seit 1856 Bard frische Küche

02 | 2019

Bard's news

160 JAHRE TÄGLICH FRISCH.

BEREIT FÜR DIE FEINE ZEIT.

HERBST / WINTER 2019:
TÄGLICH FRISCH WIE
HAUSGEMACHT!

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

ESSEN IST FERTIG!

Lecker, frisch, fantastisch: Die Herbst-/ Winter-Spezialitäten von BARD.
Unsere Erfahrung bei der Herstellung wird durch die Qualität der verwendeten Rohstoffe unterstützt. Die ausschließliche Verwendung von Fleisch aus QS- und IFS-zertifizierten Schlachtbetrieben garantiert gleichbleibende Qualität und einen hervorragenden Geschmack.

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

NEUER. BESSER. LECKER!

In unserer immer schnelllebigeren Zeit sind wir – beruflich wie privat – immer mehr Streß und Zeitdruck ausgesetzt. Hierbei kommt vor allem eine gesunde und ausgewogene Ernährung oftmals zu kurz. Dies führt dazu, dass der Trend zu Gerichten geht, die zwar schnell zuzubereiten sind, aber ebenfalls immer höheren qualitativen Ansprüchen gerecht werden müssen.

Um unseren Kunden hier eine noch größere Auswahl an qualitativ hochwertigen und vor allem gesunden und leckeren Produkte anzubieten, haben wir im vergangenen Jahr sehr viel Zeit und Herzblut in die Produktentwicklung investiert. Entstanden sind hierbei z. B. unsere „Warme-Theke"-Menüs. Schonend im Niedrigtemperaturverfahren vorgegart, müssen diese Menüs für den Verzehr nur noch kurz erwärmt werden.
Aber das sind natürlich nicht die einzigen Neuerungen im Hause BARD.

Nehmen Sie sich eine kurze Auszeit und tauchen Sie in die BARD-Welt ein.
Lassen Sie sich überraschen!

Herzlichst, Ihr Richard Bard

FÜR JEDEN ETWAS DABEI:
UNSERE NEUEN FRISCHE-MENÜS FÜR DIE

WARME THEKE

SIE BIETEN FÜR ALLE, DIE GERNE GUT UND GESUND ESSEN EINE SCHMACKHAFTE, FRISCHE ALTERNATIVE. EGAL OB IM BÜRO ODER ZU HAUSE, UNSERE WARME THEKE-MENÜS SIND IN DER MIKROWELLE IN NUR 5 BIS 7 MINUTEN FIX UND FERTIG ZUBEREITET. ALLE MENÜS SIND SOWOHL IN SB ALS AUCH IN DER GASTRO-VARIANTE VERFÜGBAR.

EIN GESCHMACKSERLEBNIS DER BESONDEREN ART, NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN, WIE HAUSGEMACHT.
ABER PROBIEREN SIE SELBST!

UVP 3,99 €/SB-SCHALE

BARD WARME THEKE
BOEUF BOURGUIGNON

Zartes Rindfleisch klassisch in Rotwein geschmort mit Karotten, Champignons und Silberzwiebeln. Ein Klassiker der feinen französischen Küche.
SB 400 g / Bed. ca. 1,6 kg

UVP 3,99 €/SB-SCHALE

BARD WARME THEKE
JÄGERROULADE

Feinste Rouladen vom Schweinerücken, gefüllt mit einer delikaten Hackfleischfüllung. Fix & Fertig in einer dunklen Sauce mit Rauchfleisch und Champignons. Ein Klassiker der deutschen Küche.
SB 400 g / Bed. ca. 2,6 kg

UVP 3,99 €/SB-SCHALE

BARD WARME THEKE
RAGOÛT FIN

Feinstes Ragout Fin aus Hähnchen- und Kalbfleisch mit einer cremigen hellen Sauce Velouté und Champignons. Ein Klassiker der Festtagsküche.
SB 400 g / Bed. ca. 2,0 kg

UVP 3,99 €/SB-SCHALE

BARD WARME THEKE
BOLOGNESE SAUCE

Bolognesesauce klassisch aus Schweine- & Rinderhackfleisch, Tomaten und Gemüse, typisch italienisch gewürzt. Ein Klassiker der italienischen Küche.
SB 400 g / Bed. ca. 2,0 kg

UVP 3,99 €/SB-SCHALE

BARD WARME THEKE
KOHLROULADEN IN SAUCE

Ofenfertige Kohlrouladen in Bratensauce.
Fix und fertig vorgegart.
Einfach lecker.
SB 350 g / Bed. ca. 2,6 kg

UVP 3,99 €/SB-SCHALE

BARD WARME THEKE
RINDERROULADEN IN SAUCE

Rinderrouladen nach Hausfrauenart
klassisch in Bratensauce.
Ein absoluter Gaumenschmaus.
SB 350 g / Bed. ca. 2,6 kg

Oktoberfest lässt's krachen

WAS WÄRE EIN **ZÜNFTIGES OKTOBERFEST** OHNE DIRNDL, BREZELN UND BIER? EINE GUTE FRAGE! ODER?

Aber auch hier wird immer mehr Abwechslung gefragt und die Besucher sind dankbar für Alternativangebote beim Essen. Hier kommt unser neuer ***„Original Hüttnspieß“*** ins Spiel. Herzhafte Käsespätzle in einer knusprigen Panade werden hier in Spießform angeboten und bereichern jedes Oktoberfest.

Bereits seit 2014 erfolgreich dabei sind unsere „***Alpenschnitzel***“ mit Semmelknödelteig gefüllt und einer feinen Kürbiskernpanade umhüllt.

Zur Ergänzung und als leckere Beilage zu Haxen und Braten können hier unsere neuen „***Scheibenknödel“*** punkten. Nach Art einer Serviettenknödel, werden diese einfach in Butter angebraten und schmecken sowohl mit als auch ohne Soße hervorragend.

Ebenfalls im Oktoberfestsortiment nicht zu vergessen und allseits beliebt ist einer unserer Bard-Klassiker, unsere „***Semmelknödel“***.

BARD **ORIGINAL HÜTTNSPIESS**

Ein herzhafter Käsespätzle-Spieß in knuspriger Panade. Leckerer geht nicht.
SB (4 Stück) 400 g / Bed. (4 Stück) ca. 400 g

BARD **ALPENSCHNITZEL**

Frische rohe Schweinerückenschnitzel, küchenfertig zubereitet, gefüllt mit Semmelknödelteig und umhüllt mit einer leckeren Kürbiskernpanade.
SB (2 Stück) ca. 400 g / Bed. (8 Stück) ca. 1,6 kg

UVP 2,99 €/SB-SCHALE

BARD **SCHEIBENKNÖDEL**

Ein Knödelbrot, in Scheiben geschnitten, nach der Art eines Serviettenknödels. Eine leckere Beilagenalternative zu Braten und Rouladen.
SB (4 Stück) 340 g / Bed. (4 Stück) ca. 340 g

BARD **SEMMELKNÖDEL**

Ungebrühte Semmelknödel mit fein würzigem Geschmack. Lecker, wie hausgemacht.
SB (4 Stück) 400 g / Bed. (20 Stück) ca. 2,0 kg

NEU!

AUSGESPROCHEN LECKER:
BARD CANNELLONI RICOTTA-SPINAT.

BUON APPETITO!

Nachdem unsere Lasagne Bolognese bereits sehr viele Liebhaber gefunden hat, gibt es ab diesem Herbst auch eine fleischlose Alternative für Ihre Kunden aus dem Hause BARD, unsere Cannelloni Ricotta-Spinat.

In einer praktischen Alu-Schale mit 400g eine optimale Größe auch für Single-Haushalte. Die Cannelloni mit einer cremigen Ricotta-Spinatfüllung werden mit leckerer Tomaten- und Bechamelsauce verfeinert und mit Käse überbacken.

Unsere Lasagne-Bolognese gibt es auf vielfachen Kundenwunsch nun auch in der Gastroschale mit ca. 2,4 kg. Auch als Familienpackung bestens geeignet. Ein Gaumenschmaus für alle Liebhaber der italienischen Küche.

Da läuft einem das Wasser im Munde zusammen.

In dieser Saison kehren unser ***Mini-Spießbraten*** mit neuer Rezeptur, die S***teinpilzrouladen im Baconmantel*** und unsere ***Rouladen Italia*** mit einem weitaus verbesserten Bindfaden zurück. Dieser Faden ist nun zu 100% leicht ablösbar ohne zu spritzen. Da macht das Essen nochmals doppelt so viel Spaß.

FESTTAGSESSEN MIT GELINGGARANTIE:

GANS EASY!

Speziell an den Festtagen möchte man seinen Lieben etwas außergewöhnlich Gutes auf den Tisch zaubern und legt sich gerne besonders ins Zeug. Auch an diesen ganz besonderen Tagen sind wir an Ihrer Seite und lassen Sie nicht im Regen stehen.

Um Ihnen und Ihren Kunden das Festtagsessen mit einem Gänsebraten zu versüßen haben für Sie unsere „GANS EASY“ entwickelt. In nur 45 Minuten können Sie Ihre Gäste mit einem unvergleichlich zarten und schmackhaften Gänsebraten überraschen.

Bei unserer „GANS EASY“ handelt es sich um eine halbe Gans aus Freilandhaltung, mit Haut und Knochen, welche über Stunden im Niedrigtemperaturverfahren schonend vorgegart wurde. Unsere Gänse werden zu 100% mit mineral- und vitaminreicher pflanzlicher Nahrung gefüttert.

ZURÜCK AUS DER SOMMERPAUSE:

UNSERE HERBST WINTER KLASSIKER

Semmelknödel

Kohlrouladen

Ofenwrap Flammkuchen

Wirsingrouladen

Käse-Schinken-Hörnchen

Alpenschnitzel

SIE HABEN FRAGEN? **WIR HABEN ANTWORTEN!**

Wir haben aufgerüstet. Im Sinne der Kundenzufriedenheit haben wir unser Vertriebsteam erweitert. Bei allen Fragen rund um die Firma Bard und unsere Produkte steht Ihnen unser Vertriebsteam mit Rat und Tat zur Seite. Also ran an den Hörer!

Von links nach rechts: ***Fach- & Verkaufsberater Benjamin Schäfer*** (0174 9668018 / b.schaefer@bard1856.de), ***Verkaufsassistentin Silvia Panförder*** (0174 9668015 / s.panfoerder@bard1856.de), ***Vertriebsleiter Achim Grüber*** (0172 9611013 / a.grueber@bard1856.de), ***Assistent der Vertriebsleitung Matthias Kögler*** (0174 9668001 / m.koegler@bard1856.de).

HEUTE SCHON AN **MORGEN** DENKEN...

Nachhaltiger leben wollen Viele.
Doch was kann jeder Einzelne dafür tun?

Wir arbeiten täglich daran, unseren Ressourcenverbrauch bei unseren Produkt- und Transportverpackungen zu reduzieren und suchen permanent nach neuen Lösungen.

Bei dieser Suche wurden wir auf unsere airPET®-Schale aufmerksam, die wir bei unseren „Warme-Theke"-SB-Menüs einsetzen. Diese ist sehr leicht und bietet im Vergleich zu herkömmlichen PET-Schalen eine Gewichtsreduzierung von bis zu 30% (Rohmaterialeinsatz sogar bis zu 46% weniger). Sie besteht aus natürlichem Monomaterial und ist recyclingfähig.

BUNDESEHRENPREIS FÜR BARD

Eine große Ehre wurde uns im Juli zuteil: Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat uns zum ersten Mal den Bundesehrenpreis verliehen. Die höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft wurde uns von Ministerialdirektorin Dr. Katharina Böttcher und Hubertus Paetow, Präsident der DLG in Berlin überreicht. Beide würdigten unsere Qualitätsleistung als herausragend und vorbildlich.

„Bard setzt richtungsweisende Maßstäbe und darf sich deshalb als Botschafter genussvoller Qualitätsprodukte bezeichnen", unterstrich der DLG-Präsident in seiner Laudatio. Seinen Worten zufolge ist der Bundesehrenpreis Anerkennung und Ansporn zugleich. „Denn damit verbunden ist die große Verpflichtung und Verantwortung, auch in Zukunft in eine nachhaltige Produktqualität zu investieren, die für andere Vorbild sein kann." **Vielen Dank für diesen tollen Preis!**

SAFETY FIRST!

Die Sicherheit unserer Mitarbeiter in unserm Betrieb hat höchste Priorität. Somit hat effizienter Arbeitsschutz und eine wirksame Unfallvermeidung einen sehr hohen Stellenwert bei uns.

Die Prämierung der BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe) bestätigt uns hier in unserem vorbildlichen Engagement, den Arbeitsschutz bei BARD über das gesetzliche Maß hinaus zu verbessern und voranzutreiben.

MOTIVIERT IN DIE ZUKUNFT

Die Basis einer gut funktionierenden Firma sind engagierte, gut ausgebildete Mitarbeiter. Aus diesem Grunde setzten wir in unserem Team auf eigen ausgebildete Fachkräfte.

Nach nun 3-jähriger Ausbildung freuen wir uns, Lisa-Marie Adam zu Ihrem erfolgreich bestandenen Abschluss zur Fachkraft der Lebensmitteltechnik zu gratulieren.

Wir durften in dieser Zeit ihre Entwicklung begleiten und haben Sie sehr schätzen gelernt. Umso mehr freuen wir uns, dass Sie uns seit Juli als Fachkraft in der Etikettierung verstärkt und unser Team weiterhin tatkräftig unterstützt.

Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre mit ihr.

FESTTAGSLECKEREIEN MIT GELINGGARANTIE:

GANS EASY!

VON DIESER KÖSTLICHEN, WUNDERBAREN, SCHMACKHAFTEN UND PERFEKTEN GANS KÖNNTEN WIR IHNEN NUN OHNE WEITERES MEHRERE STUNDEN LANG VORSCHWÄRMEN. ODER SIE PROBIEREN SIE EINFACH MAL SELBST.

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