SORTIMENT
ITALIENISCHE PRODUKTE

Bürger GmbH & Co. KG – Zeiss-Str. 12 – D-71254 Ditzingen – Tel. +49 (0) 7156 3002-0 – Fax +49 (0) 7156 3002-2066 – www.buerger-profikueche.de

Vorteile unserer Pasta

FÜR JEDEN ETWAS DABEI

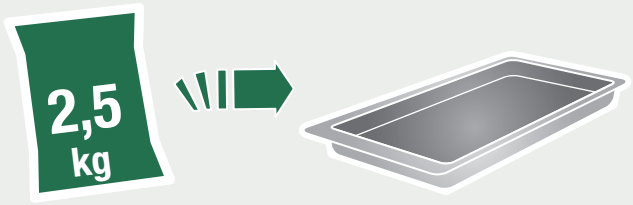
Unseren italienischen Produkte bieten Genuss für jede Ernährungsform. Das Sortiment reicht von traditionellen Ravioli mit Fleischfüllung und Tortelloni mit Ricotta/Spinat-Füllung über glutenfreie Gnocchis bis hin zur veganen Lasagne.

GENUSS NACH ITALIENISCHEM VORBILD

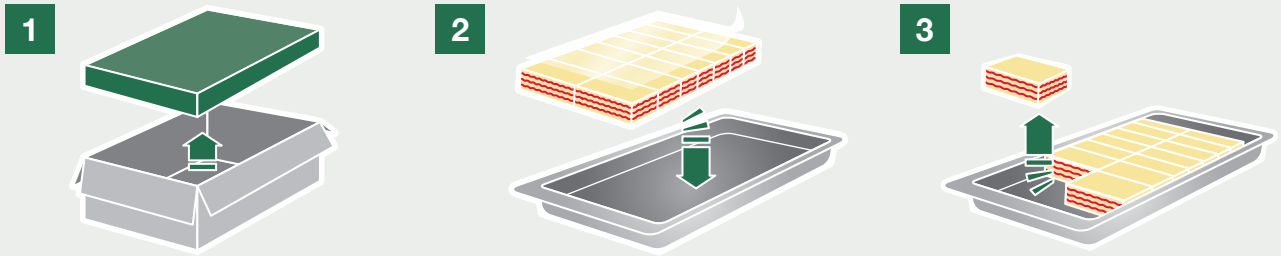
Bei uns finden Sie alle italienischen Klassiker, aber auch moderne Pastavarianten. Alle unsere italienischen Produkte werden auf Basis italienischer Rezepturen produziert.

EINFACHES HANDLING

Unsere Pasta ist schnell und einfach in Kochtopf oder Kombidämpfer zubereitet, auch in großen Mengen.
Auch unsere 2,5 kg Beutel entsprechen dem Volumen eines Gastronormblechs.



Auch unsere Lasagnen sind im Nu zubereitet und durch den 1/1 Gastronorm-Schnitt immer gleichmäßig gewichtet.



Schritt 1
Einfache Entnahme der Lasagne im 1/1 Gastronorm-Schnitt.

Schritt 2
Platzierung in der Form und Entfernung der Schutzverpackung.

Schritt 3
Nach Zubereitung Entnahme der gleichmäßigen Stücke.

FÜR JEDE KÜCHE DAS RICHTIGE

Ob Gastronom, Großküche oder Caterer – im Sortiment von BÜRGER Profiküche finden Sie Pasta, die genau zu Ihren Ansprüchen passt. Unser Sortiment geht von Profiqualität für kleines Budget bis hin zu Gourmet-Pasta für die Gastronomie.

GROSSE AUSWAHL UND KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

Pastagerichte sind in vielen Speiseplänen regelmäßig zu finden – damit Sie Ihre Tischgäste immer wieder neu überraschen können, bietet BÜRGER Profiküche eine große Sortenvielfalt. Damit können Sie fleischhaltige, vegetarische oder vegane Gerichte zubereiten. Zusammen mit den Saucen Ihrer Wahl ergeben sich unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten.

O.D.Z.

Unsere qualitativ hochwertigen Zutaten sind alle ohne geschmacksverstärkende Zusatz- oder Farbstoffe.

o·d·Z*

Gnocchi

Ob klassisch, gelb oder grün, orange oder rot: Mit der Gnocchi-Vielfalt von BÜRGER Profiküche kommt Farbe auf den Teller!

-18°C

VEGAN

www.buerger-profikueche.de/rezepte

Süßkartoffel-Gnocchi

- schnelle und einfache Zubereitung und einfach im Handling
- vielseitig einsetzbar, als Beilage oder vegetarisches Hauptgericht
- individuelle Portionsgrößen = weniger Lebensmittelabfälle

Alle unsere Gnocchi-Varianten sind glutenfrei (ausgenommen Bio Mini-Gnocchi).

Rezeptvorschläge

- Mit grünem Spargel und Feta
- In Kokosmilch mit feurigem Gemüse
- Bunte Gnocchi-Pfanne mit saisonalem Gemüse

Entdecken Sie unsere Gnocchi-Varianten.

Öko-Kontrollstellen-nummer DE-ÖKO 006

Cannelloni

Bei unseren gefüllten Pasta-Varianten ist für jeden etwas dabei.

-18°C

Öko-Kontroll-stellennummer DE-ÖKO 006

VEGETARISCH

Bio Cannelloni Ricotta-Spinaci

- schnelle und einfache Zubereitung durch hohen Conveniencegrad
- geeignet zur Vorbereitung und dem Servieren von Einzelportionen
- alle Zutaten der Bio-Produkte aus kontrolliert ökologischem Anbau

Rezeptvorschläge

- In fruchtiger Tomatensauce mit Mozzarella überbacken
- Mit Olivenöl beträufelt und gebratenem Gemüse serviert

Unsere Cannelloni gibt es auch mit Fleischfüllung:

- Cannelloni Bolognese 85560
- Cannelloni Carne di Manzo 68071

Ravioli / Mezzelune

-18°C

COOK &CHILL

Öko-Kontroll-stellennummer DE-ÖKO 006

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGETARISCH

www.buerger-profikueche.de/rezepte

Bio-Ravioli Ricotta/Spinat

- geeignet zur Vorbereitung und dem Servieren von Einzelportionen
- im Handumdrehen servier- und verzehrfertig
- vielseitig einsetzbar, als Beilage oder vegetarisches Hauptgericht

Rezeptvorschläge

- In Salbeibutter mit gebratenen Pilzen
- Klassisch mit Tomatensauce und Parmesan
- Als Auflauf mit Auberginen und Zucchini, überbacken mit Käse

BIO-PRODUKTE INTEGRIEREN – ABER WIE?

Einfacher Start durch den Austausch einzelner Produkte.
Hierfür eignen sich besonders gut: Nudeln, Gemüse, Getreide, Mehl, Milch.
Ihr Vorteil hierbei: Der Speiseplan kann bestehen bleiben.

Tortellini

Die kleineren Tortellini können eine vegane, vegetarische oder fleischhaltige Füllung haben, Die größeren Trotelloni hingegen sind immer ohne Fleisch.

-18°C

Öko-Kontrollstellennummer DE-ÖKO 006

VEGETARISCH

Bio-Tortellini vegetale

- leichte Portionierung, da einzeln entnehmbar
- vielseitig einsetzbar durch eine vegetarische Füllung
- schnelle und einfache Zubereitung durch hohen Conveniencegrad

Rezeptvorschläge

- In fruchtiger Tomatensauce mit frischem Basilikum
- Als Salat mit knackig frischem Gemüse und frischer Vinaigrette
- In würziger Gorgonzola-Sahnesauce, dazu knackiger Salat

Tortelloni

-18°C

VEGAN

www.buerger-profikueche.de/rezepte

Tortelloni Mediterraneo, vegan

- leichte Portionierung, da einzeln entnehmbar
- vielseitig einsetzbar durch eine vegane Füllung
- schnelle und einfache Zubereitung durch hohen Conveniencegrad

Rezeptvorschläge

- **In fruchtiger Tomatensauce mit frischem Basilikum**
- **In veganer Salbeibutter geschwenkt und mit gebratenem Gemüse serviert**
- **In cremiger Hafersahne mit Spinat und veganem Parmesan**

WIE BLEIBT DAS BUDGET IM RAHMEN?

– Speisemengen optimieren und Lebensmittelabfälle verringern/vermeiden
– Regelmäßig Bio-Produkte kaufen, Kontinuität eröffnet Verhandlungsspielräume
– Reduktion der Fleisch-/Fischmenge, diese ist der größte Kostenfaktor in den Speisen

Alternative Nährstoffquellen zu Fleisch: Spinat, Rote Beete, grünes Blattgemüse, Brokkoli, Soja, Hülsenfrüchte, Milch(produkte), Rapsöl

MILCH

Lasagne

Einfach wie noch nie! Die BÜRGER Lasagnen im 1/1 Gastronorm-Schnitt.

-18°C

1/1 GN-SCHNITT

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGETARISCH

www.buerger-profikueche.de/rezepte

Gemüse-Lasagne

- einfaches und schnelles Handling und einheitliche Portionsgrößen
- geeignet für lange Standzeiten durch hohe Standfestigkeit
- 1/1 GN vorportioniert im 1/1 Gastronorm-Schnitt

Rezeptvorschlag

- Mit knackigem Salat

Entdecken Sie sechs verschiedene Varianten unserer Lasagnen in zwei unterschiedlichen Portionsgrößen:

250 g pro Portion
- Lasagne Bolognese mit Rindfleisch 62225
- Gemüse-Lasagne 75609

330 g pro Portion
- Lasagne Bolognese mit Rindfleisch 65617
- Gemüse-Lasagne 65618
- Lasagne Primavera 65620
- vegane Linsenlasagne 65738

ARTIKELÜBERSICHT UND ALLERGENE

CUCINA ITALIANA TIEFGEKÜHLT – MIT FLEISCH, VEGETARISCH, VEGAN

	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellereierzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Cannelloni Carne di Manzo, ca. 40 g – 2 x 2 kg	68071			SPUR		X		X			(X)	(X)		X					
Cannelloni Bolognese, ca. 40 g – 2 x 2 kg	85560			SPUR		X		X			(X)	(X)		X					
Ravioli Carne di Manzo, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	85576			SPUR		X		X			(X)	(X)		X					
Tortellini Tricolore Carne di Manzo, ca. 5 g – 2 x 2,5 kg	65648			SPUR		X		X			(X)	(X)		(X)					
Tortellini Carne di Manzo, ca. 5 g – 2 x 2,5 kg	65650			SPUR		X		X			(X)	(X)		(X)					
Lasagne Bolognese mit Rindfleisch – 16 x 250 g	62225					X		X				X		X					
Lasagne Bolognese mit Rindfleisch – 12 x 330 g	65617					X		X				X		X					
Lachs-Lasagne mit Blattspinat – 12 x 330 g	65619					X		X	X			X		(X)					
Bio Mini-Gnocchi, ca. 5 g – 2 x 2,5 kg	62224					X		X			(X)								
Cannelloni Ricotta-Spinaci, ca. 40 g – 2 x 2 kg	65975					X		X			(X)	X		(X)					
Bio Cannelloni Ricotta-Spinaci, ca. 40 g – 2 x 2 kg	62157					X		X			(X)	X							
Bio-Ravioli Ricotta/Spinat, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	62447					X		X			(X)	X		(X)					
Ravioli Funghi, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	65569			SPUR		X		X			(X)	(X)		(X)					
Ravioli Formaggio, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	65577					X		X			(X)	X		(X)					
Bio-Tortellini Vegetale, ca. 5 g – 2 x 2,5 kg	61203			SPUR		X		X			(X)	(X)		(X)					
Tortellini Verdi Formaggio-Spinaci, ca. 5 g – 2 x 2,5 kg	65651					X		X			(X)	X		(X)					
Tortellini Formaggio, ca. 5 g – 2 x 2,5 kg	65652					X		X			(X)	X		(X)					
Bio-Tortelloni Ricotta-Spinaci, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	62140					X		X			(X)	X		(X)					
Tortellini Pomodoro-Mozzarella, ca. 5 g – 2 x 2,5 kg	75654					X		X			(X)	X		(X)					
Tortelloni Ricotta-Spinaci, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	65641					X		X			(X)	X		(X)					
Tortelloni Tricolore Formaggio, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	65687					X		X			(X)	X		(X)					
Lasagne Primavera – 12 x 330 g	65620					X		X				X		(X)					
Gemüse-Lasagne – 16 x 250 g	75609					X		X				X		X					
Gemüse-Lasagne – 12 x 330 g	65618					X		X				X		X					
Gnocchi di barbabietole – 2 x 2,5 kg	65322		SPUR			(X)		(X)											
Gnocchi di patate dolci – 2 x 2,5 kg	65323		SPUR			(X)		(X)											
Gnocchi di spinaci – 2 x 2,5 kg	65326		SPUR			(X)		(X)											
Gnocchi „all' italiana" – 2 x 2,5 kg	73535		SPUR			(X)		(X)											
Mezzelune Spinaci vegan, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	64517					X					(X)								
Tortelloni Mediterraneo vegan, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	63025					X					(X)								
Vegane Linsenlasagne – 12 x 330 g	65738					X								X					

Allergenkennzeichnung auf der Rückseite

Alle Angaben ohne Gewähr und Anspruch auf Aktualität. Der jeweils gültige Stand ist der Produktverpackung oder der Produktspezifikation zu entnehmen. 23-100_Mrz23_V1

LEGENDE:

- Fleischfrei
- Vegetarisch
- Vegan
- Glutenfrei lt. Rezeptur
- Glutenfrei lt. Rezeptur, kann Spuren enthalten
- Laktosefrei lt. Rezeptur
- Laktosefrei lt. Rezeptur, kann Spuren enthalten
- Gekühlt
- Tiefgekühlt
- Enthalten
- Kann Spuren enthalten
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung
- Öko-Kontrollstellennummer DE-ÖKO 006

PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN.

Sie möchten die Produkte der BÜRGER Profiküche testen? Bei Interesse an einer Bemusterung füllen Sie einfach das Formular unter **www.buerger-profikueche.de/produktmuster/** aus oder scannen Sie den QR-Code. Wir melden uns schnellstmöglich bei Ihnen.

Erhältlich sind diese Artikel über den Großhandel oder Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.

Gebiet Nord Jürgen Galle, juergen.galle@buerger.de

Gebiet Ost Andreas Schmidt, andreas.schmidt@buerger.de

Gebiet Mitte Ralf Edinger, ralf.edinger@buerger.de

Gebiet Süd Olaf Leker, olaf.leker@buerger.de

Tel. +49 7156 3002-0

BÜRGER PROFIKÜCHE