

# Röst- & Toastartikel

## Rösten und Toasten, es kommt auf die Einstellung an

*Knusprige Röstzwiebeln geben Braten, Püree oder Käsespätzle das gewisse, würzige Etwas und eine rauchige Barbecue Sauce darf bei keinem Grillfest fehlen. Mit Stolz können wir darauf verweisen, dass wir Ihnen in den Brückner-Werken modernste Trocknungstechnik anbieten dürfen. Unsere Anlagen ermöglichen feinste Abstimmungen des Toastgrads, wir produzieren exakt nach Ihren Vorstellungen. Wählen Sie aus verschiedenen Ölen und Fetten für den Röstprozess, für Endprodukte mit niedrigem Fettgehalt bieten wir Low-Fat-Röstungen an. Natürlich stellen wir für unsere Kunden auch individuelle Mischungen her – unser Team berät Sie gerne.*

## Das Brückner-Plus

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

- *Modernste Technologie im eigenen Werk*
- *Gleichmäßige Röstung/Toastung für ein homogenes Endprodukt*
- *Individuelle Toastgrade nach Kundenwunsch*
- *Auswahl unterschiedlicher Öle und Fette*
- *Low-Fat-Röstartikel sind möglich*
- *Mischungen nach Kundenwunsch*

## Sortiment

*Geröstete und getoastete Rohstoffe liegen im Trend und verleihen Ihren Anwendungen ein einzigartiges Aroma*

### **Röstzwiebeln**

- Eigene Herstellung
- Aus Trockenzwiebeln
- Diverse Öle/Fette möglich
- Unterschiedliche Fettgehalte (z.B. Low-Fat)
- Verschiedene Röstgrade

### **Toastzwiebeln**

- Eigene Herstellung
- Verschiedene Toastgrade

### **Röstknoblauch**

- Unterschiedliche Öle/Fette
- Diverse Röstgrade

### **Geröstete Sonnenblumenkerne**

- Diverse Röstgrade

### **Mischungen**

- Produzieren wir gerne individuell nach Ihren Vorstellungen

## **Eine große Bandbreite von Möglichkeiten und Chancen**

*Fragen Sie gerne auch andere Gemüse und Gewürze als Röst- oder Toastartikel an.*

*Produziert in unserem Werk in Stadelhofen*

## **Anwendungsbeispiele**

*Röst- und Toastartikel aus unserer Produktion finden sich beispielsweise in:*

- Toppings für die deftige Küche, Salate und Bowls
- Trockensuppen
- Würzmischungen
- Saucen, insbesondere Grillsaucen
- Fertiggerichte

**Fragen? Sprechen Sie unseren Vertrieb gerne an!**

### **Kontakt**

E-Mail: [sales@brueckner-werke.de](mailto:sales@brueckner-werke.de)

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

Fax: +49-40-23 73 08 88