

Aus unserem reichhaltigen Angebot

Brühen

Für viele Rezepturen und für den Einsatz als verzehrfertiges Produkt oder zum Abrunden von Saucen, Suppen und anderen Gerichten erhalten Sie von uns eine Vielzahl von Brühen. Unsere Produkte sind deklarationsfrei, höchst ergiebig und instant.

Außerdem enthalten sie kein zugesetztes Glutamat. Allergenfreie Rezepturen sind ebenfalls erhältlich. Probieren Sie unsere Klassiker oder lassen Sie sich einen Artikel nach Kundenwunsch entwickeln!



BRÜHEN
Klare Brühe mit/ohne Kräuter
Gemüsebrühe mit/ohne Kräuter
Hühnerbrühe mit/ohne Kräuter
Fleischbrühe mit/ohne Kräuter
Rinderbouillon
Oxbouillon
... und viele mehr

Gemüse und Kräuter

Aus unserem umfangreichen Sortiment an Trockengemüse und Kräutern von ausgesuchten Produzenten liefern wir Ihnen genau die Verpackung, welche Sie für Ihre Anwendung benötigen; vom Kleingebinde über 1 – 6 kg Beutel bis hin zum Großgebinde. Gerne auch in einer Verpackung unter Ihrem Namen.



GEMÜSE UND KRÄUTER
Zwiebeln
Knoblauch
Paprika
Tomaten
Küchenkräuter
Kartoffelwürfel
Kartoffelstreifen
Kartoffelscheiben
... und viele mehr



SAUCEN
Weißer/brauner Grundsauce
Sauce zu Geflügel
Velouté
Klarer Bratensaft
Demi Glace
Tomaten-/Paprikasauce
Basis für Gulasch
Sauce Bolognese vegetarisch
... und viele mehr

ROUX
Roux hell
Roux dunkel
Roux rot
Roux auf Reismehlbasis
... und viele mehr

Roux und Saucen

Unsere Roux ist eine unverzichtbare Hilfe für Profiköche und die Grundlage schmackhafter Saucen. Im Sortiment sind helle, dunkle und auch rote Roux. Wir bieten Ihnen auch deklarationsfreie, ohne gehärtete Fette hergestellte und allergenfreie Varianten auf Basis von Reismehl an.

Saucen sind das A und O jeder Küche. Weiße und braune Grundsaucen, Velouté oder granuliert Saucen sind eine Basis, auf die man sich in der Großküche verlassen kann. Unsere Produkte sind deklarationsfrei und stabil, überwiegend instant und auch in vegetarischen und veganen Varianten erhältlich.

Suppen

Vielfältige Variationen und sichere Zubereitung zeichnen unser Suppensortiment aus. Wir bieten Ihnen klare und gebundene Suppen, laktose- und

glutenfreie Varianten, deklarationsfreie und kaltquellende Rezepturen ... alles was das Herz begehrt! Gerne entwickeln wir nach Ihren Wünschen.

SUPPEN
Tomatencremesuppe
Spargelcremesuppe
Champignoncremesuppe
Minestrone
Kartoffelsuppe
... und viele mehr



GEMÜSE- UND KRÄUTERMISCHUNGEN
Salatdressings
Basis für Sour-Cream
Mediterrane Kräutermischung
Basis für Kräuterbutter
Suppengemüse
Asiatische Mischung
... und viele mehr

Gemüse- und Kräutermischungen

Unsere Gemüse- und Kräutermischungen sind Allrounder für den vielfältigen und unkomplizierten Einsatz in jeder Großküche. Sie runden jedes Gericht ab und sind eine perfekte Ergänzung für unterschiedlichste Speisen.



Beilagen / Sonstige Mischungen

Eine Jahrzehnte lange Erfahrung in der Produktion von Knödeln machen uns zu echten Experten, egal ob Kartoffel- oder Semmelknödel, wir haben die unterschiedlichsten Varianten für Sie entwickelt, welche nicht nur Beilage sein müssen.



BEILAGEN
Kartoffelknödel
Semmelknödel
Semmel-Serviettenknödel
Kartoffel-Serviettenknödel
Kräuter-/Pilzknödel
Reiskugel
Bratlinge
Reibekuchen
Basiskrustenmischung
... und viele mehr

... und zum Nachtisch ein Dessert? Auch hier bieten wir Ihnen gerne von uns für Sie entwickelte Produkte an, welche den Anforderungen einer Großküche gerecht werden.

Verpackungen



Unsere Artikel liefern wir Ihnen in einer Vielzahl von Verpackungen – ganz nach Wunsch:

- Eimer
- Faltschachteln
- Dosen
- Beutel
- Kartons
- Säcke
- Big Bags

Individuelle Etiketten, farbige Gebinde oder spezielle Designs – bei der Gestaltung unterstützen wir Sie ebenfalls sehr gerne.

Das Brückner-Plus

Die Brückner-Werke sind nicht nur auf die Verarbeitung von Kartoffeln, Trockengemüse, Kräutern und Obst spezialisiert, sondern produzieren auch seit vielen Jahren ein großes Sortiment an Fertigprodukten für Großverbraucher und den Lebensmittel Einzelhandel.

Mit unseren hochwertigen Trockenprodukten richten wir uns an Profis in der Großküche und der Lebensmittelverarbeitenden Industrie.

Unsere Artikel sind unter den anspruchsvollen Anforderungen in der Großküche erprobt. Sie schmecken nicht nur, sondern glänzen auch durch:

- einfaches Handling
- sichere Zubereitung
- lange Standzeiten
- Eignung für Cook & Chill

Wir haben ein langjähriges Know-how insbesondere im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung. Aktuelle Ernährungstrends berücksichtigen wir z.B. durch Rezepturvarianten mit folgenden Merkmalen:

- nicht deklarationspflichtig
- ohne kennzeichnungspflichtige Allergene
- glutenfrei
- laktosefrei

Das engagierte Team in unserer eigenen Entwicklungsabteilung entwickelt gerne für unsere Kunden ein speziell auf seine Wünsche ausgerichtetes Produkt.

Unser Leistungsspektrum umfasst die Produktion unter Ihrem Label oder unter unserer Hausmarke; auch Co-Packing-Konzepte sind möglich.

Ausgesuchte Rohwaren und die Zertifizierung nach IFS bieten den Rahmen für Produkte, die jederzeit den hohen Anforderungen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit standhalten.



BRÜCKNER-WERKE KG
Wendenstraße 4
D-20097 Hamburg
Phone +49 - 40 - 23 73 08-01
Fax +49 - 40 - 23 73 08-88
hamburg@brueckner-werke.de
www.brueckner-werke.de

BRÜCKNER-WERKE KG
Werk Altendorf
Brücknerstraße 1
D-96146 Altendorf
Phone +49 - 95 45 - 92 21-0
Fax +49 - 95 45 - 92 21-49
altendorf@brueckner-werke.de

BRÜCKNER-WERKE KG
Werk Stadelhofen
Gewerbegebiet 80
D-96187 Stadelhofen
Phone +49 - 95 04 92 29-0
Fax +49 - 95 04 92 29-29
stadelhofen@brueckner-werke.de

BRÜCKNER-WERKE KG
Werk Nortorf
Fabrikstraße 6
D-24589 Nortorf
Phone +49 - 43 92 - 925-0
Fax +49 - 43 92 - 925-125
nortorf@brueckner-werke.de



NEU bei Brückner:
Angebot für Großverbraucher



Eine gute Basis

