

Ausbau der Bio-Spezialitäten-Range: Drei weitere Top-Artikel der BÜRGER Profiküche nun auch in Bio-Qualität verfügbar

Ditzingen, September 2022 | Kantinen, Großküchen und Restaurants, Krankenhäuser und Kliniken, Schulen und Kindergärten, Großhändler und Caterer können sich ab September über drei neue BÜRGER Profiküche-Produkte aus kontrolliert ökologischem Anbau freuen: Bio-Cannelloni Ricotta/Spinaci, Bio-Semmelknödel und Bio-Spinatknödel. Alle drei Neuprodukte sind so hochwertig konzipiert, dass sie auch bei längeren Standzeiten für den optimalen Geschmack sorgen. Natürlich kommen sie ohne geschmacksverstärkende Zusatz- und Farbstoffe aus und sind damit deklarationsfrei. Die als Beilage oder vegetarisches Hauptgericht einsetzbaren Bio-Produkte sind tiefgekühlt und einzeln entnehmbar. Dadurch sind sie gut kalkulierbar und zudem schnell und einfach zubereitet.

Bio-Cannelloni Ricotta/Spinaci

Die neuen, leckeren Bio-Cannelloni Ricotta/Spinaci aus der BÜRGER Profiküche schmecken klassisch in Tomatensauce mit Käse überbacken, als auch in Sahnesauce auf einem Blattspinat-Bett mit Parmesan einfach gut. Zudem kann man sie schnell und einfach im Kombidämpfer oder Backofen zubereiten und sie schmecken auch bei längeren Standzeiten optimal.

Artikel-Nummer 62157 Stückgewicht ca. 40 g Inhalt pro Karton 2 x 2 kg

Bio-Semmelknödel

Ein tolles Hauptgericht mit Pilzragout oder in Scheiben geschnitten und mit Ei angebraten, auf knackigen Erbsen und Karotten oder serviert mit einem knackigen Salat: Die neuen Bio-Semmelknödel aus der BÜRGER Profiküche sind einfach ein Genuss. Sie sind tiefgekühlt, einzeln portionierbar und dadurch gut kalkulierbar. Die Zubereitung erfolgt einfach im Kombidämpfer oder Kochtopf.

Artikel-Nummer 62184 Stückgewicht ca. 75 g Inhalt pro Karton 4 x 25 Stk.







Bio-Spinatknödel

Die neuen Bio-Spinatknödel aus der BÜRGER Profiküche können vielfältig zubereitet werden: als vegetarisches Hauptgericht auf fruchtigem Tomatenragout mit geriebenem Parmesan oder mit geschmorten Cocktailtomaten in feiner Buttersauce oder auch als herzhafte Beilage zu Geschnetzeltem. Die tiefgekühlten Neuprodukte haben einen hohen Conveniencegrad und gelingen einfach und sicher im Kombidämpfer oder Kochtopf.

Artikel-Nummer 61290 Stückgewicht ca. 75 g Inhalt pro Karton 4 x 25 Stk.



Pressekontakt

4PR Consulting Gesellschaft für Kommunikation mbH Katharina Hoffmann +491713450781 katharina.hoffmann@4prconsulting.de

Über BÜRGER GmbH & Co. KG

Sämtliche der gekühlten und tiefgefrorenen Convenience-Produkte der BÜRGER Profiküche kommen ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Farbstoffe aus. Mit dieser Philosophie steht das Familienunternehmen BÜRGER für höchste Qualität und Genuss – seit nunmehr 85 Jahren und drei Generationen. Weitere Informationen rund um BÜRGER finden Sie unter www.buerger-profikueche.de.