



fix & fertig
SCHMOR-
ZWIEBEL

ZWIEBELKOMPONENTEN



VORTEILE

- * Clean Label
- * mikrobiologisch »steril« durch aseptische Abfüllung
- * milder Geschmack – NICHT bitter
- * bereits vorgegart oder vorgebräunt (gebraten)
- * gute Verträglichkeit – weil vorgegart
- * gleiche Qualität das ganze Jahr über
- * wässert nicht
- * individuelle Produktlösungen und -entwicklungen möglich
- * gebrauchsfertig und exakt dosierbar
- * auch in Bio-Qualität möglich





fix & fertig
SCHMOR-
ZWIEBEL



ZWIEBEL-WÜRFEL GEDÜNSTET, 6 mm

Zutaten: 100 % Zwiebeln



ZWIEBEL-WÜRFEL GEBRÄUNT, 4 mm

Zutaten: Zwiebeln, Pflanzenöl



ZWIEBEL-STREIFEN GEDÜNSTET

Zutaten: 100 % Zwiebeln



ZWIEBEL-STREIFEN KARAMELLISIERT

Zutaten: Zwiebeln, brauner Zucker,
Salz, Sonnenblumenöl, Essigsäure



ZWIEBEL-WÜRFEL KARAMELLISIERT

Zutaten: Rote Zwiebeln, Zucker, Essig, Gewürze



ZWIEBEL-STREIFEN ROT MARINIERT

Zutaten: Rote Zwiebeln, Essig, Zucker, Salz, natürlicher Farbstoff



fix & fertig
SCHMOR-
ZWIEBEL



ZWIEBEL-PÜREE NATUR

Zutaten: 100 % Zwiebeln



ZWIEBEL-PASTE NATUR (stark reduziert)

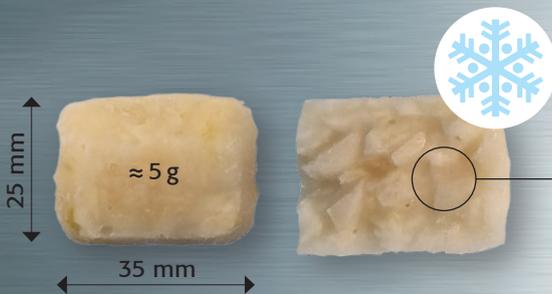
Zutaten: 100 % Zwiebeln



ZWIEBEL-PASTE IN ÖL (stark reduziert)

Zutaten: Zwiebeln, Pflanzenöl

TIEFKÜHL-PRODUKTE



TK-PELLETS NATUR

aus gedünsteten Schmor-Zwiebeln 6 mm
Zutaten: 100 % Zwiebeln



TK-PELLETS GOLDBRAUN

aus gebräunten Schmor-Zwiebeln 4 mm
Zutaten: Zwiebeln, Pflanzenöl



TK-PELLETS KARAMELLISIERT

aus karamellisierten Schmor-Zwiebeln 6 mm
Zutaten: Zwiebeln, brauner Zucker,
Salz, Sonnenblumenöl, Essigsäure



fix & fertig SCHMOR- ZWIEBEL

VERPACKUNGEN



Verschiedene Verpackungsvarianten wie Stangen, Gläser, Eimer, ... möglich
Aseptisch abgepackt in Alu Verbundbeutel oder Big Bags zu 3 kg / 5 kg / 10 kg / 20 kg

HALTBARKEIT

mind. 10 Monate gekühlt (0° bis +9° C)



VERPACKUNGEN TIEFKÜHLPRODUKTE

Tiefkühlprodukte abgepackt in Karton, E2 Kisten oder Beutel

VERARBEITUNGSBEREICHE

- * Fleisch- / Wurstverarbeitung
- * Fastfood / Systemgastronomie / Catering
- * Menühersteller
- * Bäckereien
- * TK-Industrie
- * Vegetarische Lebensmittel
- * Saucen / Dressing
- * Feinkosthersteller



GEWICHTS- VERGLEICH

3 kg ≈ 15 kg

**Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel
gebräunt**

**rohe, ungeschälte Zwiebeln
oder TK-Zwiebeln**



„Gerne senden wir Ihnen
Produktmuster und weitere
Unterlagen zu.
Rufen Sie uns an:
+43 (0)7673 2377“

Das Unternehmen Holzmann besteht seit 1957 und beschäftigt sich seither mit der Verarbeitung und Entwicklung von zukunftsorientierten Lebensmittelprodukten für Großverbrauch und Industrie.

**Holzmann
Feines vom Land GmbH**
A-4690 Schwanenstadt
Falkenau 11
Tel. +43 / (0)7673 / 2377-0
E-Mail: office@holzmann-fvl.at
www.holzmann-fvl.at

**Thomas Holzmann
Geschäftsleitung**

