

BÜRGER

PROFIKÜCHE



Bio-Spinatknödel



Bio-Semmelknödel

Bio-Neuheiten im Herbst



Bio-Cannelloni Ricotta/Spinaci



Öko-Kontrollstellennummer DE-ÖKO 006

2
REGE-
NERIER-
fertig



Bio-Cannelloni Ricotta/Spinaci

62157 – 2 x 2 kg/Ktn.

TIEFGEKÜHLT



Zutaten

23 % **Ricotta*** Molkeneiweißkäse (**Molke*** (aus **Milch***), Speisesalz, Säuerungsmittel: **Milchsäure**), **Hartweizengrieß***, 17 % Spinat*, **Vollei***, **Weißbrot*** (**Weizenmehl***, Wasser, Speisesalz, Hefe*), **Emmentaler***, **Weizenstärke***, Zwiebeln*, Wasser, Meersalz, Maisstärke*, Gewürze*: (Pfeffer*, Macis*, Knoblauch*, Curcuma*), Maltodextrin*, Rohrzucker*, Gemüsepulver*: (Pastinaken*, Zwiebeln*, Tomaten*), Karamellzucker*, Sonnenblumenöl*.

* Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau

Allergikerhinweis: Es sind **Ei**, **Milch** und **Weizen** enthalten.

Kann Spuren von **Soja** enthalten.

Die Kombination aus saftiger Spinat- und frischer Ricottafüllung in einem leckeren Pastamantel garantiert Geschmack wie in Italien. Die Cannelloni aus Ricotta, Emmentaler, Spinat, Zwiebeln und italienischen Gewürzen eignen sich durch ihre einfache Zubereitung perfekt für die Schul- und Gemeinschaftsverpflegung und bestechen durch ihre vielfältigen Einsatzmöglichkeiten als Hauptgericht oder Beilage.

Rezeptvorschlag: Bio-Cannelloni Ricotta/Spinaci auf roten Linsen und gebratener Zucchini

2
REGE-
NERIER-
fertig



Bio-Spinatknödel

61290 – 4 x 25 Stk./Ktn.

TIEFGEKÜHLT



Zutaten

20 % Spinat*, Wasser, **Vollei***, 16 % Weißbrot* (**Weizenmehl***, Wasser, Hefe*, Speisesalz, Sonnenblumenöl*), 15 % Semmelbrösel* (**Weizenmehl***, Hefe*, Speisesalz), Zwiebeln*, **Weizenstärke***, Meersalz, Maltodextrin*, Rohrzucker*, Speisesalz, Gewürze*: (Knoblauch*, Pfeffer*, Curcuma*), Gemüsepulver*: (Pastinaken*, Zwiebeln*, Tomaten*), Karamellzucker*.

* Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau

Allergikerhinweis: Es sind **Ei** und **Weizen** enthalten.

Wie selbstgemacht bestechen die urigen Bio-Spinatknödel mit ihrem feinen Aroma aus Spinat. Zusammen mit der herzhaften Masse aus Weißbrot und Bio-Eiern ist diese Abwandlung des klassischen Knödels perfekt für die Schul- und Gemeinschaftsverpflegung geeignet.

Rezeptvorschlag: Bio-Spinatknödel auf fruchtigem Tomaten-Ragout mit geriebenem Parmesan

2
REGE-
NERIER-
fertig



Bio-Semmelknödel

62184 – 4 x 25 Stk./Ktn.

TIEFGEKÜHLT



Zutaten

Wasser, **Vollei***, 18 % Semmelbrösel* (**Weizenmehl***, Hefe*, Speisesalz), 18 % Weißbrot (**Weizenmehl***, Wasser, Hefe*, Speisesalz, Sonnenblumenöl*), Zwiebeln*, Petersilie*, **Weizenstärke***, Meersalz, Maltodextrin*, Rohrzucker*, Speisesalz, Gewürze*: (Knoblauch*, Pfeffer*, Curcuma*), Gemüsepulver*: (Pastinaken*, Zwiebeln*, Tomaten*), Karamellzucker*.

* Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau

Allergikerhinweis: Es sind **Ei** und **Weizen** enthalten.

Der Klassiker in Bio-Qualität! Die herzhafte Masse aus Weißbrot, Vollei, Zwiebeln und Petersilie bildet den perfekten luftigen und leichten Knödel. Der Knödel besticht durch seine ursprüngliche Art und ist durch sein Aussehen – wie handgeformt – ein echter Augenschmaus.

Rezeptvorschlag: Bio-Semmelknödel in Scheiben geschnitten und mit Ei angebraten, auf knackigen Erbsen und Karotten

Die aktuellsten Zutatenlisten finden Sie unter: <https://www.buerger-profikueche.de/produkte/produktfinder/>

Schnelle Rezepte unter:
www.buerger-profikueche.de/rezepte



www.buerger-profikueche.de

Musterbestellungen:
<http://www.buerger-profikueche.de/produktmuster/>



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