



## Mayonnaisen

Mecklenburger Fisch-Feinkost GmbH

<b>Art.-Nr.</b>	<b>Beschreibung</b>
61400	<b>Frischei-Mayonnaise 50%, 5kg</b>
61500	<b>Frischei-Mayonnaise 50%, 10kg</b>
61600	<b>Delikatess-Mayonnaise 80%</b>
61700	<b>Delikatess-Mayonnaise 80%, 5kg</b>
61800	<b>Delikatess-Mayonnaise 80%, 10kg</b>

---

Bei Kühlung von +2 bis +7 Grad C. mindestens haltbar: 1 Monat

## Remoulade und Dressings

<b>Art.-Nr.</b>	<b>Beschreibung</b>
90100	<b>Tzatziki</b> Quark, Joghurt, Gurke, Knoblauch
90300	<b>Gourmet-Dressing</b> Mayonnaise, Ketchup, Calvados, Gewürze
90400	<b>Gourmet-Curry-Dressing</b> Mayonnaise, Calvados, Curry, Gewürze
90500	<b>Joghurt-Tunke "Hausfrauenart"</b> pikant gewürzte Joghurt-Sauce
90600	<b>Rahmzwiebel-Tunke</b> pikant gewürzte Joghurt-Sauce, Zwiebel
90700	<b>Delikatess-Aufstrich</b> Mayonnaise, Zwiebel, Gurken, Gewürze
90800	<b>Knoblauch-Curry-Dressing</b> Mayonnaise, Zucker, Knoblauch, Curry
90900	<b>Calvados-Dressing</b> Mayonnaise, Ketchup, Zucker, Calvados, Dill
91200	<b>Sylter Sahnesoße</b> Mayonnaise, Äpfel, Zwiebeln, Zucker, Sahne
91300	<b>Joghurt-Dill-Dressing</b> pikant gewürzte Joghurt-Sauce mit Dill
91600	<b>Zitronendressing</b> Joghurt, Quark, Sahne, Zitrone, Schnittlauch

---

Bei Kühlung von +2 bis +7 Grad C. mindestens haltbar: 8 Tage