

Klöße

Klöße – der beste Freund der Soße

Klöße sind eine der beliebtesten Beilagen in der deutschen Küche, können aber bei raffinierter Zubereitung auch die Hauptrolle auf dem Teller einnehmen! Mit den Brückner Werken stehen Ihnen erfahrene Knödelspezialisten zur Seite, die ganz genau wissen, welches Angebot zu Ihnen passt. Unsere Kloßmischungen sind in verschiedenen Varianten erhältlich und sind sofort einsetzbar oder können als Basis für eigene Knödelkreationen genutzt werden.

Für Endverbraucher sind Pulvermischungen oder Granulate in Kochbeuteln geeignet (abgepackt in Schachteln), für den Großverbraucherbereich bieten wir spezielle Abpackungen für den Einsatz in der Großküche. Hersteller von Knödeln (trocken, frisch, tiefgekühlt) und Fertiggerichten können unsere Mischungen, gern auch individuell für Sie entwickelt, als hochwertigen Rohstoff einsetzen und weiterverarbeiten. Eine unserer Spezialitäten sind Serviettensemmelknödel, die wir sowohl in Faltschachteln oder Beuteln abpacken, oder für saisonalen Genuss in der Großküche anbieten können. Probieren Sie selbst!

Das Brückner-Plus

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

- *Mehr als 30 Jahre Erfahrung*
- *Spezialist für Kochbeutelprodukte und Kloßmischungen, auch für Tiefkühlklöße*
- *Komplette Produktion und Abpackung aus einer Hand*
- *Eigene Entwicklungsabteilung, Schwerpunkt auf schmackhafte, leistungsfähige und preisgünstige Rezepturen mit überwiegend natürlichen Zutaten*
- *Unsere Rezepturen sind entweder palmölfrei oder enthalten nachhaltig zertifiziertes Palmöl (RSPO Segregation SG)*
- *Individuelle Rezepturen konventionell oder bio, vegan und/oder glutenfrei sind möglich*
- *FSSC-Zertifizierung*
- *IFS-Zertifizierung bei Artikeln für Endverbraucher*

Sortiment

Brückner-Werke ist Spezialist für alle Kartoffel- und Semmelknödelvarianten in Trockenform

Pulverkloßmischungen

- Halb und halb
- Rohe Klöße
- Gekochte Klöße
- Bayerische Klöße

Granulate für Kartoffelknödel

- Halb und halb
- Rohe Klöße

Granulate für Semmelknödel

- Standard
- Varianten mit Pilzen, Kräutern, Speck, ...
- Süße Semmelknödel
- Zum Selberformen oder im praktischen Kochbeutel

Semmelserviettenknödel

- In Faltschachteln
- In Beuteln
- Für Großverbraucher

Individuelle Anforderungen

Unsere eigene Entwicklung erarbeitet nach Ihren individuellen Anforderungen Kartoffel- und Semmelknödel sowie Trockenmischungen für Reibekuchen, Kartoffelpuffer, Schupfnudeln, Gnocchi etc. Auch Reisknödel im Kochbeutel sind möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Produziert in unserem Werk in Altendorf

Anwendungsbeispiele

Als köstliche und schnelle Beilage bieten sich unsere Klöße in folgenden Bereichen an:

- Gastronomie
- Catering
- Beilage für Fertiggerichte
- Individuelle Verpackungsgrößen in Private Label-Ausstattung für Endverbraucher
- Schul- und Betriebskantinen
- Krankenhaus & Altenheim
- Trockenmischungen zur Weiterverarbeitung

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