

Convenience

Eine gute Basis

Vielfältige Variationen, hohe Ergiebigkeit und einfaches Handling gelten als Zauberworte in der Großküche. Denn nirgendwo sonst möchte man so zeiteffizient wie möglich arbeiten, ohne Qualität und Geschmack einbüßen zu müssen. Hier kommen wir ins Spiel! Ob Brühe, Roux oder Dessertspezialitäten – unser Trockenconvenience-Sortiment ist eine unverzichtbare Hilfe für Profiköche in der Gastronomie, in der Gemeinschaftsverpflegung und in der industriellen Lebensmittel/Gemüseerarbeitung. Mit unserem langjährigen Know-how sind wir bevorzugter Ansprechpartner für Gastronomie, Betriebskantinen, Caterer, Krankenhäuser und den Großhandel. Wir kennen die Anforderungen der Branche und führen ein umfangreiches Sortiment hochwertiger Trockenprodukte, unentbehrlicher Basics und schmackhafter Trekkingmahlzeiten. Lassen Sie sich von unseren Entwicklungsspezialisten auf Ihre Wünsche ausgerichtete Produkte kreieren. Eine breite Palette an Verpackungsoptionen rundet das Angebot ab.

Das Brückner-Plus

Das Brückner-Plus zeigt Ihnen auf einen Blick, worauf Sie sich bei uns verlassen können:

- *Langjährige Erfahrung*
- *Moderne Rezepturen (nicht deklarationspflichtig, ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, glutenfrei, laktosefrei, vegan ...)*
- *Individuelle Produkte, unserer Entwicklungsspezialisten kreieren auf Ihre speziellen Wünsche ausgerichtete Produkte*
- *Lieferung unter unserer Hausmarke „Aromata“ oder unter Ihrem Label, Co-Packing-Konzepte sind möglich*
- *Leistungsfähige Mischtechnik und eine Vielzahl von Abpackungsvarianten*
- *FSSC-Zertifizierung*

Sortiment

Wir bieten hochwertige Trockenprodukte für Profis in der Großküche, in der lebensmittelverarbeitenden Industrie sowie schmackhafte Trekkingmahlzeiten. Unsere Produkte gibt es in vielfältigen Varianten. Sie sind ergiebig und einfach im Handling.

Roux

- Hell / dunkel / rot
- Auf Reismehlbasis
- Bindemittel Cook & Chill

Brühen

- Klar mit / ohne Kräuter
- Gemüsebrühe
- Hühnerbrühe
- Fleischbrühe
- Rinderbouillon
- Oxbouillon
- ...

Suppen

- Tomatencremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Champignoncremesuppe
- Minestrone
- Kartoffelsuppe
- Kalt quellende und Instant-Varianten
- ...

Saucen

- Weiße / braune Grundsauce
- Sauce zu Geflügel
- Velouté
- Klarer Bratensaft
- Demi Glace
- Tomaten- / Paprikasauce
- Basis für Gulasch,
- Bolognese, ...
- ...

Salatdressings

- Italienische Art
- Gartenkräuter
- Balsamico
- Joghurt-Kräuter
- ...

Gemüse- und Kräutermischungen

- Basis für Kräuterbutter
- Basis für Sour Cream
- Mediterrane Kräutermischungen
- Suppengemüse
- Gemüsefein
- Asiatische Mischungen
- ...

Pudding

- Schoko / Vanille / Mandel
- Erdbeere
- Tassenpudding
- ...

Desserts

- Panna Cotta
- Bayerische Creme
- Mousse au Chocolat
- Joghurtdessert
- Buttermilchdessert
- Kaltschalen
- Milchreis
- Götterspeise
- ...

Getränkepulver

- Zitrone, Orange, Apfel, Multivitamin etc.
- Instant-Milchmix
- ...

Breie und Beikost

- Grießbrei
- Haferbrei
- Bananenbrei
- Cornflakesbrei
- Milchsuppe
- ...

Trekkingmahlzeiten

- Rationen für Extremsituationen
- Temperaturbeständig verpackt
- Müsli
- Deftige Gerichte
- ...

Individuelle Entwicklungen für Sie

Das engagierte Team in unserer eigenen Entwicklungsabteilung arbeitet laufend an kundenspezifischen Rezepturen – fragen Sie uns!

Unsere Artikel werden nach Ihren Wünschen in Eimer, Faltschachteln, Dosen, Beuteln, Kartons, Säcken oder Big Bags abgepackt.

Produziert in unserem Werk in Altendorf

Anwendungsbeispiele

Trockenconvenience-Produkte werden in folgenden Bereichen für ihr einfaches und schnelles Handling geschätzt:

- Gastronomie
- Catering
- Trekking-Verpflegung
- Schul- und Betriebskantinen
- Krankenhaus & Altenheim
- Großhandel

Fragen? Sprechen Sie unseren Vertrieb gerne an!

Kontakt

E-Mail: sales@brueckner-werke.de

Tel.: +49-40-23 73 08 01

Fax: +49-40-23 73 08 88