

Ganz nach unserem Geschmack





Familientradition
seit 1912

Willkommen bei Kühlmann

Unsere Produkte machen sich zwar äußerst gut im Regal, aber noch besser auf dem Teller. Deshalb arbeiten wir ständig daran, sie noch leckerer zu machen.

Unser Rezept: Nimm erstklassige Rohstoffe, vertraue auf klassische Rezepte, verzichte auf künstliche Zusätze und würze mit erlesenen Zutaten und viel Erfahrung.

Dieses Prinzip ist bei Kühlmann Familientradition. Es bewährt sich jeden Tag im Einkaufskorb.

H. Kühlmann

Antipasti

Sie sehen nicht nur zum Anbeißen aus, sondern schmecken auch hervorragend. Denn wir verarbeiten die Rohwaren direkt in Deutschland, damit alles frisch in die Regale kommt. Marinieren, Füllen oder Grillen – darin steckt überall sorgfältige Handarbeit.

Antipasti sind inzwischen auch hierzulande sehr beliebt. Wir wissen aber auch, dass deutsche Gourmets spezielle Wünsche haben.

Sie mögen unsere fein abgestimmte Frischkäsefüllung. Aber alles nicht zu scharf und nicht zu salzig. Da wir die meisten Produkte nicht in Öl servieren, kann man sie ganz einfach entnehmen und sofort genießen.



Mediterrane Spezialitäten „Made in Ostwestfalen“

Frischer Geschmack durch kurze Wege

Transparente Verpackung zeigt attraktive Produkte



*Kirschnaprika
gefüllt*

Spezialitäten-Salate

Wie viel Fleisch muss in den Fleischsalat? Das ist uns völlig egal. Denn der Anteil an wertgebenden Bestandteilen in unseren Spezialitäten-Salaten liegt immer weit über den gesetzlichen Anforderungen. Wir sind nur dem guten Geschmack verpflichtet.

In das beliebte Kühlmann-Eimerchen kommen lediglich Zutaten der Spitzenklasse, z. B. feine Lyoner Schinkenwurst, zartes Hähnchenbrustfleisch, Eismeergarnelen mit MSC-Siegel.

Künstliche Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffe müssen draußen bleiben.



Hoher Anteil an wertgebenden Bestandteilen

Rohstoffe in Premium-Qualität

Eimerchen betont die handwerkliche Herstellung

Spezialitäten



Geflügelsalat



Fleischsalat

Beilagen-Salate

Warum unsere Salatklassiker besser schmecken als anderswo?
Weil wir es in unserer Produktion genau so machen, wie man Salat eben macht: Krautköpfe zerteilen, Gurken schneiden, Nudeln kochen, gute Lyoner Schinkenwurst auspacken und so weiter. So entsteht frische Hausmannskost im Profi-Format.

Natürlich kaufen wir vorher nur erstklassige Produkte. Kartoffeln und Kraut kommen nur aus deutschem Vertragsanbau. Essen wie bei Oma.

So ein Eimerchen ist schneller leer, als man gucken kann.



Verwendung von frischen Zutaten

Verzicht auf künstliche Konservierungs- und Farbstoffe

Etikettengestaltung unterstreicht den hohen Anspruch

*Omas
Kartoffelsalat*



Kleine Gourmet-Mahlzeiten

Unwiderstehlich appetitlich. Und so praktisch. Denn mit der beigelegten Gabel kann es gleich losgehen. Der Kunde ist nur eine Folie vom Genuss entfernt.

Für die schnelle Mahlzeit kombinieren wir beliebte Kühlmann-Salate mit gebratenem Fleisch: Frikadellen zu Omas Kartoffelsalat oder Nudelsalat mit einer Geflügelfrikadelle. Zum Thai-Nudelsalat servieren wir gebratenes Putenfleisch und der Tortellinisalat wird mit einer köstlichen Hähnchenbrust abgerundet.

In der transparenten Flachsche mit Banderole kann man gleich sehen, was Gutes darin ist. Sie eignet sich hervorragend für den Flachkühler.



Praktische Unterwegs-Verpackung inkl. Gabel

Premium-Qualität bei Rezeptur und Rohstoffen

Vermarktungsgerechte Verpackungseinheit - 4 Stück pro Karton



Thai-Nudelsalat

Dressings

Keine Experimente. Nur frisches Dressing für frischen Salat. Daher konzentrieren wir uns auf die beliebtesten Sorten in Deutschland: Joghurt-, Sahne-, Senf- und Cocktail-Dressing.

Würzige Gartenkräuter, feiner Blütenhonig, echter Dijon-Senf und mal ein Schuss Weinbrand – erst die hochwertigen Zutaten machen aus traditionellen Rezepten Produkte in Kühlmann-Qualität.

Die neue 75 ml-Verpackung ist die passende Antwort auf veränderte Verbraucherbedürfnisse. Einzelportionen schmecken Single-Haushalten und Menschen, die flexibel bleiben möchten. Die kleinen Becher gesellen sich im Regal gern zum frischen Fertigsalat.



*Klassische Rezepturen, die den Verbrauchergeschmack treffen
Mit hochwertigen Zutaten verfeinert
Bedarfsgerechte Gebindegröße (Einzelportionen)*



Cocktail-Dressing



Senf-Dressing

*Geschmack
ist die
Kunst,
sich auf
Kleinigkeiten
zu verstehen.*

Jean-Jacques Rousseau

