

**Rootzz**  
OF NATURE



# WAS IST JACKFRUIT?

Die größte Baumfrucht der Welt überzeugt nicht nur mit ihrem Gewicht, sondern auch mit ihrer von Natur aus fleischähnlichen Textur – die perfekte Basis für hochwertige und leckere Fleischalternativen!

- **Natürliche Fleischalternative**
- **Vielseitig einsetzbar & kombinierbar**
- **Frei von Soja, Gluten und Weizen**
- **Ballaststoffreich**
- **Vegan**



## SRI LANKA

### Unsere Entdeckung: Die Jackfruit!

Traditionell wird die junge Jackfruit in Sri Lanka in Curry verarbeitet. Trotzdem verderben vor Ort rund ein Drittel aller Früchte am Baum, ohne geerntet zu werden. Das vielseitig einsetzbare Fruchtfleisch möchten wir retten! Ökologisch angebaut und geerntet, wird die Bio-Jackfruit von JACKY F. noch vor Ort verarbeitet.

## NIEDERLANDE

### Fruchtfleisch mit Sinn ist köstlich

Durch die regionale Verarbeitung, stärkt JACKY F. nicht nur die Wertschöpfung im Ursprung sondern ermöglicht gleichzeitig den nachhaltigeren Transport per Schiff. In den Niederlanden wird das pure Fruchtfleisch zur Basis der Rootzz of Nature Produkte. Diese vertreibt JACKY F. exklusiv in Deutschland.

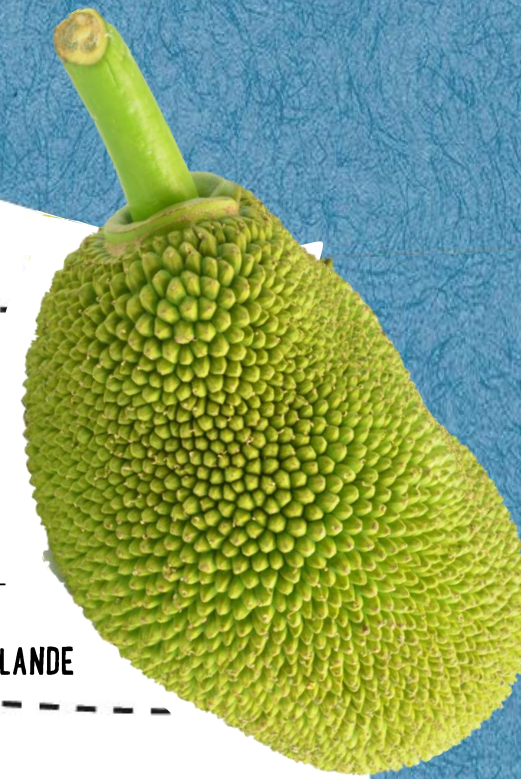
## DEUTSCHLAND

### Bereit zur Verkostung?

Burger in Smokey und Natur – mit milderer Würzung oder saftige Balls als hochwertige Alternative zum Fleischgericht – vielseitig einsetzbar sind die Produkte von Rootzz of Nature eine Bereicherung für jede Speisekarte.

Schicken Sie uns jetzt Ihre Anfrage und probieren Sie selbst!

**AUF IHRER  
SPEISEKARTE**



BEZUG ÜBER CHEFS CULINAR ODER  
DIREKTBEZUG MIT E-MAIL AN  
SALES@JACKFY.DE



TK Jackfruit Balls  
Vegetarisch  
120 Stück, 1.92 KG/KT  
Bestellnummer: 60072385



TK Jackfruit Burger Smokey  
Vegetarisch  
Ca. 100g, 2 KG/KT  
Bestellnummer: 60072403



TK Jackfruit Burger  
Vegetarisch  
Ca. 100g, 2 KG/KT  
Bestellnummer: 60072384

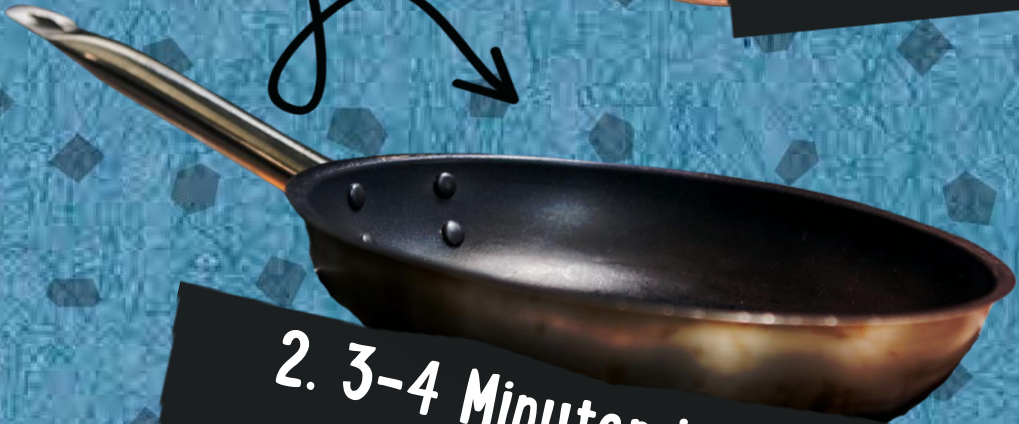


# ZUBEREITUNG

1. Gefrorene Produkte (im Kühlschrank) auftauen



2. 3-4 Minuten in der Pfanne anbraten\*



3. Servieren



\* alternativ geeignet:  
Bällchen - Fritteuse  
alle Produkte - Konvektomat

**Rootzz**  
OF NATURE

## FANCY BOWL MIT JACKFRUIT-BÄLLCHEN



### Zutaten

- Rootzz of Nature Jackfruit-Bällchen
- 2 EL Teriyaki-Sauce
- 1 EL Honig
- 1 Knoblauchzehe
- Saft von ½ Limette
- 125 g Reis
- ½ Zucchini (in Fäden gerieben)
- eine Handvoll Sojabohnen
- eine Handvoll Möhren
- eine Handvoll Sprossen
- frischer Koriander
- Sesamsamen

### Und so geht's:

1. Aus Teriyaki-Sauce, Honig, zerdrücktem Knoblauch und Limettensaft eine Marinade herstellen. Die Jackfruit-Bällchen darin 30 Minuten ziehen lassen.
2. Den Reis kochen.
3. 1-2 Öl in einer Panne erhitzen und die Jackfruit-Bällchen ca. 4 Min. anbraten.
4. Den Reis zusammen mit den Jackfruit-Bällchen, Zucchini-streifen, Sojabohnen, Karotten und Sprossen in eine Schüssel geben.
5. Mit etwas frischem Koriander und Sesam garnieren.

**Guten Appetit!**

**JACKFRUIT BÄLLCHEN**

**Rootzz**  
OF NATURE

# JACKFRUIT-TACOS MIT AVOCADO UND BOHNEN



## Zutaten

- Rootzz of Nature Jackfruit-Bällchen
- 6 kleine Tacos
- 125 g saure Sahne
- 1 Avocado
- 1 Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 1 große Pomodori-Tomate
- 1 Dose Bohnenmischung (300 g)
- 1 EL mexikanische Gewürzmischung
- 1 Handvoll Eisbergsalat
- Pfeffer und Salz
- Sonnenblumenöl

Und so geht's:

1. Aus der Avocado, dem Zitronensaft und Gewürzen wird eine Guacamole zubereitet. Schneiden Sie anschließend die rote Zwiebel in Ringe und geben Sie etwas Zitronensaft hinzu. Dann die Tomate würfeln.
2. In die Pfanne kommt nun 1 EL Sonnenblumenöl hinein, worin Sie die Hälfte der Tomatenwürfel anbraten. Dann die Bohnen und die mexikanische Gewürzmischung hinzugeben.
3. Schneiden Sie die Jackfruit-Bällchen in Viertel und geben Sie sie zu der Mischung. Alles ein paar Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die saure Sahne und 1 Esslöffel Zitronensaft verrühren. Mit etwas Salz abschmecken.
4. Die Tacos können nun nach Belieben belegt werden.

**Guten Appetit!**

JACKFRUIT BÄLLCHEN

**Rootzz**  
OF NATURE

## JACKFRUIT-CHEESEBURGER



### Zutaten (für zwei Personen)

- 2 Rootzz of Nature Jackfruit-Burger
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 1 Kopfsalat
- 2 Scheiben Schmelzkäse
- Frühlingszwiebeln
- Gewürzgurken
- Olivenöl
- Ketchup
- Mayonnaise

Und so geht's:

1. Die Brötchen aufschneiden und in einer trockenen Pfanne kurz anbraten.
2. Die geräucherten Jackfruit-Burger in Olivenöl braten und mit dem geschmolzenen Käse belegen.
3. Schneiden Sie die Zwiebel in Ringe und braten Sie sie schön goldbraun an.
4. Schneiden Sie die Tomate, die Gurke und die Frühlingszwiebeln. Legen Sie den Jackfruit-Burger auf das Brötchen und belegen Sie ihn mit dem Gemüse.
5. Mit den klassischen Saucen Ketchup und Mayonnaise abschließen.

**Guten Appetit!**

**JACKFRUIT BURGER**

**Rootzz**  
OF NATURE

# MEXIKANISCHER BURGER MIT SMOKEY JACKFRUIT



Zutaten (für zwei Personen)

- 2 Rootzz of Nature Smokey Jackfruit-Burger
- 2 Mohnbröchen
- 1 Salatkopf
- 50 g Mais
- ½ Limette
- ½ Dose Tomatenwürfel
- ½ rote Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ Avocado
- Tortilla-Chips

Und so geht's:

1. Schneiden Sie die Zwiebeln auf und braten Sie sie in einer trockenen Pfanne an.
2. Die Tomatenwürfel mit etwas Salz würzen, die Zwiebel und die Frühlingszwiebel hinzuschneiden. Den Mais und die Limette für die Salsa hinzufügen.
3. Zerpflücken Sie den Salat und schneiden Sie die Avocado in dünne Scheiben.
4. Belegen Sie die Burger nach Belieben und garnieren Sie sie mit der leckeren Salsa.

**Guten Appetit!**

**SMOKEY JACKFRUIT BURGER**



**Rootzz**  
OF NATURE

## JACKFRUIT-BURGER HOT & SPICY



### Zutaten (für zwei Personen)

- 2 Rootzz of Nature Smokey Jackfruit-Burger
- 2 dunkle Brötchen
- ein Stück Gurke
- 50 g Rotkohl
- Basilikum
- ½ Limette
- ½ rote Zwiebel
- Mayonnaise
- Chiliflocken

### Und so geht's:

1. Den Rotkohl in dünne Streifen schneiden, und ein Viertel der Limette über dem Kohl auspressen. Eine kleine Prise Salz hinzufügen. Schneiden Sie die Gurke in dünne Streifen.
2. Die Limette auspressen und etwas Olivenöl oder Mayonnaise mit den Chiliflocken verrühren.
3. Schneiden Sie die Zwiebeln in feine Stücke und braten Sie diese in einer trockenen Pfanne an.
4. Braten Sie die Burger an, bis sie leicht braun sind.
5. Die Brötchen mit Mayonnaise bestreichen. Das Basilikum, den Kohl und die Gurke ordentlich auf die Brötchen legen. Den Burger darauf platzieren und das Brötchen mit der würzigen Sauce abschließen.

**Guten Appetit!**

**SMOKEY JACKFRUIT BURGER**

**Rootzz**  
OF NATURE

## JACKFRUIT-BÄLLCHEN NACH OMAS ART



### Zutaten

- Rootzz of Nature Jackfruit-Bällchen
- Mini-Kartoffelklöße
- Rotkohl aus dem Glas
- Bratensauce
- Petersilie
- Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer

### Und so geht's:

1. Die Rootzz of Nature Jackfruit-Bällchen in etwas Sonnenblumenöl braten bis sie gold-braun sind.
2. Die Klößchen nach Verpackungsanleitung zubereiten.
3. Den Rotkohl in einem Topf erwärmen.
4. Die Bratensauce ebenfalls nach Verpackungsanleitung zubereiten.
5. Die Bratensauce in einem tiefen Teller verteilen. Die Kartoffelklößchen, den Rotkohl und die Jackfruit-Bällchen auf dem Teller platzieren. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garnieren.

**Guten Appetit!**

JACKFRUIT BÄLLCHEN

**Rootzz**  
OF NATURE

## GRILLSPIEBCHEN MIT JACKFRUIT-BÄLLCHEN



### Zutaten

- Rootzz of Nature Jackfruit-Bällchen
- ½ Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Paprika
- Kräuter
- Salz & Pfeffer
- Spießchen

### Und so geht's:

1. Die Rootzz of Nature Jackfruit-Bällchen in etwas Sonnenblumenöl braten bis sie gold-braun sind.
2. Die Zucchini, die Zwiebel und die Paprika in etwa gleichgroß, mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse mit etwas Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Nun kann es auf einem Kontaktgrill gebraten werden, bis braune Grillstreifen zu sehen sind.
4. Zuletzt das Gemüse und die Jackfruit-Bällchen auf ein Spieß geben und genießen.

**Guten Appetit!**

**JACKFRUIT BÄLLCHEN**

BEZUG ÜBER CHEFS CULINAR ODER  
DIREKTBEZUG MIT E-MAIL AN  
SALES@JACKFY.DE

**Rootzz**

OF NATURE



Jackfruit in BBQ-Sauce  
Vegan, Ballaststoffreich, Glutenfrei, Sojafrei  
5 Beutel x 1 Kg/ Karton  
Bestellnummer: 60106057

Jackfruit in Curry-Sauce  
Vegan, Ballaststoffreich, Glutenfrei, Sojafrei  
5 Beutel x 1 Kg/ Karton  
Bestellnummer: 60106059

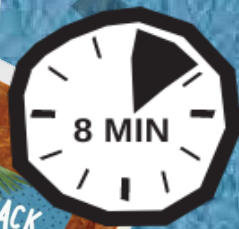
Jackfruit Bali-Curry (Rendang)  
Vegan, Ballaststoffreich, Glutenfrei  
5 Beutel x 1 Kg/ Karton  
Bestellnummer: 60106061

Jackfruit in Saté-Sauce  
Vegan, Ballaststoffreich, Glutenfrei  
5 Beutel x 1 Kg/ Karton  
Bestellnummer: 60106060

# ZUBEREITUNGSHINWEIS

1. Produkte für etwa 8 Min. im Wasserbad erhitzen oder als Basis für Gerichte in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.

2. Nach Wunsch mit beispielsweise Reis servieren



**Rootzz**  
OF NATURE

## WRAPS MIT JACKFRUIT IN BBQ-SAUCE



### Zutaten (für zwei Personen)

- Rootzz of Nature Jackfruit in BBQ-Sauce (1 kg)
- 4 Tortilla Wraps
- 1 Kopfsalat
- 1 rote Zwiebel
- Essig
- Zucker
- Limette
- Koriander

Und so geht's:

1. Den Beutel Jackfruit in BBQ-Sauce in einen Topf mit kochendem Wasser legen und für etwa 8 Minuten bei mittlerer Hitze erwärmen.
2. Die Rote Zwiebel in Ringe schneiden und mit Essig und Zucker in eine Schüssel geben, mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
3. Die Wraps im Ofen erhitzen.
4. Den Salat zerpfücken und die Wraps mit diesem und der Jackfruit befüllen.
5. Dann mit der eingelegten Zwiebel und dem Koriander garnieren. Zuletzt mit etwas Limette beträufeln.

**JACKFRUIT IN BBQ-SAUCE**

**Guten Appetit!**

**Rootzz**  
OF NATURE

## JACKFRUIT-CURRY MIT REIS



### Zutaten (für zwei Personen)

- Rootzz of Nature Jackfruit in Curry-Sauce (1 kg)
- 200 g Basmati-Reis
- 100 g Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 100 g Süßkartoffel
- Etwas rote Paprika
- Eine Handvoll Koriander
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 ml Wasser
- Salz

Und so geht's:

1. Den Reis in Wasser mit etwas Salz kochen.
2. Geben sie die Jackfruit in Curry-Sauce zusammen mit einem Glas Wasser in eine Pfanne oder in einen Topf.
3. Die Karotte, die Süßkartoffel und den Knollensellerie in Würfel schneiden. Das Gemüse zum Curry geben und die Pfanne mit einem Deckel abdecken.
4. Lassen Sie das Ganze 10 bis 15 Minuten leicht köcheln.
5. Hacken Sie den Koriander, die Frühlingszwiebel und die Paprika sehr fein und garnieren Sie das Gericht damit. Mit Reis servieren.

JACKFRUIT IN CURRY-SAUCE

**Guten Appetit!**

# JACKFRUIT RENDANG



## Zutaten (für zwei Personen)

- Rootzz of Nature Jackfruit in Rendang-Sauce (1 kg)
- 700 g Basmati-Reis
- 600 g eingelegtes Gemüse
- 20 g frischer Koriander
- 4 Frühlingszwiebeln
- Röstzwiebeln

## Und so geht's:

1. Den Basmati-Reis nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Den Koriander fein hacken und unter den Reis mischen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
3. Das Jackfruit-Rendang mit 300 ml Wasser oder 400 ml Kokosmilch 10 Minuten bei niedriger Hitze erwärmen.
4. Das Rendang mit Reis, eingelegtem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln servieren.

JACKFRUIT IN RENDANG-SAUCE

**Guten Appetit!**



**Rootzz**  
OF NATURE

## LOADED JACKFRUIT-FRITTEN



### Zutaten (für zwei Personen)

- Rootzz of Nature Jackfruit in Saté-Sauce (1 kg)
- 600 g Pommes Frites
- Frühlingszwiebeln
- Eingelegte Zwiebel
- Limette
- Pommesgewürz

### Und so geht's:

1. Den Beutel Jackfruit in Saté-Sauce in einen Topf mit kochendem Wasser legen und für etwa 8 Minuten bei mittlerer Hitze erwärmen.
2. Die Pommes Frites nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Danach können diese mit Pommesgewürz gewürzt werden.
4. Die Jackfruit in Saté-Sauce über den auf einem Servierteller platzierten Fritten verteilen.
5. Alles mit dem Saft einer frischen Limette beträufeln.
6. Zuletzt mit gehackten Frühlingszwiebeln und der eingelegten Zwiebel garnieren und genießen.

JACKFRUIT IN SATÉ-SAUCE

**Guten Appetit!**

BEZUG ÜBER CHEFS CULINAR ODER  
DIREKTBEZUG MIT E-MAIL AN  
SALES@JACKFY.DE

**Rootzz**  
OF NATURE



Bio-Jackfruit in Salzlake  
Vegan, Bio, Ballaststoffreich, Glutenfrei, Sojafrei  
3 Dosen x 2,8 Kg/ Karton  
Bestellnummer: 60106065

# ZUBEREITUNG BIO-JACKFRUIT ORIGINAL

**Rootzz**  
OF NATURE



1. Jackfruit in Salzlake durch einen Sieb abgießen, unter fließendem, kaltem Wasser gut abwaschen und das Wasser abtropfen lassen.
2. Nach Belieben würzen, gut vermengen, und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Danach nach Wunsch weiterverarbeiten.

**Rootzz**  
OF NATURE

## JACKFRUIT GULASCH



### Zutaten

- Rootzz of Nature Jackfruit in Salzlake
- 4 Schalotten
- ½ Karotte
- 2 Stangen Sellerie
- 400 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Balsamico-Essig
- 5 Esslöffel Apfelsirup
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 5 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zimtstange
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Und so geht's:

1. Die Jackfruit abspülen. Die Schalotten in Ringe, die Karotte und den Sellerie in Scheiben schneiden. Die Schalotten mit der Karotte, dem Sellerie und der Jackfruit in etwas Öl anbraten. Den Essig dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen.
2. Anschließend die Brühe zusammen mit den Lorbeerblättern, den Nelken, dem Rosmarin und der Zimtstange dazugeben. Alles zum Kochen bringen. Reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie den Eintopf bei sehr schwacher Hitze sanft köcheln, bis die Hälfte der Flüssigkeit eingekocht ist.
3. Die Kräuter entfernen und den Apfelsirup in die Soße einrühren. Wenn die Jackfruit noch nicht vollständig zerfallen ist, können Sie sie mit zwei Gabeln leicht auseinanderziehen.

JACKFRUIT NATUR

**Guten Appetit!**

**Rootzz**  
OF NATURE

# SANDWICH MIT JACKFRUIT-THUNFISCHSALAT



## Zutaten (für drei Personen)

- 600 g Jackfruit in Salzlake (Dose)
- 4 Nori-Blätter
- 2 Esslöffel Miso Paste
- 4 Stangen Staudensellerie
- 4 rote Zwiebeln
- 4 Esslöffel Essig
- 800 g gekochte Kichererbsen
- 20 g Blattpetersilie
- 300 ml vegane Mayonnaise
- 4 Esslöffel Kapern
- 4 Köpfe Romanasalat
- 2 Schalen Kresse
- 400 g Kirschtomaten
- 3 Baguettes

Und so geht's:

1. Die Jackfruit abwaschen und klein schneiden. Im nächsten Schritt 1 Liter Wasser, die Algen-blätter und die Miso-Paste für 30 Min. zum Kochen bringen. Danach abtropfen lassen und die Algenblätter entfernen.
2. Den Sellerie und die Zwiebel fein hacken. Die anderen Zwiebeln in Ringe schneiden, mit Essig und 2 EL Wasser vermischen. Die Kichererbsen mit einer Gabel zerdrücken.
3. Die Mayonnaise mit den Kichererbsen, der Jackfruit, dem Sellerie, den Zwiebeln, den Kapern und mit der Petersilie vermischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Baguettes aufschneiden und mit Salatblättern und dem Jackfruit-Salat belegen. Mit frischer Kresse, Tomaten und den Zwiebelringen garnieren.

JACKFRUIT NATUR

**Guten Appetit!**



**IHRE ANSPRECHPARTNERIN**



**SCHREIBEN SIE UNS AN SALES@JACKYF.DE  
ODER RUFEN SIE AN UNTER +49(0)4164-8700418.**

**ELAN – Foodsolutions GmbH  
Breite Str. 27  
53111 Bonn**

