

PASTA GENUSS

Pasta hoch⁵

genial geniessen mit Dr. Hoppe



biond



Dr. Harald Hoppe



Die Themen Nachhaltigkeit und Umweltschutz haben sich in den vergangenen Jahren zum gesellschaftlichen Megatrend entwickelt. Die Menschen möchten Verantwortung übernehmen um sich selbst und den nachfolgenden Generationen eine lebenswerte Natur und Umwelt zu erhalten. Moderne Konzepte schaffen es, diesen Anspruch nicht mit erhobenem Zeigefinger, dafür aber mit Spaß und Zusatznutzen für den Kunden umzusetzen. Ein großartiges Beispiel aus der Gemeinschaftsgastronomie sind die biond-Produkte für nachhaltigen Genuss aus der Systemküche von Bio-Spitzenkoch Dr. Harald Hoppe.

Dr. Hoppe, seit frühen Jahren Gourmet und Genießer, wurde während seiner 10-jährigen Vorstandstätigkeit beim Demeter-Verband Experte für qualitative Besonderheiten ökologischer Lebensmittel und erforschte im Anschluss in einem Forschungsinstitut die Gesundheitswirkung ökologischer Lebensmittel. Vor diesem Hintergrund eröffnete er im Jahr 2000 seine Bio-Systemküche mit dem Ziel, Genuss und Gesundheit bei bester Ökobilanz zu vereinen.

biond



Aktivieren Sie den Zukunftsmarkt Nachhaltigkeit biond-Systemgerichte für Ihre Gemeinschaftsgastronomie



Die leckeren Speisen aus seiner Küche sind gleich doppelt „grün“: zum einen stammen alle Lebensmittel aus kontrolliertem Bio-Anbau. Sie sind frei von Gentechnik, künstlichen Zusätzen und bieten einfach nur natürlichen Genuss, der den Körper belebt statt belastet.

Zum anderen stammen die biond-Gerichte aus CO₂-neutraler Produktion (TÜV zertifiziert). Bio-Lebensmittel weisen an sich bereits eine günstigere CO₂-Bilanz auf als konventionelle Produkte. biond verbessert diese durch Verwendung saisonaler und regionaler Produkte, verarbeitet diese mit Öko-Strom und Öko-Gas und neutralisiert die restliche CO₂-Bilanz durch Zukauf von Emissionszertifikaten.

Die Verwendung des modernen Cook-and-Chill-Plus-Verfahrens garantiert, dass die Speisen vakuumverpackt oder unter Schutzatmosphäre als High-Convenience bestens bei Ihnen ankommen und Sie die maximale Frische vor dem Kunden in Rekordzeit regenerieren können.

Als Einstieg in die Nachhaltigkeit startet biond bei der REWE-Group ein Pasta-Konzept, das es in sich hat: **Pasta hoch 5** kombiniert 5 italienische Pasta-Sorten mit 5 ideenreichen Saucen und 5 hochwertigen Pestos, die den Gerichten einen besonderen Charakter geben. Das ermöglicht Ihnen unzählige Kombinationsmöglichkeiten bei einem unschlagbaren Preis-Leistungsverhältnis. Nudeln erhalten Sie frisch für die schnelle Küche praktisch vorgegart.

Weitere Infos: www.biond.de



<i>Nudeln</i>	<i>Bio-Spaghetti, Art.-Nr. 647892</i>	<i>Bio-Spirelli Art.-Nr. 647908</i>	<i>Bio-Spirelli Vollkorn Art.-Nr. 647939</i>	<i>Bio-Conchiglioni Art.-Nr. 647915</i>	<i>Bio-Penne Art.-Nr. 647922</i>
<i>Saucen</i>	<i>Bio-Bolognese mit Rinderhack Art.-Nr. 387873</i>	<i>Bio-Vegetarische Bolognese Art.-Nr. 387880</i>	<i>Bio-Arrabiata Art.-Nr. 387996</i>	<i>Bio-Käse- Rahmsauce Art.-Nr. 387903</i>	<i>Bio-Schinken- Käse- Rahmsauce Art.-Nr. 387897</i>
<i>Topping</i>	<i>Bio-Kräuterpesto Art.-Nr. 388009</i>	<i>Bio-Knoblauch- Mandelpesto Art.-Nr. 388047</i>	<i>Bio-Tomatenpesto Art.-Nr. 388016</i>	<i>Bio-Pesto Schwarze Olive Art.-Nr. 388023</i>	<i>Bio-Rucolapesto Art.-Nr. 388054</i>

Die Nudeln...

sind die Grundlage des Konzeptes und kommen direkt aus der Heimat der Pasta. Die 5 ausgesuchten Sorten aus italienischem Hartweizengries.

- Bio-Spaghetti
- Bio-Spirelli
- Bio-Spirelli Vollkorn
- Bio-Conchiglioni
- Bio-Penne

Verpackung:
Cook & Chill
unter Schutzatmosphäre

Die Saucen ...

machen nicht nur aus der Pasta ein leckeres Hauptgericht. Die 5 Variationen, vegetarisch oder mit Fleisch, sind die perfekte Grundlage für weitere schnelle, vitale Gerichte.

- Bio-Vegetarische Bolognese
- Bio-Bolognese mit Rinderhack
- Bio-Tomatensauce Arrabiata
- Bio-Käse-Rahm-Sauce
- Bio-Schinken-Käse-Rahmsauce

Verpackung:
Cook & Chill im Schlauchbeutel
à 2,5 kg geklippt

Die Toppings ...

geben Ihrem Gericht den letzten Schliff und einen besonderen Charakter. Hochwertige Toppings aus ausgesuchten ökologischen Zutaten: kleine Mengen, große Wirkung.

- Bio-Kräuterpesto
- Bio-Knoblauch-Mandelpesto
- Bio-Tomatenpesto
- Bio-Pesto Schwarze Olive
- Bio-Rucolapesto

Verpackung:
Cook & Chill
unter Schutzatmosphäre

Mal keine Lust auf Nudeln?

Dann haben wir die passende Alternative für Ihre leichte Sommerküche!

Türkische Bio-Gemüsepfanne
Art.-Nr. 658652

Vitaminreich und voll im Trend – leckere Alternative zu Pastagerichten
Sommerlich frisch mit einer orientalischen Note bereichert die Türkische Gemüsepfanne die Aktionstheke. Eine ausgewogene Komposition aus handgeschöpftem Meersalz, Kreuzkümmel, Curcuma und Koriander mit der überraschenden Süße der Rosinen sorgt für Urlaubslaune und zudem durch Kichererbse und Linse für eine hochwertige Eiweißversorgung.



Bio-Zertifizierung – Grundlage für hohe Wertschöpfung der biond-Produkte

Hohe Qualität und günstiger Einkaufspreis der biond-Speisen sind für Sie der Schlüssel für eine hohe Wertschöpfung. Der Kunde ist gern bereit, einen höheren Verkaufspreis zu akzeptieren, wenn hohe Bio-Qualität die Ware auszeichnet. Um „Bio“ kommunizieren zu dürfen, muß Ihr Betrieb Bio-zertifiziert sein. Mit dem Zertifizierungspartner von biond ist das ganz einfach:

- Sie beantragen die Zertifizierung
- ein Bio-Kontrollleur besichtigt Ihre Betriebsräume und überprüft alle Vorgänge, die mit den Bio-Lebensmitteln verbunden sind – z. B. die Trennung der Warenflüsse von konventionellen und ökologischen Speisen und ob das Bio-Speisenangebot korrekt ausgelobt wird.
- Noch während der Kontrolle erhalten Sie einen Kontrollbericht des Prüfers, kurze Zeit später wird Ihnen Ihr Bio-Zertifikat von der Bio-Kontrollstelle zugesendet.

REWE-Foodservice GmbH

Zentrale: Wilhelm-Theodor-Römheld-Str. 18 • 55130 Mainz
Telefon: +49 6131 502 - 0 • Telefax: +49 6131 592 - 393
www.rewe-foodservice.de • kontakt@rewe-foodservice.de

Alle Preise sind Grundpreise und gelten bei Abnahme im Original-Gebinde. Auf alle Grundpreise werden die jeweils gültigen Rabatte bzw. Zuschläge gewährt bzw. erhoben. Für Artikel, die im Anbruch geliefert werden, wird ein Aufschlag berechnet. Alle Angebote sind freibleibend, solange der Vorrat reicht. Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Lieferung frei Haus. Für Druckfehler keine Haftung.

Unser Service Center

Rufen Sie an unter **0 18 01 / 80 90 80 *** oder faxen Sie uns **0 18 01 / 81 91 81**

Sie erreichen uns persönlich zu den folgenden Zeiten:

Montag bis Freitag 8:00 - 20:00 Uhr

Samstag 8:00 - 12:00 Uhr

Sonntag 10:00 - 20:00 Uhr

* zum Ortstarif aus dem dt. Festnetz / Mobilfunk ggf. höher.

