

Kräuter

Natürlich frisch und reich an Aroma

Aromatische und hochwertige Kräuter sind das Tüpfelchen auf dem i. Unsere Kräuter werden schonend verarbeitet; sie behalten ihr frisches Grün und geben Ihren Produkten dieses typische, unverwechselbare Aroma. Das gilt sowohl für unsere luftgetrockneten als auch gefriergetrockneten Produkte. Mit klassischen regionalen Küchenkräutern oder feinsten mediterranen Kräutern haben wir bestimmt das Richtige für Sie im reichhaltigen Brückner-Sortiment. Natürlich stellen wir Ihnen auch spezielle Mischungen oder Schnitte nach Wunsch zusammen. Auf Anfrage lassen wir Ihnen gern ein Muster zukommen – Sie werden sehen, dass wir Ihnen nicht zu viel versprochen haben.

Das Brückner-Plus

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

- Breite Vielfalt an luft- und gefriergetrockneten Produkten
- Ausgesuchte Rohware von langjährigen Lieferanten
- Küchenkräuter aus deutschem Ursprung lieferbar
- Berücksichtigung kundenindividueller Anforderungen bei Mikrobiologie, Schüttgewicht, Schnittgröße und Sensorik
- Mischungen, z. B. Suppenkräuter, Salatkräuter, aber auch kundenindividuelle Mischungen erhältlich
- Verschiedene Verarbeitungs- und Abpackungsmöglichkeiten, auch Kleinabpackungen
- Zertifikate: FSSC, Halal, Kosher

Sortiment (luft- und gefriergetrocknet)

Küchenkräuter und mediterrane Kräuter in luft- und gefriergetrockneter Form

Dill

- Dillkraut
- Dillspitzen

Petersilie

- 2 mm
- 4 mm
- Pulver

Schnittlauch

- Röllchen
- Flocken
- Pulver

Mischungen

- Produzieren wir gerne individuell nach Ihren Vorstellungen

Große Kräutervielfalt

Fragen Sie gerne weitere Kräuter (Küchenkräuter, mediterrane Kräuter, etc.) an.

Produziert in unserem Werk in Stadelhofen

Anwendungsbeispiele

Unsere Kräuter können beispielsweise in folgenden Mischungen und Produkten weiterverarbeitet werden:

- Molkereiprodukte
- Backwaren
- Marinaden
- Gastronomie/Großverbraucher
- Kräutermischungen
- Fertiggerichte
- Compounds

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