

Tiefkühlprodukte

Unsere Tiefkühlprodukte werden nur wenige Stunden nach der Ernte frisch verarbeitet. Dabei setzen wir auf IQF (Individually Quick Freezing), die beste Methode für die Herstellung von Tiefkühlprodukten, bei der durch die schonende Behandlung sowohl Vitamine und Mineralien der Früchte und Beeren erhalten bleiben wie auch das Aroma und die Farbe. Wir sind zudem ausgewiesene Spezialisten für Private-Label-Verpackungen und Produkte in Bio-Qualität.

FRÜCHTE, BEEREN Von A wie Apfel und Avocado bis Z wie Zwetschgen reicht unser Sortiment an tiefgekühlten Früchten und Beeren. Durch den kurzen Prozessweg zwischen Ernte und Verarbeitung können diese bei optimalem Reifegrad gefroren werden und überzeugen nicht nur durch ihren Geschmack, sondern schneiden auch bezüglich Vitamingehalt besser ab als nicht gefrorene Produkte.

Produktinformationen

Eigenschaft: *IQF / Ganz oder in Stücken*
Verpackung: *Nach Kundenwunsch*
Verwendung: *Private Label / Industrie*

GEMÜSE Von B wie Blumenkohl bis Z wie Zwiebeln reicht das Sortiment an tiefgekühltem Gemüse. Kurze Wege von unseren Anbaupartnern vorwiegend in Osteuropa in unsere Gefrieranlage in Ungarn bieten Garantie für optimale Frische. Dank unserem Know-how im Bereich Private Label können wir die gewünschten Produkte verkaufsfertig liefern.

Produktinformationen

Eigenschaft: *IQF / Ganz oder fraktioniert*
Verpackung: *Nach Kundenwunsch*
Verwendung: *Private Label / Mischungen / Convenience*

KRÄUTER Für Produktionsprozesse in der Lebensmittelindustrie sind ausgesuchte Küchenkräuter in gefrorener Form ideal. Wir bieten ein breites Sortiment an Tiefkühlkräutern von B wie Bärlauch und Basilikum bis Z wie Zitronengras und Zwiebeln an. Die frischen Kräuter werden schonend gereinigt, geschnitten und gefroren. Die Kräuter werden nach Bedarf in verschiedenen Formen geliefert, ganz oder geschnitten, als Pellets oder als Püree.

Produktinformationen

Eigenschaft: *Ganz / Segment / Geschnitten / Pellets / Püree*
Verpackung: *10 kg / Weitere auf Anfrage*
Verwendung: *Füllungen / Saucen / Teigwaren*

PILZE sowie Auszug aus dem Produktesortiment:
siehe Rückseite



W. Kündig & Cie AG

Stampfenbachstrasse 38 CH-8006 Zürich
Telefon: +41 44 368 25 25 Fax: +41 44 368 25 05

Kündig Nahrungsmittel GmbH & Co. KG Deutschland

An der Salzbrücke D-98617 Ritschenhausen
Telefon: +49 369 492 84 0 Fax: +49 369 492 84 15

www.kuendig.com



KÜNDIG
FOOD INGREDIENTS SUPPLIER

PILZE Besonders bei wildwachsenden Pilzen, die nur zu sehr begrenzten Zeiten frisch verfügbar sind, bieten tiefgefrorene Produkte die Möglichkeit, sie ganzjährig zu verwenden. Dazu zählen beispielsweise Pfifferlinge, Morcheln, Steinpilze und Trüffel, aber auch kultivierte Pilzsorten wie Champignons und Shiitake.

Produktinformationen

Eigenschaft: IQF / Ganz oder in Stücken

Verpackung: Nach Kundenwunsch

Verwendung: Private Label / Industrie

Tiefkühlprodukte Sortiment

FRÜCHTE, BEEREN

- Apfel
- Avocado
- Aprikose
- Beerenmischung
- Birne
- Brombeere
- Cranberry
- Erdbeere
- Heidelbeere
- Himbeere
- Holunderbeere
- Johannisbeere
- Johannisbeere schwarz
- Kastanie
- Kiwi
- Pfirsich
- Pflaume
- Preiselbeere
- Quitte
- Sauerkirsche
- Smoothie-Mischung
- Süsskirsche
- Zwetschge

GEMÜSE

- Blumenkohl
- Bohne
- Broccoli
- Erbse
- Karotte
- Kartoffel
- Kürbis
- Paprika
- Pastinake
- Rhabarber
- Süssmais
- Tomatenwürfel
- Zucchini
- Zwiebel

KRÄUTER

- Bärlauch
- Basilikum
- Basilikum (Thai)
- Bohnenkraut
- Borretsch
- Brunnenkresse
- Dill
- Estragon
- Frühlingsspinat
- Frühlingszwiebel
- Ingwer
- Kerbel
- Knoblauch
- Knoblauchsprosse
- Koriander
- Kräutermischung
- Kresse
- Lauch
- Liebstöckel
- Lorbeer
- Majoran
- Minze / Pfefferminze
- Oregano
- Petersilie (kraus & flach)
- Pimpinelle
- Rosmarin
- Rucola / Rauke
- Salbei
- Sauerampfer
- Schnittlauch
- Thymian
- Zitronengras

PILZE

- Austerseitling
- Black Fungus / Mu-Err
- Butterpilz
- Champignon
- Herbsttrompete
- Pfifferling
- Pilzmischung
- Morchel
- Shiitake
- Steinpilz
- Trüffel

Das gesamte Sortiment ist konventionell und bio erhältlich.