



**Noch mehr zufriedene
Gäste mit pflanzlichen
Gerichten.**





Entdecken Sie die Welt pflanzlicher Speisen.

Herzlich willkommen bei Nana catering and food supply, dem Familienbetrieb mit großer Leidenschaft für köstliche, pflanzliche Küche.

Mit langjähriger Erfahrung und sehr viel Hingabe zaubern wir in unserer professionellen Produktions-, Großküche in Frankfurt am Main pflanzliche Spezialitäten, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch Ihre Speisekarte bereichern.

Als Gastronom*innen sind wir uns dessen bewusst, dass die Herstellung eigener Produkte und auch die Umsetzung neuer Gerichte eine Herausforderung darstellen können.

Wir sind mehr als nur Lieferanten – wir sind Ihre Partner für Erfolg.

Wir bieten nicht nur unsere hochwertigen Produkte an, sondern teilen auch sehr gerne unser umfangreiches Know-how mit Ihnen.

Für uns steht hinter einer Zusammenarbeit neben absoluter Zuverlässigkeit auch eine Partnerschaft mit dem Ziel Ihr Geschäft zu stärken und bereichern.

Entdecken Sie mit uns gemeinsam die Vielfalt der pflanzlichen Küche und lassen Sie sich gerne von unserer Qualität und Arbeit überzeugen.

Ihr Team von Nana food supply



01

Falafel



Nach traditionellem Rezept.
Innen weich, außen knusprig.

Passend zu Hummus
und Tahini oder serviert
in Pitas und Wraps.

Allergene: Keine

Haltbarkeit bei -18 Grad:
6 Monate

Haltbarkeit nach
Auftauen: 2-3 Tage

Aufbewahrung bei:
2-7 Grad



Sowohl eine Vorspeise
serviert mit frischem Brot,
als auch eine Beilage zu
Hauptgerichten.

Allergene: Sesam

Haltbarkeit:
4-8 Tage

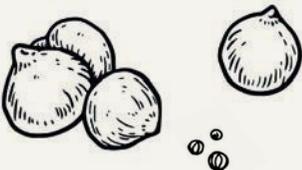
Aufbewahrung bei:
2-7 Grad

Hummus

02



Traditionell und besonders cremig,
nach Familienrezept.



03

Labaneh



Aufstrich für frisches Brot.
Wird gerne mit Olivenöl
und gewürfelten Tomaten
genossen.

Allergene: Soja

Haltbarkeit:
7-8 Tage

Aufbewahrung bei:
2-7 Grad



Pflanzliche Interpretation zum libanesischen
Frischkäse-Rezept. Frisch, kräftig, leicht säuerlich.

Dip für Kartoffeln, ge-
backenen Blumenkohl
oder als Dressing für
Sandwiches.

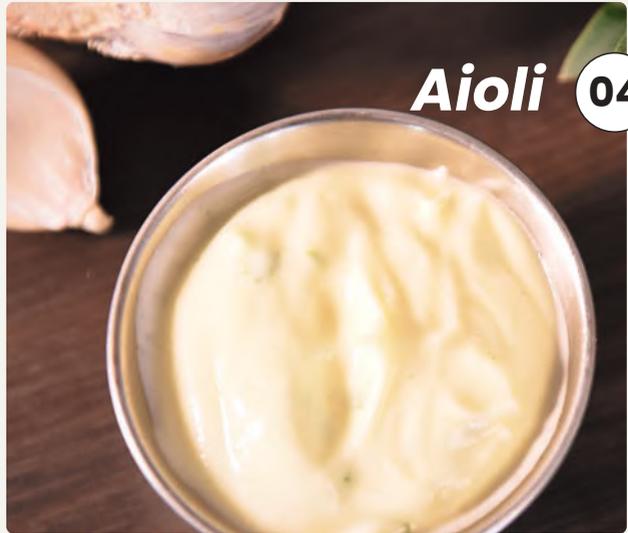
Allergene: Soja, Senf

Haltbarkeit:
5 Tage

Aufbewahrung bei:
2-7 Grad



Aioli 04



Hausgemachte Mayonnaise mit
frischem Knoblauch.

05

Tahini



Dip, Zutat für Dressings
oder als Topping für orien-
talische Spezialitäten.

Allergene: Sesam

Haltbarkeit:
5 Tage

Aufbewahrung bei:
2-7 Grad



Auf Basis von Sesam hat unser traditionelles Tahini
einen leicht süßlich-nussigen Geschmack.

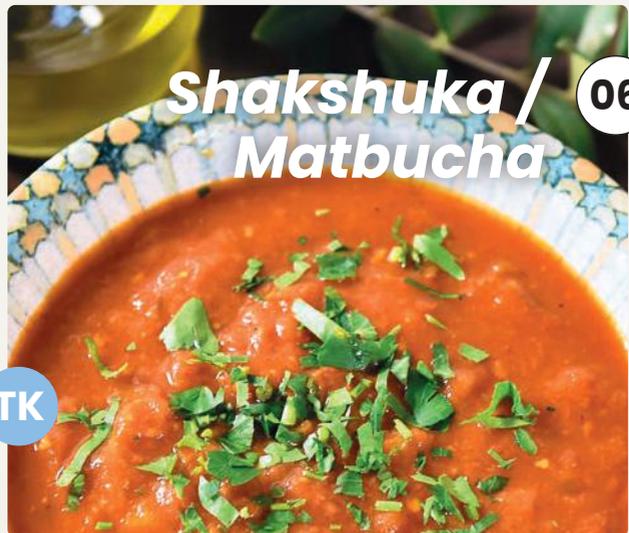
Grundlage für die Ge-
richte Shakshuka und
Chraime oder als Dip
für frisches Brot.

Allergene: Sellerie

Haltbarkeit
bei -18 Grad: 6 Monate

Haltbarkeit nach
Auftauen: 2-3 Tage

Aufbewahrung bei:
2-7 Grad

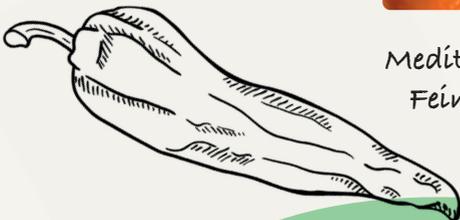


Shakshuka / Matbuha

06

TK

Mediterranes Tomaten-Paprika Gericht.
Fein gewürzt, leicht scharf.



07

Chraime



TK

Geeignet als Beilage in
Shakshuka / Matbucha.

Allergene: Soja,
Sellerie, Gluten

Haltbarkeit bei -18 Grad:
6 Monate

Haltbarkeit nach
Auftauen: 2-3 Tage

Aufbewahrung bei:
2-7 Grad



Die pflanzliche Antwort auf das Original Fischrezept.
Interpretiert als Chraime-Ball für Matbucha.

Geschnetzeltes in Form
von Gyros oder Döner.
Wird gerne als Tellerge-
richt oder im Brot serviert.

Allergene: Gluten, Senf,
Sellerie

Haltbarkeit bei -18 Grad:
6 Monate

Haltbarkeit nach
Auftauen: 2-3 Tage

Aufbewahrung bei:
2-7 Grad

Shawarma

08



TK

Mit orientalischen Gewürzen eine ideale
pflanzliche Alternative.



09

Schnitzel



TK

Dazu eine Beilage wie Pommes oder Kartoffeln, oder als Schnitzelbrötchen / -Sandwich.

Allergene: Gluten, Soja, Senf

Haltbarkeit bei -18 Grad: 6 Monate

Haltbarkeit nach Auftauen: 2-3 Tage

Aufbewahrung bei: 2-7 Grad

Überzeugend mit einer fein abgestimmten Panade.



Grundlage für Bolognese, Meat Balls oder Kebab-Spieße.

Allergene: Erbsen, Hülsenfrüchte

Haltbarkeit bei -18 Grad: 6 Monate

Haltbarkeit nach Auftauen: 2-3 Tage

Aufbewahrung bei: 2-7 Grad



TK

Hack 10



Einzigartig im Geschmack, mit Gewürzen nach unserem Geheimrezept.

11

Schoko-Brownie

**TK**

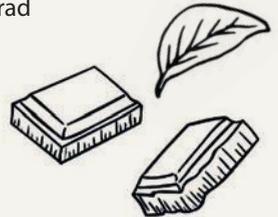
Passend dazu eine Kugel Eis, Sahne und Schokoladensoße.

Allergene: Gluten, Soja

Haltbarkeit bei -18 Grad:
6 Monate

Haltbarkeit nach
Auftauen: 2-3 Tage

Aufbewahrung bei:
2-7 Grad



Besonders saftig mit großen Schokoladendrops.

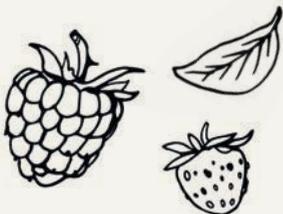
Serviert mit Beerensoße, frischen Früchten und Vanillecreme.

Allergene: Soja,
Gluten, Nuss

Haltbarkeit bei -18 Grad:
6 Monate

Haltbarkeit nach
Auftauen: 2-3 Tage

Aufbewahrung bei:
2-7 Grad



Käsekuchen

12**TK**

Fein und cremig auf knusprigem Keksboden.

13

Schokokuchen



Eine Kombination aus Halva, frischen Beeren und Crème pâtissière als Toppings.

Allergene: Sesam, Gluten, Nuss

Haltbarkeit bei -18 Grad: 6 Monate

Haltbarkeit nach Auftauen: 6 Tage

Aufbewahrung bei: 2-7 Grad



Intensiv schokoladig auf knusprigem Keksboden.

Pflanzliche Speisen werden immer wichtiger.

In Deutschland erlebt die Nachfrage nach pflanzlichen Speisen seit einigen Jahren einen bedeutenden Aufschwung, der weit über einen vorübergehenden Trend hinausgeht.

Eine Entwicklung, die auch von der wachsenden Zahl an Flexitariern unterstützt wird – Menschen, die ihren Konsum tierischer Produkte reduzieren ohne komplett zu verzichten.

Für Gastronomen, die auch in Zukunft erfolgreich ihre Gastronomie betreiben möchten, bietet sich jetzt die Möglichkeit, auf diese steigende Nachfrage zu reagieren und ihre Speisekarten entsprechend zu erweitern.

Das Team von Nana food supply unterstützt Sie gerne dabei.

Erweitern Sie zusammen mit uns Ihr Angebot:

Dank unserer zuverlässigen Zusammenarbeit und der gleichbleibend hohen Produkt-Qualität, können Sie sich stets auf die Zufriedenheit Ihrer Gäste verlassen.

Es ist uns ein Herzens-Anliegen, Ihr gastronomisches Angebot mit delikaten pflanzlichen Gerichten zu bereichern.

Deshalb bieten wir nicht nur Produkte an, sondern stehen Ihnen auch bei der Entwicklung neuer Gerichte und der Kalkulation zur Seite.

Und wenn Sie möchten, unterstützen wir Sie zusätzlich dabei, Ihr Gastronomie-Business über unser Netzwerk zu bewerben.

Überzeugen Sie sich selbst und vereinbaren Sie noch heute einen Termin für eine persönliche Verkostung.

Wir freuen uns auf Sie!



**JETZT
ANGEBOT
TESTEN**





**JETZT
ANGEBOT
TESTEN**

catering and food supply



NANA

NANA catering and food supply

Fresh and tasty plantbased food

Tel.: +49 69 300 658 25

info@nanafoodsupply.de
www.nanacatering.de

Mainzer Landstraße 168
60327 Frankfurt am Main



**100%
PLANTBASED**



K