

Bresc Food- service

Sortiment 2023



BRESC
l



Knoblauch

Entdecken Sie unsere große Auswahl an kühlfrischen Knoblauchprodukten. Unter anderem für heiße und kalte Zubereitung von Fleisch- und Fischgerichten, Pasta, Marinaden, Saucen, Buttern und Dressings geeignet.

Basis Knoblauch

Erleben Sie den reinen Geschmack von Knoblauch. Erhältlich in verschiedenen Sorten wie Knoblauchpüree, gehackter Knoblauch und Knoblauchzehen. Unterschiedliche Anbaugeländer und die Art der Verarbeitung führen zu einer geschmacklichen Vielfalt.



Art.-Nr. 110160
Knoblauchpüree
1000 g



Art.-Nr. 610160
Gehackter Knoblauch
1000 g



Art.-Nr. 110156
Holländisches Knoblauchpüree
aus Beemster
450 g

Kulinarische Produkte

Premium-Knoblauchpürees mit dem wohl bekanntesten schwarzen Knoblauchpüree. Der schwarze Knoblauch gehört zur fünften Geschmacksrichtung Umami und ist daher sehr gut als Salzersatz geeignet. Anzuwenden in kalten Rezepturen wie Cremes oder Marinaden, oder in heißen Zubereitungen wie Suppen und Saucen.



Art.-Nr. 110128
Schwarzes Knoblauchpüree
325 g



Art.-Nr. 110120
Bio-Knoblauchpüree
325 g



Art.-Nr. 110126
Geröstetes Knoblauchpüree
325 g



Art.-Nr. 110140
Geräuchertes Knoblauchpüree
325 g



Einzelne Zutaten

Reine Aromen
verwendbar in
allen Gerichten

Schmackhafte Produkte aus Einzelkräuterpürees. Schöne frische Zutaten in einer gebrauchsfertigen kühlfrischen Lösung. Reine Aromen, die in allen Gerichten verwendet werden können.

Kräuterpürees

Wunderbare Aromen für jede Küche. Reine Grundzutaten verarbeitet zu einzelnen schmackhaften Pürees. Verkürzt umgehend das Mise en Place. Der Geschmack der Zutat bleibt erhalten.



Art.-Nr. 150147
Ingwerpüree
450 g



Art.-Nr. 197147
Meerrettichpüree
450 g



Art.-Nr. 167147
Gegrilltes Paprikapüree
450 g



Kräuter- mischungen

Eine breite Produktpalette an Kräutermischungen für kulinarische Anwendungen. Inspiriert durch bekannte Geschmacksrichtungen aus aller Welt. Direkt verwendbar. Gibt dem Gericht unmittelbar Geschmack.

BIO grüne Kräuter

Eine Serie klassischer grüner Gewürzmischungen, speziell entwickelt für klassische Küchenzubereitungen. Die grünen Kräuter stammen aus biologischem Anbau. Sehr guter Geschmack, Natur pur!



Art.-Nr. 272130
BIO Feine Kräuter
450 gram



Art.-Nr. 271150
BIO Provenzalische Kräuter
450 gram



Art.-Nr. 230130
BIO Italienische Gartenkräuter
450 gram

BRESC

Marinaden & Glasuren

NEU

Mehr Geschmack und saftigeres Fleisch mit Marinaden auf Wasserbasis, die den Geschmack von Kräutern tief in den Kern bringen. Eine Glasur wird kurz vor dem Ende des Grillens aufgetragen, um jedem Stück Fleisch, Fisch oder Gemüse noch mehr Geschmack und ein glänzendes Finish zu verleihen. So können Sie ganz einfach nach den Geschmack variieren.

BBQ & grill

Ein komplett neues Sortiment mit 3 Marinaden auf Wasserbasis und 4 Glasuren für einzigartigen Geschmack und Glanz. Köstliche Gewürze für BBQ und Grill, mit denen Sie ganz einfach im den Geschmack variieren können.



Art.-Nr. 267101
Marinade für Hühnerfleisch
1000 gram



Art.-Nr. 850101
Glasur Pflaumen
und Ingwer
450 gram



Art.-Nr. 812101
Glasur gerösteter
Knoblauch und soja
450 gram



Pestos

Pestos nach authentischen italienischen Rezepten. Äußerst vielseitig, sowohl für kalte als auch für warme Zubereitungen. Neben unserem neuen Basilikum-Pesto umfasst das Sortiment auch rotes Pesto und Daslook-Pesto.

Premium Basilikum-Pesto

Unser Pesto wird mit nachhaltigem, lokal angebautem Basilikum aus vertikaler Zucht in den Niederlanden hergestellt. Auf diese Weise profitieren Sie das ganze Jahr über von gleichbleibender Qualität. Das Pesto hat einen reichen, pflückfrischen Geschmack und eine wunderbare, frische, grüne Farbe.



Art.-Nr. 582140
Premium Basilikum-Pesto
450 g



Art.-Nr. 540170
Tomaten-Pesto
1000 g



Art.-Nr. 540165
Basilikum-Pesto
1000 g

Spreads & Dips

Kühlfrische, gebrauchsfertige Geschmackserzeuger, erhältlich in 325 g und 1 kg. Kann ohne weitere Zubereitung zu einem Umtrunk oder als Ergänzung zu einer Käseplatte serviert oder als Würze in Saucen verwendet werden.



Neu: Mango und Habanero Salsa

Diese frische Mango-Ananas-Salsa mit der Kraft des gelben Habanero bringt einen frischen süß-würzigen Geschmack und ist das perfekte Topping für viele trendige Gerichte. Gebrauchsfertig für ein sofortiges Geschmackserlebnis und einen schönen visuellen Effekt.

NEU



Art.-Nr. 716101
Mango und Habanero Salsa
1000 gram



Art.-Nr. 774195
Salsa mit grob geschnittenen
Tomaten / Chunky salsa tomato
1000 gram



Art.-Nr. 774198
Salsa pico de gallo
1000 gram

Gemüse & Garnitur

Marinierte Gemüsestücke und Garnitur auf Öl, gewürzt mit Kräutern. Ideal für Salate, auf Brot oder als Topping. Frischer und würziger Geschmack mit schöner optischer Wirkung.

Frischer und
würziger Geschmack
mit schöner optischer
Wirkung

Süß-saure Kirschtomaten

Traditionell eine Art des Konservierens, heute einer der größten Food-Trends: die süß-saure Note. Lernen Sie die süß-sauer eingelegten halben Kirschtomaten kennen. Die Tomaten haben einen festen Biss und können daher sowohl kalt als auch heiß verwendet werden.



Art.-Nr. 675165
Süßsaure Kirschtomaten,
Knoblauch, Petersilie
1100 g






Art.-Nr. 675160
Süßsaure Kirschtomaten,
Knoblauch, Zitronengras
1100 g

Sortiment 2023

Aktuelle Informationen finden Sie im Bresc Foodbook unter www.psinfoodservice.nl oder nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Diese Produkte:

-  verkürzen das Mise en Place
-  erhöhen Ihre Marge/Gewinn
-  sind kühlfrisch geschnitten

Knoblauch

Art.-Nr.	Produktname	Inhalt	Vegetarier	Allergene
110160	Knoblauchpüree	1000 g	✓	Geen
110161	Knoblauchfruchtfleisch	1000 g	✓	Geen
110147	Gehackter Knoblauch	450 g	✓	Geen
110148	Knoblauchpüree Superior	450 g	✓	Geen
110145	Spanischer Knoblauch aus Andalusien	450 g	✓	Geen
110156	Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster	450 g	✓	Geen
610160	Gehackter Knoblauch	1000 g	✓	Geen
610147	Knoblauchscheiben	450 g	✓	Geen
110128	Schwarzes Knoblauchpüree	325 g	✓	Geen
110120	Bio-Knoblauchpüree	325 g	✓	Geen
110126	Geröstetes Knoblauchpüree	325 g	✓	Geen
110140	Geräuchertes Knoblauchpüree	325 g	✓	Geen
610140	Frisch gehackter spanischer Knoblauch	450 g	✓	Geen
611160	Geschälte Knoblauchzehen	1000 g	✓	Geen
611161	Knoblauchzehen	1000 g	✓	Geen

Einzelne Zutaten

Art.-Nr.	Produktname	Inhalt	Vegetarier	Allergene
130149	Basilikumpüree	450 g	✓	Geen
145147	Korianderpüree	450 g	✓	Geen
117145	Rotes Pfefferschotenpüree	450 g	✓	Geen
150147	Ingwerpüree	450 g	✓	Geen
157147	Zitronengraspüree	450 g	✓	Geen
167147	Gegrilltes Paprikapüree	450 g	✓	Geen
197147	Meerrettichpüree	450 g	✓	12
175149	Sonnengetrocknetes Tomatenpüree	450 g	✓	Geen
615160	Gehackte Schalotte	1000 g	✓	12

Kräutermischungen

Art.-Nr.	Produktname	Inhalt	Vegetarier	Allergene
224147	Chimichurri-Kräutermischung	450 g	✓	9
614147	Knoblauch & Frühlingszwiebeln WOK	450 g	✓	Geen
618147	Grüne und rote Pfefferschote WOK	450 g	✓	Geen
650147	Ingwer & Limette WOK	450 g	✓	Geen
230147	Italienische Kräuter	450 g	✓	Geen
216149	Madras	450 g	✓	9
261149	Tikka masala	450 g	✓	6
233147	Harissa Gewürzmischung	450 g	✓	Geen
235147	Ras el Hanout Gewürzmischung	450 g	✓	Geen
261145	Gelbes thailändisches Curry	450 g	✓	2-11
261147	Rotes thailändisches Curry	450 g	✓	Geen
261148	Grünes thailändisches Curry	450 g	✓	8
220145	BIO Gartenkräuter	450 g	✓	9
230130	BIO Italienische Gartenkräuter	450 g	✓	Geen
271150	BIO Provenzalische Kräuter	450 g	✓	Geen
272130	BIO Feine Kräuter	450 g	✓	Geen

Marinaden

Art.-Nr.	Produktname	Inhalt	Vegetarier	Allergene
267103	Marinade für Rindfleisch	1000 g	✓	Geen
267102	Marinade für Schweinefleisch	1000 g	✓	11
267101	Marinade für Hühnerfleisch	1000 g	✓	9
812101	Glaser gerösteter Knoblauch und soja	450 g	✓	2-11
870101	Glaser Honig und Thymian	450 g	✓	9
810101	Glaser soja und schwarzer Knoblauch	450 g	✓	2-9-11
850101	Glaser Pflaumen und Ingwer	450 g	✓	Geen
242147	Parrillada Piri Piri	450 g	✓	9
244147	Parrillada Aio e Lemone	450 g	✓	Geen
281145	Gamba-Marinade	325 g	✓	Geen
281160	Gamba-Marinade	1000 g	✓	Geen





Sehen Sie sich das gesamte Sortiment auf [bresc.com](https://www.bresc.com) an



Pestos

Art.-Nr.	Produktname	Inhalt	Vegetarier	Allergene
581147	Rotes Pesto	450 g		4
582160	Grünes Pesto	1000 g		4
582147	Grünes Pesto	450 g		4
540169	Pesto alla Genovese	1000 g		4
540165	Basilikum-Pesto	1000 g		4
540170	Tomaten-Pesto	1000 g		4-6
584150	Bärlauch-Pesto	450 g		4
582140	Premium Basilikum-Pesto	450 g		4

Gemüse & Garnitur

Art.-Nr.	Produktname	Inhalt	Vegetarier	Allergene
223147	Pilzmischung	450 g	✓	Geen
717160	Marinierte Pfefferschoten	1000 g	✓	Geen
767160	Marinierte Paprikastücke	1000 g	✓	Geen
775160	Marinierte Tomaten	1000 g	✓	Geen
560160	Ratatouille	1000 g	✓	Geen
675160	Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras	1100 g	✓	Geen
675165	Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie	1100 g	✓	9

Spreads & Dips

Art.-Nr.	Produktname	Inhalt	Vegetarier	Allergene
540161	Tomaten-Tapenade	1000 g	✓	6
540146	Tomaten-Tapenade	325 g	✓	6
550145	Gegrillte Paprika-Tapenade	325 g	✓	12
774184	Tomaten-Chutney	1000 g	✓	Geen
774141	Tomaten-Chutney	325 g	✓	Geen
774164	Tomaten-Salsa	1000 g	✓	9
774145	Tomaten-Salsa	325 g	✓	9
774168	Tomaten-Bruschetta	1000 g	✓	Geen
775145	Tomaten-Bruschetta	325 g	✓	Geen
767145	Gegrillte Paprika-Bruschetta	325 g	✓	Geen
811160	Alioli	1000 g	✓	1
811145	Alioli	325 g	✓	1
811162	Alioli mit roten Pfefferschoten	1000 g	✓	1
811164	Alioli mit Zitrone	1000 g	✓	1
716101	Mango und habanero salsa	1000 g	✓	Geen
774195	Salsa mit grob geschnittenen Tomaten / Chunky salsa tomato	1000 g	✓	Geen
774198	Salsa Pico de gallo	1000 g	✓	Geen
590120	Kalamata-Oliven-Tapenade	1000 g	✓	Geen
515145	Feigen-Tapenade	325 g	✓	5-6
813145	Wasabi-Dip	325 g	✓	1-12

Allergene



1. Ei



2. Gluten



3. Lupine



4. Milch



5. Senf



6. Nüsse



7. Erdnüsse



8. Schalentiere



9. Sellerie



10. Sesam



11. Soja



12. Sulfit



13. Fisch



14. Weichtiere



Der spezialist für gekühlten Knoblauch und Kräuter

Bresc ist der Spezialist für kühlfrische Knoblauch- und Kräuterprodukte für den europäischen Foodservice-Markt.

Die wertvollsten Inhaltsstoffe werden weltweit ausgesucht. In Werkendam (Nord-Brabant) erfolgt die Herstellung des breiten Sortiments; von Knoblauchpürees und einzelnen Kräutern über geschmackvolle Gewürzmischungen bis hin zu gebrauchsfertigen Lösungen. Reine Aromen und frische Zutaten, ein echtes Muss für jeden Küchenchef.

Bresc hilft bei dem Mise-en-Place und kann sowohl bei kalten als auch warmen Gerichten direkt eingesetzt werden. Die Produkte von Bresc sind kühlfrisch und haben eine längere Haltbarkeit. Die Qualität bleibt konstant hoch. Sie sparen Zeit und nutzen unverwechselbare Basisprodukte, die speziell für den FoodserviceMarkt entwickelt wurden.

Bresc inspiriert. Der fachliche Austausch und die Beratung des Gastronomieprofis ist uns wichtig. Unsere kulinarischen Berater stehen neben dem Koch in der Küche. So entstehen die tollsten Gerichte. Außerdem nehmen wir an Messen und Vorführungen in ganz Europa teil. Auf der Inspirationsplattform stehen über 500 Rezepte zur Verfügung, die den neuesten Trends entsprechen.

Immer Tipps, Storys und Inspirationen parat: bresculinair.com.

