

# Prima-Food

MIT LEIB & SEELE FOOD-SERVICE FÜR DIE REGION



*Perplex*  
since 1992

# Der Ursprung

Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft sind eng miteinander verbunden. So leben wir im Heute mit der Erfahrung aus 30 Jahren Erfolgsgeschichte. Seit dem Start steht die Hotellerie und Gastronomie im Mittelpunkt unseres Handelns, immer mit der Vision, die besten Produkte anzubieten.

Wir verkaufen Qualitätsprodukte ohne Kompromisse mit ausgesuchten und hochwertigen Zutaten. Beste Rohstoffe, schonend, erstklassig verarbeitet, garantieren den einzigartigen Geschmack der gesamten Angebotspalette von Perplex - Pizza & Baguette Deutschland.





# Mit Tier, Natur und Mensch im Einklang

der Nachhaltigkeit folgend

*W*ir haben es uns zur Aufgabe gemacht, die Zutaten für unsere Produkte unter ökologischen, regionalen und saisonalen Aspekten in Einklang zu bringen.

Bei der Herstellung der feinen Backwaren werden von Beginn an alle Teilbereiche von der landwirtschaftlichen Erzeugung der Rohstoffe, über die Verarbeitung in den Manufakturen, über Verpackung, Transport und Handel bis hin zur Zubereitung und Abfallentsorgung berücksichtigt.

# Wir verkaufen Geschmack

**Z**u Beginn war die Idee, nachhaltige und hochwertige, tiefgekühlte Backwaren herzustellen. Der Tradition verbunden sollten feine Backwaren mit exzellenter Produktqualität entstehen. In den Manufakturen unserer Produzenten kreieren Menschen nach traditionellen, bewährten Rezepturen und mit handwerklichem Können genussvolle Speisen.

Wir haben uns dieser Idee verschworen. Unter der Maxime, gemeinsam geht es noch besser, werden die langjährigen und bewährten Traditionen der einzelnen Manufakturen gebündelt und für den Leitsatz „Wir verkaufen Geschmack“ weiter verfeinert.



## *Gourmet Baguettes*

Beste Baguettes nach französischer Art für den Feinschmecker, hergestellt ohne Gentechnik. Belegt mit leckersten Zutaten und abgerundet mit einer schmackhaften Béchamelsauce. Idealer Sattmacher für Zwischendurch. In kürzester Zeit servierfertig zubereitet.

## *Pizzetta*

Hergestellt nach traditionellen Vorgaben.

Vorgebacken und in wenigen Minuten verzehrfertig zubereitet.

Vorzüglicher Geschmack durch lange Teigruhe.



# *Premium Pizza*

Beste Zutaten und über Jahrzehnte überlieferte Rezepturen, vereint mit handwerklichem Geschick und stetem Willen, etwas Besonderes zu schaffen, geben unseren Pizzen ihre Unverwechselbarkeit.

In vielen Belagsvarianten erhältlich, natürlich auch vegan und vegetarisch.



# Manufaktur heißt heute, handwerkliche Tradition und moderne Technik zusammenzuführen.

**H**öchste Qualitätsstandards, sowohl in der Auswahl der erlesenen Zutaten als auch der Verarbeitung in den Manufakturen, sind unsere Verpflichtung für die Herstellung bester Backwaren.

Der Beginn liegt in der Natur. Ohne Kompromisse werden in den Manufakturen unserer Produzenten Spezialitäten mit Zutaten aus

nachhaltiger Landwirtschaft gebacken. Neben dem Einsatz modernster serieller Technik und konsequent rohstoffschonender Fertigungsprozesse werden die Backwaren zum großen Teil liebevoll per Hand belegt.

Die Hand, so unsere Produzenten, ist in den Manufakturen immer noch das wichtigste Werkzeug und die entscheidende Verknüpfung in der Arbeitsteilung.



## *Rustikale Brote*

Heiße Brote sind perfekt für zwischendurch. Alle unsere Brote sind Qualitätsprodukte ohne Kompromisse, handbelegt mit ausgesuchten und hochwertigen Zutaten.

Sie stehen für unsere hohen Ansprüche, jederzeit besten Geschmack zu verkaufen.

## *Flammkuchen Böden*

Hauchdünn, knusperig und stark genug für Kreativität.

Je nach Wunsch oval, rund, rechteckig oder rustique verfügbar.



# *Gourmet Flammkuchen*

Unsere Gourmet Flammkuchen überzeugen in unterschiedlichen und köstlichen Belagsvarianten.

Selbstverständlich auch als vegetarischer oder veganer Flammkuchen erhältlich.

Jeder Flammkuchen wird von Hand gezogen und belegt. So wird jedes Stück zum Einzelstück.



# Prima-Food

MIT LEIB & SEELE FOOD-SERVICE FÜR DIE REGION



*Ihr Partner für tiefgekühlte,  
handgefertigte Produkte in höchster  
Qualität - wie selbstgemacht.*



## **Prima-Food Service GmbH & Co. KG**

Eugen-Gerstenmaier-Straße 10

32339 Espelkamp

Tel. +49 (0) 5772 97770

Fax +49 (0) 5772 977729

[www.prima-food.de](http://www.prima-food.de)

[espekamp@prima-food.de](mailto:espekamp@prima-food.de)

## **Prima-Food Service GmbH**

Auf dem Rohlskamp 3

27356 Rotenburg-Mulmshorn

Tel. +49 (0) 4268 953990

Fax +49 (0) 4268 9539929

[www.prima-food.de](http://www.prima-food.de)

[mulmshorn@prima-food.de](mailto:mulmshorn@prima-food.de)