg



Art. 4010 Oliven grün in Lake,
ohne Stein Schale mit 1,40 kg

**Art. 4007 Oliven grün
in Pestosauce,**
ohne Stein Schale mit 1,00 kg



Art. 4014 Oliven grün gefüllt mit Paprika,
in Knoblauch und Petersilie eingelegt
Art. 40141 wie 4014, jedoch ohne Knoblauch
je Schale mit 1,00 kg

**Art. 4016 Oliven grün
in Honig Granatapfel Sauce,**
ohne Stein Schale mit 1,00 kg



Art. 4018 Oliven grün gefüllt mit Knoblauch,
in Knoblauchöl eingelegt
Schale mit 1,00 kg

**Art. 4020
Oliven grün gefüllt mit Frischkäse,**
mit Öl eingelegt Schale mit 1,40 kg





Art. 4024 Oliven grün gefüllt mit Mandeln,
in Granatapfelsauce eingelegt
Schale mit 1,00 kg



Art. 4026 Oliven grün gefüllt mit Mandeln, in Pestosauce

Art. 40261

wie 4026, jedoch ohne Knoblauch
je Schale mit 1,00 kg



Art. 4027 Oliven grün gefüllt mit Mandeln,
mit Kräutern und Knoblauch
in Öl eingelegt
Schale mit 1,00 kg



Art. 4030 Oliven grün gefüllt mit Piri Piri,
extra scharfe Verführung mit
Gewürzen und Honig abgerundet
Schale mit 1,00 kg



Art. 4032 Oliven grün gefüllt mit Orangen,
in einem Balsamico-Senf-Honig-Dressing
Schale mit 1,00 kg



Art. 4040 Olivenmix,

grüne und schwarze Oliven ohne Stein, grüne Oliven gefüllt mit Mandeln, Knoblauch und Paprika, in Öl mit Kräutern und Knoblauch eingelegt

Schale mit 1,00 kg



Art. 4046 Oliven grün und schwarz mit Hirtenkäse,

Oliven grün gefüllt mit Paprika, mit Knoblauch und Kräutern, in Öl eingelegt

Schale mit 1,00 kg



Art. 4044 Oliven grün und schwarz mit Knoblauch und Kräutern,

in Öl eingelegt, ohne Stein

Schale mit 1,00 kg



Art. 4048 Olivensalat,

verschiedene Oliven, Peperoni grün und rot, getr. Tomaten und Knoblauch, in Öl eingelegt

Schale mit 1,00 kg



Art. 4050 Oliven schwarz in Knoblauch und Kräutern
in Öl eingelegt, mild und ohne Stein

Art. 40501 Oliven schwarz mit Kräutern

wie Art. 4050, jedoch ohne Knoblauch

je Schale mit 1,00 kg



**Art. 4051 Oliven schwarz
in Mangosauce,
pikant eingelegt,
ohne Stein** Schale mit 1,00 kg



**Art. 4052 Oliven schwarz
getrocknet,
naturbelassen, in Öl eingelegt,
mit Stein**
Schale mit 1,00 kg



**Art. 4054 Kalamata Oliven
in Weinessig,
mit Stein** Schale mit 1,40 kg



**Art. 4056 Kalamata Oliven
in Knoblauch und Kräutern,
in Öl eingelegt, mit Stein**

**Art. 4055 Kalamata Oliven
in Kräuteröl,
wie Art. 4056, jedoch ohne Knoblauch
je Schale mit 1,40 kg**



**Art. 4058 Oliven
schwarz in Lake,
ohne Stein** Schale mit 1,40 kg



Art. 4104 Champignons mit Frischkäse,
gefüllt, gegrillt und in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg



**Art. 4105 Champignons mit
pikantem Frischkäse,**
gefüllt, gegrillt und in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg



**Art. 4108 Kirschaprika
mit Frischkäse,**
gefüllt und in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg

**Art. 4109 Kirschaprika
mit pikantem Frischkäse,**
gefüllt und in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg



**Art. 4110 Sweet Orange Peppers
mit Frischkäse,**
gefüllt und in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg



Art. 4112 Südafrikanische Kürbisse mit Frischkäse,
gefüllt und in Öl eingelegt

Schale mit 1,40 kg



Art. 4113 Südafrikanische Kürbisse mit pikantem Frischkäse,
gefüllt und in Öl eingelegt

Schale mit 1,40 kg



Art. 4116 Paprikaspitzen rot mit Frischkäse,
gefüllt und in Öl eingelegt

Schale mit 1,40 kg

Art. 4120 Peperoni grün mit Frischkäse,
gefüllt und in Öl eingelegt

Schale mit 1,40 kg



Art. 4122 Peperoni rot mit Frischkäse,
gefüllt und in Öl eingelegt

Schale mit 1,40 kg



Art. 4126 Artischocken mit Frischkäse, gefüllt, in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg

Art. 4140 Weinblätter mit Reis, gefüllt, in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg



Art. 4130 Auberginenröllchen mit Fetakäse, gefüllt, in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg

Art. 4302 Getrocknete Tomaten mit Frischkäse, gefüllt, in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg



Art. 4142 Weinblätter mit pikantem Reis, gefüllt, in Honig-Chili-Sauce eingelegt
Schale mit 1,40 kg



Art. 4200 Fetakäsewürfel in Mangosauce,
pikant eingelegt
Schale mit 1,40 kg



**Art. 4204 Fetakäsewürfel
in grünem Pesto,**
eingelegt,
typisch mediterran im Geschmack
Schale mit 1,40 kg



**Art. 4206 Fetakäsewürfel
in Knoblauch und Kräutern,**
in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg



**Art. 4212 Fetakäse in Scheiben
Knoblauch und Kräuter,**
in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg



Art. 4214 Ziegenkäse Halbmonde,
mit Knoblauch und Kräutern, in Öl eingelegt
Schale mit 1,00 kg



Art. 4220 Mozzarellabällchen
in Mangosauce, pikant
in Öl eingelegt Schale mit 1,40 kg

Art. 4222 Mozzarellabällchen
in grünem Pesto, eingelegt,
typisch italienisch im Geschmack
Schale mit 1,40 kg



Art. 4233 Fetakäse in Scheiben,
eingelegt in Lake
Schale mit 1,40 kg

Art. 4300 Getr. Tomaten, mit Knoblauch und Kräutern,
fein gewürzt auf ital. Art, in Öl eingelegt
Art. 43001 wie 4300, jedoch ohne Knoblauch
Schale mit 1,40 kg



Art. 4303 Halbgetrocknete Tomaten,
eingelegt mit Kräutern und Knoblauch
Schale mit 1,00 kg

Art. 4304 Peperoni grün,
verfeinert mit Knoblauch und Kräutern
Schale mit 1,00 kg





Art. 4308 Peperoni rot,
mit Knoblauch und Kräutern verfeinert
Schale mit 1,00 kg



Art. 4310 Auberginen gegrillt,
verfeinert mit Knoblauch und Kräutern,
in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg



Art. 4312 Zucchini gegrillt,
mit Knoblauch und Kräutern,
in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg



Art. 4314 Florinis,
gegrillt, ohne Haut,
mit Knoblauch und Petersilie
eingelegt
Schale mit 1,40 kg



**Art. 4318
Champignons gegrillt,**
mit Knoblauch
und Kräutern
in Öl eingelegt
Schale mit 1,40 kg



Art. 4322 Artischockenherzen,
mit Knoblauch und Kräutern, in Öl
eingelegt Schale mit 1,40 kg



Art. 4319 Champignons gegrillt in Aioli
mit einer frischen Aioli-Sauce
Schale mit 1,00 kg



Art. 4326 Zwiebeln in Balsamico,
eingelegt in Balsamicoessig aus Modena
Schale mit 1,40 kg



Art. 4324 Big Bohnen weiß,
mit Knoblauch und Kräutern,
pikant eingelegt

Schale mit 1,40 kg



Art. 4328 Knoblauch mariniert,
mit einer feinen Würzmischung,
in Öl eingelegt Schale mit 1,20 kg



Art. 4327 Zwiebeln gegrillt,
in Öl eingelegt Schale mit 1,40 kg



Art. 4352 Olivenspieße
 Oliven grün und schwarz
 mit Knoblauch und Kräutern
 Schale mit 20 Spießen



**Art. 4353 Kirschnaprika
 Olivenspieße**

Kirschnaprika gefüllt mit Frischkäse
 und Oliven schwarz
 Schale mit 16 Spießen



**Art. 4351
 Tomaten Mozzarellaspieße**
 Getr. Tomaten, Mozzarellakugeln,
 Champignons gegrillt

Schale mit 16 Spießen



Art. 4350 Antipasti Mix am Spieß

6 Olivenspieße,
 6 Kirschnaprika Oliven Spieße,
 6 Tomaten Mozzarellaspieße
 Schale mit 18 Spießen



Art. 4380
Antipastimix Maranello

- Art. 4014 Oliven grün gefüllt mit Papparika in Knoblauch/Kräuteröl
- Art. 4116 Paprikaspitzen mit Frischkäse gefüllt
- Art. 4120 Peperoni mit Frischkäse gefüllt
- Art. 4200 Fetakäsewürfel in Mangosauce
- Art. 4300 getrocknete Tomaten in Kräuter/Knoblauchöl

Schale mit 1,60 kg



Art. 4382
Antipastimix Leila

- Art. 4048 Olivensalat
- Art. 4109 Kirschpaprika mit pikantem Frischkäse gefüllt
- Art. 4112 Südafrikanische Kürbisse mit Frischkäse gefüllt
- Art. 4204 Fetakäsewürfel in Pestosauce
- Art. 4314 Florinis gegrillter Paprika

Schale mit 1,60 kg

Art. 4384
Antipastimix Milano

- Art. 4105 Champignons mit pikantem Frischkäse gefüllt
- Art. 4108 Kirschpaprika mit Frischkäse gefüllt
- Art. 4112 Südafrikanische Kürbisse mit Frischkäse gefüllt
- Art. 4120 Peperoni grün mit Frischkäse gefüllt

Schale mit 1,60 kg

Art. 4386
Antipastimix Verona

- Art. 4000 Oliven grün mit Knoblauch und Kräutern
- Art. 4004 Oliven grün pikant in Kräuter/Knoblauchöl
- Art. 4006 Oliven grün mit Fetakäse
- Art. 4050 Oliven schwarz in Kräuter/Knoblauchöl

Schale mit 1,60 kg



Cremes und Saucen

Würzig, cremig einfach lecker

Der Brotaufstrich zum Frühstück oder Abendbrot, der Renner auf Ihrem Partybuffet, das Highlight zum Grillfleisch oder einfach und leicht mit Gemüsesticks.

Würzig und cremig

Zum dahinschmelzen.



Art. 4226 Tzatziki

griechische Art, mit frischer Gurke und feinstem Yogurt zubereitet Schale mit 1,00 kg



Art. 4260 Kräuter Frischkäsecreme

Feine Kräuter kombiniert mit Knoblauch in Frischkäse Schale mit 1,00 kg



Art. 4270 Feta Frischkäsecreme

original griechischer Feta, mit Knoblauch verfeinert und Gewürzen abgerundet Schale mit 1,00 kg

Art. 4258 Fetakäsecreme mit Harissa

feinster Fetakäse mit Harissa, pikant im Geschmack Schale mit 1,00 kg



Art. 4261 Kirschpaprika Frischkäsecreme

Friskäse mit Kirschpaprika, frischem Knoblauch und feinsten Gewürzen verfeinert Schale mit 1,00 kg



Art. 4282 Knoblauch Frischkäsecreme

feinster Frischkäse mit Knoblauch, abgerundet mit frischen Lauchzwiebeln und Gewürzen Schale mit 1,00 kg





Art. 4283 Frischkäsecreme mit Räucherlachs und Dill

Friskäse mit Räucherlachs, verfeinert mit Sahne und Dill

Schale mit 1,00 kg



Art. 4284 Frischkäsecreme mit Radieschen und Schnittlauch

verfeinert mit Sahne und Gewürzen

Schale mit 1,00 kg



Art. 4286 Frischkäsecreme mit Schnittlauch

mit der Note von frischem Schnittlauch, tagfrisch zubereitet

Schale mit 1,00 kg



Art. 4287 Frischkäsecreme Feta und getrocknete Tomaten

original griechischer Feta, verfeinert mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Gewürzen abgerundet

Schale mit 1,00 kg



Art. 4288 Frischkäsecreme mit Bärlauch

Bärlauch, das einstige 'Wildgemüse' hält Einzug in die Gourmetküche, auch bei uns!

Schale mit 1,00 kg



Art. 4810 Dijonsenfcreme

feinster Dijonsenf fein und grob mit Mayonnaise
Schale mit 0,50 kg



Art. 4800 Pesto Genovese

Die Klassiker der italienischen Küche
Schale mit 0,50 kg



4802 Pesto rosso

Die Klassiker der italienischen Küche
Schale mit 0,50 kg

Art. 3725 Aiolisauce mit frischem Knoblauch
und Zitronensaft, mit feinen Gewürzen
abgerundet Schale mit 1,00 kg



Art. 3726 Dillsauce

mit frischem Zitronensaft, Sahne
und edlem Dill verfeinert
Schale mit 1,00 kg



Art. 44000 Tomatensugo mit frischen
Tomaten und Zutaten, nach dem geheimen
Rezept der Chefin persönlich

Schale mit 1,00 kg



TAPAS

HOME
MADE



Für den kleinen Hunger.

Eine Tapa ist ein kleines Appetithäppchen, das in den spanischen Tapas-Bars üblicherweise zu Wein, aber auch zu Bier, gereicht wird.

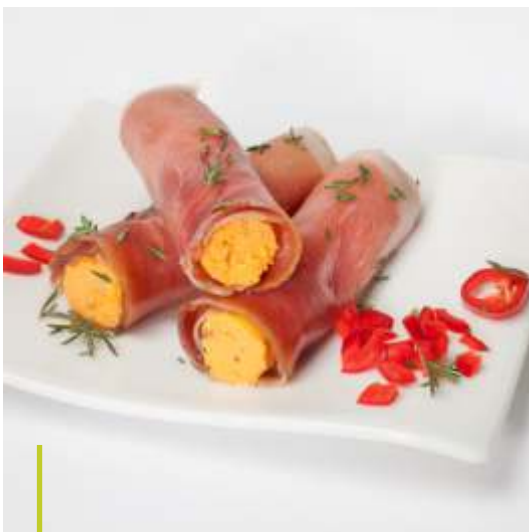
Klein aber fein.



Art. 4400 Albóndigas
 pikante Fleischbällchen mit Käse
 in Tomatensugo
 Schale mit 1,00 kg



Art. 4412 Chorizo in Mojo Rojo
 Chorizo in einer nach spanischem
 Originalrezept zubereiteten Paprikasauce
 Schale mit 1,00 kg



**Art. 4421 Serrano Röllchen mit pikantem
 Frischkäse** gefüllt, in Öl eingelegt
 Schale mit 8 Stk.

Art. 4420 Serrano Röllchen mit Frischkäse
 wie 4421 jedoch mit mildem Frischkäse

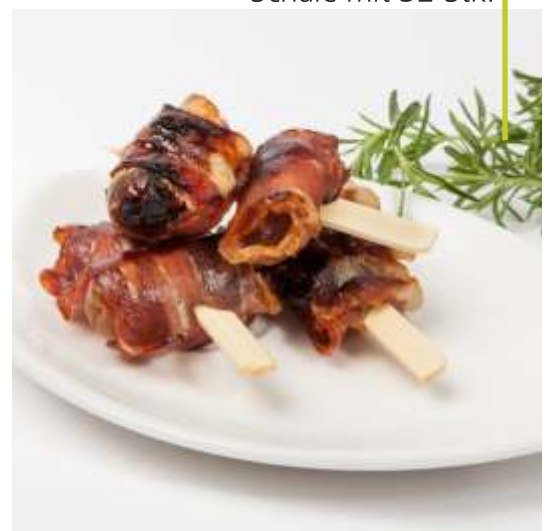
Art. 4410 Chorizo in Kräuteröl
 Original spanische Chorizo pikant, ange-
 braten und in einem Würzöl eingelegt
 Schale mit 1,00 kg



Art. 4416 Pflaumen in Bacon
 feinste Pflaumen umhüllt mit Bacon,
 angebraten und in Öl eingelegt
 Schale mit 32 Stk.



Art. 4417 Datteln in Bacon
 fruchtige Datteln umhüllt mit Bacon,
 angebraten und in Öl eingelegt
 Schale mit 32 Stk.





Art. 4425 Big Bohnen in Mojo Rojo

große weiße Bohnen, in einer Paprikasauce
nach spanischem Originalrezept

Schale mit 1,00 kg



**Art. 4032 Oliven grün gefüllt
mit Orangen**

in einem Balsamico-Senf-Honig Dressing

Schale mit 1,00 kg



Art. 4030 Oliven grün gefüllt mit Piri Piri

extra scharfe Verführung mit Honig
und Gewürzen abgerundet

Schale mit 1,00 kg



**Art. 4319 Champignons gegrillt
in Aioli**

mit einer frischen Aioli Sauce

Schale mit 1,00 kg



Art. 3650 Lachs Röllchen mit Frischkäse

feinster Räucherlachs mit Frischkäsecreme
gefüllt, in Öl und Dill eingelegt

Schale mit 6 Stk.



Art. 6000 Quiche Lorraine

würzig, deftige Torten mit Kochschinken, Bacon, Emmentaler, Sahne, Ei, fein abgestimmt mit edlen Gewürzen

Karton mit 1,80 - 2,00 kg



Art. 6001 Quiche Lorraine klein

wie Art. 6000 jedoch in kleinen, appetitlichen Portionen mit je 10 Stk. à 160 g

Karton mit 1,60 kg



Art. 6010 Zwiebelkuchen Elsässer Art

mit Zwiebeln, zartem gekochtem Schinken und würzigem Emmentaler

Karton mit 1,80 - 2,00 kg

Art. 6011 Zwiebelkuchen Elsässer Art klein

wie Art. 6010 jedoch in kleinen, appetitlichen Portionen mit je 10 Stk. à 160 g

Karton mit 1,60 kg



Art. 6020 Quiche mit Lachs und Blattspinat

edler Lachs, Blattspinat, mit Lauchzwiebeln, Emmentaler, Ei, Sahne und edlen Gewürzen verfeinert

Karton mit 1,80 - 2,00 kg



Art. 6021 Quiche mit Lachs und Blattspinat klein

wie Art. 6020 jedoch in kleinen, appetitlichen Portionen
mit je 10 Stk. à 160 g

Karton mit 1,60 kg



Art. 6030 Quiche mit Lauch

frischer Lauch, Emmentaler, Ei, Sahne,
frischer Knoblauch und Gewürzen,
vegetarisch

Karton mit 2,00 kg



Art. 6031 Quiche mit Lauch klein

wie Art. 6030 jedoch in kleinen,
appetitlichen Portionen
mit je 10 Stk. à 160 g

Karton mit 1,60 kg



Art. 6035 Frittata alla Italia

frische Zucchini, rote Paprika, zarter
Schinken, würzigem italienischem
Hartkäse, frischen Lauchzwiebeln,
fein abgestimmt mit feinen Gewürzen

Karton mit 2,00 kg

Art. 6036 Frittata alla Italia klein

wie Art. 6035 jedoch in kleinen,
appetitlichen Portionen mit je 10 Stk. à 160 g

Karton mit 1,60 kg



Art. 6045 Stratta Americana

geröstetes Chiabatta-Brot, schwarze
Oliven, frische Lauchzwiebeln, über-
backen mit würzigem Emmentaler

Karton mit 2,00 kg



Art. 6040 Tortilla Espanola

frische Kartoffeln, zarte Tomaten, würzigem
Emmentaler, Zwiebeln, mit Gewürzen und
Knoblauch abgerundet

Karton mit 2,00 kg

Art. 6041 Tortilla Espanola klein

wie Art. 6040 jedoch in kleinen,
appetitlichen Portionen
mit je 10 Stk. à 160 g

Karton mit 1,60 kg



Art. 6050 Carne Picada Mexicana

mageres Rinderhack, Mais, rote Bohnen, Chili,
frische Lauchzwiebeln, pikant gewürzt und
mit Knoblauch abgerundet

Karton mit 2,00 kg

Fisch & Meer

Nachweislich lecker und gesund

Ob ‚Graved Lachs‘, Sockey Lachs‘, Garnelen in Aioli, Kräuter
& Knoblauch oder naturbelassen in Lake

Die schönste Art lecker und gesund zu essen.





Art. 3000 Lachs geräuchert

mild geräucherter Lachs
in Scheiben geschnitten,
ohne Haut

Seite mit 1,00 kg / 40 Scheiben à 25 g

Art. 3003 Lachs geräuchert

wie Art. 3000 jedoch 500 g Inhalt

Seite mit 0,50 kg / 20 Scheiben à 25 g

Art. 3004 Lachs geräuchert

wie Art. 3000 jedoch 200 g Inhalt

Seite mit 0,20 kg / 8 Scheiben à 25 g



Art. 3010 Graved Lachs

mit feinen Kräutern, Gewürzen
und Dill gebeizter Lachs, ohne
Haut und nicht geräuchert

Seite mit 1,00 kg / 40 Scheiben à 25 g

Art. 3014 Graved Lachs

wie Art. 3010 jedoch 500 g Inhalt

Seite mit 0,50 kg / 20 Scheiben à 25 g

Art. 3013 Graved Lachs

wie Art. 3010 jedoch 200 g Inhalt

Seite mit 0,20 kg / 8 Scheiben à 25 g



Art. 3002 Sockeye Wildlachs

feinstes Lachsfleisch, gebeizt nach
kanadischem Originalrezept und
traditionell im Altonaer Ofen
geräuchert

Seite mit ca. 0,60 bis 1,00 kg



Art. 3018 Forellenfilets geräuchert

zart geräucherte Forellenfilets,
ohne Haut

Seite mit 1,00 kg / ca. 14 Filets



Art. 3023 Meerlachs Forellenfilet heißgeräuchert
mild geräuchert, ohne Haut

Seite mit 0,32 kg



Art. 3026 Heilbutt geräuchert
schwarze Heilbuttfilets, kaltgeräuchert
und geschnitten

Seite mit 0,50 kg



Art. 3037 Makrelenfilet Mix

mild geräucherte Mixkiste mit Pfeffer,
Zwiebel, Knoblauch und Naturmakrelen

Packung mit 1,50 kg /
ca. 10 - 12 Filets



**Art. 3063 Stremellachs Pfeffer
geräuchert**

heißgeräucherter Lachs
mit Pfeffer verfeinert

Packung mit 0,25 kg



**Art. 3064 Stremellachs Knoblauch
geräuchert**

heißgeräucherter Lachs mit Knoblauchnote

Packung mit 0,25 kg



Art. 3065 Stremellachs Mexiko geräuchert

über offenem Feuer geräucherter Lachs
würzig, pikant
mit einem Hauch von Mexiko

Packung mit 0,25 kg



Art. 3080 Lachsfiletterriner St. Pierre

mit Lachsfilet und St. Petersfisch vom Kap

Art. 3081 Lachsfiletterriner 'Crème Fraîche'

mit Schnittlauch

Art. 3084 Drei Fische Terriner

Lachs, Hoki (Seehecht), Alaska Pollack (Dorsch)

je Schale mit ca. 0,84 kg



Art. 3066 Lachspralinen

in den Geschmacksrichtungen
Bruschetta, Curry-Frucht, Knoblauch,
Pfeffer und Schnittlauch

Schale mit ca. 0,20 kg / 20 Pralinen



Art. 3333 Lachsfilets

ohne Haut, zum kochen, dünsten
oder braten, tiefgefroren

Seite mit ca. 1,20 kg



Art. 3600 Garnelen in Knoblauchöl
mit frischem Knoblauch verfeinert
Schale mit 1,00 kg, Einwaage 600 g

Art. 3601 wie 3600 jedoch mit 500 g
Schale mit 0,50 kg, Einwaage 300 g



Art. 3603 Garnelen in Lake
natur, in Lake eingelegt
Schale mit 1,40 kg



Art. 3606 Garnelenspieße in Knoblauchöl
mit frischem Knoblauch in Öl eingelegt

Schale mit 0,50 kg /
ca. 20 Spieße à 3 Garnelen



Art. 3610 Garnelen in Dillcreme
mit Joghurt und frischem Zitronensaft
Schale mit 1,00 kg, Einwaage 600 g

Art. 3611 wie 3610 jedoch mit 500 g
Schale mit 0,50 kg, Einwaage 300 g



Art. 3620 Garnelen in Aioli
mit frischem Knoblauch und Zitronensaft, mit feinen
Gewürzen abgerundet, in hausgemachter Aioli
Schale mit 1,00 kg, Einwaage 600 g

Art. 3621 wie 3620 jedoch mit 500 g
Schale mit 0,50 kg, Einwaage 300 g



Art. 3625 Oktopussalat

Oktopus mit Kräutern und Knoblauch in Öl eingelegt
Schale mit 1,00 kg



Art. 3626 Meeresfrühtesalat

Oktopus, Calamares und Tintenfisch
mit Knoblauch und Kräutern
in Öl eingelegt Schale mit 1,00 kg



Art. 3650 Lachs Röllchen mit Frischkäse

feinster Räucherlachs mit Frischkäse gefüllt,
Dill, Knoblauch und Kräutern in Öl eingelegt
Schale mit 0,52 kg



Art. 3725 Aiolisauce

mit frischem Knoblauch und
Zitronensaft, mit feinen Gewürzen
abgerundet

Schale mit 1,00 kg



Art. 3726 Dillsauce

mit frischem Zitronensaft, Sahne und
edlem Dill verfeinert

Schale mit 1,00 kg

Pasteten oder auch Paté, wie der Franzose sagt.

Unser Rezept für erstklassige Pasteten: eine nach aufwendigen Rezepturen kreierte Farce von Fleisch, Wild oder Geflügel, fein abgestimmt mit Gewürzen und garniert mit handverlesenen Früchten.

Würzig, cremig, lecker





Art. 1503 Leberpastete fein
mit grünem Pfeffer

Keramikschaale mit 2,00 kg

Art. 1504 Leberpastete grob
mit grünem Pfeffer
Keramikschaale mit 2,00 kg



Art. 1506 Waldpilzpastete
grob, mit verschiedenen Waldpilzen
Keramikschaale mit 2,00 kg

Art. 1507 Griechische Paté
grob, mit würzigen Oliven
Keramikschaale mit 2,00 kg



Art. 1511 Birnen Preiselbeer Pastete

feine Leberpastete mit Birnen,
Pfeilbeeren und Zwiebeln

Keramikschaale mit 2,00 kg

Art. 15116 Zwiebelleberpastete
mittelgrobe Zwiebelpastete
mit Schnittlauch
Keramikschaale mit 2,00 kg



* Vorbestellartikel ca. 8 Tage

** Saisonartikel



Art. 15117 Bauernpastete

*grob, herzhaft mit geräuchertem Speck verfeinert
Keramikschaale mit 2,00 kg*



Art. 15118 Nußpastete

*mittelgrob, mit verschiedenen Nüssen
Keramikschaale mit 2,00 kg*



Art. 15119 Tomaten Mozzarella Pastete

*mittelgrobe Pastete mit getrockneten
Tomaten und Morzarellascheiben*

Keramikschaale mit 2,00 kg



Art. 1510 Akropolis Pastete

*grobe Leberpastete im griechischen
Stil mit Oliven*

Keramikschaale mit 4,30 kg



Art. 15125 Paté aux framboises

*mit feinen Himbeeren **

Keramikschaale mit 2,00 kg

* Vorbestellartikel ca. 8 Tage

** Saisonartikel



Art. 15094 Nußpastete im WOK
mittelgrob, mit verschiedenen Nüssen*

Art. 15095 Chili Pastete im WOK
mittelgrobe Leberpastete mit Pfeffer
und Chili*

im Wok, je 2,50 kg

Art. 152322 Preiselbeere Pastete klein
fein, mit Preiselbeeren
in kleinen Keramikschalen *

Art. 152320 Pfefferpastete klein
grob, mit Pfeffer
in kleinen Keramikschalen *

Art. 152321 Griechische Pastete klein
grob, mit würzigen Oliven
in kleinen Keramikschalen *

je 7 Schalen à 300 g



Art. 15112 Rehpastete
grobe Leberpastete mit Rehfleisch,
Cognac und Zwiebeln**

Keramikschale mit 2,00 kg

Art. 15113 Wildschweinpastete
grobe Leberpastete mit Wildschwein-
fleisch, Whisky, Zwiebeln,
fein gewürzt**

Keramikschale mit 2,00 kg



* Vorbestellartikel ca. 8 Tage

** Saisonartikel

Art. 15114 Entenleberpastete

feine Entenleberpastete mit Zwiebeln und Petersilie **



Keramikschaale mit 2,00 kg



**Art. 15115 Fasanpastete
mittelgrob**

mittelgrobe Leberpastete mit
Fasanfleisch, Weißwein und
Zwiebeln **

Keramikschaale mit 2,00 kg



Art. 15120 Spargelpastete

feine Leberpastete mit Spargel **

Keramikschaale mit 2,00 kg



Art. 15092 Weihnachtspastete

grobe Leberpastete mit verschiedenen
Nüssen, Schale in Tannenbaumform **

Keramikschaale mit 1,50 kg



Art. 15091 Kirschkastete

mittelgrobe Leberpastete mit Kirschen und Kirschlikör**

Keramikschaale mit 3,50 kg

* Vorbestellartikel ca. 8 Tage

** Saisonartikel



Art. 15093 Entenmousse

feine Entenmoussepastete mit 'Fois grasse' und Orangen verfeinert**

Keramikschaale mit 2,00 kg



Art. 15096 Feigenpastete

grobe Leberpastete mit dem fruchtigem Geschmack der Feige**

Keramikschaale mit 2,00 kg



Art. 15121 Osterpastete Birne und Preiselbeeren

mittelgrobe Leberpastete mit Birnen und Preiselbeeren verfeinert **

Keramikschaale mit 3,00 kg



Art. 1524 Herzform Valentin Pastete

mittelgrobe Leberpastete mit dem fruchtigen Geschmack der Kirsche **

Keramikschaale mit 1,50 kg



Art. 15122 Osterpastete Birne

grobe Leberpastete mit Birnen verfeinert **

Keramikschaale mit 3,00 kg

Ihre Kontakte auf einen Blick



Ihr Beratungsteam am Telefon:

Frau Iris Theobald-Munsteiner	+49 (0) 6898 / 91 49 12
Frau Selina Haldy	+49 (0) 6898 / 91 49 11
Frau Bettina Zimmer	+49 (0) 6898 / 91 49 10
Frau Sabine Majoli	+49 (0) 6898 / 91 49 18
Frau Maria Haldy	+49 (0) 6898 / 91 49 17
Frau Margit Franzen	+49 (0) 6898 / 91 49 20

Ihr Beratungsteam vor Ort:

Herr Wolfgang Bäcker	+49 (0) 151 10 40 11 15
Frau Nadine Dervaux	+49 (0) 152 54 66 25 31
Herr Thomas Falkenstein	+49 (0) 171 12 58 59 0
Herr Christian Haldy	+49 (0) 177 92 29 47 9
Herr Sebastian Hermes	+49 (0) 176 10 20 95 85
Herr Peter Ring	+49 (0) 175 93 35 64 2



Haldy GmbH & Co. KG – Ihr Vollsortimenter und kompetenter Partner rund um Lebensmittel in Ihrer Nähe.

Hans-Großwendt-Ring 7
66333 Völklingen

Mail: info@haldy.eu
www.haldy.eu