seit 1856 Bard frische Küche

01 | 2018

Bard's news

160 JAHRE TÄGLICH FRISCH.

FEUER FREI!

STARTSCHUSS FÜR DIE SPIESSERSAISON 2018.

160 JAHRE FRISCH

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

Bard's news

160 JAHRE TÄGLICH FRISCH.

Sommer, Sonne, Grillen oder wie man im Saarland sagt...Schwenken. Eine der schönsten Begleiterscheinungen des Sommers. Und da hier selbstverständlich Abwechslung auf dem Grill gefragt ist - die Grillsaison umfasst ja bekanntlich eine geraume Zeit - stellen wir Ihnen heute eine große Auswahl aus unserem abwechslungsreichen Grillspezialitäten vor.

Für diese Saison haben wir uns hauptsächlich auf unsere altbewährten und beliebten Grillartikel konzentriert und nochmals viel Zeit und Mühe in die weitere Optimierung unserer Produktionsabläufe investiert, um Ihnen eine stabile und qualitativ hochwertige Belieferung sichern zu können.

Aber nicht nur wir sind von unserer hervorragenden Qualität und dem Geschmack unserer Produkte begeistert – nein, auch externe Prüfer der DLG bestätigen dies jedes Jahr auf's Neue. Bei der diesjährigen DLG-Prüfung mit 10 eingesendeten Grillprodukten konnten wir mit 8 Gold- und 2 Silber-Medaillen punkten

Wir laden Sie ein, in die Genusswelt von BARD einzutauchen.

Herzlichst, Ihr Richard Bard

BLACK PEPPER

Bards scharfer Neuzugang: Unser „Black Pepper"-Spieß. Hergestellt mit zarten Rind- und Schweinefleischwürfeln in einer hocharomatischen Marinade aus fermentiertem schwarzen Edelpfeffer mit einer roten Peperoni garniert.

Verpackung SB: PP-Schale mit Siegelfolie unter Schutzatmosphäre verpackt. Art. Nr.: 74901. Tara der Einzelverpackung: 22g. Nettogewicht Stück: ca. 130 g. Schaleninhalt: 2 Stück. Nettogew. Schale: ca. 260 g. Schalengröße: 227x123x45 mm. Bestelleinheit: 6 Schalen. Restlaufzeit inkl. Anliefertag: 8 Tage.

Verpackung Bedienungsware: PP-Schale mit Siegelfolie unter Schutzatmosphäre verpackt. Art.Nr.: 54901. Tara der Einzelverpackung: 55g. Nettogewicht Stück: ca. 130 g. Schaleninhalt: 10 Stück. Nettogew. Schale: ca. 1,3 kg. Schalengröße: 325x265x50. Bestelleinheit: 2 Schalen. Restlaufzeit inkl. Anliefertag: 8 Tage.

DIP-DIP HURRA...

Nur ein kleiner Dip am Rande: Ein Grillabend ohne Dips ist wie ein Playboy ohne Centerfold. Wie eine WM ohne Deutschland. Wie ein Doppel ohne Korn… Kurz: ein Ding der Unmöglichkeit. Dips verfeinern jedes Grillgericht mit einer ganz eigenen Note und bringen Abwechslung ins Spiel. Hier die Rezepte zu drei Klassikern. Und viel Spaß beim Dippen!

TOMATENBUTTER:
3-4 Knoblauchzehen zerhackt
7-8 Stück getrocknete Tomaten in kleinen Stücken
100 g Tomatenmark
250 g Butter zimmerwarm
Salz
Pfeffer
2 Prisen Cayenpfeffer
etwas frische Petersilie

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer verrühren – kühlstellen und fertig! 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

AIOLI:
2 Knoblauchzehen zerhackt
1 Ei
1/2 TL Salz
1 Prise Pfeffer
250 g Öl, z.B. Sonnenblumenöl (kein Olivenöl)

Knoblauch, Ei, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit einem Stabmixer verrühren. Öl langsam unter Rühren zulaufen lassen.

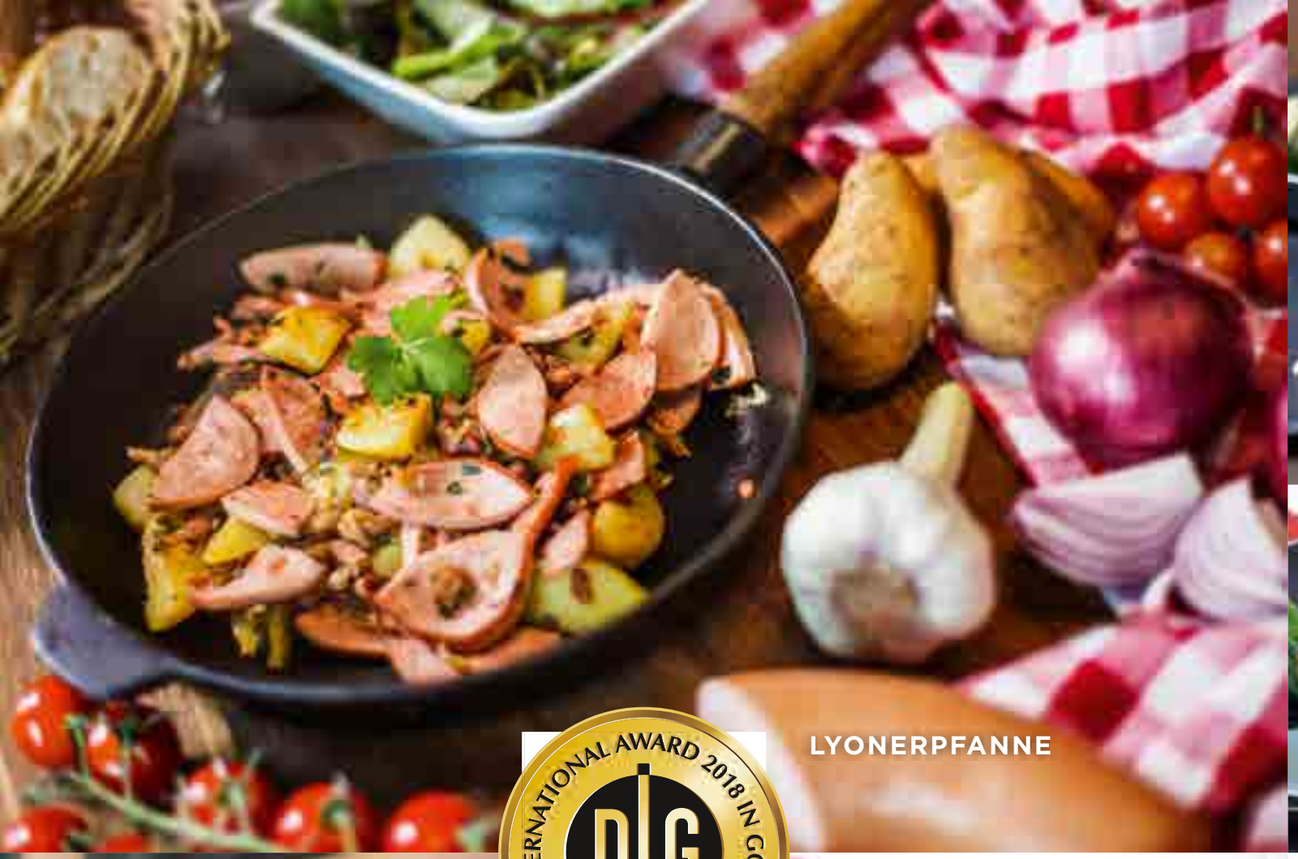
AVOCADO-DIP:
1 Zwiebel zerhackt
1 Knoblauchzehe zerhackt
1 Avocado in Stücken
1 Saft einer Zitrone
200 g körniger Frischkäse (Hüttenkäse)
1 TL Salz
1/2 TL Chilipulver
1/4 TL Pfeffer

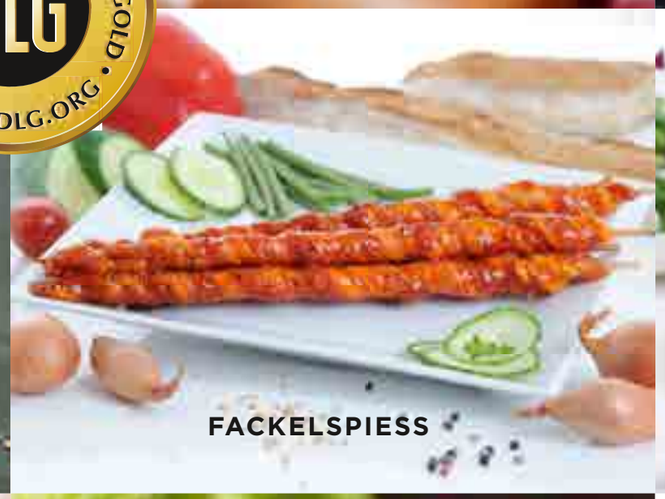
Alle Zutaten mit dem Stabmixer in einer Schüssel vermengen – fertig!

QUALITÄT UND GESCHMACK SIND UNS EXTREM WICHTIG. UM DIES AUCH VON EXTERNER SEITE BESTÄTIGEN ZU LASSEN, NEHMEN WIR JEDES JAHR MIT AUSGEWÄHLTEN PRODUKTEN AN DER DLG-PRÜFUNG TEIL.

Die DLG zeichnet Lebensmittel mit den DLG-Prämierungen in Gold, Silber und Bronze aus. Diese Qualitätsprüfungen werden für jede Produktgruppe jährlich durchgeführt. Alle ausgezeichneten Produkte müssen die Labortests sowie Zubereitungs-, Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfungen bestehen. Über eine Prämierung in Gold, Silber oder Bronze entscheidet die sensorische Qualität (Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack) des Produkts.

Erfreulicherweise konnten wir auch bei der diesjährigen DLG-Prüfung punkten und wurden mit insgesamt 14 Gold- und 4 Silbermedaillen belohnt.





INTERNATIONAL AWARD 2018 IN GOLD • DLG • WWW.DLG.ORG

INTERNATIONAL AWARD 2018 IN GOLD • DLG • WWW.DLG.ORG

INTERNATIONAL AWARD 2018 IN SILVER • DLG • WWW.DLG.ORG

RAN AN DEN GRILL!

WENN DIE TAGE LÄNGER UND DIE ABENDE WÄRMER WERDEN WIRD DIE GRILLSAISON ERÖFFNET UND DER GRILL-WETTKAMPF KANN BEGINNEN. AUS JEDEM ZWEITEN GARTEN STEIGT EINE RAUCHWOLKE AUF: ENDLICH WIEDER GRILLEN!

Gemeinsam mit Familie und Freunden lässt es sich in fröhlicher Runde im Garten oder auf dem Balkon köstlich schlemmen und genießen. Die üblichen Würste und Steaks sind schnell zubereitet und bei einem Bierchen oder einem Glas Wein macht man sich schon Gedanken über den nächsten Grillabend. Hierbei stellt sich schnell die Frage: Was können wir Neues auf dem Grill ausprobieren?

Hier kommen wir ins Spiel! Mit einer riesigen Auswahl an unterschiedlichen leckeren Spießen, ist für jeden Grillmeister etwas dabei. Um hier die Neugierde ein wenig zu schüren, stellen wir hier nochmals ein paar leckere Grillalternativen vor.

RIND

FARMER SPIESS

RIND

RED FIRE SPIESS

SCHWEIN

RODIZIO SPIESS

SCHWEIN

STOCKBROT GOURMET

SCHWEIN

TERIYAKI SPIESS

LAMM

PROVENCALE SPIESS

LAMM

CHIMICHURRI SPIESS

SPECIAL

CEVAPCICI BALLS

SPECIAL

FACKELBROT BBQ-BACON

VEGETARISCH...

LECKER GRILLEN GANZ OHNE FLEISCH – AUCH DAS IST MIT UNSEREN VEGETARISCHEN SPIESSVARIANTEN MÖGLICH:

OLIVEN-FOCACCIA

FACKELBROT CHEDDAR-MOZZARELLA

GEMÜSESPIESS-RATATOUILLE

KRÄUTER-GRILLMAIS

MIT DEM STROM...

Umwelt geht uns alle an – aus diesem Fakt heraus hatten BARD und Schwamm & Cie bereits 2016 beschlossen, die unerschöpfliche Kraft der Sonne zu nutzen und einen Großteil ihrer benötigten Energie zur Produktion Ihrer leckeren Spezialitäten aus eigener umweltfreundlicher und klimaschonender Erzeugung zu gewinnen. Solaranlagen (Photovoltaik) wurden auf beiden Produktionsstätten installiert und siehe da... innerhalb zwei Jahren konnten insgesamt bereits sage und schreibe 272.720 kWh Energie CO_2-neutral hergestellt und verwendet werden. Damit könnte man rund 3.896.000 Stunden fernsehen oder in 1.700 Haushalten 220 Waschladungen waschen. Uns freut's. Und die Umwelt sicherlich auch.

MIT DER ZEIT...

WIR GRATULIEREN: AM 11.01. FEIERT **MILADA „MUDDI“ ULICNA** IHREN 65. GEBURTSTAG. UND **ASTRID ECKERT** AM 15. APRIL IHR 10-JÄHRIGES BEI BARD. HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

EINE TÄGLICHE

MEISTER LEISTUNG!

Wer kommissioniert, verpackt und versendet Ihre Waren bei BARD? *Dieses Geheimnis werden wir lüften: Bisher immer im Hintergrund, aber hochmotiviert und verlässlich... unser Versandteam unter der Führung von* ***Khaled Khalfallah*** *(mitte) kümmert sich tagein-tagaus um die verlässliche Kommissionierung, Verpackung und den ordnungsgemäßen Versand Ihrer bestellten Waren. Damit alles immer frisch und pünktlich bei Ihnen angeliefert werden kann. Mit dabei:* ***Milada Ulicna*** *(links),* ***Daniel Schumacher*** *(2.v.l) & last but not least* ***Andras Miczak*** *(rechts).*

ITALIAN LOVE STORY...

LASAGNA PER TUTTI!

Von Mailand bis Palermo, von Turin bis Venedig… Wo gibt es in Italien die beste Lasagne? Logischerweise geht man bei einer Lasagne Bolognese auch von Bologna aus, doch weit gefehlt. Auch für diesen Klassiker gibt es in Italien ein paar tausend verschiedene Rezepte, die alle 7 Kilometer wieder variieren. Also haben wir gekocht und getestet und gekocht und getestet und… naja. Sie wissen schon. Und das haben wir so lange gemacht, bis wir das perfekte Rezept für Bard's Lasagne Bolognese kreiert hatten. Frischeste Zutaten, handgemachte Zubereitung, top Qualität. Wie lieben sie. Sollten Sie mal probieren!

AUFSTEIGER 2017...

Hoch lebe unsere Lasagne Bolognese. Nicht nur wir sind von unserer 2017 neu eingeführten Lasagne begeistert – unsere Kunden sind es ebenfalls! Sollten Sie noch nicht in den Genuss unserer italienischen Spezialität gekommen sein: unbedingt probieren! Sie werden begeistert sein.

GANZ FRISCH:

HEISSE WARE!

JETZT KATALOG ANFORDERN:
MARKETING@BARD-FRISCHEKUECHE.DE
BARD FRISCHE KÜCHE · LYONERRING 10 · 66121 SAARBRÜCKEN

160 JAHRE FRISCH

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE