

# MANUFAKTUR FÜR KARTOFFELSPEZIALITÄTEN









- 🛇 Fettschonende Zubereitung
- Alle Produkte werden in einzelnen Pfannen gebacken
- Fix & fertig durchgebacken
- Bestens konvektomatengeeignet
- Erwärmen ohne Fett in der beschichteten Pfanne
- Keine zusätzliche Fettaufnahme in der Fritteuse
- Handgemachte Gourmet-Kartoffelspezialitäten, die Sie als "gerade frisch in der eigenen Küche zubereitet" – verkaufen können - jeder Puffer ein Unikat!
- Netzer Kartoffelspezialitäten sind immer fix und fertig durchgebacken und können sehr lange ohne Qualitätsverlust warmgehalten werden!
- All unsere Produkte sind frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungsmitteln, künstlichen Aromen und Farbstoffen.
- Oie Kartoffelspezialitäten der Manufaktur zeichnen sich durch Tradition und Qualität aus.
- Nutzen Sie unser breites Angebot, um Ihren Kunden Abwechslung und neue Highlights zu bieten.



#### MANUFAKTUR FÜR KARTOFFELSPEZIALITÄTEN

Familienunternehmen mit Tradition seit über 60 Jahren

Auch heute noch, nach über 60 Jahren, werden unsere Produkte traditionell von Hand hergestellt. Die erste "Produktion" fand in der elterlichen Bäckerei Oswald Netzer in Bad Salzuflen statt. Dort wurde zunächst auf drei Herdplatten mit insgesamt drei Pfannen der Lippische Pickert hergestellt und in die umliegenden Bäckereien täglich frisch geliefert. Da immer mehr Bäckereien aus dem Lipperland als Kunden dazukamen, wurde die Produktion erweitert.

Anfang der 1970er-Jahre war die Nachfrage so groß, dass ich ein Backkarussell entwickelte und bauen ließ, mit dem drei Frauen 700 Lippische Pickert in der Stunde backen konnten, die anschließend schockgefrostet wurden. Nun konnten auch Bäckereien im gesamten Bundesgebiet mit Lippischem Pickert beliefert werden.



In den 1980er-Jahren hatte sich unser Original Lippischer Pickert dann von Sylt bis München einen Namen gemacht.

Anfang der 1990er-Jahre wurde die Produktion um ein weiteres Produkt, den Kartoffelpuffer/Reibekuchen, erweitert, der sich schnell zum Erfolgsgaranten unserer Firma entwickelte. Nach und nach kreierten wir neue Kartoffelspezialitäten, die heute unser Sortiment vervollständigen.

Das Geheimnis unseres Erfolges ist und bleibt Qualität.

Ihr Dieter Netzer



## Der Klassiker

### Kartoffelpuffer/Reibekuchen (50 x 85 g)

Der Kartoffelpuffer wie wir ihn alle von Großmutter kennen. Nicht nur mit Apfelmus, sondern auch mit herzhaften Beilagen wie Räucherlachs, Nordseekrabben oder Kräuterquark eine Delikatesse für Jung und Alt.

Kartoffelpuffer in Gourmet-Qualität: frisch geriebene Kartoffeln, frische Zwiebeln, glutenarmes Mehl, Vollei, Rapsöl, Speisesalz.

Allergene: Weizenmehl, Eier

**Zusatzstoffe:** keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

#### Nährwerte pro 100 g

italii werie pro 100 g	
Energie (kj/kcal)	847/203
Fett (g)	10,6
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,8
Kohlenhydrate (g)	21,9
davon Zucker (g)	1,4
Eiweiß (g)	3,5
Salz (g)	0,9

#### **Zubereitung**



Combi-Dämpfer / Heißluft auf 200° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13 bis15 Minuten erwärmen.

Pfanne / Den aufgetauten Kartoffelpuffer ohne Zugabe von Fett bei 2/3 Hitze je Seite ca. 3 Minuten erwärmen. Den tiefgefrorenen Kartoffelpuffer bei mittlerer Hitze je Seite ca. 5 Minuten erwärmen.

Fritteuse / Das tiefgefrorene Produkt bei 175° C ca. 3 bis 4 Minuten erwärmen. Keine zusätzliche Fettaufnahme!

Elektro-Grill / Das tiefgefrorene Produkt bei voller Hitze je Seite ca. 4 bis 5 Minuten erwärmen. Sandwich-Grill 1 x 5 Minuten.



Backofen (Umluft) / Backofen auf 180° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf dem Backblech 13 bis 15 Minuten erwärmen.

Combi-Dämpfer / Heißluft auf 200° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13 bis15 Minuten erwärmen.

Pfanne / Der aufgetaute Reibekuchen ohne Zugabe von Fett bei 2/3 Hitze je Seite ca. 3 Minuten erwärmen. Der tiefgefrorene Reibekuchen bei mittlerer Hitze je Seite ca. 5 Minuten erwärmen.

Fritteuse / Das tiefgefrorene Produkt bei 175° C ca. 3 bis 4 Minuten erwärmen. Keine zusätzliche Fettaufnahme!

Elektro-Grill / Das tiefgefrorene Produkt bei voller Hitze je Seite ca. 4 bis 5 Minuten erwärmen. Sandwich-Grill 1 x 5 Minuten.

## Unser Mini

## Reibekuchen 60 g (75 x 60 g)

Reibekuchen in Gourmet-Qualität: frisch geriebene Kartoffeln, frische Zwiebeln, glutenarmes Mehl, Vollei, Rapsöl, Speisesalz.

Allergene: Weizenmehl, Eier

**Zusatzstoffe:** keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

Nahrwerte pro 100 g	
Energie (kj/kcal)	847/203
Fett (g)	10,6
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,8
Kohlenhydrate (g)	21,9
davon Zucker (g)	1,4
Eiweiß (g)	3,5
Salz (g)	0,9



# Der Gesunde

### Gemüsepuffer (40 x 100 g)

Unsere Vitaminbombe mit 40 Prozent Gemüseanteil. Die Alternative zum Klassiker für alle Gemüseliebhaber. Durch Schockfrosten, direkt nach der Ernte, bleiben die Vitamine im Gemüse fast vollständig erhalten.

Gemüsepuffer in Gourmet-Qualität: Frisch geriebene Kartoffeln, frische Zwiebeln, Porree, Brokkoli, Karotten, Mais, Schnittlauch, glutenarmes Mehl, Vollei, Rapsöl, Speisesalz.

Allergene: Weizenmehl, Eier

**Zusatzstoffe:** keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

Nährwerte pro 100 g	
Energie (kj/kcal)	900/216
Fett (g)	12,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,0
Kohlenhydrate (g)	21,1
davon Zucker (g)	2,5
Eiweiß (g)	3,6
Salz (g)	1,0



#### **Zubereitung**

- Backofen (Umluft) / Backofen auf 180° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf dem Backblech 14 bis 16 Minuten erwärmen.
- Combi-Dämpfer / Heißluft auf 200° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 14 bis16 Minuten erwärmen.
- Pfanne / Den aufgetauten Gemüsepuffer ohne Zugabe von Fett bei 2/3 Hitze je Seite ca. 3 Minuten erwärmen.

  Den tiefgefrorenen Gemüsepuffer bei mittlerer Hitze je Seite ca. 5 Minuten erwärmen.
- Fritteuse / Das tiefgefrorene Produkt bei 175° C ca. 3 bis 4 Minuten erwärmen. Keine zusätzliche Fettaufnahme!
- Elektro-Grill / Das tiefgefrorene Produkt bei voller Hitze je Seite ca. 4 bis 5 Minuten erwärmen. Sandwich-Grill 1 x 5 Minuten.



Backofen (Umluft) / Backofen auf 180° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf dem Backblech 13 bis 15 Minuten erwärmen.

Combi-Dämpfer / Heißluft auf 200° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13 bis15 Minuten erwärmen.

Pfanne / Das aufgetaute Gemüsepuffer ohne Zugabe von Fett bei 2/3 Hitze je Seite ca. 3 Minuten erwärmen.

Das tiefgefrorene Gemüsepuffer bei mittlerer Hitze je Seite ca. 5 Minuten erwärmen.

Fritteuse / Das tiefgefrorene Produkt bei 175° C ca. 3 bis 4 Minuten erwärmen. Keine zusätzliche Fettaufnahme!

Elektro-Grill / Das tiefgefrorene Produkt bei voller Hitze je Seite ca. 4 bis 5 Minuten erwärmen. Sandwich-Grill 1 x 5 Minuten.

# Unser Gemüsepuffer

### Gemüsepuffer 60 g (75 x 60 g)

Gemüsepuffer in Gourmet-Qualität: Frisch geriebene Kartoffeln, frische Zwiebeln, Porree, Brokkoli, Karotten, Mais, Schnittlauch, glutenarmes Mehl, Vollei, Rapsöl, Speisesalz.

Allergene: Weizenmehl, Eier

**Zusatzstoffe:** keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

Nanrwerte pro 100 g	
Energie (kį/kcal)	900/216
Fett (g)	12,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,0
Kohlenhydrate (g)	21,1
davon Zucker (g)	2,5
Eiweiß (g)	3,6
Salz (a)	1.0



# Die Rustikalen

#### Rösti Rustiko (75 x 60 g)

Ähnlich wie beim Schweizer Rösti besteht unser Rösti Rustiko aus grob geraspelten Kartoffelstiften. Dadurch wird er bei der Zubereitung besonders kross und knusprig.

Rösti Rustiko in Gourmet-Qualität: frisch geriebene Kartoffeln, frische Zwiebeln, glutenarmes Mehl, Vollei, Rapsöl, Speisesalz.

Allergene: Weizenmehl, Eier

**Zusatzstoffe:** keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

Nahrwerte pro 100 g	
Energie (kj/kcal)	847/203
Fett (g)	10,6
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,0
Kohlenhydrate (g)	21,9
davon Zucker (g)	1,4
Eiweiß (g)	3,5
Salz (g)	0,9



#### **Zubereitung**



Combi-Dämpfer / Heißluft auf 200° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13 bis15 Minuten erwärmen.

Pfanne / Den aufgetaute Rösti Rustiko ohne Zugabe von Fett bei 2/3 Hitze je Seite ca. 3 Minuten erwärmen. Den tiefgefrorenen Rösti Rustiko bei mittlerer Hitze je Seite ca. 5 Minuten erwärmen.

Fritteuse / Das tiefgefrorene Produkt bei 175° C ca. 3 bis 4 Minuten erwärmen. Keine zusätzliche Fettaufnahme!

Elektro-Grill / Das tiefgefrorene Produkt bei voller Hitze je Seite ca. 4 bis 5 Minuten erwärmen. Sandwich-Grill 1 x 5 Minuten.

Backofen (Umluft) / Backofen auf 180° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf dem Backblech 14 bis 16 Minuten erwärmen.

Combi-Dämpfer / Heißluft auf 200° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 14 bis16 Minuten erwärmen.

Pfanne / Das aufgetaute Rösti Rustiko ohne Zugabe von Fett bei 2/3 Hitze je Seite ca. 4 Minuten erwärmen. Den tiefgefrorenen Rösti 85 g bei mittlerer Hitze je Seite ca. 6 Minuten erwärmen.

Fritteuse / Das tiefgefrorene Produkt bei 175° C ca. 4 bis 5 Minuten erwärmen. Keine zusätzliche Fettaufnahme!

Elektro-Grill / Das tiefgefrorene Produkt bei voller Hitze je Seite ca. 5 bis 6 Minuten erwärmen. Sandwich-Grill 1 x 6 Minuten.

## Die Rustikalen

#### Rösti 85 g (50 x 85 g)

Für alle, die sich einen Reibekuchen aus grob geriebenen Kartoffeln wünschen, bieten wir unser Rösti auch in "Normalgröße" mit 85 g an.

Allergene: Weizenmehl, Eier

Zusatzstoffe: keine kennzeichnungspflichtigen

Zusatzstoffe enthalten

Nährwerte pro 100 g	
Energie (kj/kcal)	847/203
Fett (g)	10,6
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,0
Kohlenhydrate (g)	21,9
davon Zucker (g)	1,4
Eiweiß (g)	3,5
Salz (g)	0,9



#### Riesen Rösti (25 x 220 g)

Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten bietet unser extra großes Rösti. Serviert z.B. in der kleinen Pfanne belegt mit dem klassischen Züricher Geschnetzeltem, einer Lachs-Kreation oder Spiegelei und Salat eine absolute Delikatesse für Auge und Gaumen.

Allergene: Weizenmehl, Eier

 $\textbf{Zusatzstoffe:} \quad \text{keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten}$ 

Halli Welle plo 100 g	
Energie (kj/kcal)	847/203
Fett (g)	10,6
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,0
Kohlenhydrate (g)	21,9
davon Zucker (g)	1,4
Eiweiß (g)	3,5
Salz (g)	0,9

Nährwerte pro 100 g



#### **Zubereitung**

Backofen (Umluft) / Backofen auf 180° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf dem Backblech 16 bis 18 Minuten erwärmen.

🤾 Combi-Dämpfer / Heißluft auf 200° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 16 bis 18 Minuten erwärmen.

Pfanne / Das aufgetaute Riesen Rösti ohne Zugabe von Fett bei 2/3 Hitze je Seite ca. 5 bis 6 Minuten erwärmen. Den tiefgefrorenen Rösti Rustico bei mittlerer Hitze je Seite ca. 6 Minuten erwärmen.

Fritteuse / Das tiefgefrorene Produkt bei 175° C ca. 5 bis 6 Minuten erwärmen. Keine zusätzliche Fettaufnahme!

Elektro-Grill / Das tiefgefrorene Produkt bei voller Hitze je Seite ca. 6 bis 7 Minuten erwärmen. Sandwich-Grill 1 x 6 bis 7 Minuten.

# Das Original

### Westfälischer Pfannkuchen "Pickert" (20 x 250 g)

Der Pickert – die bekannteste Spezialität aus Ostwestfalen-Lippe. Ein in der Pfanne gebackener Pfannkuchen, aus einem Teig aus Mehl, Hefe und geriebenen Kartoffeln. Durch die enthaltenen Rosinen entsteht eine Kombination aus Süße und Herzhaftigkeit. Schmeckt am besten mit Apfelmus.

Nach alt überliefertem westfälisch-lippischen Hausfrauen-Rezept aus Mehl, Hefe, Eiern, Speisesalz, Rosinen und frisch geriebenen Kartoffeln in reinem Rapsöl gebraten.

Weizenmehl, Eier Allergene:

**Zusatzstoffe:** keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

Main Werie pro 100 g	
Energie (kj/kcal)	1251/300
Fett (g)	16,6
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,3
Kohlenhydrate (g)	30,1
davon Zucker (g)	6,7
Eiweiß (g)	5,1

8.0

Nähnvorto pro 100 a

Salz (g)

#### **Zubereitung**

Backofen (Umluft) / Backofen auf 160° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf dem Backblech 16 bis 18 Minuten erwärmen.

Combi-Dämpfer / Heißluft auf 180° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 16 bis 18 Minuten erwärmen.

Pfanne / Den aufgetauten Pickert bei mittlerer Hitze 3 bis 5 Minuten erwärmen.

Elektro-Grill / Das tiefgefrorene Produkt bei voller Hitze je Seite ca. 4 bis 5 Minuten erwärmen. Sandwich-Grill 1 x 5 Minuten.



# Der kleine Bruder

#### Westfälischer Pfannkuchen "Snack-Pickert" (40 x 125 g)

Nach alt überliefertem westfälischlippischen Hausfrauen-Rezept aus Mehl, Hefe, Eiern, Speisesalz, Rosinen und frisch geriebenen Kartoffeln in reinem Rapsöl gebraten.

Allergene: Weizenmehl, Eier **Zusatzstoffe:** keine kennzeichnungspflichtigen

Zusatzstoffe enthalten

Nährwerte pro 100 g

Energie (kj/kcal)	1251/300
Fett (g)	16,6
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,3
Kohlenhydrate (g)	30,1
davon Zucker (g)	6,7
Eiweiß (g)	5,1
Salz (g)	0,8



#### **Zubereitung**

Backofen (Umluft) / Backofen auf 160° C vorheizen.

Das tiefgefrorene Produkt auf dem Backblech 14 bis 16 Minuten erwärmen.

Combi-Dämpfer / Heißluft auf 180° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 14 bis 16 Minuten erwärmen.



Pfanne / Den aufgetauten Pickert bei mittlerer Hitze 3 bis 5 Minuten erwärmen.

Elektro-Grill / Das tiefgefrorene Produkt bei voller Hitze je Seite ca. 3 bis 4 Minuten erwärmen. Sandwich-Grill 1 x 5 Minuten.



# Der Trendige glutenfrei

## Pastinaken-Puffer glutenfrei (75 x 60 g)

Mit 64 Prozent Pastinaken und 30 Prozent Kartoffeln. Als Beilage oder vegetarisches Hauptgericht bestens geeignet.

Pastinaken-Puffer in Gourmet-Qualität: Pastinaken, Kartoffeln, Reismehl, Zwiebeln, Maismehl, Vollei, Rapsöl, Speisesalz.

**Allergene:** Eie

**Zusatzstoffe:** keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

Nährwerte pro 100 g	
Energie (kj/kcal)	460/110
Fett (g)	4,8
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0
Kohlenhydrate (g)	14,0
davon Zucker (g)	0,3
Eiweiß (g)	1,8
Salz (g)	0,6

#### **Zubereitung**



- Combi-Dämpfer / Heißluft auf 180° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 14 bis16 Minuten erwärmen.
- Pfanne / Das aufgetaute Produkt in der beschichteten Pfanne, ohne Fettzugabe, bei mittlerer Hitze jede Seite ca. 3 Minuten erwärmen.
- Fritteuse/ Das tiefgefrorene Produkt in der Fritteuse bei 175°C ca. 3 Minuten frittieren.

Rackofen (Umluft) / Backofen auf 200° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf dem Backblech 15 bis 20 Minuten erwärmen.

Combi-Dämpfer / Heißluft auf 200° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 15 bis 20 Minuten erwärmen.

Pfanne / Den aufgetauten Puffer ohne Zugabe von Fett bei 2/3 Hitze ca. 4 Minuten erwärmen. Den tiefgefrorenen Karottenpuffer bei mittlerer Hitze je Seite ca. 5 Minuten erwärmen.

Fritteuse / Das tiefgefrorene Produkt in der Mikrowelle bei halber Kraft (600 Watt) für nur 30 Sekunden auftauen. Anschließend für eine Minute in der Fritteuse bei 180° C erwärmen. Keine zusätzliche Fettaufnahme!

Elektro-Grill / Das tiefgefrorene Produkt bei voller Hitze je Seite ca. 5 Minuten erwärmen. Sandwich-Grill 1 x 6 Minuten.

# Unser Karottenpuffer glutenfrei

### Karottenpuffer glutenfrei (75 x 60 g)

Wir können es auch ohne Kartoffeln:

Ein komplett neues, mildes Geschmackserlebnis mit 68 Prozent Karotten und 10 Prozent Ei. Als Beilage oder vegetarisches Hauptgericht bestens geeignet.

Gemüsepuffer in Gourmet-Qualität: Karotten, Vollei, Zwiebeln, Rapsöl, Reismehl, Maismehl, Speisesalz, Gewürze.

Nährwerte	nro	100 a
I TUILL W CLIC	piv	IVV y

Energie (kj/kcal)	610/147
Fett (g)	9,1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,1
Kohlenhydrate (g)	11,5
davon Zucker (g)	6,6
Eiweiß (g)	3,1
Salz (a)	0.9



## Qualität fängt bei den Rohstoffen an



Wir verarbeiten nur ganze Kartoffeln aus kontrolliertem Anbau.

#### Folgende Eigenschaften sind wichtig:

Die Kartoffel sollte vorwiegend festkochen, gelbfleischig und natürlich von exzellentem Geschmack sein.



Bei uns wird nur Rapsöl verwendet, das garantiert frei von genetisch modifizierten Organismen ist (GMO-frei). Wir vertrauen seit vielen Jahren auf regionale Erzeuger, die uns ganzjährig eine gleichbleibende Qualität an Kartoffeln, Mehl, Zwiebeln und Öl





Wir verwenden glutenarmes Weizenmehl. Unsere Produkte sind auch komplett glutenfrei erhältlich, hergestellt aus Reismehl und Maismehl. Tiefkühlgemüse hat oft mehr Vitamine als Frischgemüse. Durch Schockfrosten bleiben die Vitamine weitgehend erhalten.



