



# Weikau wenn´s schmecken soll!

Gemüsesalate auf Essig- Öl- Basis für den Großverbraucher

Diese Rezeptur hat einen feinen Charakter und verleiht den Speisen einen eleganten Touch.



- [Artikelübersicht](#)

## Mexikosalat, natur

### Art.-Nr.: 212

Produktbeschreibung: Gemüsesalat aus Mais, Kidneybohnen und Karotten im klaren Kräuterdressing frisch, mild säuerlich im Geschmack, typisch knackige Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Umgebungstemperatur, nach Anbruch kühl lagern

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

## Balkansalat

### Art.-Nr.: 215

Produktbeschreibung: Gemüsesalat aus Weißkohl, Paprika und Karotten im klaren Kräuterdressing würzig- frisch, mild säuerlich im Geschmack, typisch knackige Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Umgebungstemperatur, nach Anbruch kühl lagern

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

---

---

### Selleriesalat, natur

#### Art.-Nr.: 222

Produktbeschreibung: Selleriesalat mit Ananasstücken im klaren Kräuter dressing  
fruchtig- frisch, mild säuerlich im Geschmack, typisch knackige Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Umgebungstemperatur, nach Anbruch kühl lagern

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

### Hirtensalat

#### Art.-Nr.: 230

Produktbeschreibung: Gemüsesalat mit Weißkäse, Porree, Paprika und geschwärtzten Oliven im Kräuter dressing  
würzig- frisch, mild säuerlich im Geschmack, typisch knackige Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Umgebungstemperatur, nach Anbruch kühl lagern

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

### Waldpilzsalat

#### Art.-Nr.: 251

Produktbeschreibung: Pilzsalat mit Champignons, Stockschwämmchen und Sellerie im klaren Kräuter dressing  
würzig- frisch, mild säuerlich im Geschmack, typisch knackige Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Umgebungstemperatur, nach Anbruch kühl lagern

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

### Fitnesssalat

#### Art.-Nr.: 254

Produktbeschreibung: Gemüsesalat aus frischen Gurken, Mais, Kidneybohnen und Paprika im Kräuter dressing  
frisch, mild säuerlich im Geschmack, typisch knackige Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Umgebungstemperatur, nach Anbruch kühl lagern

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

### Pusztasalat

#### Art.-Nr.: 256

Produktbeschreibung: Gemüsesalat aus Paprika, Weißkohl, Zwiebeln, Gurken und klarem Kräuter dressing  
würzig- frisch, mild säuerlich im Geschmack, typisch knackige Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Umgebungstemperatur, nach Anbruch kühl lagern

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

### Rettichsalat

#### Art.-Nr.: 270

Produktbeschreibung: Gemüsesalat aus Rettich in klarem Kräuter dressing  
würzig- frisch, arttypisch im Geschmack, typisch knackige Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Umgebungstemperatur, nach Anbruch kühl lagern

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

---

- Verkaufseinheit

Diese Ware ist in folgenden Verkaufsgrößen erhältlich:

Art.- Nr.	Artikelbezeichnung	1kg	3kg	5kg	10kg
212	Mexikosalat, natur	Lagerware	Sortiment	Sortiment	Sortiment
215	Balkansalat	Lagerware	Lagerware	Sortiment	Sortiment
222	Selleriesalat, natur	Sortiment	Sortiment	Sortiment	Sortiment
230	Hirtensalat	Lagerware	Sortiment	Sortiment	Sortiment
251	Waldpilzsalat	Sortiment	Sortiment	Sortiment	Sortiment
254	Fitnesssalat	Sortiment	Sortiment	Sortiment	Sortiment
256	Pusztasalat	Sortiment	Sortiment	Sortiment	Sortiment
270	Rettichsalat	Sortiment	Sortiment	Sortiment	Sortiment



**Verkaufseinheit:**

Alle Verpackungsgrößen sind nach Absprache möglich!

Ab 500 Stück pro Bestellung auch in einer Private Label Verpackung möglich:

Hier ist die 200g und 400g Verpackung im Focus.

**So erreichen Sie uns**

Telefon: +49 5246 9356-0 | E-Mail: kontakt@weikau.de | Internet: weikau.de