

BÜRGER Profiküche auf der INTERNORGA
Vegane und vegetarische Produkte im Fokus

Ditzingen, 04.03.2025 | BÜRGER Profiküche präsentiert sich auf der INTERNORGA 2025 in Hamburg (14.–18. März 2025) als starker Partner für den gesamten Außer-Haus-Markt. Besuchen Sie uns am Stand A1.404 und entdecken Sie unser vielfältiges Sortiment – von innovativen Neuheiten bis hin zu klassischen Favoriten. Dieses Jahr liegt unser Fokus auf den Trends zu nachhaltiger, veganer und vegetarischer Ernährung.

Wir machen Minis zum Star: Prominent präsentieren wir unsere beiden Produktneuheiten des Monats April, mit denen wir unser Portfolio um zwei vielseitige Gerichte im Mini-Format erweitern. Sie denken die klassische Beilage neu und überraschen durch die geschmackvolle Integration von Gemüse:



Mini-Gnocchi mit Kürbis (Art.-Nr. 61423)

Diese farbenfrohen Gnocchi überzeugen mit einer harmonischen Rezeptur aus Kürbis und Karotte, ideal als vielseitiger Hingucker in modernen Gerichten.

Vegane Mini-Semmelknödel mit Kichererbsen (Art.-Nr. 61435)

Unsere Mini-Knödel sind eine moderne Alternative zur klassischen Variante und bringen frischen Wind in die Küche – unkompliziert, lecker und mit orientalischem Flair.

Umfassende Informationen zu unseren Neuheiten finden Sie [hier](#).

Weitere Highlights für veganen und vegetarischen Genuss

Ergänzend zu unseren Produktneuheiten haben wir auf der Internorga weitere vegane und vegetarische Highlights im Gepäck – unsere beiden neuesten Tortellini-Varianten und zwei leckere vegane Pfannengerichte:

- [Tortellini Pomodoro-Mozzarella](#) (Art.-Nr. 61399):
Klassisch italienisch mit sonnengereiften Tomaten, schmelzendem Mozzarella und mediterranen Gewürzen – perfekt als kreativer Start in jedes Menü.

- [Tortellini Vegetale](#) (Art.-Nr. 61398):
Unsere vegane Variante überzeugt mit einer köstlichen Gemüsefüllung aus Kartoffeln, Karotten, Spinat und Erbsen – ideal für Gäste, die bewussten Genuss schätzen.
- [Veganes Mini-Maultaschen-Gemüsecurry](#) (Art.-Nr. 61359):
Knusprige Mini-Maultaschen in aromatischer Currysauce mit frischem Gemüse – eine abwechslungsreiche Option für Buffets und moderne Menüs.
- [Vegane Tortelloni-Gemüse-Pfanne Cheezz-Creme](#) (Art.-Nr. 61365):
Mediterrane Tortelloni mit Paprika, Zucchini, Tomaten und Karotten, verfeinert mit einer cremigen veganen Cheezz-Sahne-Sauce – ein Highlight für anspruchsvolle Gaumen.

Klassische Maultaschen für höchste Ansprüche

Als Marktführer im Bereich der Maultaschen dürfen auch unsere traditionellen Kreationen nicht fehlen:

- [Gerollte Maultaschen](#) (Art.-Nr. 65520): Mit klassischer Füllung aus Fleisch, Spinat, Brot, Ei, Zwiebeln und erlesenen Gewürzen – ein Dauerbrenner, der immer überzeugt.
- [Manufaktur-Maultaschen](#) (Art.-Nr. 254180098): Aus Schweine- und Rindfleisch, Blattspinat, Zwiebeln und Petersilie, grob gehackt und in unregelmäßiger Form eingerollt – für höchste Ansprüche.
- [Vegane Mini-Maultaschen](#) (Art.-Nr. 62022): Rein pflanzlich, auf Basis von Weizenproteinen, verfeinert mit einer Tomatennote und ausgewählten Gewürzen – perfekt für Bowls, Salate, Suppen oder Pfannengerichte.

Neue Perspektiven in der Produktinnovation

„Unser abwechslungsreiches Sortiment kombiniert bewährte Klassiker mit innovativen Neuheiten. Von farbenfrohen Gnocchi und kreativen Knödelspezialitäten bis hin zu vielseitigen Maultaschen – wir setzen neue Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung und bieten flexible, hochwertige Lösungen, die den aktuellen Ernährungstrends gerecht werden,“ bringt es Jürgen Galle, Vertriebsleiter Food-Service bei BÜRGER auf den Punkt.

Bildmaterial und Pressemitteilung zum Download finden Sie [hier](#).

Pressekontakt BÜRGER Profiküche:

Stefanie Engelfried-Ferch +49 7156 3002-2019, Stefanie.engelfried-ferch@buerger.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 nun 90 Jahren und drei Generationen. Weitere Informationen rund um BÜRGER finden Sie unter www.buerger-profikueche.de.