

Sortiment
2024 / 25



CEPOSA[®]
Antipasti & Co.



Oliven / Olives	6
Antipasti	8
Käse / Fromage	13
Cepositas	14
Snacking	18
Saucen / Sauces	23
Commercio	28
Tipps & Tricks: Oliven Conseils et astuces: Olives	29
Verpackungseinheiten Unités d'emballage	30
AGB / Verkaufsteam / Plattformpartner CGV / Équipe de vente / Partenaires de plate-forme	31





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: 30 Tage

Olives de Grèce

DLUO à max. 5 °C: 30 jours



VEGAN



Oliven Kalamon, naturgereift, mit Stein

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

Oliven aus Griechenland

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage

Olives de Grèce

DLUO à max. 5 °C: 40 jours



VEGAN



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: 30 Tage

Olives de Grèce

DLUO à max. 5 °C: 30 jours



VEGAN



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 / 15808: Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage

Olives de Grèce

11508 / 15808: DLUO à max. 5 °C: 30 jours



VEGAN



Grüne Oliven mit Chili, entsteint

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

Oliven aus Griechenland

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage

Olives de Grèce

DLUO à max. 5 °C: 30 jours



VEGAN

11504

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 800 g / ATG: 750 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 800 g / Poids égoutté: 750 g

11506

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 800 g / ATG: 750 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 800 g / Poids égoutté: 750 g

11507

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 750 g / ATG: 700 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 750 g / Poids égoutté: 700 g

11508

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 800 g / ATG: 750 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 800 g / Poids égoutté: 750 g

15808

Verpackungseinheit: SB-Schale

Netto: 135 g / ATG: 120 g

Unité d'emballage: barqu. libre-service

Poids net: 135 g / Poids égoutté: 120 g

11512

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 800 g / ATG: 750 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 800 g / Poids égoutté: 750 g

15812

Verpackungseinheit: SB-Schale

Netto: 125 g / ATG: 110 g

Unité d'emballage: barqu. libre-service

Poids net: 125 g / Poids égoutté: 110 g



Schwarze Oliven, entsteint

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

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 25 Tage

DLUO à max. 5 °C: 25 jours



VEGAN



Oliven Mix Athen

Oliven mit und ohne Stein, Silberzwiebeln, Peperoni, Kapern: eine attraktive Mischung. Harmoniert mit Salaten, kalten Platten, Käse oder als Fingerfood.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 25 Tage

DLUO à max. 5 °C: 25 jours



VEGAN



Grüne Oliven gefüllt mit Frischkäse

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: 30 Tage

Olives de Grèce

DLUO à max. 5 °C: 30 jours



VEGETARISCH



Schwarze Oliven gefüllt mit Frischkäse

Mild-würzig, harmonisch-contrastreich und sehr dekorativ auf Salaten. Die ideale Ergänzung zu feinem Salzgebäck.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 25 Tage

DLUO à max. 5 °C: 25 jours



VEGETARISCH



Oliven Nocellara del Belice, mit Stein

Die grasgrüne Olive aus der Region Nocellara del Belice auf Sizilien mit kräftig fruchtigem Gusto: Ein echter Hingucker in Theken und in der kalten Küche.

Oliven aus Italien

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage

Olives d'Italie

DLUO à max. 5 °C: 40 jours



VEGAN

11513

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 800 g / ATG: 750 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 800 g / Poids égoutté: 750 g

15813

Verpackungseinheit: SB-Schale

Netto: 115 g / ATG: 100 g

Unité d'emballage: barqu. libre-service

Poids net: 115 g / Poids égoutté: 100 g

11515

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 800 g / ATG: 750 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 800 g / Poids égoutté: 750 g

11519

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 750 g / ATG: 700 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 750 g / Poids égoutté: 700 g

11520

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 750 g / ATG: 700 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 750 g / Poids égoutté: 700 g

11529

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 800 g / ATG: 750 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 800 g / Poids égoutté: 750 g



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: 32 Tage

DLUO à max. 5 °C: 32 jours



Gemüsetatar «Vegan»

Unser Alleskönner in Tatar-Form.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 20 Tage

DLUO à max. 5 °C: 20 jours



Getrocknete Tomaten

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

21511 / 25811: Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage

21511 / 25811: DLUO à max. 5 °C: 30 jours



Kapernäpfel Rhodos

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

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage

DLUO à max. 5 °C: 40 jours



Artischockenherzen Palma

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

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 25 Tage

DLUO à max. 5 °C: 25 jours



72016

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 1000 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 1000 g

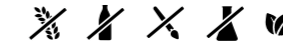


Mini-Artischockenherzen Sevilla

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

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 25 Tage

DLUO à max. 5 °C: 25 jours



25816

Verpackungseinheit: SB-Schale

Netto: 100 g

Unité d'emballage: barqu. libre-service

Poids net: 100 g



Wauwiler Champignons, grilliert

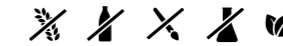
Ein Pilz-Gedicht, verzaubert jeden Apéro, jeden Salat und jedes Raclette. Tipp: macht sich auch hervorragend als Crêpe-Füllung.

Champignons aus der Schweiz

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 25 Tage

Champignons de Suisse

DLUO à max. 5 °C: 25 jours



21511

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 750 g / ATG: 700 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 750 g / Poids égoutté: 700 g

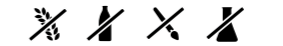


Balsamico-Zwiebeln

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

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage

DLUO à max. 5 °C: 40 jours



25811

Verpackungseinheit: SB-Schale

Netto: 130 g / ATG: 100 g

Unité d'emballage: barqu. libre-service

Poids net: 130 g / Poids égoutté: 100 g

21530

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 400 g / ATG: 375 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 400 g / Poids égoutté: 375 g

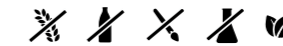


Peperoni rot und gelb, ohne Haut, grilliert

Unsere geschälten und grillierten Peperoni schmecken nach Mittelmeer und Dolce-farniente. Sehr beliebt, passen eigentlich immer.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage

DLUO à max. 5 °C: 30 jours



21534

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 850 g / ATG: 750 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 850 g / Poids égoutté: 750 g



Zucchini Rondellen, grilliert

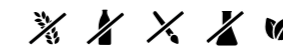
Unsere Zucchini Rondellen sind eine Delikatesse für Liebhaber von feinem Gemüse. Als Topping auf Salaten, als Beilage zu Fisch und Fleisch und zum Raclette.

Zucchini aus der Schweiz (Sommer) und der EU

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 20 Tage

Courgettes de Suisse et de l'UE

DLUO à max. 5 °C: 20 jours



21536

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 850 g / ATG: 750 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 850 g / Poids égoutté: 750 g

21541

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 800 g / ATG: 720 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 800 g / Poids égoutté: 720 g

21553

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 400 g / ATG: 300 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 400 g / Poids égoutté: 300 g

21555

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 750 g / ATG: 700 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 750 g / Poids égoutté: 700 g

21569

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 750 g / ATG: 700 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 750 g / Poids égoutté: 700 g

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: 20 Tage

Courgettes de Suisse et de l'UE

DLUO à max. 5 °C: 20 jours



21570

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 750 g / ATG: 700 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 750 g / Poids égoutté: 700 g



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: 20 Tage

Aubergines de Suisse et de l'UE

DLUO à max. 5 °C: 20 jours



21571

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 700 g / ATG: 600 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 700 g / Poids égoutté: 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.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage

DLUO à max. 5 °C: 30 jours



21573

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 850 g / ATG: 775 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 850 g / Poids égoutté: 775 g



Pomodorini semi secchi, halbtrocknete 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.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage

DLUO à max. 5 °C: 30 jours



21583

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 750 g / ATG: 700 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 750 g / Poids égoutté: 700 g



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.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 20 Tage

DLUO à max. 5 °C: 20 jours



24556

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 450 g / ATG: 400 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 450 g / Poids égoutté: 400 g

Haud-
gefertigte
Frische-
qualität –
seit 1997



Weichkäsewürfel Saloniki

Mild-würziger Weichkäse aus Schweizer **Kuhmilch**, mediterran mariniert – passt wunderbar auf jeden Sommersalat, zum BBQ, kurz überbacken auf Crostini oder einfach so zum Apéro.

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

Lait de vache suisse
DLUO à max. 5 °C: 40 jours



26520

Verpackungseinheit: **GN 1/4 Schale**
Netto: 750 g / ATG: 690 g
Unité d'emballage: barquette GN 1/4
Poids net: 750 g / Poids égoutté: 690 g



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

Fromage de brebis français
DLUO à max. 5 °C: 40 jours



28433

Verpackungseinheit: **GN 1/4 Schale**
Netto: 850 g / ATG: 700 g
Unité d'emballage: barquette GN 1/4
Poids net: 850 g / Poids égoutté: 700 g



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

Fromage de brebis allemand
DLUO à max. 5 °C: 40 jours



27538

Verpackungseinheit: **GN 1/4 Schale**
Netto: 400 g
Unité d'emballage: barquette GN 1/4
Poids net: 400 g



Teufelhörnli das Original, scharfe Paprika mit Frischkäse
 Teuflich scharf kombiniert, überraschend mild im Genuss – Himmel und Hölle im Gaumen. Passt fast immer, wo Apéro und Fingerfood gereicht werden.

31532 / 35832: Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage
 31532 / 35832: DLUO à max. 5 °C: 30 jours



Spiedini mediterrani, Gemüsespiessli mit Oliven und Mozzarella

Leckere Kreation, mit delikatem Mozzarella. Zum Apéro, als Vorspeise, als überraschende Garnitur oder farbenfrohes Topping.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 15 Tage
 DLUO à max. 5 °C: 15 jours



Mamma mia, Kirschpaprika mit Frischkäse und Pinienkernen

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

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage
 DLUO à max. 5 °C: 30 jours



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
 DLUO à max. 5 °C: 25 jours



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
 DLUO à max. 5 °C: 40 jours



31532

Verpackungseinheit: **GN 1/4 Schale**
 Netto: 800 g / ATG: 720 g
 Unité d'emballage: barquette GN 1/4
 Poids net: 800 g / Poids égoutté: 720 g

35832

Verpackungseinheit: **SB-Schale**
 Netto: 140 g / ATG: 110 g
 Unité d'emballage: barqu. libre-service
 Poids net: 140 g / Poids égoutté: 110 g

31580

Verpackungseinheit: **GN 1/4 Schale**
 Netto: 750 g / ATG: 700 g
 Unité d'emballage: barquette GN 1/4
 Poids net: 750 g / Poids égoutté: 700 g

31581

Verpackungseinheit: **GN 1/4 Schale**
 Netto: 800 g / ATG: 720 g
 Unité d'emballage: barquette GN 1/4
 Poids net: 800 g / Poids égoutté: 720 g

35881

Verpackungseinheit: **SB-Schale**
 Netto: 140 g / ATG: 110 g
 Unité d'emballage: barqu. libre-service
 Poids net: 140 g / Poids égoutté: 110 g

31560

Verpackungseinheit: **GN 1/4 Schale**
 Netto: 750 g / ATG: 675 g
 Unité d'emballage: barquette GN 1/4
 Poids net: 750 g / Poids égoutté: 675 g

31588

Verpackungseinheit: **GN 1/4 Schale**
 Netto: 400 g / ATG: 360 g
 Unité d'emballage: barquette GN 1/4
 Poids net: 400 g / Poids égoutté: 360 g



Sardellenfilets Albufeira

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

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage
 DLUO à max. 5 °C: 40 jours



Involtini alla Caprese

Mediterran inspirierte Kreation, attraktive Präsentation: mundgerechte Häppchen, als reizvolle Beilage oder dekorativ zu Grillfleisch.

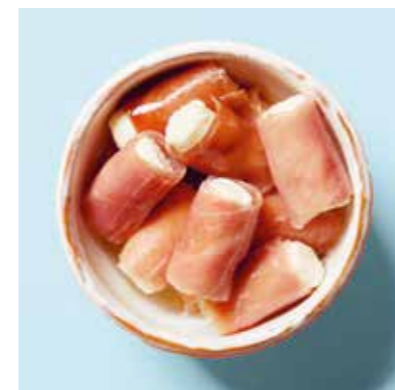
Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage
 DLUO à max. 5 °C: 30 jours



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
 DLUO à max. 5 °C: 30 jours



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
 DLUO à max. 5 °C: 30 jours



Speck-Datteln

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
 DLUO à max. 5 °C: 30 jours



34001

Verpackungseinheit: **GN 1/4 Schale**
 Netto: 400 g / ATG: 340 g
 Unité d'emballage: barquette GN 1/4
 Poids net: 400 g / Poids égoutté: 340 g

35001

Verpackungseinheit: **SB-Schale**
 Netto: 120 g / ATG: 106 g
 Unité d'emballage: barqu. libre-service
 Poids net: 120 g / Poids égoutté: 106 g

34559

Verpackungseinheit: **GN 1/4 Schale**
 Netto: 400 g / ATG: 350 g
 Unité d'emballage: barquette GN 1/4
 Poids net: 400 g / Poids égoutté: 350 g

34597

Verpackungseinheit: **GN 1/4 Schale**
 Netto: 450 g / ATG: 360 g
 Unité d'emballage: barquette GN 1/4
 Poids net: 450 g / Poids égoutté: 360 g

34703

Verpackungseinheit: **GN 1/4 Schale**
 Netto: 350 g / ATG: 300 g
 Unité d'emballage: barquette GN 1/4
 Poids net: 350 g / Poids égoutté: 300 g

35703

Verpackungseinheit: **SB-Schale**
 Netto: 130 g / ATG: 115 g
 Unité d'emballage: barqu. libre-service
 Poids net: 130 g / Poids égoutté: 115 g

35700

Verpackungseinheit: **SB-Schale**
 Netto: 100 g
 Unité d'emballage: barqu. libre-service
 Poids net: 100 g

Cepositas



Involtini Zucchini

Cremiger Frischkäse umhüllt mit grillierter Zucchini, saisonal aus der Schweiz.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 25 Tage

DLUO à max. 5 °C: 25 jours



34702

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 750 g / ATG: 675 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 750 g / Poids égoutté: 675 g



Involtini Pastrami

Leicht cremiger Frischkäse umhüllt mit fein aufgeschnittenem CH-Pastrami im Gewürzmantel.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 25 Tage

DLUO à max. 5 °C: 25 jours



34704

Verpackungseinheit: GN ¼ Schale

Netto: 350 g / ATG: 300 g

Unité d'emballage: barquette GN ¼

Poids net: 350 g / Poids égoutté: 300 g

35704

Verpackungseinheit: SB-Schale

Netto: 130 g / ATG: 115 g

Unité d'emballage: barqu. libre-service

Poids net: 130 g / Poids égoutté: 115 g





36011
Piatto misto classico

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

Verpackungseinheit: **Schale 5-teilig**

Netto: 300 g / ATG: 285 g

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 25 Tage

Unité d'emballage: *barquette en 5 compartiments*

Poids net: 300 g / Poids égoutté: 285 g

DLUO à max. 5 °C: 25 jours



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**

Netto: 120 g / ATG: 108 g

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 25 Tage

Unité d'emballage: *barquette libre-service*

Poids net: 120 g / Poids égoutté: 108 g

DLUO à max. 5 °C: 25 jours



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**

Netto: 150 g / ATG: 150 g

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage

Unité d'emballage: *barquette en 4 compartiments*

Poids net: 150 g / Poids égoutté: 150 g

DLUO à max. 5 °C: 30 jours



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**

Netto: 190 g / ATG: 190 g

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage

Unité d'emballage: *barquette en 4 compartiments*

Poids net: 190 g / Poids égoutté: 190 g

DLUO à max. 5 °C: 30 jours



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**

Netto: 150 g / ATG: 150 g

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage

Unité d'emballage: *barquette en 4 compartiments*

Poids net: 150 g / Poids égoutté: 150 g

DLUO à max. 5 °C: 30 jours





Unwider-
stehlich
frisch und
natürlich.



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

DLUO à max. 5 °C: 60 jours



40000

Verpackungseinheit: **Stehbeutel**

Netto: 1000 g

Unité d'emballage: Sachet rigide

Poids net: 1000 g

40500

Verpackungseinheit: **SB-Schale**

Netto: 100 g

Unité d'emballage: barqu. libre-service

Poids net: 100 g



Cocktailsauce

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

DLUO à max. 5 °C: 60 jours



40001

Verpackungseinheit: **Stehbeutel**

Netto: 1000 g

Unité d'emballage: Sachet rigide

Poids net: 1000 g

40501

Verpackungseinheit: **SB-Schale**

Netto: 100 g

Unité d'emballage: barqu. libre-service

Poids net: 100 g



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

DLUO à max. 5 °C: 60 jours



40003

Verpackungseinheit: **Stehbeutel**

Netto: 1000 g

Unité d'emballage: Sachet rigide

Poids net: 1000 g

40503

Verpackungseinheit: **SB-Schale**

Netto: 100 g

Unité d'emballage: barqu. libre-service

Poids net: 100 g



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

DLUO à max. 5 °C: 40 jours



40004

Verpackungseinheit: **Stehbeutel**

Netto: 1000 g

Unité d'emballage: Sachet rigide

Poids net: 1000 g

40504

Verpackungseinheit: **SB-Schale**

Netto: 100 g

Unité d'emballage: barqu. libre-service

Poids net: 100 g

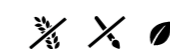


Curry-Bananen-Sauce

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

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 60 Tage

DLUO à max. 5 °C: 60 jours



40005

Verpackungseinheit: **Stehbeutel**

Netto: 1000 g

Unité d'emballage: Sachet rigide

Poids net: 1000 g

40505

Verpackungseinheit: **SB-Schale**

Netto: 100 g

Unité d'emballage: barqu. libre-service

Poids net: 100 g



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

DLUO à max. 5 °C: 40 jours



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

DLUO à max. 5 °C: 40 jours



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

DLUO à max. 5 °C: 60 jours



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 geräuchertem Lachs.

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 60 Tage

DLUO à max. 5 °C: 60 jours



3-Pfeffer-Sauce

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

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 60 Tage

DLUO à max. 5 °C: 60 jours



40007

Verpackungseinheit: **Stehbeutel**

Netto: 1000 g

Unité d'emballage: *Sachet rigide*

Poids net: 1000 g

40507

Verpackungseinheit: **SB-Schale**

Netto: 100 g

Unité d'emballage: *barqu. libre-service*

Poids net: 100 g

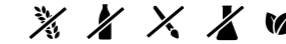


Chimichurri

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

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 40 Tage

DLUO à max. 5 °C: 40 jours



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

DLUO à max. 5 °C: 40 jours

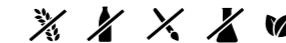


Hummus nature

Crémig-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

DLUO à max. 5 °C: 30 jours

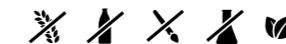


Hummus Tomaten-Chili

Crémig-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

DLUO à max. 5 °C: 30 jours



Tzatziki

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

Haltbarkeit bei max. 5 °C: 30 Tage

DLUO à max. 5 °C: 30 jours



40019

Verpackungseinheit: **GN 1/4 Schale**

Netto: 1000 g

Unité d'emballage: *barquette GN 1/4*

Poids net: 1000 g

40519

Verpackungseinheit: **SB-Schale**

Netto: 100 g

Unité d'emballage: *barqu. libre-service*

Poids net: 100 g

40520

Verpackungseinheit: **SB-Schale**

Netto: 50 g

Unité d'emballage: *barqu. libre-service*

Poids net: 50 g

40540

Verpackungseinheit: **SB-Schale**

Netto: 180 g

Unité d'emballage: *barqu. libre-service*

Poids net: 180 g

40541

Verpackungseinheit: **SB-Schale**

Netto: 180 g

Unité d'emballage: *barqu. libre-service*

Poids net: 180 g

40542

Verpackungseinheit: **SB-Schale**

Netto: 180 g

Unité d'emballage: *barqu. libre-service*

Poids net: 180 g



Stehbeutel



- Einfacheres Handling dank weicher Verpackung (auch für kleine Hände)
- Viel weniger Verlust «Food Waste»
- Genauere Kalkulationen möglich

SB-Schale



- Gut stapelbar
- Transparenz der Sauce
- Verschliessbar

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
Netto: 1300 g / ATG: 1000 g
Haltbarkeit bei max. 5 °C: 60 Tage
Unité d'emballage: barquette GN 1/4
Poids net: 1300 g / Poids égoutté: 1000 g
DLUO à max. 5 °C: 60 jours



52301
Commercio Tomaten, getrocknet



52302
Commercio Zucchini, grilliert



52303
Commercio Auberginen, grilliert



52304
Commercio Peperoni, grilliert



Tipps und Tricks

Für ein
sauberes und
professionelles
Handling.

Klipp und klar

Klein und fein

- Nach dem Öffnen innerhalb von 1–3 Tagen abverkaufen.
 - Produkte bei max. 5 Grad Celsius gekühlt lagern.
 - Tägliches Reinigen der Schalen und des Schöpfwerkzeuges.
 - Behandeln Sie die Produkte stets sorgfältig.
 - Mischen Sie NIE neue und alte Produkte.
 - Produkte über Nacht immer abdecken.
 - Separate und abgetrennte Buffet-Präsentation um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Das MHD gilt NUR für ungeöffnete und gekühlt gelagerte Produkte.
 - Präsentieren sie NUR kleine Mengen, welche innert 1–3 Tagen Abverkauft sind.
 - Abgefilmte Produkte halten länger.
 - Bewirtschaften Sie die Artikel 3–4 mal täglich. (wenden und allenfalls frisches Rapsöl nachgiessen).
 - Verbleibendes Öl in der Schale NIE mit einer neuen Charge mischen.

Verpackungseinheiten



CEPOSA
Antipasti & Co.
Involtini Prosciutto
Frischkäse-Rohschinken
Jambon cru et fromage frais
FRISCH & HANDGEMACHT SEIT 1997

CEPOSA
Antipasti & Co.
Grüne Oliven,
gefüllt mit Rauchmandeln
Olives vertes
farciés aux amandes grillées
FRISCH & HANDGEMACHT SEIT 1997

CEPOSA
Antipasti & Co.
Snack Kalimera
FRISCH & HANDGEMACHT SEIT 1997

GN ¼-Schale

GN ¼-Schale

SB-Schale



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.

- glutenfrei
- laktosefrei
- farbstofffrei
- ohne Geschmacksverstärker
- vegetarisch
- vegan

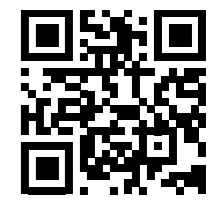
Unsere Vertriebspartner:



Unsere AGBs:



Unser Team:



Ceposa AG
Hafenstrasse 4
8280 Kreuzlingen

+41 71 677 30 30
info@ceposa.com
www.ceposa.com



www.ceposa.com