



TRADITION. QUALITÄT. GENUSS.

ÜBER FEINKOSTMANUFAKTUR ENGLERT

Mit über 160 Jahren Firmengeschichte sind wir ein echtes Traditionsunternehmen. In mittlerweile vierter Generation ist der Spagat zwischen Tradition und Moderne für uns von höchster Priorität.

Unsere Unternehmenswerte:

- Alle Produkte werden in Handarbeit gekocht
- Wir verwenden ausschließlich beste Zutaten, wie frisches Gemüse, Kräuter und Gewürze
- Wir verzichten auf geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe
- Nachhaltige Verpackungsstrategie
- Bewährte Qualität: seit über 160 Jahren in Bayern

UNSERE EINZIGARTIGE HERSTELLUNGSWEISE

Von industrieller Massenproduktion heben sich unsere Produkte deutlich ab.

Die Basis aller Produkte ist eine Grundbrühe: eine vegane Gemüsebrühe oder eine klassisch gekochte Knochenbrühe. Diese wird, anders als bei industriellen Herstellern, von unseren Köchen **traditionell gekocht**, das heißt, Fonds werden gezogen, wie es auch **Spitzenköche in Sternrestaurants** tun. Zutaten wie Fisch, Fleisch, Knochen oder Gemüse, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen, **köcheln über 24 Stunden**. Anschließend entfernen unsere Köche das überschüssige Fett und klären die Brühe. Das **Resultat ist eine kräftige Grundbrühe**, die als perfekte Basis für unsere Produkte dient. Somit benötigen wir **keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe**, sondern gewinnen den kräftigen und guten Geschmack unserer Produkte ausschließlich durch **echte, frische Zutaten und aufwendige Kochprozesse in Handarbeit**.

Abgefüllt und schonend haltbar gemacht in **nachhaltigen und attraktiven Gläsern** in verschiedenen Größen sind unsere Produkte ein **einzigartiges Geschmackserlebnis**, das dem Anspruch eines Bio-Konsumenten sowohl auf Produktebene, als auch auf Verpackungsebene mehr als gerecht wird.

PRODUKTSICHERHEIT

Bei unseren Produkten handelt es sich um Vollkonserven. Sie werden haltbar gemacht und sind ab Produktion zwischen 18 und 96 Monaten ungekühlt lagerbar.

ZERTIFIZIERUNGEN

IFS Zertifizierung
BIO-Zertifikat DE-ÖKO-001



WICHTIGE KONTAKTE

Geschäftsführung: Ulrich Englert
ue@feinkost-englert.de

**Qualitätssicherung/
Produktentwicklung:** Christina Englert
christina.englert@feinkost-englert.de

**Verkauf/Marketing/
Presse:** Laura Englert
laura.englert@feinkost-englert.de

BIO SORTIMENT 2020

Alle unsere Produkte sind ausnahmslos:

- Frei von Geschmacksverstärken und Konservierungsstoffen
- Mit frischen Zutaten in unserer Manufaktur gekocht
- Schonend haltbar gemacht, deshalb ungekühlt haltbar
- In nachhaltigen Verpackungen und richtig lecker

Bio Fonds

Unsere Knochenbrühen/ Fonds sind einzigartig in der Herstellungsweise und dem daraus resultierenden Geschmack. Wir kochen, anders als industrielle Hersteller, den Fond nach traditionellem Rezept in unserer eigenen Manufaktur. Für die kräftigen Brühen lassen wir über 24h Bio-Knochen mit frischem Gemüse und Kräuter im Kessel simmern.

Anschließend entfetten und klären unsere Köche die Brühe. Für die vegetarische Variante verwenden wir ausschließlich frisches Gemüse aus kontrolliert ökologischer Erzeugung.

Eine perfekte Basis für Suppen und Saucen, für Hobbyköche.

Bio Braten-Jus

In aufwendiger Herstellungsweise werden Geflügelkarkassen bzw. Rinder-/ Kalbsknochen in Bio Qualität zusammen mit Wurzelgemüse braun angeröstet, mit selbst hergestelltem Fond aufgegossen und weitergeköchelt. Anschließend wird die Brühe aufgeschäumt, entfettet und mit Rot- oder Weißwein abgeschmeckt.

Eine tafelfertige Sauce, die durch individuelle Kochkunst noch verfeinert werden kann.

Neu: für die Biofach 2020 stellen wir erstmals einen veganen Bratenjus vor. Die tafelfertige Sauce ergänzt jedes vegane Festmahl wie Nussbraten, Pilzgulasch und vegane Rouladen.

Boney – Bio Knochenbrühe

Boney sind unsere neuen Knochenbrühen zum Trinken. In New York sind die Trinkbrühen bereits ein echtes Trend-Getränk. Nicht ohne Grund: die Brühen stecken voller Kollagen, in einigen Ländern gelten sie als Medizin, außerdem werden ihnen heilsame Wirkungen auf den Darm nachgesagt.

Bio Suppen & Gerichte

Unsere Suppen und Gerichte sind einzigartig in Ihrer Herstellungsweise. Wir kochen traditionell in unserer eigenen Manufaktur mit frischen und hochwertigen Zutaten. Für ehrliche und gute Qualität.

Wake you Up – Bio Trinksuppen mit Superfood Maca

Neu: unsere hochwertige Trinksuppe mit dem belebenden Effekt von Maca, dem natürlichen Superfood aus den Anden. Wake You Up ist die perfekte kleine Mahlzeit für unterwegs und zwischendurch, sie ist heiß und kalt genießbar. Garantiert ohne Mittagstief.

UNTERNEHMENS DATEN

Name: Englert Feinkostspezialitäten GmbH & Co. KG
Unternehmenssitz: Rechtenbacher Straße 33, 97816 Lohr a.M.
Unternehmensgründung: 1852
Geschäftsführer: Ulrich Englert

WEBSITE & SOCIAL MEDIA

www.feinkost-englert.de
<https://www.facebook.com/FeinkostEnglert/>
<https://www.instagram.com/feinkostenglert/>