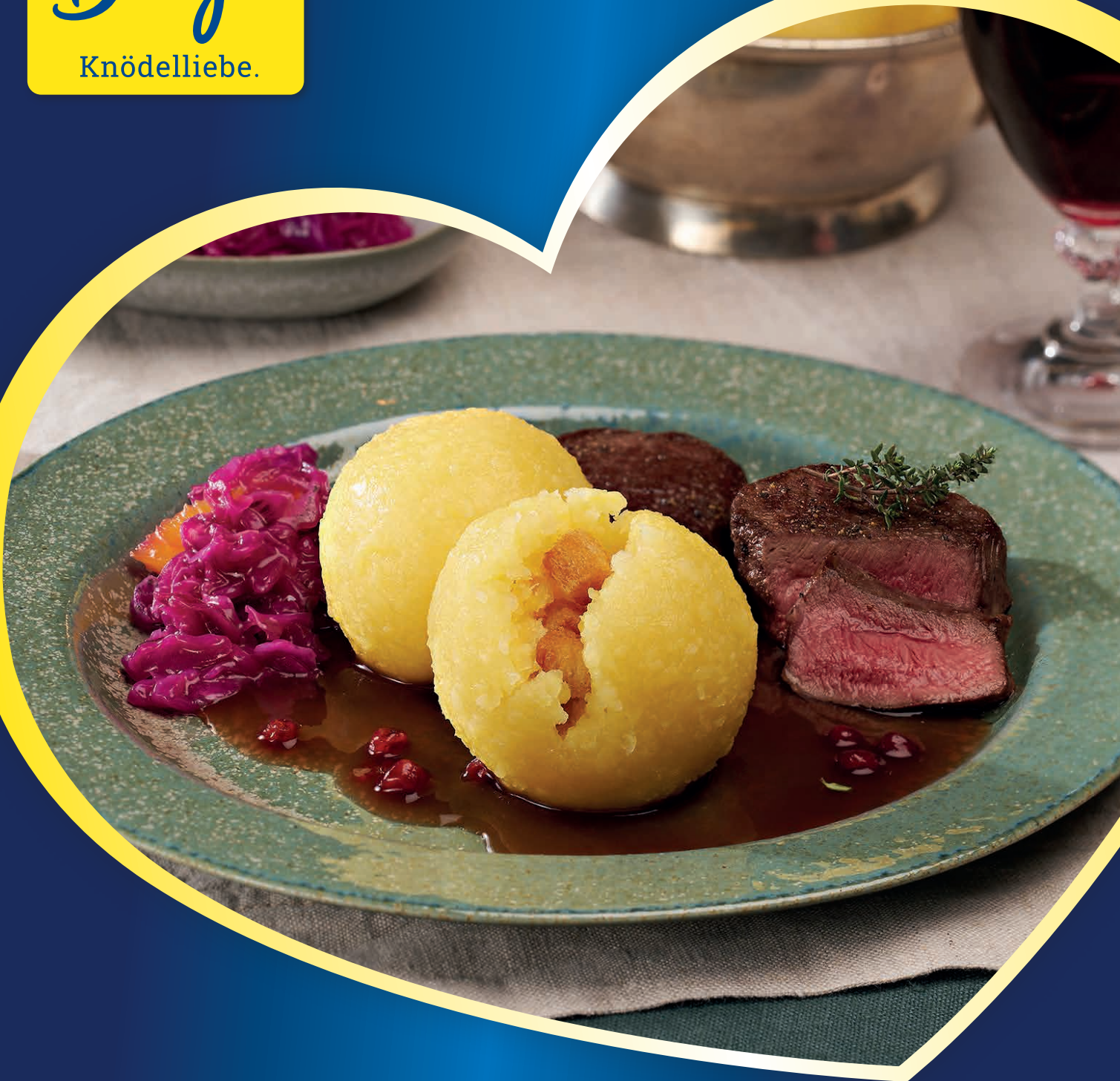


Burgis

Knödelliche.



Burgis Knödelliche –
der Knödel für die Profi-Küche.

Knödelverliebt & heimatverbunden.

• • • • •

Wir sind der Knödelspezialist Burgis, ein Familienunternehmen mit Sitz in Neumarkt. Unser Betriebsgeheimnis: Wir sind einfallsreich, qualitätsbesessen und leben das, was man schmeckt – Knödel Liebe!



Unserer Oberpfälzer Heimat fühlen wir uns eng verbunden. Das zeigt sich vor allem in unserer Treue gegenüber unseren regionalen Landwirten. Diese langjährigen Verbindungen zu unseren bayerischen Vertragslandwirten ermöglicht Burgis eine beruhigende Rohstoffsicherheit und den Landwirten einen fairen und zuverlässigen Partner.

Regionalität ist für uns eine Herzenssache.

• • • • •

„Aus der Region für die Region, dafür machen wir uns stark“, sagt Timo Burger, Geschäftsführung Burgis. „Deshalb verarbeiten wir ausschließlich Kartoffeln, die das Siegel Geprüfte Qualität Bayern tragen und setzen dabei auf Regionalität, Nachhaltigkeit und vermehrt auf ökologische Landwirtschaft“.

*Christina Dietmayr und Timo Burger,
Geschäftsführung Burgis Knödel Liebe*





Alle Vorteile im Überblick.



- ♥ Wir setzen auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Umweltschutz
- ♥ Wir sind ein fairer und zuverlässiger Partner
- ♥ Wir sind Profis in Sachen Gastronomie, Horeca und Gemeinschaftsverpflegung
- ♥ Wir bieten Kalkulationssicherheit und Flexibilität
- ♥ Wir stellen Lebensmittelhygiene sicher
- ♥ Wir haben ein umfangreiches Großverbraucher-Sortiment
- ♥ Unsere Knödelprodukte besitzen eine hohe Gelingsicherheit
- ♥ Unsere Knödelprodukte punkten mit einer hohen Standzeit
- ♥ Unsere Knödelprodukte sind vegan oder vegetarisch, fettarm, gluten- und laktosefrei
- ♥ Unsere Knödelprodukte sind innovative Zutaten für Bowls, Salat-Toppings und Pfannengerichte
- ♥ Unsere Knödelprodukte vereinfachen die Zubereitungsschritte und entlasten das Personal
- ♥ Wir sind langjähriger und etablierter Oktoberfest-Lieferant



Der Knödel für die Profi-Küche.



Wir sind Profis in Sachen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Kalkulationssicherheit, Lebensmittelhygiene und Flexibilität gehören zu unserer Firmen DNA.

Das Burgis Großverbraucher Sortiment verfügt über eine große Produktauswahl, ob Teig oder bereits fertig geformte Knödel mit oder ohne Brotwürfel, Semmel-, Spinatknödel, tiefgekühlt oder frisch. Auch frischen Meerrettich von KOCHs haben wir im Sortiment.

Gelingsicher in allen Zubereitungsarten.

Unsere Knödelprodukte bieten in der Zubereitung und Ausgabe eine hohe Gelingsicherheit an: egal, ob Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Freeze, Cook & Hold, Sous vide, Frontcooking oder à la carte. Wir wollen ihre Zubereitungsschritte in der Küche und dabei ihre Köche und ihr Personal entlasten, ohne dass bei den Produkten auf Qualität und Geschmack verzichtet werden muss.

Warum Burgis? Weil's guad is!

Unsere Knödelspezialitäten sind unverzichtbare Helfer und Problemlöser in der Profi-Küche. Unsere High Convenience Produkte überzeugen nicht nur durch ihre regionalen Rohstoffe, sondern erleichtern die Speisenzubereitung in der gesamten Verpflegung von der klassischen Gastronomie über Großveranstaltungen oder Freizeit-Parks bis hin zur Gemeinschaftsverpflegung.

Fleischlos glücklich.

Sämtliche der Burgis High Convenience Produkte sind vegetarisch, unsere Kartoffelknödel sogar von Natur aus vegan. Damit sind sie die ideale Basis für Menüs ohne Fleisch oder ohne jegliche tierische Komponenten.

Ob in Bowls, Suppeneinlagen, mit Soße oder im Salat, mit unseren Produkten lassen sich verschiedenste Gerichte kreieren. Auch für besondere Verpflegungsansprüche wie gluten- oder laktosefreie Ernährung sind viele unserer Produkte geeignet. Burgis Knödelspezialitäten sind ein authentisches, wandelbares Produkt, das in viele Ernährungsarten passt und sicher verwendet werden kann.

Vegan *Vegetarisch*



Modernste Technik für beste Knödelspezialitäten.



Seit 2019 fertigen wir unsere Knödelprodukte in einer hochmodernen Produktionsstätte, die mit einer Investitionssumme von rund 40 Mio. Euro auf den neuesten technologischen Stand gebracht wurde.

Und wir haben uns längst auf die Fahne geschrieben, den klassischen Sonntagsbraten neu zu interpretieren: weniger Fleisch, mehr Gemüse. Die Kartoffel wird bei uns wieder zum Erlebnis. Das bedeutet für unser Burgis Team, dass das Genussversprechen für Veganer und Vegetarier denselben Stellenwert besitzt wie innovative Tipps zum Thema Snacking, Fast Food und Beilagen. Unserer Produkte sind ohnehin vegetarisch oder vegan, fettarm, gluten- und laktosefrei.

Bringen Sie Abwechslung auf den Teller!

Auch abseits von Schweinebraten & Co. machen unsere Knödelspezialitäten einiges her. Stöbern Sie durch unsere umfangreiche Rezeptdatenbank und entdecken Sie kreative Gerichte wie Kartoffelwaffeln, süße Knödel, Burger, leichte Bowls und vieles mehr.



QR-Code scannen für weitere Infos, Tipps und Rezepte rund um unser Foodservice-Sortiment.





Wir sind Ihr Knödellebe-Team.



Konnten wir Ihnen Appetit auf die Burgis Knödellebe machen? Dann melden Sie sich bei uns.
Wir freuen uns darauf, Ihnen zeitnah all unsere Produkte persönlich vorzustellen.



Petra Müller
Vertriebsleiterin
Foodservice & Export
T. 09194 796192
M. 0171 7570917
mueller@burgis.de



Holger Anders
Regionaler Key Account Manager
Niedersachsen, Schleswig-Holstein,
Teile Nordrhein-Westfalens
M. 0151 42222756
anders@burgis.de



Klaus Huber
Regionaler Key Account Manager, Thüringen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg, Berlin, Mecklenburg-Vorpommern
M. 0151 42222641
huber@burgis.de



Manfred Mottl
Regionaler Key Account Manager
Südbayern, Teile Nordbayerns,
Baden-Württemberg
M. 0151 42222644
mottl@burgis.de



Ewald Schmitz
Regionaler Key Account Manager
Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz,
Saarland, Hessen, Teile Nordbayerns
M. 0151 42222752
schmitz@burgis.de



Franz Burger
Fachberater Foodservice
Teile Bayerns
M. 0151 42222759
franz.burger@burgis.de