



Produkt IM FOKUS

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Spätzle, Saiten und Senf

Hersteller:



Spätzle mit Mehl (QZBW) aus
Baden-Württemberg

Bürger GmbH

<https://www.buerger-profikueche.de/>



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

QZBW – Echt Hällische Saiten

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall

<https://www.shop.besh.de/>



QZBW – Senf

Schwabenstolz GmbH

<http://schwabenstolz-kg.de/>

Bürger GmbH

BÜRGER

Verfügbare Produkte: Schwäbische Eierspätzle mit Mehl (QZBW) aus Baden-Württemberg

Hersteller und Vertrieb:

- Bürger GmbH & Co. KG, Zeiss-Str. 12, 71254 Ditzingen GmbH
- Das Produkt ist über den Zustellgroßhandel sowie in C&C-Märkten erhältlich. Unser Vertrieb unterstützt gerne bei der Vermittlung passender Kontakte.

Gebinde:

Schwäbische Eierspätzle mit Mehl (QZBW) aus BW:

- Gebindegröße: 4 x 2500 g – Art.-Nr. 83503 - Frischware

Bestellverfahren:

- Informationen zum Bestellverfahren erhalten Interessierte über den Handel.
- Weitere Auskünfte sind per E-Mail an hallo@buerger.de sowie unter www.buerger-profikueche.de verfügbar.



Produktinformationen:

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.

Für Hoteliers und Gastronomen ergibt sich mit den Schwäbischen Eierspätzle mit Mehl (QZBW) aus Baden-Württemberg ein klarer Mehrwert: ein etabliertes Produkt mit geprüfter Regionalität – ohne Umstellung im Wareneinsatz. Artikelnummer (Art.-Nr. 83503) und Gebinde (4 x 2,5 kg) bleiben unverändert, die Integration ist nahtlos. Wer Regionalität strategisch nutzen will, setzt auf ein Produkt, das sich rechnet – auf der Karte und im Betrieb.

Sie haben Fragen zu regionalen und bioregionalen Wertschöpfungsketten? Kommen Sie gerne auf uns zu: MBW Marketinggesellschaft mbH, Leuschnerstraße 45, 70176 Stuttgart, wsk@mbw-net.de

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Verfügbare Produkte: QZBW – Echt Hällische Saiten

Hersteller und Vertrieb:

- Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Raiffeisenstraße 12, 74523 Schwäbisch Hall
- Direktvertrieb, Ansprechperson: Bettina Bollinger
→ telefonisch unter 0791/93 290-442,
per Mail an assistenz.vertriebsleitung@besh.de

Gebinde:

Echt Hällische Saiten:

- Paar a`100 g, 10 Paar
- Paar a`120 g, 10 Paar



Bestellverfahren:

- Bestellungen können telefonisch oder auch per Mail getätigt werden:
- Bestellung.gastronomie@besh.de

Produktinformationen:

„Hilf dir selbst, so hilft dir Gott“: Das Sprichwort haben wir Hohenloher Bauern uns zu Herzen genommen und 1988 die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gegründet. Wir arbeiten nach dem Prinzip der bäuerlichen Selbsthilfe und engagieren uns für die bäuerliche Regionalentwicklung in Hohenlohe.

Mit Hilfe von alten heimischen Landrassen erzeugen wir Fleisch, das Verbraucherinnen und Verbraucher mit gutem Gewissen zubereiten und mit viel Genuss essen können. Unsere Tiere bekommen nur bestes und gesundes Futter zum Fressen. Verboten sind Wachstumsförderer, Tiermehl und andere bedenkliche Stoffe. Das ist gut für die Tiere, gut für die Umwelt und gut für die Qualität unserer Produkte, denn das schmeckt man.

Wir bringen unsere gemästeten Tiere selbst zum eigenen Erzeugerschlachthof nach Schwäbisch Hall, damit sie nicht bei langen Tiertransporten leiden müssen. Dort werden sie unter Aufsicht von Veterinären tierschutzgerecht geschlachtet und verarbeitet.

Anschließend wird jedes Tier auf seine Fleischqualität hin geprüft und erhält den Kontrollstempel der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Erzeugung, Schlachtung und Vertrieb sind in einer Hand. Transparenz ist oberstes Gebot. Fleisch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall stammt eben direkt vom Bauern.

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser: Freiwillig unterziehen wir uns von der Zucht bis zur Schlachtung einer neutralen Kontrolle. In den Erzeugerrichtlinien sind alle Anforderungen und Kontrollstufen genau festgeschrieben.

Schwabenstolz Produktions GmbH



Verfügbare Produkte: QZBW - Senf

Hersteller und Vertrieb:

- Schwabenstolz Produktions GmbH, Gottlieb-Daimler-Str. 33/1, 74831 Gundelsheim
- Die Produkte sind über den Großhandel erhältlich. Gerne unterstützen wir bei der Vermittlung passender Kontakte.

Gebinde:

QZBW-Senf:

- Senf mittelscharf, 200 ml Tube
- Senf mittelscharf, 250 ml Glas
- Senf mittelscharf, 10 kg Eimer
- Senf mittelscharf, 5 kg Eimer

Bestellverfahren:

- Informationen zum Bestellverfahren erhalten Interessierte über den Handel.
- Weitere Auskünfte sind per E-Mail über info@schwabenstolz.com verfügbar.



Produktinformationen:

Schwabenstolz – das Beste aus Schwaben für ihre Gäste. Bei unserem Senf legen wir Wert darauf, dass diese Rohstoffe regional angebaut werden und das schmeckt man. Ob zur Bratwurst oder zu den Saiten, im Salatdressing oder als Würzmittel in ihrer Küche - mit unserem Senf holen Sie Regionalität auf die Speisekarte.