

*Mediterrane Backzutaten -
Frische & Qualität nach eigenen Rezepturen*



www.koch-feinkost.de



Frische & Qualität nach hauseigenen Rezepturen

Wir veredeln Oliven, Tomaten, Peperoni uvm. zu außergewöhnlichen, mediterranen Backzutaten. Alle Produkte werden in Handarbeit tagesfrisch und streng nach HACCP Richtlinien zubereitet. Die immerwährende Nachfrage nach neuen Backrohstoffen und die Fähigkeit, neue Ideen zu entwickeln und in außergewöhnliche Produkte umzusetzen, sind die Zutaten des Erfolgsrezeptes unseres Unternehmens.

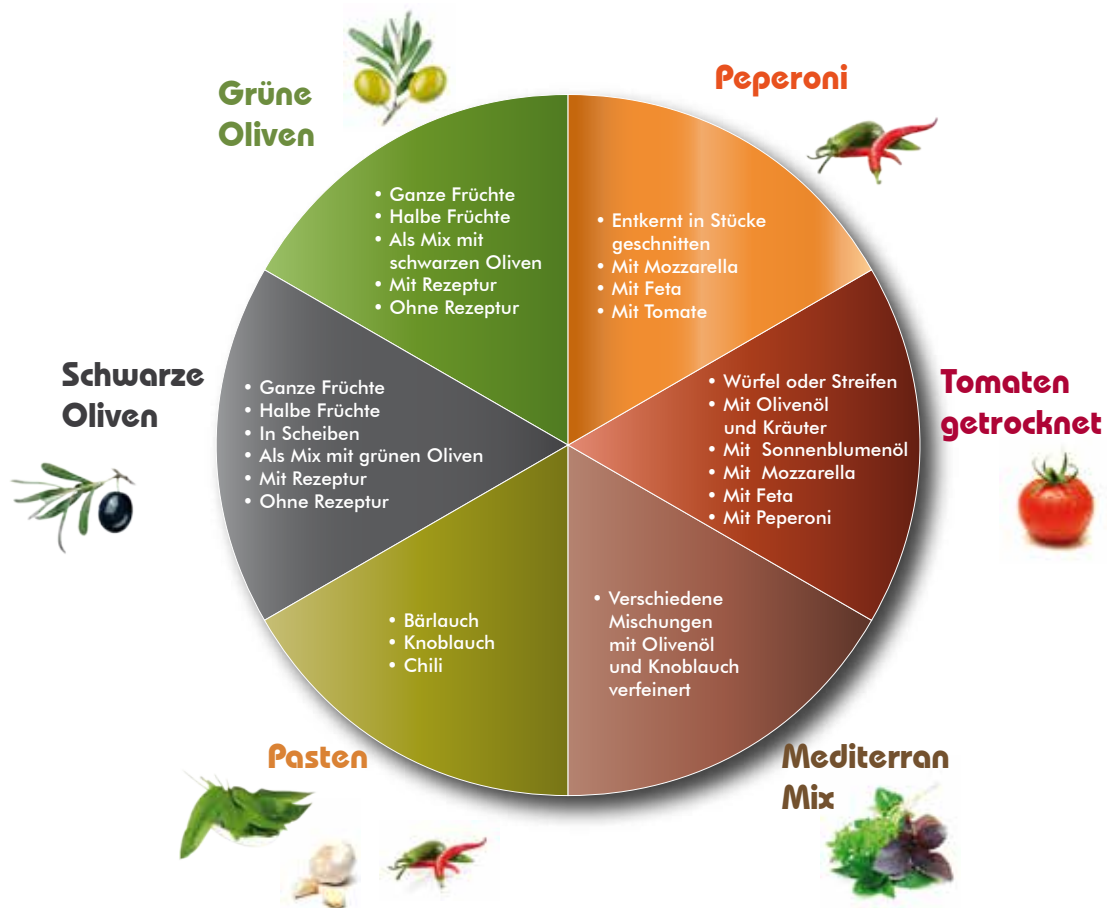


Wir sind ein mittelständischer Betrieb mit Sitz in Rauenberg. Über die mehr als 20 Jahre unseres Bestehens sind feste und gute Beziehungen zu unseren Lieferanten gewachsen, die wir nutzen, um unseren Kunden durchgehend hohe Qualität zu gewährleisten und flexibel auf Ihre Wünsche einzugehen.

Die ständige Verbesserung unserer Produktqualität sowie die Zuverlässigkeit in der Auftragsabwicklung und der Logistik hat uns zu einem namhaften Lieferanten in der Backwarenbranche wachsen lassen. Entsprechend vielfältig ist unser Angebot: Eine reiche Palette an Geschmack und Genuss, die immer wieder erweitert wird.

Herzlichst Ihre

Elfriede Kohl



Wenn Sie sich einen schnellen und kompakten Überblick über unser Sortiment verschaffen wollen, nehmen Sie bitte beigefügtes Lieferprogramm zur Hand. Bequem und einfach können Sie damit jederzeit auf wichtige Informationen zu unseren Produkten zugreifen und gezielt bestellen. Unser Lieferprogramm, Rezepte und viele weitere Informationen erhalten Sie ebenfalls unter

Kundenzufriedenheit ist unsere Maxime

FrISCHE Ideen für Backmischungen aus Oliven, Peperoni, Tomaten uvm. sowie die hauseigene Veredelung mit mediterranen Kräutern und Gewürzen in höchster Qualität, zu angemessenen Preisen, mit ehrlicher Beratung und zügiger Lieferung sind die Grundlage unserer täglichen Arbeit.

Wir verwenden Rohstoffe aus Spanien, Griechenland, der Türkei und Deutschland. Größe, Farbe, Konsistenz, Reifegrad,

Lagerzeit oder die Art des Transports – all das sind nur einige der strengen Kriterien, nach denen wir diese prüfen und auswählen. Erst wenn wir hier die höchste Güteklasse feststellen, beginnen wir mit der Verarbeitung.

Selbstverständlich halten wir uns dabei in allen Phasen, vom Einkauf über die Verarbeitung bis zur Lieferung, an die strengen International Food Standards.

Hauseigene Spezialitäten in Handarbeit frisch zubereitet

Handgemengte Produkte ohne künstliche Zusätze tagesfrisch zubereitet, das ist unser Erfolgsrezept. In einem Verfahren, das ausschließlich von uns praktiziert wird, liefern wir außergewöhnliche, gebrauchsfertige Backzutaten zur direkten Beigabe in den Teig.

Hier einige Beispiele aus unserem umfangreichen Sortiment:



Wir unterstützen Sie sehr gerne bei der Entwicklung eigener, individueller Kreationen! Rufen Sie uns an oder nutzen Sie unseren Internetauftritt.

Ergänzend zu unseren hauseigenen Spezialitäten bieten wir Ihnen eine kleine, feine Auswahl an hochwertigen Produkten bestehend aus verschiedenen Käsesorten, Kräutern und Ölen:

- Original griechischen Feta-Schafskäse in Würfeln
- Spanisches Olivenöl
- Verschiedene getrocknete Kräuter wie Oregano, Bärlauch, Knoblauch, Basilikum, Kräuter der Toskana und der Provence
- Maronenbruch BB

*Höchste Qualität
für das Bäckerei Handwerk*



Bildnachweis: Karin Schroeder - fotolia - istockphoto
Design: SCHROEDER PUBLICITY - Die Full Service Werbeagentur - www.schroeder-publicity.de



Koch-Feinkost e.K.
Mediterrane Backzutaten
Hohenaspen 26
69231 Rauenberg

Auftragsannahme
Tel. +49 62 22 / 388 886
Fax +49 62 22 / 383 207
info@kochfeinkost.de

www.koch-feinkost.de