



Produktinformation

Die Bauernland-Suppen als Vorspeisen-Klassiker:

Fleischstrudel aus 100% österreichischem Rindfleisch für mehr Abwechslung

Jedes köstliche Menü beginnt mit einer entsprechenden Vorspeise. Die Nummer eins der Appetithappen bei Gastronomen ist nach wie vor die Suppe. Ob herzhafte Leberknödel, besonders flaumige Grießnockerl oder g'schmackige Frittaten: Suppeneinlagen sollen schmackhaft und einfach in der Zubereitung sein. Bauernland bedient diese Nachfrage und bringt mit seiner neuen Suppeneinlage noch mehr Abwechslung auf den Tisch: Der Bauernland Fleischstrudel besteht zu 100% aus österreichischem Rindfleisch, ist einfach zu portionieren und im Handumdrehen servierfertig.

Bauernland Fleischstrudel (neu)

Eine Alternative zu den üblichen Suppeneinlagen ist der neue BAUERNLAND Fleischstrudel, der mit 100% österreichischem Rindfleisch gefüllt ist. Die Fülle aus Faschiertem und Gemüse schmeckt wie hausgemacht und ist ein wahrer Genuss für alle Suppenliebhaber. Der köstliche Fleischstrudel ist auch als Hauptspeise bestens geeignet und eine ideale Alternative für alle, die z.B. aus religiösen Gründen auf Schweinefleisch verzichten. Zu haben ist das neue Produkt von BAUERNLAND in Premium Gastro Qualität in der Packung zu 12 x 200 g (Stückgewicht ca. 40 g).

Bauernland Leberreis /-spätzle (neu)

Bauernlands Leberreis/-spätzle erweitern das Sortiment an original österreichischen Suppeneinlagen. Die dafür verarbeitete, heimische Rinderleber sorgt für einen unvergesslichen Geschmack. Der Leberreis ist bereits gegart und freirollend gefrostet und gut portionierbar – einfach das tiefgefrorene Produkt in die heiße Suppe geben, aufkochen lassen und servieren. Bauernlands Leberreis/-spätzle gibt es im Karton zu 10 x 1 kg.

Bauernland Grießnockerl

Die schmackhaften Bauernland Grießnockerl sind vorgekocht und mild gewürzt. Die butterweichen und flaumigen Nockerl mit dem typischen Grießkern garantieren eine Grießnockerlsuppe wie aus Omas Küche. Erhältlich sind sie in der Packung zu 3 x 1,65 kg (ca. 50 Stück) oder in der Großpackung zu 1 x 25 kg (Stückgewicht ca. 33 g).

Bauernland Kaspressknödel

Mit den Kaspressknödeln bringt Bauernland eine weitere pikante Suppeneinlage auf den Tisch. Die herzhaften Knödel sind mit würzigem Bergkäse verfeinert und einfach in der Mikrowelle oder Pfanne zuzubereiten. Die Kaspressknödel sind vorgebacken und in der Packung zu 2 x 2,5 kg (Stückgewicht ca. 60 g) erhältlich.

Bauernland Leberknödel

Für den deftigen Suppengenuss während der kühleren Jahreszeiten sorgen die Leberknödel von Bauernland. Mit feinsten österreichischer Leber zubereitet und besonders leicht zu teilen – so präsentieren sich die herzhaft gewürzten Bauernland Leberknödel. Erhältlich in der Packung zu 4 x 2 kg (Stückgewicht ca. 40 g).

Bauernland Frittaten

Diese typisch österreichische Suppeneinlage von Bauernland ist bei Jung und Alt gleichermaßen beliebt. Die mit Schnittlauch verfeinerten Frittaten sind blitzschnell aufgetaut und servierfertig. Zu haben ist die Suppeneinlage in der Packung zu 4 x 1 kg.

FRISCH & FROST ist Österreichs führender Tiefkühlproduzent von typisch österreichischen Mehlspeis- und Kartoffelspezialitäten. Im Geschäftsjahr 2014 erzielte das Unternehmen an den Standorten Wien und Hollabrunn einen Gesamtumsatz von EUR 37,4 Millionen. Die Produkte werden unter den Marken BAUERNLAND und TONI KAISER oder Private Labels vertrieben. Im Unternehmen sind insgesamt 140 Personen für Produktion, Marketing und Verkauf tätig. FRISCH & FROST beliefert die Gastronomie und Großküchen via Großhandel, die Konsumenten via Einzelhandel und große Industriekunden direkt. Rund zwei Drittel des Umsatzes geht auf den Außer-Haus-Bereich zurück, ein Drittel auf den Lebensmittel-Einzelhandel. Der Exportanteil am Gesamtumsatz liegt bei rund 25% und ergibt sich vor allem aus dem Handel mit Deutschland, Italien und der Schweiz.

Für Rückfragen:

Frisch & Frost Pressestelle:

Mag. Martin Gutschireiter

ikp Wien GmbH

Museumstraße 3/5, 1070 Wien, Austria

Tel: +43-1-524 77 90-14, Fax +43-1-524 77 90-5

E-Mail: martin.gutschireiter@ikp.at