

Neue Produktrange BÜRGER Basics ab März erhältlich

Zwei vegetarische Basisgerichte für effiziente Profiküchen

Ditzingen, 20.01.2026 | Mit BÜRGER Basics erweitert die BÜRGER Profiküche ihr Sortiment um eine neue Produktlinie für den Großverbraucher-Bereich: Ab März sind zwei servierfertige, vegetarische Basisgerichte verfügbar, die Profiküchen eine gelingsichere Grundlage für vielfältige Gerichtskonzepte bieten. Gerade dort, wo Zeitdruck und Personalmangel den Alltag prägen, entlasten die Basics spürbar: BÜRGER übernimmt die Grundarbeit – das Küchenteam kann schnell und planbar servieren und nach eigenem Konzept veredeln.

Die BÜRGER Basics sind vegetarische Basisgerichte, die vielseitige Beilagen mit fein abgestimmten Sauce kombinieren. BÜRGER Profiküche entwickelte die neue Produktrange in engen Austausch mit Kunden aus dem Außer-Haus-Markt. Die zwei neuen Varianten orientieren sich konsequent an den realen Anforderungen professioneller Küchen. Ziel war es, eine verlässliche Grundlage zu schaffen, auf der sich schnell und flexibel unterschiedliche Gerichte umsetzen lassen – ohne zusätzliche Komplexität in den Abläufen.

Zum Start umfasst die neue Range zwei vegetarische Varianten, die ab März erhältlich sind: Tortellini in Tomaten-Rahmsauce sowie Gnocchi in Käse-Sahnesauce. Beide Basics lassen sich pur servieren oder mit wenigen Handgriffen an Zielgruppe, Saison und Speisekonzept anpassen – etwa durch Gemüse, Kräuter, Toppings oder weitere Komponenten. So entstehen aus einem Grundprodukt vielfältige Gerichte, ohne Mehraufwand in der Küche.

„Mit den BÜRGER Basics geben wir Profiküchen eine sichere Grundlage an die Hand, die Effizienz schafft und gleichzeitig genügend Spielraum für individuelle Konzepte lässt“, sagt Jürgen Galle, Vertriebsleiter Food Service bei BÜRGER.

Zwei vegetarische Allrounder für den Küchenalltag



Tortellini in Tomaten-Rahmsauce

(Art.-Nr. 61481 | Gebinde 2 x 2,5 kg)

Zarte Tortellini mit einer feinen Gemüsefüllung aus Erbsen, Karotten und Kartoffeln, kombiniert mit einer cremigen Tomaten-Rahmsauce mit Frischkäse. Schnell servierfertig und ideal als Basis für individuelle Variationen – von klassisch bis modern.



Gnocchi in Käse-Sahnesauce

(Art.-Nr. 61480 | Gebinde 2 x 2,5 kg)

Weiche Kartoffelgnocchi in einer reichhaltigen Käse-Sahnesauce aus Sahne, Bergkäse, Emmentaler und Mozzarella, fein abgeschmeckt mit aromatischen Kräutern. Besonders geeignet für Comfort-Food-Konzepte, Signature-Gerichte, saisonale Specials oder To-go-Angebote.

Beide Produkte sind tiefgekühlt, einfach portionierbar und speziell für den professionellen Einsatz konzipiert.

Vorteile auf einen Blick

- ✓ Entlastung bei Zeitdruck und Personalmangel
- ✓ Weniger Vorbereitung und planbare Abläufe
- ✓ Gelingsichere, hochwertige Convenience
- ✓ Flexibel veredelbar für unterschiedliche Konzepte
- ✓ Vegetarisch, zeitgemäß und breit einsetzbar
- ✓ Wirtschaftlich, praxisnah und kalkulierbar
- ✓ Entwickelt im engen Austausch mit Kunden

Mit den BÜRGER Basics verfolgt die BÜRGER Profiküche das Ziel, Profiküchen im Außer-Haus-Markt zuverlässig zu unterstützen. Beide Basics sind so konzipiert, dass sie einfach erhitzt und flexibel erweitert werden können. So entstehen aus einem Grundprodukt zahlreiche Varianten, ohne Prozesse zu verkomplizieren – ideal für die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie.

Bildmaterial [zum Download](#).

Pressekontakt BÜRGER Profiküche:

Stefanie Engelfried-Ferch +49 7156 3002-2019, Stefanie.engelfried-ferch@buerger.de

Über die BÜRGER Profiküche

Die BÜRGER Profiküche ist der auf den Großverbrauchermarkt spezialisierte Geschäftsbereich der BÜRGER GmbH & Co. KG und entwickelt Lösungen für Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie, Industrie und Handel. Im Fokus stehen Qualität, Genuss und Gelingsicherheit – mit Produkten, die authentischen Geschmack, einfache Handhabung und wirtschaftliche Effizienz



verbinden. Das Sortiment reicht von Maultaschen, Knödeln, Beilagen und pfannenfertigen Gerichten bis zur beliebten italienischen Linie mit bunten Gnocchi, gefüllter Pasta und Lasagne. Die Produktrange umfasst Frische- und Tiefkühlprodukte in verschiedenen Conveniencegraden und für unterschiedliche Zubereitungsarten sowie Ernährungskonzepte (u. a. vegetarisch, vegan, glutenfrei, Bio). Hergestellt ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Farbstoffe, steht die Profiküche für kompromisslose Qualität aus einem familiengeführten Unternehmen mit rund 1.300 Mitarbeitenden, hoher Produktionsleistung und über 90 Jahren Erfahrung.