Gastronomics

Standardsortimentsliste

gültig am 29. Mai 2026

Seit 30 Jahren gestalten wir die Zukunft unserer Branche aktiv mit

Als inhabergeführtes Familienunternehmen interessieren und begeistern wir uns für die Bedürfnisse und Wünsche unserer geschätzten Kunden und Partner gleichwohl wie für die Faszination für genussvolles Essen.

In unserer Manufaktur stellen wir mit grosser Hingabe und sorgfältig ausgewählten Zutaten Lebensmittel in verschiedenen Verarbeitungsstufen her. Dank langjährigen Partnerschaften mit Produzenten und Händlern stellen wir eine hohe Produktqualität und Verfügbarkeit sicher.

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung seit 1992.

Sortiment

Artikeltyp	**Auftrag** Produktion auf Bestellung und mit Mindestbestellmenge Bestellvorlaufzeit von 4 bis 10 Arbeitstagen **Lager** Bestand an Lager und sofort verfügbar
Einheit	Grundsätzlich in Beutel à 1.2 kg
Preise	Exkl. 2.6 % MwSt.
Zertifizierungen	ISO 9001:2015, CH Bio-Verordnung
Verweis	Allgemeine Geschäftsbedingungen
Kontaktaufnahme	Gastronomics AG, Bahnhofstrasse 19, 8240 Thayngen E-Mail verkauf@gastronomics.ch Telefon +41 44 813 76 16 www.gastronomics.ch

Standardartikel

Warme Gerichte (vegetarisch)

		vegan		
39190	Aloo Gobi *Gelbes Dal Gericht mit roten Linsen, Blumenkohl, grünen Erbsen und Kartoffeln*	✓	1.200 kg/Btl	Auftrag
49834	Aloo Gobi mit roten Linsen und Gemüse *Gelbes Dal Gericht mit roten Linsen, Blumenkohl, Kartoffeln, grünen Erbsen, Zucchetti und Karotten*	✓	1.200 kg/Btl	Lager
14243	Avial Gemüse (Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Sellerie) *Mild, mit Kartoffeln an Currysauce mit Joghurt und Kokosnuss*		1.200 kg/Btl	Lager
50036	Avial vegan (Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Sellerie) *Mild, mit Kartoffeln an Currysauce mit Joghurt und Kokosnuss*	✓	1.200 kg/Btl	Auftrag
37838	BIO Gehacktes vegan *Mit Sojagehacktem vom Familienbetrieb Soyana in Schlieren*	✓	1.200 kg/Btl	Auftrag
48743	Boeuf Bourgignon *Rindsvoressen mit Champignons, Perlzwiebeln und Tomaten*		1.200 kg/Btl	Auftrag
34886	Bohneneintopf *Rauchig, mit schwarzen Bohnen, Lauch, Karotten und Stangensellerie*	✓	1.200 kg/Btl	Auftrag
39588	Burrito Füllung vegan *Mit Maiskörnern, Zwiebeln, Peperoni und schwarzen Bohnen*	✓	1.200 kg/Btl	Lager
50039	Casimir Geschnetzeltes vegan OZ TK *Seitan Geschnetzeltes vom Schweizer Unternehmen Outlawz Food*	✓	1.200 kg/Btl	Auftrag
29031	Chili sin Carne *Leicht pikant, mit Tomaten, Bohnen, Maiskörnern und Peperoni*	✓	1.200 kg/Btl	Auftrag
48144	Chili sin Carne vegan OZ TK *Seitan Hack vom Schweizer Unternehmen Outlawz Food mit Tomaten, Mais und schwarzen Bohnen*	✓	1.200 kg/Btl	Auftrag
50073	Curry Massaman mit Tofu und Gemüse *Mild-würziges Thai-Curry mit Tofu, Peperoni, Kartoffeln, Edamame und Karotten in Kokosmilch, fein abgeschmeckt mit Gewürzen*	✓	1.200 kg/Btl	Auftrag
35889	Dal Maharaja mit Beluga Linsen *Indisches Linsengericht*	✓	1.200 kg/Btl	Auftrag
44594	Eintopf mit Süsskartoffeln, Kichererbsen und Tomaten *Mit Erbsen, Kohlrabi, Pfälzer Karotten an milder Tomatensauce*	✓	1.200 kg/Btl	Auftrag
25621	Falafel Masse TK *Kichererbsenmasse mit Petersilie, Zitrone und orientalischen Gewürzen*	✓	1.200 kg/Btl	Auftrag
21669	Gehacktes vegan *Mit Sojagehacktem vom Familienbetrieb Soyana in Schlieren*	✓	1.200 kg/Btl	Auftrag
11146	Gemüsecurry indisch *Mit Kartoffeln, Pfälzer Karotten, Zucchetti, grünen Bohnen und Joghurt*		1.200 kg/Btl	Auftrag
38093	Gemüseeintopf oriental *Süsskartoffeln, Zwiebeln, Erbsen, Kichererbsen mit Limette an Tomatensauce*	✓	1.200 kg/Btl	Auftrag

Standardartikel

Warme Gerichte (vegetarisch)

11110	Gemüseragoût oriental *Mit Karotten, Kartoffeln, Zucchetti, Peperoni und Kichererbsen*		1.200 kg/Btl	Auftrag
11118	Green Thai Gemüsecurry *Scharf, mit Karotten, Peperoni, grünen Bohnen und Sojasprossen*		1.200 kg/Btl	Auftrag
50013	Green Thai Gemüsecurry mild *Mit Kartoffeln, Peperoni, Rüebli und Edamame*		1.200 kg/Btl	Auftrag
11179	Kichererbseneintopf indisch *Mit Sellerie und Kichererbsen an würziger Tomatensause mit Garam Masala*		1.200 kg/Btl	Auftrag
15539	Kokosgemüse mit Süsskartoffeln *Fruchtig, mit Blumenkohl, Zwiebeln, Lauch und Ananassaft*		1.200 kg/Btl	Auftrag
11192	Kürbiscurry (Sep-Dez) *Leicht pikant, mit Ingwer und Curryblättern*		1.200 kg/Btl	Auftrag
11099	Linsen Dal gelb *Würziges indisches Linsengericht mit Linsen*		1.200 kg/Btl	Auftrag
35186	Masala Gemüse (Auberginen, Blumenkohl, Karotten) *Würzig, Eintopf mit Kartoffeln, Süsskartoffeln, Zucchetti und Belugalinsen*		1.200 kg/Btl	Lager
49095	Red Thai Curry mit Gemüse vegan *Mit Karotten, Peperoni und grünen Bohnen*		1.200 kg/Btl	Lager
11293	Red Thai Gemüsecurry *Süsslich-pikant, mit Karotten, grünen Bohnen, Peperoni, asiatischen Pilzen und Sojasprossen*		1.200 kg/Btl	Auftrag
48147	Stroganoff Geschnetzeltes vegan OZ TK *Seitan Geschnetzeltes vom Schweizer Unternehmen Outlawz Food mit Peperoni, Essiggurken und Champignons*		1.200 kg/Btl	Auftrag
18792	Tajine mit Karotten, Kartoffeln und Aubergine *Mit Sellerie und Kichererbsen an würziger Tomatensauce mit Garam Masala*		1.200 kg/Btl	Auftrag
48150	Zürcher Geschnetzeltes vegan OZ TK *Seitan Geschnetzeltes vom Schweizer Unternehmen Outlawz Food mit frischen Champignons*		1.200 kg/Btl	Auftrag

Warme Gerichte

		vegan		
49836	Beef Tikka Masala mit Wurzelgemüse *Rindsvoressen in würziger, cremiger Tomaten-Curry-Sauce mit Wurzelgemüse und Erbsen*		1.200 kg/Btl	Auftrag
35887	Beef Vindaloo *Rindsvoressen pikant, indisch abgeschmeckt mit 17 Gewürzen*		1.200 kg/Btl	Auftrag
11255	Brätchügeli (Kalbfleisch) an Champignonsauce *Mit reinem Kalbfleisch*		1.200 kg/Btl	Auftrag
48845	Butter Chicken mit Gemüse *Poulet Schenkelragout an leicht pikanter Tomatensauce mit Butter, Ingwer, Gewürzen, Rüebli, Pfälzer Karotten und Gartenerbsen*		1.200 kg/Btl	Auftrag
49744	Chicken al Pastor *Pulled Chicken mit mexikanischer Würzmischung*		1.200 kg/Btl	Auftrag

Standardartikel

Warme Gerichte

50055	Chicken al Pastor mit Gemüse *Pulled Chicken mit Gemüse und mexikanischer Würzmischung*	1.200 kg/Btl	Auftrag
35885	Chicken Buttersauce *Poulet Schenkelragout an leicht pikanter Tomatensauce mit Butter, Ingwer und Gewürzen*	1.200 kg/Btl	Lager
14238	Chicken Tikka Masala *Poulet Schenkelragout mit Zwiebeln und Vollrahm an pikanter Tomatensauce mit 17 Gewürzen*	1.200 kg/Btl	Lager
15362	Chili con Carne Desperado *Pikantes Rindsgehacktes mit roten Indianerbohnen, Maiskörner und Gemüse*	1.200 kg/Btl	Lager
50072	Curry Massaman mit Rindfleisch und Gemüse *Mild-würziges Thai-Curry mit Rindfleisch, Peperoni, Kartoffeln, Edamame und Karotten in Kokosmilch, fein abgeschmeckt mit Gewürzen.*	1.200 kg/Btl	Auftrag
50012	Curry Panang mit Rind und Gemüse *Mit Rindfleisch, Bambussprossen, Peperoni und Edamame*	1.200 kg/Btl	Auftrag
27824	Gyudon Beef *Schmorgericht mit Rindfleischgeschnetzeltes und Zwiebeln an Sojasauce, Mirin und Sake*	1.200 kg/Btl	Auftrag
11133	Hirschpfeffer (Saison) *In Rotweinbeize eingelegtes Hirschfleisch mit Sellerie, Karotten und Zwiebeln*	1.200 kg/Btl	Auftrag
11158	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art *Mit Champignons und Vollrahm*	1.200 kg/Btl	Auftrag
11161	Kalbsrahmgulasch *Kalbsvoressen an brauner Sauce mit Rahm*	1.200 kg/Btl	Auftrag
49965	Meatballs an Tomatensauce *Rindshackbällchen an Tomatensauce*	1.200 kg/Btl	Auftrag
12927	Meatballs Jalapeno *Rindhackbällchen an einer pikanten Salsa roja*	1.200 kg/Btl	Auftrag
47943	Meatballs Malabar mit Gemüse *Rindshackbällchen an delikater indischer Sauce mit Pfälzer Karotten, grünen Bohnen, Erbsen, Zwiebeln und Kokosraspel*	1.200 kg/Btl	Auftrag
33239	Meatballs Teriyaki *In Mirin, Sake und Sojasauce marinierte Fleischbällchen - beispielsweise als Topping für Bowls*	1.200 kg/Btl	Auftrag
22129	Poulet Innenfilet sous vide *Sous vide gegart und für die Optik mit Paprika verfeinert*	1.000 kg/Btl	Lager
15457	Pouletbrustwürfel Paprika *Sous vide gegart, gewürfelt und für die Optik mit Paprika verfeinert*	1.000 kg/Btl	Auftrag
11052	Pouletgeschnetzeltes Sweet & Sour *Mit gelben und roten Peperoni, Ananas und Bambussprossen*	1.200 kg/Btl	Auftrag
11281	Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art *Mit Champignons und Vollrahm*	1.200 kg/Btl	Auftrag
49772	Pouletragout an Champignonrahmsauce *Pouletschenkel Ragout mit frischen Champignons*	1.200 kg/Btl	Auftrag
49771	Pouletragout an Currysauce *Pouletschenkel Ragout an einer leicht pikanten gelben Currysauce*	1.200 kg/Btl	Auftrag

Standardartikel

Warme Gerichte

49752	Pouletragout an Senfrahmsauce *Pouletschenkel Ragout mit leichter Senfnote und grobkörnigem Senf*	1.200 kg/Btl	Auftrag
11276	Pouletragout Casimir *Pouletschenkel Ragout an einer milden, fruchtigen Currysauce*	1.200 kg/Btl	Auftrag
46546	Pouletragout mit Morcheln *Pouletschenkelragout mit Vollrahm*	1.200 kg/Btl	Auftrag
49770	Pouletragout mit Tomaten, Lauch und Rahm *Pouletschenkel Ragout sämig mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten*	1.200 kg/Btl	Auftrag
11278	Pouletragout Stroganoff *Pouletschenkel Ragout an Paprikasauce mit Essiggurken, Champignons, Peperoni und Rahm*	1.200 kg/Btl	Auftrag
11292	Red Thai Pouletcurry mit Gemüse *Pouletstroganoff mit asiatischen Pilzen, Karotten, Peperoni, grünen Bohnen und Sojasprossen*	1.200 kg/Btl	Auftrag
14532	Rindsgehacktes *Mit Rotwein, Tomaten und Wurzelgemüse*	1.200 kg/Btl	Lager
11301	Rindsgehacktes traditionell *Traditionell gewürztes Rindsgehacktes mit Karotte, Sellerie und Lauch*	1.200 kg/Btl	Auftrag
11305	Rindsgeschnetzeltes mit Champignons *Mit Weisswein und Vollrahm*	1.200 kg/Btl	Auftrag
48344	Rindsgeschnetzeltes mit Pilzen und Gemüse *Mit Vollrahm, Champignons, Karotten, Sellerie und Zwiebeln*	1.200 kg/Btl	Auftrag
20401	Rindsgeschnetzeltes Peperoni und Tomaten *Mit Rotweinsauce und Vollrahm*	1.200 kg/Btl	Auftrag
11307	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff *Paprikarahmsauce mit Essiggurken, Champignons und Peperoni*	1.200 kg/Btl	Auftrag
14658	Rindsragout geschmort *Geschmortes Rindsvoressen mit Karotten und Sellerie an Rotweinsauce*	1.200 kg/Btl	Auftrag
11346	Schweinsgeschnetzeltes "Toscana" *Mit Tomaten und weissen Bohnen*	1.200 kg/Btl	Auftrag
11347	Schweinsgeschnetzeltes an Waldpilzsauce *Mit Champignons, Namekotake, Kräuterseitlinge, Austernseitlinge, Shiitake*	1.200 kg/Btl	Auftrag