



food. service. quality.

FOODLETTER

ganz. nah. dran.

SAISON

Grüne und gelbe Pflaumen
Aprikosen

NEUHEITEN

Lingot Presskaviar von Calvisius
Alkoholfreier Sparkling Verjus
Veganes TK Flanksteak
Handgeknotete Mozzarella-Nodini
Geräucherte Burrata

THEMA

Französische Küche



GÜLTIG VOM 03.08. BIS 16.08.2026



FINESSE VOM BAUM

So vielfältig die französische Küche, so vielfältig ist auch unser Angebot an frischem Steinobst. Reineclauden begeistern mit feiner Süße, **gelbe Pflaumen** bringen fruchtigen Körper auf den Teller. **Aromatische Aprikosen** sorgen für sommerliche Frische, während **dunkle Pflaumen** mit ihrer ausgewogenen Süße sowie feinen Fruchtnoten überzeugen.

SAISON



47516

PFLAUME „REINECLAUDE“

grün

5 kg / Kiste
Frankreich



SAISON



1104

PFLAUME

gelb

6 kg / Kiste
Frankreich



SAISON



57303

APRIKOSE, KALIBER AA

gelegt

1 kg / Karton
Deutschland



KLASSIKER NEU GEDACHT



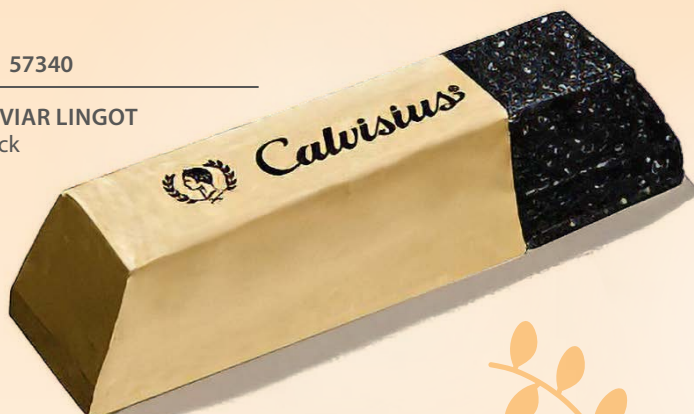
NEUHEITEN

Ganz im Stil der modernen französischen Küche zeigen unsere Neuheiten, wie komplex unser Produktportfolio geworden ist: Der alkoholfreie **Sparkling Verjus von Kogler** mit Riesling-Prägung verbindet feine Säure mit eleganter Frische. Der **Lingot Presskaviar von Calvisius** überzeugt hingegen mit kräftigem und reinem Geschmack und ist ideal für besonders raffinierte Rezepturen. Mit der veganen **Flanksteak-Alternative von Redefine** – jetzt im noch praktischeren 100-g-Format – eröffnest du neue Möglichkeiten für deine Karte.



57340

PRESSKAVIAR LINGOT
70 g / Stück
Italien



57357



VERJUS SPARKLING
alkoholfrei
0,75 l / Flasche
Deutschland



57356



TK FLANKSTEAK ALTERNATIVE
18 x 100 g / Karton
Niederlande



57334

BURRATA
geräuchert
48 % Fett i. Tr.
(125 g Abtropfgewicht)
140 g / Schale
Italien



57333



MOZZARELLA HANDGEKNÖTET NODINI
51 % Fett i. Tr.
(250 g Abtropfgewicht)
4 Stück je 70 g = 280 g / Schale
Italien





VIVE LA FRANCE!

Die französische Küche bleibt Vorbild für Handwerk, Produktqualität und Lebensart. Sie ist weltberühmt für ihre Vielfalt und Raffinesse. Gleichzeitig entwickelt sie sich stetig weiter; klassische Techniken treffen auf moderne Einflüsse, regionale Produkte auf kreative Umsetzungen. Genau dieser Mix aus Tradition und Innovation macht die französische Küche für viele so spannend wie nie.



48801

GEMÜSEMISCHUNG „RATATOUILLE“

10 x 10 mm
1 kg / Beutel
Niederlande



302

BRESSEHUHN „POULET DE BRESSE“ AOP

3 Stück je 1,7 – 2,1 kg
ca. 6,48 kg / Karton
Frankreich



49374



TK BAGUETTE

natur
25 Stück je 280 g
7 kg / Karton
Frankreich



146

SALBEI
0,1 kg / Schale
Herkunft: EU



SAISON



51931

WILDER ROMANESCO
0,3 kg / Schale
Deutschland



51568

TK BLAUE GARNELEN

Litopenaeus stylirostris
ganz, 21 / 25
21 – 25 Stück je kg
1 kg / Beutel
Neukaledonien



ONLINEDEAL



49824

PERLHUHNBRUST

mit Flügel
4 x 180 g+ / Beutel
Frankreich





25084

RAVIOLI

gefüllt mit Feige
und Taleggio
3 kg / Karton
Deutschland



ONLINEDEAL



53284

BURRATA AUS BÜFFELMILCH

52 % Fett i. Tr.
(125 g Abtropfgewicht)
275 g / Stück
Italien



57341

BOUCHOT MUSCHELN

Mytilus edulis
küchenfertig
5 kg / Sack
Frankreich



30662

WACHTELBRUST

ohne Knochen, mit Haut
10 Stück je ca. 35 g
0,3 kg / Beutel
Frankreich



30660

IMPERIAL WACHTEL

ohne Kopf, bratfertig
10 Stück je ca. 250 g
ca. 2,5 kg / Karton
Frankreich



VEGI 25677

BASILIKUM-PESTO

0,5 kg / Beutel
Spanien



27352

TOMATEN-MIX
„SAVEUR D'ANTAN“
3,5 kg / Kiste
EU



14451

KARTOFFELN

„GRENAILLE“
28 – 35 mm
10 kg / Karton
Frankreich



LE GRAND STEAK

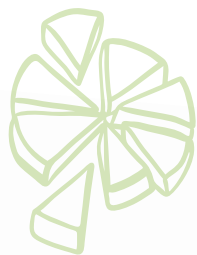
ONLINEDEAL



30804



BEURRE BLANC SAUCE
1 l / Flasche
Spanien



66

CAMEMBERT AOP
45 % Fett i. Tr.
250 g / Stück
Frankreich



389



BLEU D'AUVERGNE AOP
50 % Fett i. Tr.
ca. 1,3 kg / Stück
Frankreich



57355

**TOMAHAWK VOM
WAGYU RIND, BMS 3**
10 – 11 kg / Stück
Westholme | Australien



1438



**DIJONSENF
„EDMOND FALLOT“**
im Steintopf, körnig
0,5 kg / Stück
Frankreich



23681

MORBIER AOP
50 % Fett i. Tr.
ca. 1,65 kg / Stück
Frankreich



26594



STEINBEISSERLOINS
Anarhichas lupus
ohne Haut
3 kg / Kiste
150 g+ / Stück
Nordostatlantik



C'EST MAGNIFIQUE



SAISON

1013



ARTISCHOCKEN
groß
12 – 15 Stück
ca. 10 kg / Kiste
Frankreich

VEGI 13119



VOLLEI
flüssig, pasteurisiert
1 kg / Packung
Deutschland



49

STUBENKÜKEN
küchenfertig
10 Stück je 350 – 400 g
ca. 4 kg / Karton
Frankreich



52049



BIO EISKRAUT
1 kg / Kiste
Frankreich



56802



CASHEWNUSSÖL
100 % nativ
0,24 l / Flasche
Frankreich



13203



BARBARIE ENTE
„LE PRINCE DE
DOMBES“
5 Stück je ca. 1,8 kg
ca. 9 kg / Karton
Frankreich



ONLINEDEAL

2476



FRISÉE
10 Stück
3,7 kg / Kiste
Herkunft: EU

CITRON. BAISER. PLAISIR.

ONLINEDEAL



13474



TK HIMBEERPÜREE
gezuckert
1 kg / Schale
Frankreich



21250 **VEGI**

TK SCHOKOCROISSANT
3 Beutel je 70 Stück je 35 g
7,35 kg / Karton
Frankreich



VEGI 21248



TK CROISSANT
backfertig
60 Stück je 80 g
4,8 kg / Karton
Bridor | Frankreich



50937



TK TARTELETTE ZITRONE
mit Baiser
16 Stück je 90 g
1,44 kg / Packung
Traiteur de Paris | Frankreich



31147



TK MINI SCHOKOTÖRTCHEN
mit flüssigem Kern
48 Stück je 30 g
1,44 kg / Karton
Traiteur de Paris | Frankreich



Traiteur de Paris



50092



CHAMPAGNER
„CUVÉE AGATHE ROSÉ“
12,5 % vol.
0,75 l / Flasche
Frankreich



So prickelnd, so französisch



KW 32/33 | GÜLTIG VOM 03.08. BIS 16.08.2026

MCCAP Holding GmbH
Riemergasse 14
A-1010 Wien

Tel.: +43 664 8899 1590
E-Mail: verkauf-oesterreich@r-express.com
www.r-express.com/at

Warenverfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Unsere Preise sind ohne Umsatzsteuer und nur in Deutschland gültig. Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer / Großkunden, nicht an Endverbraucher / Privatkunden. Die Grundpreisangabe entfällt daher. Export zzgl. Frachtkosten. Druckfehler vorbehalten. Fotos können vom Original abweichen. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.