

Veganer High-Convenience-Genuss im Rampenlicht: BÜRGER Profiküche präsentiert neue Pfannengerichte auf Internorga 2024

Ditzingen, 31.01.2024 | Die BÜRGER Profiküche setzt zum Start ins Jahr 2024 auf pflanzliche High-Convenience-Produkte mit Gelinggarantie für Gastronomie und Großverbrauch. Die neuen Pfannengerichte werden erstmals auf der Internorga präsentiert und können dort verkostet werden. Die raffinierte „Vegane Tortelloni-Gemüse-Pfanne Cheezz-Creme“ und ein neues „Veganes Mini-Maultaschen-Gemüsecurry“ beweisen einmal mehr die Innovationskraft von BÜRGER Profiküche und unterstützen die weitere Etablierung der veganen Küche in der Betriebs- und Gemeinschaftsverpflegung. Die Neuheiten bieten nicht nur geschmackliche Abwechslung, sondern ermöglichen auch einen effizienten Einsatz von Personal und Zeit. Sie bieten schnelle und unkomplizierte Lösungen für maximalen Genuss.

Die BÜRGER Profiküche ist seit jeher Experte für Gastronomie und professionelle Gemeinschaftsverpflegung. BÜRGER Profiküche legt besonderen Wert auf Qualität, Vielfalt, Kalkulationssicherheit, Gelingsicherheit sowie hohe Convenience und Nachhaltigkeit.

Das Großverbraucher-Sortiment der BÜRGER Profiküche bietet eine große Auswahl an Produkten für die Verpflegung in den unterschiedlichsten Bereichen, von der klassischen Gastronomie über die Gemeinschaftsverpflegung bis hin zu Großveranstaltungen oder Freizeitparks. Ob Maultaschen oder Gnocchi, Spätzle, Suppen, Lasagne, Cannelloni oder Schupfnudeln, in vielen Zubereitungsformen wie Cook & Chill oder Cook & Serve, klassisch oder auf pflanzlicher Basis. Seit einigen Jahren wird das vegane Sortiment ausgebaut. Die BÜRGER Profiküche hat sich zum Ziel gesetzt, die vegane Küche in der Betriebs- und Gemeinschaftsverpflegung weiter zu etablieren.

Die zwei Neuheiten im Bereich der veganen Pfannengerichte „Vegane Tortelloni-Gemüse-Pfanne Cheezz-Creme“ und „Veganes Mini-Maultaschen-Gemüsecurry“ vereinen hochwertige Zutaten, ressourcenschonende Zubereitung und den authentischen Geschmack pflanzlicher Gerichte zu einem kulinarischen Erlebnis für jeden Geschmack. Die neuen Produkte sind **ab dem 01.03.24** erhältlich.

Produkt-Informationen

Vegane Tortelloni-Gemüse-Pfanne Cheezz-Creme

Gebinde: 2 x 2,5 kg

Art.-Nr. 61365

Der Klassiker in vegan! Die veganen Tortelloni begeistern mit einer Füllung aus Paprika, Zucchini, Tomaten und Karotten, serviert mit Möhren, Brokkoli und Erbsen in einer cremigen veganen Käse-Sahnesauce. Raffiniert und im Handumdrehen servierfertig! Damit eignet sich diese Pfanne perfekt für die Schul- und Gemeinschaftsverpflegung.



Veganes Mini-Maultaschen-Gemüsecurry

Gebinde: 2 x 2,5 kg

Art.-Nr. 61359

Das Beste aus zwei Welten! Die Fusion aus veganen Mini-Maultaschen, einer knackigen Gemüsemischung aus Bohnen, Tomaten, Brokkoli, Karotten und einer aromatischen Currysauce ist ideal für die Schul-, Studenten- und Gemeinschaftsverpflegung. Die fertige Pfanne spart nicht nur Zeit, sondern verspricht auch pflanzlichen Genuss.



Selbstverständlich verzichtet die BÜRGER Profiküche bei der Herstellung auf Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Aromen und Konservierungsstoffe. Kurz: Es werden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe verwendet.

BÜRGER Profiküche stellt aus:

- **Intergastra: 03. - 07.02.2024 – Messe Stuttgart – Halle 1 / 1H51+1G51 als Teil des MBW-Gemeinschaftsstands**
- **Internorga: 08. bis 12. März 2024 – Messe Hamburg – Halle A1 Stand A1.404**

Pressekontakt

BÜRGER Profiküche
Laura Funk +49 7156 30022071
Presse@buerger.de

Über BÜRGER GmbH & Co. KG

Sämtliche der gekühlten und tiefgefrorenen Convenience-Produkte der BÜRGER Profiküche kommen ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Farbstoffe aus. Mit dieser Philosophie steht das Familienunternehmen BÜRGER für höchste Qualität und Genuss – seit nun 90 Jahren und drei Generationen. Weitere Informationen rund um BÜRGER finden Sie unter www.buerger-profikueche.de.