



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

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

www.brueckner-werke.de



KARTOFFELN

Voller Geschmack aus regionalem Anbau



REGIONALITÄT

*Deshalb sind unsere
Kartoffelprodukte erstklassig*

Unsere Kartoffelprodukte sind in Geschmack und Qualität hervorragend und in der Branche sehr gefragt. Der Erfolg hat gute Gründe:

Wir arbeiten seit vielen Jahren mit regionalen Erzeugern zusammen und nehmen dadurch von Anfang an Einfluss auf die Qualität. Auf Wunsch unserer Kunden können wir z. B. Sorten, den Einsatz von Spritzmitteln oder andere Vorgaben berücksichtigen. Schonende Verarbeitung im eigenen Trocknungs- und Veredelungs-betrieb, strenge Qualitätskontrollen und die Rückverfolgbarkeit bis aufs Feld haben uns zu echten Kartoffelspezialisten gemacht. Überzeugen Sie sich selbst – wir senden Ihnen gern ein Muster zu.



*Wir gewährleisten
die Rückverfolgbarkeit
bis aufs Feld.*



Qualitätssicherung

Ganz gleich, welche Verarbeitungsform Sie wünschen: Sie erhalten ein hochwertiges Produkt mit dem Brückner-Plus an Qualität.

Anbau

- Vertragsanbau in der Region
- Langjährige Zusammenarbeit mit Erzeugergemeinschaft
- Rückverfolgbarkeit bis aufs Feld
- Kontrolle vom Anbau bis zur Ernte durch eigene Mitarbeiter
- Vorgabe von z. B. Sorten, Spritzmitteln möglich

Verarbeitung

- Nach der Anlieferung werden die frischen Kartoffeln in eigenen Anlagen sortiert und verarbeitet.
- Prüfung und Klassifizierung der Rohware durch eigenen Qualitätsbeauftragten
- Schonende Be- und Verarbeitung
- Metalldetektion, Siebung und optische Sortierung der Trockenkartoffeln
- Breite Auswahl an Schnitten und veredelten Produkten
- Herstellung mit/ohne SO₂, Herstellung mit/ohne Schale möglich
- Abpackung nach Kundenwunsch



Schnitte

Würfel	10 x 10 x 10 10 x 10 x 2 16 x 16 x 2 ...	Grieß	fein mittel grob
Streifen	2 x 2 x 25 3 x 6 x 24 6 x 2 x endlos ...	Scheiben	2,5 mm 3,3 mm Glattschnitt Wellenschnitt
Fasern	geschält ungeschält	Viele weitere Schnitte auf Anfrage	

Wir bieten unsere Artikel standardmäßig in Big Bag, Sack oder Karton an und können individuelle Verpackungen gerne nach Ihren Vorgaben realisieren!

Die frischen Kartoffeln werden geschält, gewaschen, sortiert, blanchiert und nach Ihren Wünschen weiterverarbeitet.

Kartoffelzubereitungen

Kloßmischungen für Einsatz Trocken, Frische, TK (z. B. rohe Klöße, bayerische Klöße)	Röstkartoffeln Kartoffelgratin
Reibekuchen	Gnocchi
Bratkartoffeln	Schupfnudeln

Wir bieten außerdem Semmelknödel in verschiedenen Varianten und Püree (Flocke, Granulat) in Abpackungen für Industrie, Großverbraucher und Einzelhandel an. Auf Wunsch entwickeln wir für Sie Kartoffel- und Semmelklöße nach Ihren individuellen Anforderungen.



Anwendungsbeispiele

Trockensuppen	Seasoning
Backwaren	Kindernahrung
Convenience	Feinkost
Tiernahrung	Panaden
Großverbraucher	Gastronomie

BRÜCKNER-PLUS

Worauf Sie sich verlassen können

- 100 % Vertragsanbau in Deutschland
- Rückverfolgbarkeit
- Anbauberatung durch eigene Mitarbeiter
- Einsatz ausgesuchter Kartoffelsorten
- Regelmäßige Qualitätskontrolle durch eigenes Labor
- Eigene Produktentwicklung
- Zertifiziert nach: IFS, Kosher, Halal, Bio
- Optional: Bio-/kontrollierter Anbau



DE ÖKO-001

