

GÜLTIG VOM 24.03. BIS 20.04.2025



2 0 2 5

OSTERN

ganz. nah. dran.

ELSÄSSER SAIBLING
KEINE MUH, EINE MÄH...
DREIERLEI VOM LAMM
KANINCHEN
LIEFERANTENSTORY // LAPINCHEN
BEERENTARTELETTE
OSTER-EI-LIGHTS
UND VIELES MEHR

Hier im Heft:
OSTERAKTION
Jetzt teilnehmen und
R express-Hoodie
sichern!



16366

EIERSCHALEN,
GOLD, LEER
120 Stück / Karton

OSTER-EI-LIGHT

R express | food. service. quality.

OSTER SPECIAL



WILD

458

KETALACHS-KAVIAR, 250 g
0,25 kg
1 Dose
Vereinigte Staaten

Herzlich willkommen im Frühjahr und bei unserem Osterspecial, das mehr bietet als nur gute Lebensmittel: ein Osternest mit kreativen Rezeptideen, Produktinfos und Gerichte-Kalkulationen.

Unser Anspruch ist es, Sie auch in der neu erblühenden und farbenfrohen Zeit bestmöglich zu unterstützen. Mit unseren „Oster-Ei-Lights“ haben wir eine kleine Vorauswahl getroffen, die die Grundlage für Ihre kreativen Ideen sein kann. Markante Akzente, die natürlich immer unserem und Ihrem Qualitätsanspruch absolut Rechnung tragen.

Für alle, die auf der Suche nach der perfekten Inspiration sind, haben unsere drei Food-Ambassadors André, Michael und Burkhard besondere Rezeptideen zusammengestellt. Die Preiskalkulation zu jedem Gericht rundet unseren Service für Sie ab.

Doch das ist noch nicht alles: Mit unserer Osteraktion haben Sie die Chance, sich einen stylischen Hoodie zu sichern!

R express – Alles andere sind nur Lebensmittel



OSTER-EI-LIGHT

8332

MORCHELN FRISCH,
KULTIVIERT (FLUGWARE)
1,0 kg
1 Kiste
Volksrepublik China

53500

PÜREEKARTOFFELN
„AZTEC GOLD“,
GELBFLEISCHIG,
MEHLIGKOCHEND
5,0 kg
1 Kiste
Bayard | EU

ELSÄSSER SAIBLING



30804

BEURRE BLANC SAUCE
1,0 l
1 Flasche
Gourmand and Guiard | Spanien

„BEURRE BLANC“

Ein Klassiker der französischen Küche aus Weißwein und Butter. Passt hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu Geflügel und Gemüse.



7848

ZWIEBELLAUCH, JUNG
2,8 kg
14 Bund / Karton
EU



ELSÄSSER SAIBLING KALKULIERT

PRODUKTNAMEN (ART.-NR.)	MENGE	PREIS (netto)
Elsässer Saibling (12285) mit Filetierabschnitten	200 g	2,59 €
Morcheln (8332)	25 g	1,53 €
Ketalachs-Kaviar (458)	6 g	1,24 €
Zwiebeln (7848)	1 Stk.	0,11 €
Beurre Blanc (30804)	40 ml	0,52 €
Kartoffel „Aztec Gold“ (53500) inkl. Schälverlust	80 g	0,36 €
Diverses, Butter, Öl, Gewürze, Mini-Kräuter		1,22 €

MATERIALKOSTEN / PORTION

7,57 €



12285

ELSÄSSER SAIBLING, MIT KOPF
Salvelinus alpinus x fontinalis
Aquakultur, ausgenommen
ca. 1,0 – 2,0 kg
1 Stück
Deutschland

DREIERLEI VOM LAMM



DREIERLEI VOM LAMM KALKULIERT

PRODUKTNAME (ART.-NR.)	MENGE	PREIS (netto)
Lammfilet (48594)	40 g	1,20 €
Lammkarree (3563)	75 g	2,70 €
Milchlammschulter (45327)	100 g (Rohware)	3,20 €
Poverade (1048 / 52000)	1 Stk.	0,43 €
Champ.-Steinpilz-Creme (46850)	25 g	0,49 €
Paprikaschote (1043)	60 g (Rohware)	0,29 €
Zucchini (4151)	40 g (Rohware)	0,19 €
Tramezzini Brot (51011)	30 g	0,42 €
Diverses, Mirepoix, Öl, Butter, Rotwein, Gewürze, Lammfarce, Thymian, Rosmarin		1,95 €

MATERIALKOSTEN / PORTION

10,87 €



1048 / 52000

ARTISCHOCKEN (POWERADE),
MIT STIEL,
GEBÜNDELT
5,0 kg
10 / 12 Bund / Kiste
EU



45327

MILCHLAMMSCHULTER
0,45 – 0,6 kg
1 Stück
Spanien



46850

CHAMPIGNON-STEINPILZ-CREME
0,5 kg
1 Schale
Frankreich



1043

PAPRIKA, ROT
5,0 kg
1 Kiste
Niederlande



4151

ZUCCHINI
5,0 kg
1 Kiste
EU

51011

TRAMEZZINI BROT
ca. 25 x 10 x 10 cm
0,25 kg
5 Scheiben / Packung
Italien



KEINE MUH, EINE MÄH...

Lamm

Der bei Genießern beliebteste Cut vom Lamm stammt aus dem vorderen Rücken und wird aufgrund seiner quadratischen Optik Karree genannt (frz. carré). Einzelne Scheiben samt Knochen kennen wir als Koteletts, die Amerikaner als Chops. Freigelegte bzw. von Fett und sonstigen Fleischresten gesäuberte Rippenknochen nennt man French Rack (engl. french / frenching = ausgefranst). Und bringt man es etwas in eine halbrunde Form, wird das Karree zur Lammkrone, wobei die Rippen die Zacken bilden. Ganz ohne

Knochen und ausgelöst sind die Lammrückenstränge ein Gedicht, und erst die Filets ... Neben den Schnitten aus dem Lammrücken sind noch andere Protagonisten zu erwähnen, wie etwa die Keule, ebenfalls ein beliebtes und schmackhaftes Bratenstück vom Lamm. Zubereiten lässt sich die Lammkeule am Stück als Schmorgericht aus dem Ofen oder am Drehspieß über dem Grill; kleine Stückchen steckt man auf Brochette genannte Spießchen. Alternativ zaubert man aus der Keule ein schmackhaftes Ra-

gout oder leckere Grillsteaks. Das Fleisch von Lämmern ist fein im Geschmack, mager und saftig, da die Jungtiere, die ganzjährig im Freien leben, sich neben der Muttermilch ausschließlich von Gräsern und Kräutern ernähren. Obwohl das traditionelle Osterlammschlachten heutzutage weniger verbreitet ist, bleibt Lamm für viele eine wahre Delikatesse – für festliche Anlässe oder ganz einfach zum Genießen.



3563

LAMMKARREE 75 mm,
ca. 8 RIPPEN
ca. 1,0 kg
2 Stück je ca. 500 g / Beutel
Neuseeland



48594

LAMMFILET
ca. 0,5 kg
ca. 5 Stück je 80 – 100 g / Beutel
Neuseeland



40459

MILCHLAMMKEULE
ca. 0,85 kg
1 Stück
Spanien

KANINCHEN



24290

KANINCHENRÜCKEN, MT NIEREN
ca. 4,75 kg
5 Schalen je 2 Stück je
450 – 500 g / Karton
Eifel, Deutschland



VEGI

40774

TK KAROTTEN-
INGWER-PÜREE
0,5 kg
1 Beutel
Spanien

KAROTTEN-INGWER-PÜREE

Samig zart, verfeinert mit Sahne, Milch und Butter, mit einer perfekten Ingwernote für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

LAPINCHEN

Gaumenschmaus

Der Weg vom Wildkaninchen (frz. lapin de garenne) bis zum gezähmten Hauskaninchen (lapin domestique) war lang. Bis zum Lapinchen aus der rheinländischen Voreifel waren es aber nur noch ein paar Hüpfen. Hierbei handelt es sich im weitesten Sinne um zahme Hauskaninchen, die von dem

bäuerlichen Familienunternehmen Lammers seit über 35 Jahren gezüchtet werden. Beim Markennamen Lapinchen stand sowohl die französische Bezeichnung „lapin“ als auch die deutsche „Kaninchen“ Pate. Die erste Namenssilbe der Züchterfamilie Lammers steckt ebenfalls drin. Ihre Lapinchen,

eine Hybridkreuzung mit dominanten Anteil der Rasse „Weißer Neuseeländer“, liefern qualitativ hochwertiges, kurzfasriges, fettarmes, mildes und wohlgeschmeckendes Fleisch.



KANINCHEN KALKULIERT

PRODUKTNAMEN (ART.-NR.)	MENGE	PREIS (netto)
Kaninchenrücken (24290)	225 g (Rohware)	3,36 €
Erbsen in der Schote (111)	90 g (Rohware)	0,90 €
Mini Karotten Rainbow (52282)	2 Stk.	0,59 €
Karotten-Ingwer-Püree (40774)	35 g	0,52 €
Radieschen (49561)	25 g (2 Stück)	0,25 €
Diverses, Butter, Öl, Gewürze, Sahne		0,95 €



49561

RADIESCHEN,
MEHRFARBIG
3,5 kg
15 Bund / Kiste
EU

MATERIALKOSTEN / PORTION

6,57 €



111

ERBSEN IN DER SCHOTE, FRISCH

5,0 kg
1 Karton
EU



52282

MINI KAROTTEN „RAINBOW“

1,6 kg
8 Bund / Kiste
Portugal



4850

KANINCHEN, GANZ, MIT KOPF
ca. 2,0 kg
1 Beutel
Eifel, Deutschland



André Wolff:

„From nose to tail.

Dieser Artikel ist super,
weil er Platz für kreativen
Freiraum lässt.“



BEERENTARTELETTE



46208 / 8066

BEERENSORTIMENT,
3 SORTEN
1,5 kg
12 Schalen je 125 g / Karton
Niederlande



50422

TARTELETTE, RUND, SÜß,
Ø 8 cm, H: 1,7 cm
1,152 kg
36 Stück je ca. 32 g / Karton
PCB CREATION | Frankreich

Wie nett,
ein Tartelette!

Tortenboden aus Mürbeteig
mit Karitébuttercoating und
knuspriger Textur.
Hält nach dem Befüllen
lange seine
Festigkeit.



46786

TK EISCREME MIT
VANILLE AUS MEXIKO
2,2 l
1 Dose
Spanien



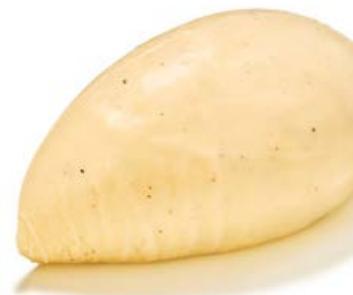
47587

MANDELBISKUIT „RETRO CROQ“
0,25 kg
50 Stück je 5 g / Schale
Belgien



1473

PISTAZIEN, GRÜN, GE SCHÄLT
1,0 kg
1 Beutel
Iran



BEERENTARTELETTE KALKULIERT

PRODUKTNRAME (ART.-NR.)	MENGE	PREIS (netto)
Tartelette (50422)	1 Stück	0,79 €
Mandelbiskuit (47587)	1 Stück	0,25 €
Eiscreme (46786)	35 g (Nocke)	0,53 €
Beerensortiment (46208 / 8066)	40 g	1,26 €
Pistazien (1473)	3 g	0,22 €
Diverses, gekochte Konditorcrème (Crème Pâtisserie)		0,35 €

MATERIALKOSTEN / PORTION

3,40 €



OSTERAKTION

EI-nfach anziehend

Nicht nur **ganz. nah. dran.**, sondern hautnah. Sichern Sie sich jetzt den R express-Hoodie!* Bestellen Sie Produkte aus dem Osterspecial, posten Sie ein Foto oder Video von sich

und den Produkten in Social Media und markieren Sie uns. Für ein Foto erhalten Sie einen Hoodie, für ein witziges Video gibt's gleich fünf Hoodies fürs Team! Alternativ können Sie das

Foto oder Video auch über die Webseite hochladen:



* Verfügbare Größen: S – 6XL. Nur solange der Vorrat reicht. Teilnahme nur einmal pro Kundennummer möglich.



MUST-HAVES ZU OSTERN

Bunt oder rund, frisch und Fisch, hier finden Sie unsere Highlights zu Ostern. Farbenfroh

bieten sie Ihrer Kreativität maximale Entfaltungsmöglichkeiten. Egal, für welche Ei-Lights Sie

sich entscheiden, die Wahl ist immer die richtige, denn Qualität ist unser oberstes Gebot.



51569



TK BLAUFLOSSEN-
THUNFISCH, SAKU BLOCK
„CHU-TORO“
Thunnus thynnus
Aquakultur
ca. 0,5 kg
1 Stück
Arrom | Spanien



Chu-Toro ist fetthaltiges Fleisch aus dem hinteren Bauchbereich vom Thunfisch und das Gegengewicht zum mageren Akami.



3347

STÖR-ZUCHTKAVIAR
„IMPERIAL GOLD
SELEKTION“, 50 g
0,05 kg
1 Dose
China



51568



TK GARNELEN BLAU 21/25,
MIT KOPF, MIT SCHALE
Litopenaeus stylostris
5 – 8 % Glasur, Aquakultur
1,0 kg
21 – 25 Stück je kg / Beutel
Neukaledonien



50872

VEGI

TK KARTOFFELWAFFELN
9,5 x 8 x 2 cm
4,08 kg
48 Stück je 85 g / Karton
Traiteur de Paris | Frankreich



Herzhafte Waffel als Einzelportion. Außen ist die Waffel knusprig und fluffig, der Kern aus Kartoffelpüree zergeht auf der Zunge.

OSTER-EI-LIGHTS OSTER-EI-LIGHTS OSTER-EI-LIGHTS



UND NOCH ME(E)HR zu Ostern



12813



HEILBUTT, WEIß,
OHNE KOPF
Hippoglossus hippoglossus
ausgenommen, Wildfang
ca. 6,0 – 10,0 kg
1 Stück
Nordostatlantik



15192

SEETEUFEL,
OHNE BAUCHLAPPEN,
OHNE KOPF, TRIM 3
Lophius piscatorius
Wildfang
ca. 2,0 – 4,0 kg
1 Stück
Nordostatlantik

LABEL-ROUGE-QUALITÄT

Diese Auszeichnung steht u. a. für
vorbildliche Aufzuchtmethoden
und streng kontrollierte Futter-
mittel zum Wohl der Tiere, was zu
einer hochwertigen Qualität beiträgt.



N40100



LACHSSEITE,
„LABEL ROUGE“,
MIT HAUT, VAKUUMIERT
Salmo salar
1,0 – 1,6 kg
1 Stück
Schottland





36

AUSTERN „MARENNES“ /
„FINE DE CLAIRE“ NR. 2
Crassostrea gigas
Aquakultur
ca. 4,75 kg
50 Stück je 80 – 110 g / Kiste
Frankreich



50406

TK LACHSFORELLENFILET,
MIT HAUT
Oncorhynchus mykiss
10 % Glasur, Aquakultur
5,0 kg
200 – 250 g je Stück / Karton
Türkei

AUSSEN HART, INNEN WEICH

Fine-de-Claire-Austern dürfen vom 1. September bis 31. Mai in den Claires genannten Reifebecken gezüchtet und auch als solche mit der geschützten Herkunftsbezeichnung IGP angeboten werden. Der Grund: Die Sterblichkeitsrate der Austern während der heißen Sommermonate in den aufgeheizten Reifebecken als Folge stetig steigender Wassertemperaturen liegt bei nahezu 100 %. In der Zeit davor, vom 1. Juni bis 31. August, dürfen die Austern daher nur als „Huîtres Marennes Oléron“ vermarktet werden.



56022



TK WILDGARNELE 10/20,
OHNE KOPF, OHNE SCHALE
Pleoticus muelleri
20 % Glasur, FAO-41,
Wildfang
1,0 kg
1 Beutel
Argentinien





1111

RHABARBER, ROT / GRÜN
6,0 kg
1 Kiste
EU



16968

SPARGEL, WEIß,
GESCHÄLT, Ø 16 – 22 mm
5,0 kg
1 Kiste
Gänger | Deutschland



613

SPARGEL, WEIß,
Ø 16 – 26 mm
5,0 kg
1 Kiste
Gänger | Deutschland



41069



TK LAMMFOND
1,0 l
1 Beutel
Spanien



30246

BÄRLAUCH-PESTO
MIT HASELNÜSSEN
1,0 kg
1 Schale
Deutschland



51478

FOURME D'AMBERT AOP,
50 % FETT I. TR.
ca. 2,3 kg
1 Stück
Livradois | Frankreich



48038

WACHTELEIER, ROH
0,18 kg
18 Eier je 10 g / Packung
Frankreich



1697

BIO EIER, GRÖÙE M
0,372 kg
6 Eier / Packung
Möllendorf | Deutschland





50941

KALBSTAFELSPITZ, ROSE

1,0 – 1,5 kg

1 Stück

Deutschland



50945

KALBS-ENTRECÔTE, ROSÉ

ca. 1,4 kg

1 Stück

Deutschland



8793

**KIKOK HÄHNCHENBRUST,
OHNE KNOCHEN,
OHNE HAUT**

ca. 3,0 kg

1 MAP-Schale

Deutschland



3903

TAGLIERINI, 4 mm

mit Ei

2,0 kg

1 Karton

La Pastaia | Deutschland



SÜSSE GRÜSSE



51277

**MANDEL PRALINE CATANIES
„WEIßE SCHOKOLADE“**

1,44 kg

18 Packungen je 80 g / Karton
Cudié | Spanien

7024

**MANDEL PRALINE CATANIES
„WEIßE SCHOKOLADE“**

1,0 kg

1 Packung

Cudié | Spanien



VEGI

11659

KUVERTÜRE „OPALYS“, 33 %, WEIß

3,0 kg

1 Beutel

Valrhona | Frankreich



VEGI

24833

**PRALINÉ MASSE, HASEL-
NÜSSE UND MANDELN**

5,0 kg

1 Eimer

Valrhona | Frankreich



food. service. quality.

RUNGIS express GmbH
Am Hambuch 2
53340 Meckenheim
Germany

Tel.: +49 2225 / 883-0
Fax: +49 2225 / 883-190
E-Mail: info@r-express.com

www.r-express.com



R express | food. service. quality.