

Inhalt

Thr Cepo ist für	sa-Team
Tho Ch	-Cie da.
ist fur	



Roland Vorburger Leiter Verkauf / Mitglied GL roland.vorburger@ceposa.com 079 404 16 04



Kaltrina Ramadani Verkaufinnendienst kaltrina.ramadani@ceposa.com 071 677 30 30



Patrick Zogg
KAM Deutschschweiz
patrick.zogg@ceposa.com
078 613 60 18



Jean-Marc Gremion KAM Romandie / Bern / Wallis jeanmarc.gremion@ceposa.com 079 636 00 05

Food Waste	6
V-Label	7
Oliven	8
Antipasti	10
Gemüsepaste «Vegan»	12
Käse	17
Cepositas	18
Snacking	22
Saucen & Dips	25
Commercio	30
Verpackungseinheiten	32
AGB	33



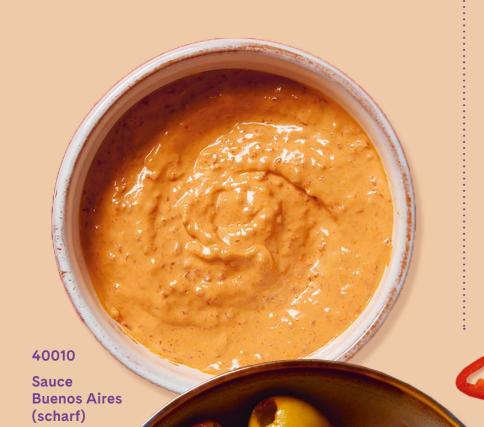
Food Waste

Um Food Waste zu vermeiden werden Abschnitte unserer hochwertigen Produkte in Saucen und Marinaden verarbeitet.

11512

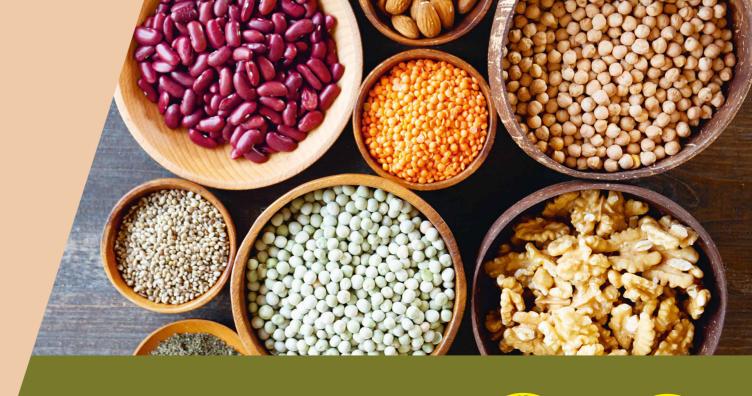
Grüne Oliven

mit Chili, entsteint



Bewährte Manufaktur-Kunst aus dem Hause Ceposa

«Frisch und handgemacht seit 1997» werden unsere Antipasti-Köstlichkeiten mit auserlesenen Rohstoffen in Kreuzlingen veredelt. Was damals als Idee einer innovativen Metzgerfamilie begann, pflegen wir bis heute. Frische, Qualität und Manufaktur-Kunst. Mittlerweile dürfen wir bei Ceposa rund 55 Menschen an unserem Standort Kreuzlingen beschäftigen.



Vegan, vegan vegan

Das sind die nachhaltigen Ernährungsformen der Zukunft. Wir passen unsere Produkte laufend dem aktuellen Ernährungstrend an. Langfristig wird sich auch die pflanzenbasierte Ernährung etablieren. Sie ist vielfältig und passt in unsere Zeit. «Plant based» steht für Lebensmittel, deren Basisauswahl pflanzlich und unverarbeitet sind. Alle unsere Produkte verfügen über ein zertifiziertes Label. Dieses Label ist eine international anerkannte und geschützte Marke zur Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte und Dienstleistungen. Für die Verbraucher stellt sie eine einfache und sichere Orientierungshilfe dar.

Wir schaffen mit dem V-Label Transparenz und Klarheit für unsere Kunden. Einheitliche Kriterien und regelmässige Kontrollen machen das V-Label europaweit zu einem einzigartigen Qualitätssiegel in den Kategorien «vegan» und «vegetarisch».



72016 Gemüsepaste «Vegan»

Oliven



Grüne Oliven, gefüllt mit Mandeln

Bereichert jeden Aperitif, macht sich gut als Garnitur und kleines Häppchen zwischendurch. Erfrischend mit leichtem Zitronen-Minz-Aroma.

Oliven aus Griechenland

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage





Mindestens 12 Monate in Meersalz-Lake gereift mit unverkennbarem Geschmack. Der Klassiker für Connaiseurs.

Oliven aus Griechenland

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage



Grüne Oliven gefüllt mit Rauchmandeln

Grüne Oliven mit ungeschälten Rauchmandeln, von Hand befüllt. Bereichert jeden Apéro, ein verlockender Snack-Genuss.

Oliven aus Griechenland

Haltbarkeit bei max. 5°C: 40 Tage





Grüne Oliven Mammut, entsteint

Durch die längere Reifung am Baum besonders grosse und aromatische, festfleischige Olive. Passt gut zu Trockenfleisch, Käse, Brot und Wein.

Oliven aus Griechenland

11508: Haltbarkeit bei max. 5°C: 40 Tage 15808: Haltbarkeit bei max. 5°C: 30 Tage



Grüne Oliven mit Chili, entsteint

Temperamentvoll und mit viel Feuer eine rassige Ergänzung auf dem Antipasti-Buffet, in Pasta-Gerichten, als Apéro-Begleiter, zu kalten Platten und Käse.

Oliven aus Griechenland

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 800 g

Abtropfgewicht: 750 g

11504



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 800 g

Abtropfgewicht: 750 g

11506

Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 750 g

Abtropfgewicht: 700 g 11507





Nettogewicht: 800 g

Abtropfgewicht: 750

11508

Verpackungseinheit: SB-Schale Nettogewicht: 135 g

Abtropfgewicht: 120 g

Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale Nettogewicht: 800 g

Abtropfgewicht: 750 g

11512

15808



Verpackungseinheit: SB-Schale Nettogewicht: 125 g

Abtropfgewicht: 110

15812





Mild und diskret im Aroma. Ideal als Begleiter beim Apéro, ein markanter Kontrast als Garnitur oder in Salaten.

Oliven mit und ohne Stein, Silberzwiebeln,

Peperoni, Kapern: eine attraktive Mischung.

Harmoniert mit Salaten, kalten Platten, Käse

Oliven aus Spanien

Haltbarkeit bei max. 5°C: 25 Tage



Oliven Mix Athen

oder als Fingerfood.

X X X 0

Oliven aus Griechenland & Spanien

Haltbarkeit bei max. 5°C: 40 Tage

Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale Nettogewicht: 800 g

Abtropfgewicht: 750 g

11513



Oliven

Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 115 g

Abtropfgewicht: 100 g

15813

11515



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 800 g

Abtropfgewicht: 750





Festfleischige, aromatische, grüne Oliven aus Chalkidiki, Griechenland. Sorgfältig von Hand gefüllt mit einem milden Frischkäse; mit zartem Zitronenaroma.

Oliven aus Griechenland

Haltbarkeit bei max. 5°C: 40 Tage







und sehr dekorativ auf Salaten. Die ideale

Oliven aus Griechenland



mit Stein

Nocellara del Belice auf Sizilien mit kräftig

Oliven aus Italien

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale Nettogewicht: 750 g

Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Abtropfgewicht: 700 g 11519

Nettogewicht: 750 g

11520

Abtropfgewicht: 700 g





Mild-würzig, harmonisch-kontrastreich Ergänzung zu feinem Salzgebäck.

Haltbarkeit bei max. 5°C: 25 Tage







Die grasgrüne Olive aus der Region fruchtigem Gusto: Ein echter Hingucker in Theken und in der kalten Küche.

Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale Nettogewicht: 800 g

Abtropfgewicht: 750 g



Antipasti



Gemüsepaste «Vegan»

Die Gemüsepaste ist ein Alleskönner, geeignet für die kalte und warme Anwendung. Dem Einsatzbereich sind fast keine kreativen Grenzen gesetzt.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 32Tage



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 1000 g

72016





Unser Alleskönner in Tatar-Form.







Nettogewicht: 100 g

25816





Getrocknete Tomaten

Sonnengetrocknet und herrlich mariniert. Fein auf Pizza oder Bruschetta, in Salaten, für Pesto Rosso, Fleisch- und Pasta-Gerichte.

Tomaten aus Italien & Tunesien 21511: Haltbarkeit bei max. 5°C: 40 Tage 25811: Haltbarkeit bei max. 5°C: 30 Tage









Kapernäpfel Rhodos

Kapernäpfel in bester Qualität und optimaler Grösse, ob als Solist oder im Zusammenspiel auf dem Antipasti-Buffet, zu Vitello Tonnato und anderen südlichen Gerichten.

Kapern aus Marokko

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage





Artischockenherzen Palma

So jung und zart, erfrischend und wunderbar aromatisch, passen zur kalten Küche und zu jedem Apéro.

10

Artischocken aus Spanien

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 25 Tage









Verpackungseinheit: SB-Schale



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 750 g Abtropfgewicht: 700 g

21511



Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 130 g

Abtropfgewicht: 100 g

25811



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 400 g

Abtropfgewicht: 375 g

21530





Abtropfgewicht: 750 g

21534





Mini-Artischockenherzen Sevilla

Eine seltene Delikatesse. Sehr dekorativ und zart. Passen wunderbar zur kalten Küche und zum Apéro.

Artischocken aus Spanien

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 25 Tage





Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 800 g

Abtropfgewicht: 720

21541



Antipasti



jeden Salat und jedes Raclette. Tipp: macht sich auch hervorragend als Crêpe-Füllung.

Champignons aus der Schweiz

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage





Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 400 g Abtropfgewicht: 300 g

21553





Balsamico-Zwiebeln

Mit Balsamico süss-sauer marinierte Borretane Zwiebeln, passen wunderbar zu kaltem Fleisch oder Fisch, zu Käse oder zum Raclette.

Zwiebeln aus Italien

Haltbarkeit bei max. 5°C: 40 Tage







schmecken nach Mittelmeer und Dolcefarniente. Sehr beliebt, passen eigentlich

Peperoni aus der Türkei & Griechenland Haltbarkeit bei max. 5°C: 40 Tage



Zucchini Rondellen, grilliert

Unsere Zucchini Rondellen sind eine Delikatesse für Liebhaber von feinem Gemüse. Als Topping auf Salaten, als Beilage zu Fisch und Fleisch und zum Raclette.

11

Zucchini aus der Schweiz (Sommer) und der EU Haltbarkeit bei max. 5 °C: 23 Tage



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale Nettogewicht: 750 g Abtropfgewicht: 700 g

Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 750 g

Abtropfgewicht: 700 g

21555





Vielfältig und verlockend: die Gemüsepaste

NEU

«vegan»

Probieren Sie unsere vegane Gemüsepaste, aus grilliertem Gemüse, getrockneten Tomaten, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen. Die Gemüsepaste ist ein Alleskönner, geeignet für die kalte und warme Anwendung.

Dem Einsatzbereich sind fast keine kreativen Grenzen gesetzt: ob als veganer Sandwich- oder Bruschetta-Aufstrich, zum Dippen, dem Füllen von feinen Grillspezialitäten wie Fisch oder Pouletbrüstli, als veganes Tatar oder zum Verfeinern Ihrer Pastagerichte - sie macht einfach alles mit.

72016 Gemüsepaste «Vegan»

Die Hauptzutaten überzeugen sowohl farblich als auch geschmacklich und könnten mediterraner nicht sein. Das sind grillierte Auberginen, Zucchini,

Peperoni und getrocknete Tomaten.

25816 Gemüsetatar «Vegan»

Antipasti



Zucchini längs, grilliert

Schmeckt nach Urlaub im Süden, passt perfekt in die kalte Küche oder als Topping auf Crostini und Sandwiches.

Zucchini aus der Schweiz (Sommer)und der EU Haltbarkeit bei max. 5°C: 23 Tage









Auberginen, grilliert

Der violette Klassiker vom Grill, vielseitig für kalte Gerichte und zum Apéro, geschätzt auf Crostini und Sandwiches.

Auberginen aus der Schweiz (Sommer) und der EU Haltbarkeit bei max. 5°C: 23 Tage











Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 750 g

21570

Abtropfgewicht: 600 g







Weinblätter mit Reisfüllung

Die griechische Spezialität mit kräftig gewürzter Reisfüllung – ideal zu kaltem Braten, zu Fisch oder auf kalten Platten. Sehr beliebt als Vorspeise.

Gefüllte Weinblätter aus Griechenland Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage









Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 850 g Abtropfgewicht: 775 g

21573





Pomodorini semi secchi, halbgetrocknete Tomaten

In der Sonne gereift und voll im Geschmack. Frisch als fertiger Salat, farbenfroh als Beilage, auf Crostini kurz überbacken, als würzige Zugabe in Saucen.

Tomaten aus der Türkei

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage







Mini-Peperoni, grilliert

Milde Süsse und aromatische Fruchtnoten machen die farbenfrohen Mini-Peperoni zum idealen kulinarischen Plus für Salate oder als Beilage zu Fleisch und Fisch.

Peperoni aus Europa

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 23 Tage





Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale Nettogewicht: 750 g

Abtropfgewicht: 700

21583



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale Nettogewicht: 450 g

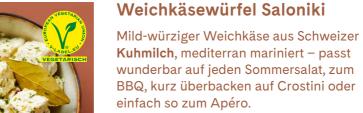












Kuhmilch-Käse aus der Schweiz Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage





Französischer Schafskäse, in Tranchen

Exquisites Kräuteraroma, cremig-mild, attraktiv präsentiert und vielseitig kombinierbar – zum Apéro, zu Trockenfleisch, zum Salat oder zum Überbacken.

Schafskäse aus Frankreich

Haltbarkeit bei max. 5°C: 40 Tage



Weichkäsebällchen mit Kräutern

Cremig und würzig: Aus Schafsmilch, mit feinen Kräutern. Ideal als Beilage zu kalten Gerichten, als Vorspeise oder als Häppchen zum Apéro.

Schafskäse aus Deutschland

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage





Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 750 g Abtropfgewicht: 690 g

26520



Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 120 g Abtropfgewicht: 85 g



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 850 g

Abtropfgewicht: 700

26533

28433



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale Nettogewicht: 400 g



Cepositas



Peppone, Pepperdillos mit Frischkäse und Pinienkernen

Cremig milder Frischkäse und feinste Pinienkerne verschmelzen in der süsslichen Frucht und machen die Peppone zu dem, was sie sind: L'amore di tutti.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage







Teufelshörnli das Original, scharfe Paprika mit Frischkäse

Teuflisch scharf kombiniert, überraschend mild im Genuss - Himmel und Hölle im Gaumen. Passt fast immer, wo Apéro und Fingerfood gereicht werden.

31532: Haltbarkeit bei max. 5°C: 40 Tage 35832: Haltbarkeit bei max. 5°C: 30 Tage









Fingerfood mit mediterranem Charme – zur Happy Hour, als Garnitur oder überraschend beim Picknick - der leichte Genuss.

Haltbarkeit bei max. 5°C: 20 Tage

Spiedini mediterrani,

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 20 Tage

und Mozzarella

× × ×







Gemüsespiessli mit Oliven

Garnitur oder farbenfrohes Topping.



Abtropfgewicht: 700

31580





Leckere Kreation, mit delikatem Mozzarella.

Zum Apéro, als Vorspeise, als überraschende

Knackig im Biss, erfrischend im Geschmack und mit feinen Pinienkernen – die exotisch kombinierte Garnitur oder Beilage.

18

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage









Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 800 g

Abtropfgewicht: 720 g

31520



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale Nettogewicht: 800 g

Abtropfgewicht: 720

31532



Verpackungseinheit: SB-Schale Nettogewicht: 140 g

Abtropfgewicht: 110 g

35832



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 750 g Abtropfgewicht: 700 g

31579





Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale Nettogewicht: 800 g Abtropfgewicht: 720 g

31581



Verpackungseinheit: SB-Schale Nettogewicht: 140 g

Abtropfgewicht: 110

35881



Cepositas



Rondini Zucchini

Eine exquisite Originalität, überraschend leicht und voller Geschmacks-Nuancen: Der gerollte Genuss schlechthin. Eine exklusive Komposition aus der Ceposa-Zauberküche.

Haltbarkeit bei max. 5°C: 25 Tage



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 750 g

Abtropfgewicht: 675 g

31560

Nettogewicht: 400 g



Luna d'Oro, gelbe Kirschpaprika mit Wasabi-Frischkäse-Crème

Milder Frischkäse trifft japanische Schärfe und sorgt für ein pikantes Innenleben der gelben Kirschpaprika – überraschend harmonisch, vollkommener Genuss.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage



Abtropfgewicht: 360 31588

Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale



Leicht mit Zitrone aromatisierte Sardellen. eine Spur Knoblauch und mediterrane Kräuter: perfetto.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage



Grillfleisch.



Involtini alla Caprese

Haltbarkeit bei max. 5°C: 32 Tage

XXXXV

Abtropfgewicht: 340 g 34001

Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale



Verpackungseinheit: SB-Schale Nettogewicht: 120 g

Abtropfgewicht: 106 g

Nettogewicht: 400 g

35001



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 400 g Abtropfgewicht: 350 g

34559



Mezzaluna verdura, grillierte Auberginen mit Gemüsefüllung

Mediterran inspirierte Kreation, attraktive

Präsentation: mundgerechte Häppchen,

als reizvolle Beilage oder dekorativ zu

Grillierte Aubergine mit feiner Gemüsefüllung als Halbmond präsentiert. Mehr Handwerkskunst geht nicht. Eine vegane Gaumenfreude, die bei keinem Apéro fehlen

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 25 Tage







Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale Nettogewicht: 450 g Abtropfgewicht: 355 g

Cepositas



Don Camillo, Patisson mit Frischkäse und Kürbiskernen

Vergnügung pur! Sonnengelb strahlend perfekt zu pikanten Gerichten: mit zartschmelzendem Doppelrahm-Frischkäse veredelt und Kürbiskernen verfeinert.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage









Involtini Prosciutto, Frischkäse mit Schweizer Rohschinken

Die edle Variante der Involtini: Frischkäse verpackt in zartem Rohschinken. Für sich allein ein Genuss, überbacken auf Crostini ein Gedicht.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage









Meerrettich-Frischkäse und Sockeye-Wildlachs aus Alaska Barbaforte, das ist Meerrettich, scharf

kombiniert mit Frischkäse und Wildlachs -

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 26 Tage







eine kleine Sensation!



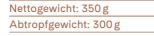
Eine klassische Tapa aus Spanien. Bei Ceposa veredeln wir dazu die delikate Deglet Nour Dattel mit geräuchertem Bündner Speck. Unser Tipp für besonders knusprigen Genuss: Speckdattel kurz in der Pfanne oder auf dem Grill anbraten.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage









Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 450 g

34597

Abtropfgewicht: 360 g

34703



Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 130 g

Abtropfgewicht: 115 g

35703



Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale Nettogewicht: 400 g

Abtropfgewicht: 350 g

34706



Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 135 g

Abtropfgewicht: 120 g

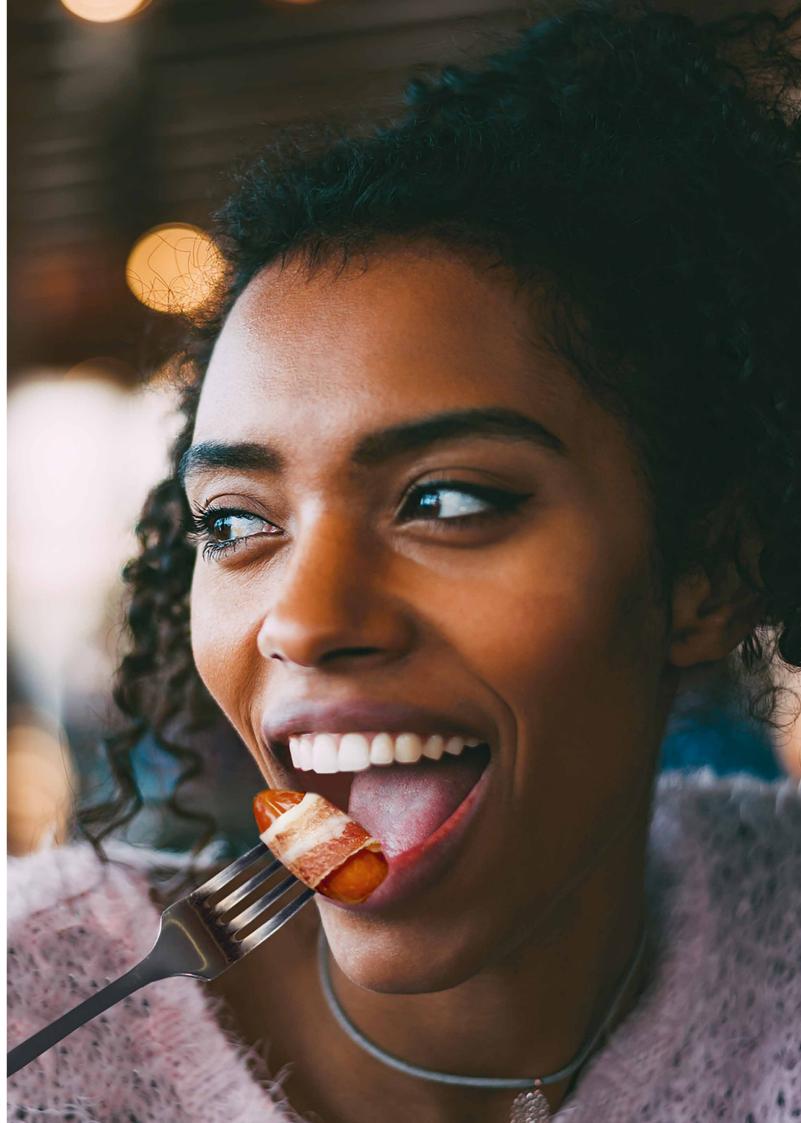
35776



Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 100 g





Snacking



36011 Piatto misto classico

Getrocknete Tomaten, grüne & schwarze Oliven, Teufelshörnli, Weichkäse und Involtini Prosciutto: Servierbereit für einen exquisiten Apéro.

Verpackungseinheit: Schale 5-teilig

Nettogewicht: 300 g

Abtropfgewicht: 285 g

Haltbarkeit bei max. 5°C: 30 Tage





36020 Snack Kalimera

Schnappen Sie sich ein Baguette dazu, ein Glas Wein, wenn es passt. Im Kalimera-Mix sind unsere beliebtesten Antipasti vereint: Schwarze und grüne Oliven, getrocknete Tomaten, Weichkäsewürfel und Teufelshörnli.

Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 120 g

Abtropfgewicht: 108 g

Haltbarkeit bei max. 5°C: 25 Tage





36091 Quartetto rustico

Das Quartetto für Fleisch-Käse-Liebhaber: Schweizer Salami, griechische Oliven und Schweizer Hartkäse. Abgerundet ist das Gourmet-Plättli mit feinen Rosmarin-Grissini.

Verpackungseinheit: 4-fach Schale

Nettogewicht: 150 g

Abtropfgewicht: 150 g

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage





36092 Quartetto d'antipasti

Farbenfroher Antipasti-Mix: Grüne Oliven, getrocknete Tomaten, Weichkäse aus Kuhmilch und Rosmarin-Grissini. Ideal als Apéro-Plättli oder für den kleinen Hunger zwischendurch.

Verpackungseinheit: 4-fach Schale

Nettogewicht: 190 g

Abtropfgewicht: 190 g

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage





36093 Quartetto vegano

Vegan zum Apéro? Mit grünen Oliven, getrockneten Tomaten und Rosmarin-Grissini zum Dippen im frischen Hummus... Snacking leicht gemacht!

Verpackungseinheit: 4-fach Schale

Nettogewicht: 150 g

Abtropfgewicht: 150 g

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage



Muider stehlich Ausch und nativuich.



Sauce Tartare

Traditionell und bodenständig, passt überall und immer: Die Sauce Tartare à la Ceposa. Mit Ei, Gurke, Silberzwiebeln und Kräutern ein Genuss.

Haltbarkeit bei max. 5°C: 60 Tage







Saucen & Dips

Verpackungseinheit: Stehbeutel

Nettogewicht: 1000 g

40000

Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 100 g

40500





Die Cocktailsauce ist ein Klassiker. Eine dezente Cognac-Note macht die Sauce verführerisch und überraschend frisch im Genuss.

Haltbarkeit bei max. 5°C: 60 Tage







Verpackungseinheit: Stehbeutel

Nettogewicht: 1000 g



Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 100 g

40501

40001



Knoblauchsauce

Hier ist richtiger Knoblauch drin. Dieser harmoniert wunderbar mit cremigem Joghurt. Da kommen selbst Zweifler auf den Geschmack.

Haltbarkeit bei max. 5°C: 60 Tage





Verpackungseinheit: Stehbeutel Nettogewicht: 1000 g

40003



Verpackungseinheit: SB-Schale Nettogewicht: 100 g

40503





Meerrettich-Apfel-Sauce

Eine perfekte Mariage: Die würzige Note vom Rettich harmoniert perfekt mit der fruchtigen Kraft vom Apfel – überraschende Raffinesse, passt zu Fisch und Fleisch.

Haltbarkeit bei max. 5°C: 40 Tage





Verpackungseinheit: Stehbeutel

Nettogewicht: 1000 g 40004



Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 100 g

40504





Curry-Bananen-Sauce

Süss-fruchtige Bananen und eine milde Currymischung zaubern einen Hauch Exotik auf iede Tafel – darf bei keinem Chinoise oder Bourguignonne fehlen.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 60 Tage





Verpackungseinheit: Stehbeutel Nettogewicht: 1000 g

40005



Verpackungseinheit: SB-Schale Nettogewicht: 100



Saucen & Dips



Sauce d'amour

Zum Verlieben: Diese Saucenkreation ist eine verführerische Assemblage aus süssen Tomaten und hitzigen Kirschpaprika. Perfekt zum Fleischfondue.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage











Sauce Buenos Aires (scharf)

Diese einzigartige Salsa ist ein feuriges Geschmackserlebnis und passt besonders gut zu rotem Grillfleisch.



Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage

40510

40010

Nettogewicht: 1000 g

40007

40507





Sauce Cumberland

Die pikante Tafelsauce aus der klassischen französischen und englischen Küche ist beliebt zu Terrinen, Pasteten, Braten oder Geflügel.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 60 Tage



Verpackungseinheit: Stehbeutel Nettogewicht: 1000 g

Verpackungseinheit: Stehbeutel

Nettogewicht: 1000 g

40012

Verpackungseinheit: Stehbeutel

Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 1000 g

40011





Dill-Senf-Sauce

Wann immer Fisch auf den Tisch kommt, sollte diese Saucenkreation nicht weit sein. Leicht säuerlich vom Senf, dezent der Dill. Ein feines Zusammenspiel. Besonders beliebt zu geräuchtem Lachs.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 60 Tage



3-Pfeffer-Sauce

Der Grüne, der Schwarze und der Rosafarbige - eine gelungene Ménage à trois, passt ideal zu Fondue, Tischgrill und hochwertigem Fleisch.

26

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 60 Tage





Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 100

Verpackungseinheit: Stehbeutel

Nettogewicht: 1000 g

40516

40016





Chimichurri

Vielseitige Begleitung mit argentinischer Herkunft. Frisch und würzig, zum BBQ mit Fleisch und Fisch oder zu Pasta.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage



Saucen & Dips

Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 1000 g

40019



Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 100 g

40519





Sauce d'Or

Herzhafte Sauce mit warmer Currynote und leichtem pikantem Abgang – der Alleskönner.

Haltbarkeit bei max. 5°C: 40 Tage



Verpackungseinheit: Stehbeutel Nettogewicht: 1000 g

Verpackungseinheit: SB-Schale

Nettogewicht: 100 g

40513

40020





Sauce du Midi

Mediterrane Sauce verfeinert mit grilliertem Gemüse, getrockneten Tomaten und schmackhaften Gewürzen.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage





Verpackungseinheit: Stehbeutel

Nettogewicht: 1000 g

Verpackungseinheit: SB-Schale Nettogewicht: 100 g

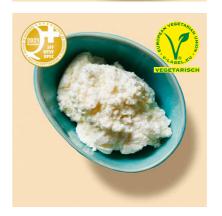
Verpackungseinheit: SB-Schale

40514

Nettogewicht: 50 g

40021





Meerrettich-Mousse

Federleicht: Diese luftige und vollaromatische Mousse verwöhnt den Gaumen mit ihrer zarten Textur und leicht pikanten Note. Eine Symphonie in Kombination mit Fisch, Siedfleisch oder auch auf einer Scheibe Brot.

Haltbarkeit bei max. 5°C: 40 Tage









Crèmig-exotische Verbindung von gekochten Kichererbsen, orientalischen Gewürzen und Sesam, ist ein idealer Apéro-Dip zu Rohgemüse oder Crackers.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage







Verpackungseinheit: SB-Schale Nettogewicht: 180 g







Saucen & Dips



Hummus Tomaten-Chili

Crèmig-mediterrane Verbindung von gekochten Kichererbsen, orientalischen Gewürzen, Sesam, verfeinert mit Tomaten und Chili. Ein idealer Apéro-Dip zu Rohgemüse oder Crackers.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage



Verpackungseinheit: SB-Schale Nettogewicht: 180 g

40541



Tzatziki

Frische Gurken, cremiger, griechischer Joghurt, mild-aromatischer Knoblauch: Unser Tzatziki gehört einfach zum Sommer.

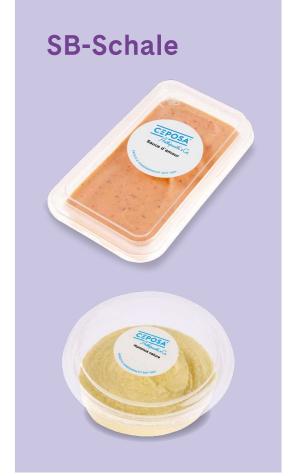
Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage



Verpackungseinheit: SB-Schale Nettogewicht: 180 g







Commercio

Catering, Bankett, Salatbuffet ideal für die Systemgastronomie.

Beste Qualität zum optimalen Preis für die Systemgastronomie und Catering-Anwendungen bietet das Ceposa Commercio Sortiment.

Die Leader aus dem Gemüsegarten werden von unserem Produktionspartner sorgfältig verarbeitet, grilliert und in GN-Format verpackt.

Verpackungseinheit: GN 1/4 Schale

Nettogewicht: 1300 g

Abtropfgewicht: 1000 g Haltbarkeit bei max. 5 °C: 60 Tage











52301 **Commercio Tomaten, getrocknet**





52302 Commercio Zucchini, grilliert





52303 Commercio Auberginen, grilliert





Commercio Peperoni, grilliert



eposa-ZUM besseren Jenuss.



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) Geltungsbereich

Die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechte und Pflichten zwischen Ceposa AG und ihren Kunden. Sie bilden einen integrierten Bestandteil aller Verträge, welche zwischen den Kunden und Ceposa AG abgeschlossen werden. Änderungen der AGB bleiben jederzeit vorbehalten. Durch das Erteilen eines Auftrages werden die AGB anerkannt.

1. Lieferbedingungen

- 1.1 Die Liefertage werden mit jedem Kunden im Voraus vereinbart.
- 1.2 Die Auslieferung erfolgt über die Ceposa Logistikpartner gemäss Tourenplan von Montag bis Freitag.
- 1.3 <u>Täglicher Bestellschluss bis 11.30 Uhr, Ausnahmereglung Feiertage.</u>
- 1.4 Abladezeiten können nicht fix vereinbart werden. IFCO-Gebinde werden direkt verrechnet.

2. Preise und Bestellmengen

- 2.1 Die Preise, welche in der Preisliste der Ceposa AG gedruckt sind, sind grundsätzlich als Richtpreise zu verstehen. Infolge Rohstoffpreis-Veränderungen können die angegeben Preise variieren. Unsere Preise verstehen sich freibleibend. Preise exklusive Mehrwertsteuer, franko Empfänger in der ganzen Schweiz bzw. Bahn-/Talstation.
- 2.2 Der Warenbestellwert pro Lieferung betragt, für Direktkunden, Fr. 300.00. Wird dieser Mindestbetrag nicht erreicht, wird ein Transportkostenanteil von Fr. 45.00 pro Lieferung verrechnet.

3. Zahlungsbedingungen

- 3.1 Unsere Einzel- und Sammelrechnungen verstehen sich rein netto und sind ohne Abzug von Skonto, Spesen usw. innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum zu bezahlen.
- 3.2 Befindet sich der Käufer mit seinen Zahlungen in Verzug, so behalten wir uns das Recht vor, auf neue Bestellungen nicht einzugehen und allfällige ausstehende Lieferungen nicht zu erfüllen.
- 3.3 Für verspätete Zahlungen kann ein Verzugszins erhoben werden. Pro Mahnung werden Fr. 15.00 in Rechnung gestellt.

4. Lagerung und Qualitätsgarantie

4.1 Die Qualität und Haltbarkeit unserer Produkte garantieren wir unter folgenden Bedingungen: Ceposa Produkte sind stets bei max. +5°C kühl und lichtgeschützt zu lagern. Die Verbrauchsfristen sind auf allen Produktverpackungen aufgedruckt und gelten für das ungeöffnete Produkt. Nach dem Öffnen sind die Produkte sauber verschlossen gekühlt zu lagern und rasch zu konsumieren.

5. Beanstandungen

- 5.1 Die Lieferung ist bei Empfang immer sofort durch den Kunden auf Vollständigkeit zu prüfen.
- 5.2 Beanstandungen sind innerhalb von 12 Stunden, über das Reklamationsformular der Ceposa AG zu melden. (https://ceposa.com/de/downloads.html)
- 5.3 Für falsch- oder zu viel bestellte Ware besteht keine Rücknahmepflicht.
- 5.4 Eine Rücknahme der Ware wird ausdrücklich individuell mit dem Kunden abgesprochen. Als aktives Mitglied der UAW (united against waste) stehen wir für einen bewussten Umgang mit Lebensmittelabfällen ein.

6. Verschiedenes

- 6.1 Mündliche und besondere Abmachungen, gelten nur, wenn sie von uns schriftlich bestätigt werden.
- 6.2 Sortiments- und Verpackungsänderungen, sowie Änderungen der Liefermöglichkeiten, bleiben jederzeit vorbehalten
- 6.3 Bildmaterial der Ceposa AG kann zu Marketingzwecken von Kunden, Lieferanten und Geschäftspartnern nach Rücksprache verwendet werden.
- 6.4 Gerichtstand bei allfälligen Streitigkeiten sind die Gerichte am Standort der Ceposa AG. Es ist ausschliesslich schweizerisches Recht anwendbar.

frisch, frischer, eposa!



Wir sind dabei!

Rund ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel werden als Food Waste entsorgt oder gehen entlang der Produktionskette verloren. Als aktives Mitglied bei UAW stützen wir die Bestrebung für einen bewussten Umgang mit Lebensmittelabfällen.



Engagement für SFF

Von einer Metzgerfamilie ins Leben gerufen, engagiert sich Ceposa noch heute für den Schweizer Fleischfachverband. Viele Branchenmitglieder dürfen wir zu unseren langjährigen Kunden zählen. Danke für diese treue Verbundenheit.



SFF-Qualitätswettbewerb 2021

Ceposa hat am SFF-Qualitätswettbewerb 10 x Gold für alle 10 eingereichten Produkte erhalten.



glutenfrei



laktosefrei



farbstofffrei



ohne Geschmacksverstärker



vegetarisch



vegan

Ceposa AG Hafenstrasse 4 8280 Kreuzlingen

+41 71 677 30 30 info@ceposa.com www.ceposa.com Unsere Vertriebspartner:



