

In der kalten Jahreszeit begeistert die BÜRGER Profiküche mit saisonalen Erfolgsrezepten und bietet raffinierte Beilagen und Hauptgerichte – deftig, hochwertig, mit Pilzen oder ohne

Ditzingen, Oktober 2022 | Alle Jahre wieder begeistern deftigere Speisen und edle Pilze Genießer im Herbst und Winter. Mit der BÜRGER Profiküche können Großverbraucher eine Vielzahl saisonaler Akzente auf ihrer Speisekarte setzen und abwechslungsreichen Genuss bieten. Die feinen Pilzmaultaschen, Ravioli-Funghi, Dinkelknöpfe, Halušky und Semmelknödel traditionell sind sowohl als Beilage oder Hauptgericht einsetzbar, sind tiefgekühlt, einzeln entnehmbar, dadurch gut kalkulierbar sowie schnell und einfach zubereitet.

Pilzmaultaschen

Die feinen Pilzmaultaschen (ca. 50 Gramm) enthalten eine edle Füllung aus acht Sorten Pilzen, würzigen Zwiebeln und feinem Quark, eingehüllt in einen zarten Nudelteig. Als Beilage zu Wildgerichten oder als Monoprodukt sind diese Herbst-Highlights ein herrlicher Genuss. Die Pilzmaultaschen lassen sich einfach im Kombidämpfer oder in der Pfanne zubereiten und sind außerdem für das "cook & chill"-System geeignet. Art.-Nr. 65986 – Btl. à 20 Stück / 3 Btl./ Ktn.



Dinkelknöpfe

Dinkelmehl hat einen sehr aromatischen und nussigen Geschmack – ideal für die Herbst- und Winter-Küche. So bieten sich auch die Knöpfe aus Dinkel- und Dinkelvollkornmehl der BÜRGER Profiküche bestens für die Saison an. Mit ihrem angenehmen Biss sind die Dinkelknöpfe eine echte Alternative! Die Knöpfe sind vielseitig einsetzbar als Beilage oder für vegetarische Hauptgerichte. Die Zubereitung der Dinkelknöpfe kann im Kombidämpfer oder in der Pfanne erfolgen. Die Tiefkühlware ist ab sofort im 2 x 2,5 kg-Gebinde erhältlich. Art.-Nr. 62131– Btl. à 2,5 kg / 2 Btl./ Ktn.

Ravioli-Funghi

Die Ravioli-Funghi der BÜRGER Profiküche sind wie geschaffen für echte Glückspilze: Die vollmundigen Ravioli (ca. 10 Gramm) bieten eine köstliche Füllung aus Champignons, Steinpilzen und Röhrlingen und werten so jeden Speiseplan auf. Die Ravioli-Funghi können vielfältig zubereitet



werden – sowohl im Kombidämpfer als auch in der Pfanne oder im Rahmen des “cook & chill”-Systems. Art.-Nr. 65569 – Btl. à 2,5 kg / 2 Btl./ Ktn.



Halušky

Halušky sind Kartoffelknöpfe nach osteuropäischer Art. Die großen Knöpfe aus einer Kartoffel-Mehl-Mischung passen besonders gut zur herzhaften Küche. In der Slowakei werden sie traditionell mit Frischkäse aus Schafsmilch und Speck serviert. Eine moderne und vegetarische Interpretation sind Halušky mit Petersilienöl, knusprigen Auberginen und Schafskäse. Halušky lassen sich einfach im Kombidämpfer oder in der Pfanne zubereiten. Die Tiefkühlware ist ab sofort im 2 x 2,5 kg-Gebinde erhältlich. Art.-Nr. 62130 – Btl. à 2,5 kg / 2 Btl./ Ktn.

Semmelknödel traditionell

Der Knödelklassiker (ca. 75 Gramm) aus einer herzhaften Masse aus Weißbrot, Vollei, Zwiebeln und Petersilie. Ideal als vegetarische Beilage, in Aufläufen oder als Hauptgericht mit Pilzragout. Semmelknödel traditionell eignen sich für die Zubereitung im Kombidämpfer oder in der Pfanne. Die Tiefkühlware ist ab sofort erhältlich. Art.-Nr. 73360 – Btl. à 25 St. / 4 Btl./ Ktn.



Alle Produkte sind frei von Allergenen und Zusatzstoffen und daher für ein zeitgemäßes Angebot unverzichtbar.

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.