Bard News

02.2022

WARMES FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT!

TÄGLICH FRISCH: FEINES FÜR DIE WINTERZEIT UND LECKERE FESTTAGSGERICHTE VON BARD.

seit 1856 Bard frische Küche

Bard bringt's

FRISCH AUF DEN TISCH!

Fertig für die Theke: Seit über 165 Jahren machen wir bei Bard so ziemlich alles,
um den Metzgern in ganz Deutschland das Leben leichter zu machen.
Täglich lecker. Täglich frisch.

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

WÄRMT HERZ UND SEELE.

SEIT 166 JAHREN.

Was für ein Jahrhundert-Sommer…! Das sagt auch der Deutsche Wetterdienst: in keinem anderen Land war es dieses Jahr so sonnig, wie im Saarland. Und nun – nach einer erfolgreichen Grillsaison – stimmen wir uns langsam wieder auf kürzere Tage und leckere Abende ein: Warmes für die kalte Jahreszeit, in der der graue Himmel und Nieselregen bei 5°C uns vor den Herd und an den Esstisch treiben.

Lassen Sie sich auf die leckere Jahreszeit einstimmen. Leckere Menüs, die Herz und Seele wärmen, feine Festtags-Köstlichkeiten und frische Ideen, die keinen hungrig zurücklassen… Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Erkunden unseres Herbst-/ Wintersortiments 22/23. Sollten Sie Fragen, Anmerkungen oder Wünsche haben: lassen Sie es uns wissen. Unter +49 681 99836-0 oder info@bard1856.de haben wir jederzeit ein offenes Ohr für Sie.

Herzlichst
Ihr Richard Bard & Team

BARD "FRISCH & FERTIG"-MENÜS IM NEUEN GEWAND:

NOCH FRISCHER GEHT NICHT.

Es gibt einige Neuigkeiten bei unserer sous-vide vorgegarten Menüserie. Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Anliegen. Aus diesem Grund haben wir unsere Menüs in eine noch umweltfreundlichere, recycelbare Schale gepackt und diese designmäßig überarbeitet. In neuem Gewand und mit gleich 3 zusätzlichen Sorten steht einem Start in eine erfolgreiche Herbst-Winter-Saison nichts mehr im Wege.

UND ALS HIGHLIGHT:

Ab sofort gibt es die Möglichkeit, unsere Menüs mit Ihrem eigenen Logo zu individualisieren.
Sie können die Menüs somit unter Ihrer Eigenmarke in die Regale bringen. Gerne berät Sie hierzu unser Vertriebsleiter Achim Grüber unter a.grueber@bard1856.de

Bard

PASTA BOLOGNESE

MAKKARONI MIT KLASSISCHER BOLOGNESE-SOSSE AUS RINDERHACKFLEISCH, TOMATEN UND GEMÜSE, TYPISCH ITALIENISCH GEWÜRZT. 300 GRAMM.

Bard

PASTA PESTO

MAKKARONI MIT WÜRZIGEM BÄRLAUCHPESTO UND TOMATEN. 300 GRAMM.

Bard

KÖNIGSBERGER KLOPSE

SCHMACKHAFT GEWÜRZTE FLEISCHKLOPSE IN EINER KLASSISCHEN HELLEN SOSSE MIT KAPERN. 350 GRAMM.

Bard

JÄGERROULADE

FEINSTE ROULADE VOM SCHWEINERÜCKEN, GEFÜLLT MIT EINER DELIKATEN HACKFLEISCHFÜLLUNG. FIX UND FERTIG IN EINER DUNKLEN SOSSE MIT RAUCHFLEISCH UND CHAMPIGNONS VERFEINERT. 300 GRAMM.

Bard

KOHLROULADE

KOHLROULADE, KLASSISCH GEFÜLLT MIT HACKFLEISCHZUBEREITUNG (SCHWEIN, RIND) MIT RAUCHFLEISCHWICKEL, IN BRATENSOSSE. 300 GRAMM.

Bard

RINDERROULADE

RINDERROULADE KLASSISCH GEFÜLLT MIT RAUCHFLEISCH, GURKEN UND ZWIEBELN IN BRATENSOSSE. 300 GRAMM.

BARD "FRISCH & FERTIG"-MENÜS

Bard

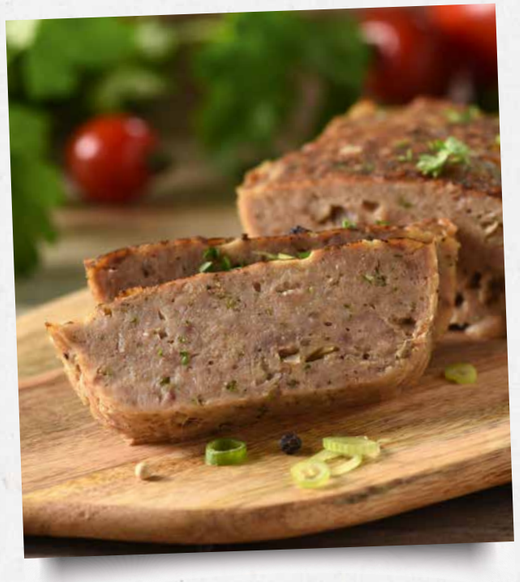
BOEUF BOURGIGNON

RINDFLEISCH KLASSISCH IN ROTWEIN GESCHMORT MIT KAROTTEN, CHAMPIGNONS UND SILBERZWIEBELN. 300 GRAMM.

Bard

HACKBRATEN CLASSIC

HACKBRATEN AUS SCHWEINE- UND RINDERHACKFLEISCH MIT PETERSILIE UND ZWIEBELN. 400 GRAMM.



Bard

RAGOÛT FIN

FEINSTES RAGOÛT FIN AUS HÄHNCHEN- UND KALBFLEISCH MIT EINER CREMIGEN, HELLEN SAUCE VELOUTÉ UND CHAMPIGNONS. 350 GRAMM.

Bard

HÄHNCHENCURRY ASIA STYLE

FEINSTES HÄHNCHENBRUSTFILET AN EINER PIKANT GEWÜRZTEN KOKOSMILCHSAUCE MIT GEMÜSE. 350 GRAMM.

ALLER GUTEN DINGE SIND DREI

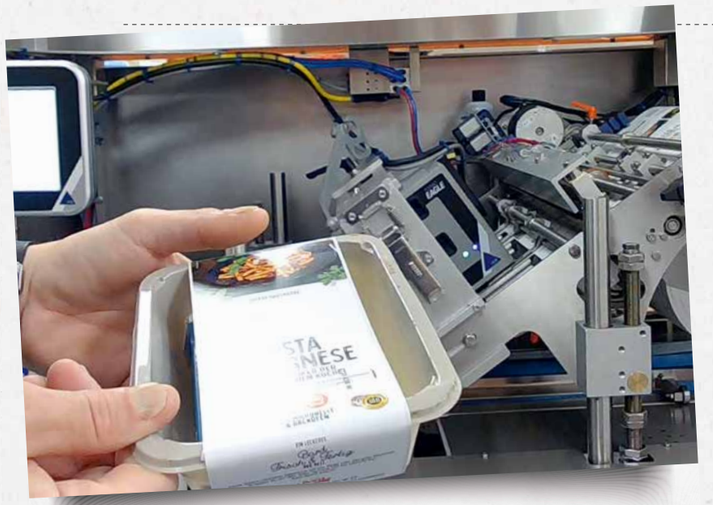
Zum dritten mal in Folge hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) die BARD frische Küche GmbH aus Saarbrücken mit dem Bundesehrenpreis geehrt. Das ist die höchste Qualitätsauszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft. Ministerialdirektorin Dr. Katharina Böttcher überreichte gemeinsam mit Rudolf Hepp, stellvertretender Hauptgeschäftsführer der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), Urkunde und Medaille in festlichem Rahmen in Berlin.

Im Bild von links nach rechts: Stellvertretender DLG-Hauptgeschäftsführer Rudolf Hepp, Hans-Günther Schwamm, Richard Bard und Ministerialdirektorin Dr. Katharina Böttcher

GANS NEUES DESIGN

DIE "GANS EASY TO GO" IM NEUEN FESTTAGS-GEWAND

Pünktlich zur Fest- und Feiertagssaison 2022 haben wir unserer „Gans Easy To Go" ein neues Festtagsgewand spendiert. Im neuen Design sticht dieses Premium-Produkt im Einzelhandel noch mehr hervor.



TECHNIK DIE BEGEISTERT

BARD RÜSTET AUF

Passend zu unserem neuen und nachhaltigen Menüschalen-Sortiment haben wir nun im Hause ganz neue Möglichkeiten, Ihre Produktlinie zu individualisieren: In nur einem Arbeitsgang werden unsere neuen Menüschalen mit Ihrem Logo bedruckt und banderoliert. Wenn auch Sie ihre ganz eigene Produktlinie für Ihren Markt präsentieren möchten: Herr Achim Grüber (a.grueber@bard1856.de) steht Ihnen mit seinem Vertriebsteam mit Rat und Tat zur Seite.

BARD UNTERSTÜTZT VEREINSARBEIT

AUCH DER NACHWUCHS HAT VIEL HUNGER

Zum ersten mal nach drei Jahren durften dieses Jahr 66 Kinder und 32 Betreuer erstmals wieder an einer Ferienfreizeit der Jugendfeuerwehren der Gemeinde Tholey auf dem Gelände des saarländischen Turnerbundes und des saarländischen Fußballverbandes in Nonnweiler-Braunshausen teilnehmen. Neben einem spannenden Besuch bei der Berufsfeuerwehr Kaiserslautern standen viele abwechslungsreiche Unternehmungen auf dem Programm. Wir von Bard freuen uns, dass wir diese Ferienfreizeit kulinarisch unterstützen durften.

Von Links nach rechts: Hans-Günther Schwamm, OB Uwe Conrad, Richard Bard, Alexander Gehlen, und Michael Dausend

GUT FÜR DIE REGION

OBERBÜRGERMEISTER UWE CONRAD ZU BESUCH BEI BARD

Seit 1856 produziert die Familie Bard im Saarland allerlei Leckeres. Doch seit damals ist bei uns viel passiert. Innovative Produktionstechniken und die Auswahl hochwertigster Rohstoffe haben Bard in ganz Deutschland beliebt und bekannt gemacht und machen uns hier vor Ort zu einem verlässlichen Arbeitgeber für über 150 motivierte Mitarbeiter. Für unseren Saarbrücker Oberbürgermeister Uwe Conrad ein guter Grund, sich persönlich bei seinem Besuch im Juli ein eigenes Bild von unserem Betrieb zu machen.

Bard

FEINE FEIERTAGE

MAN MUSS DIE FESTE FEIERN, WIE SIE LECKER SIND.

Auch an den ganz besonderen Tagen sind wir an Ihrer Seite…
Unsere speziell ausgesuchten Festtagsspezialitäten lassen Ihr Fest zu einem ganz besonderen Ereignis werden. Ein unvergesslicher Gaumenschmaus und genussvolle Entspannung werden so für Sie und Ihre Kunden zur Realität.

Bard

"GANS EASY TO GO"

HALBE FREILANDGANS, MIT HAUT UND KNOCHEN. SCHONEND SOUS-VIDE VORGEGART UND KLASSISCH GEWÜRZT. DAZU KARTOFFELKLÖSSE, BRATENSAUCE UND ROTKRAUT.

Eine Festtagsgans mit Geling-Garantie: auch ohne Kochkünste wie Gordon Ramsey können Ihre Kunden ganz nach Belieben kulinarisch auftrumpfen. Fertig mit allen leckeren Beilagen im Karton zaubert man im Handumdrehen ein leckeres Festtagsmenü.

Bard

SCHWEINEFILET MIT STEINPILZ-FÜLLUNG

SCHWEINEFILET - MARINIERT UND GEWÜRZT - MIT EINER STEINPILZFÜLLUNG.

Normales Schweinefilet kann jeder. Also… zumindest die meisten. Mit unserem leckeren Schweinefilet mit Steinpilzfüllung bieten Sie Ihren Kunden eine außergewöhnlich raffinierte und schmackhafte Alternative zum einem banalen Schweinebraten. Angerichtet mit Kroketten und einem feinen Salat zaubern Sie in kürzester Zubereitungszeit ein feines Dinner auf den Sonntagstisch.

FEINE FEIERTAGE

Bard

SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIG

ZART VORGEGARTES SCHWEINEFILET - EINGEBETTET IN EINE KÖSTLICHE FÜLLUNG AUS SCHWEINE- & KALBFLEISCH, GEMÜSE UND HINTERSCHINKEN - IM FEINEN BLÄTTERTEIGMANTEL.

Eine weitere feine Alternative zum 08/15-Festtagsbraten bietet unser großartiges Schweinefilet im Blätterteigmantel. Ohne Aufwand in nur 40 Minuten vom Kühlschrank auf den Teller: feinster Feiertagsgenuss für vier Personen. Als Beilagen empfehlen wir leckeres (Rahm-)Gemüse und einen knackig-frischen Salat.

Bard MARKTKÜCHE

„Lecker essen“ hat einen hohen Stellenwert, aber die Zeit zum selber Kochen fehlt oft. Wir bieten Ihnen schmackhafte und qualitativ hochwertige Alternativen für die Sortimentsergänzung Ihrer Marktküche.

Bard

KÖNIGSBERGER KLOPSE

SCHMACKHAFT GEWÜRZTE FLEISCHKLOPSE IN HELLER SOSSE. SCHONEND VORGEGART.

Bard

GULASCHSUPPE "UNGARISCHE ART"

HERZHAFTE GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART MIT ZARTEM RINDFLEISCH, TYPISCH MIT ZWIEBELN UND PAPRIKA. ERHÄLTLICH IM 3-KG-DARM.

Bard

GEFLÜGEL-HACKSTEAKS

GEFLÜGELHACKSTEAKS AUS HÄHNCHENSCHENKEL-FLEISCH, IN DER GUSSBRATPFANNE GEBRATEN. 160 GRAMM.

Impressum / Herausgeber: Bard frische Küche GmbH, Saarbrücken, 2022 · Verantwortlich: Ulrike Studt. Photos & Gestaltung: Dreihundertzehn.de

LEICHT, SICHER, NACHHALTIG:

DIE NÄCHSTE GENERATION

Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind uns wichtig. Unsere neue Schale besteht bereits zu mehr als 80% aus recycelten PET-Flaschen und Lebensmittelschalen und ist ebenfalls nochmals zu Lebensmittelschalen recycelbar. Und bei der Herstellung werden selbstverständlich auch keine zusätzlichen Farben hinzugefügt.

Unsere Schale bietet 100% Lebensmittelsicherheit bei Temperaturen zwischen -40°C und +220 °C und ist besonders leicht. Das ist auch in Hinblick auf die Logistik & damit verbundene Beförderungskosten eine super Sache.

seit 1856 Bard frische Küche

BARD FRISCHE KÜCHE GMBH · LYONERRING 10 · 66121 SAARBRÜCKEN · 0049 (0) 681 99836-0 · INFO@BARD1856.DE · BARD-FRISCHEKUECHE.DE