byodo®
CateringLine

BIOPROFIPOST

NEUES AUS DER **BYODO CATERINGLINE 01/2019**

Bereits seit 2001 bietet die Byodo CateringLine Köchen, Caterern und Großverbrauchern eine breite Auswahl an qualitativ hochwertigen Produkten aus 100 % besten Bio-Zutaten im Großgebinde an. Von Anfang an im Sortiment: vielfältige Pasta-Spezialitäten aus Italien mit bestem Geschmack und speziell auf Ihre Anforderungen in der Gastronomie abgestimmt.

KÖSTLICHE BIO-PASTA AUS ITALIEN

Die Herstellung von Pasta ist eine Kunst, der wir uns gerne und intensiv widmen, um beste Ergebnisse zu erzielen. Die zahlreichen Nudelsorten werden traditionell von einem **Familienunternehmen mit jahrzehntelanger Pasta-Erfahrung in Italien** hergestellt.

Verwendet wird hierzu ausschließlich **100 % biologischer, italienischer Hartweizen** von 20 Vertragslandwirten der familiengeführten Getreidemühle, der besonders langsam und in kleinen Chargen vermahlen wird. Ein perfekt abgestimmtes Mischungsverhältnis der verschiedenen Hartweizengrießsorten und die sorgfältige Auswahl nach strengen Qualitätsmerkmalen sorgen für den perfekten „al dente"-Biss. Durch die Verwendung von Teflon-Matrizen wird zudem ein Verklumpen der Nudeln verhindert – perfekt für Ihren Einsatz in der Großküche.

Eine köstliche Erweiterung unseres Sortiments sind die biologischen Hörnchen aus Hartweizenvollkorngrieß.

PASTA VOM FEINSTEN

- **Vielfältiges Pasta-Sortiment inklusive glutenfreier Nudeln**
- **Verwendung von Teflon-Matrizen, um ein Verklumpen zu verhindern**
- **Cook & Chill geeignet**

Bester Geschmack

Perfekter „al-dente"-Biss"

Glutenfrei

Neu IM SORTIMENT

BEWUSSTER
VOLLKORN-GENUSS

Herrliche Vollkorn Hörnchen erweitern das Pasta-Sortiment der Byodo CateringLine und bringen bewussten Genuss auch in Ihre Großküche. Dank der besonders langsamen Vermahlung des Getreides wirkt weniger Wärme als üblich auf das Korn ein. So bleiben wichtige Nährstoffe erhalten – für noch besseren Geschmack und ein herrliches Aroma. Vermengt mit kristallklarem Wasser und langsam getrocknet wird daraus wahre Pasta-Kunst, die ideale Kocheigenschaften für herzhafte Nudelaufläufe und köstliche Pasta-Gerichte verspricht.

Neu IM SORTIMENT

- 100 % Bio-Hartweizenvollkorngrieß
- Perfekter „al dente"- Biss
- Gute Standfestigkeit
- Cook & Chill geeignet
- Ideale Form für Nudelaufläufe

DAS BESONDERE:

- Aus rein italienischem 100 % Bio-Hartweizen
- Traditionelle Herstellung im Familienbetrieb in Norditalien
- Langsame und schonende Verarbeitung um Nähr- und Geschmacksstoffe bestmöglich zu erhalten

Vollkorn Hörnchen

4 018462 141601

Art.-Nr.: 14160 | 6 x 5 kg

Zutaten:
Hartweizenvollkorngrieß*

*aus kontrolliert ökologischem Anbau
DE-ÖKO-013 / italienische Landwirtschaft

ITALIENISCHE PASTA-KUNST

PASTA SUPERIORE, SEMOLA – HELLE & BUNTE HARTWEIZENGRIESSNUDELN

SORTE	BEZEICHNUNG	VPE	KOCHZEIT IN MIN.	ARTIKEL-NR.	EAN
	Spaghetti, semola	5 kg Sack	7 – 9	14211	4018462142110
	Penne, semola	5 kg Sack	7 – 9	14221	4018462142219
	Spiralen, semola	5 kg Sack	7 – 9	14231	4018462142318
	Farfalle, semola	5 kg Sack	7 – 9	14265	4018462142653
	Tagliatelle, semola – Nester	5 kg Karton	5 – 7	14350	4018462143506
	Tagliatelle, semola – gerade	5 kg Karton	7 – 9	14330	4018462143308
	Hörnchen, semola	5 kg Sack	6 – 8	14400	4018462144008
	Makkaroni, semola	5 kg Sack	5 – 7	14365	4018462143650
	Filini, semola	5 kg Sack	3 – 5	14361	4018462143612
	Spiralen, semola – bunt	5 kg Sack	7 – 9	14251	4018462142516
	Lasagne, hell – ½ Gastronorm 24 x 18 cm	5 kg Karton		14277	4018462142776
	Lasagne, hell – 16 x 8 cm	5 kg Karton		14286	4018462142868
	Orecchiette, semola	5 kg Sack	7 – 9	14538	4018462143582

PASTA ITALIANA, INTEGRALE – VOLLKORN NUDELN

SORTE	BEZEICHNUNG	VPE	KOCHZEIT IN MIN.	ARTIKEL-NR.	EAN
	Vollkorn Spaghetti	5 kg Sack	6 – 8	14110	4018462141106
	Vollkorn Penne	5 kg Sack	7 – 9	14150	4018462141021
	Vollkorn Spiralen	5 kg Sack	7 – 9	14102	4018462141502
Neu	Vollkorn Hörnchen	5 kg Sack	7 – 9	14160	4018462141601

PASTA SPEZIALE – GLUTENFREIE NUDELN

SORTE	BEZEICHNUNG	VPE	KOCHZEIT IN MIN.	ARTIKEL-NR.	EAN
Neu	Mezze Penne, Reis-Mais-Kichererbse	6 x 1 kg Sack	9 – 10	14850	4018462148501

DE-ÖKO-013
Italienische Herkunft

WARUM BYODO?
UNSERE STÄRKEN!

byodo®
CateringLine

Mit unseren vielfältigen Premiumprodukten begeistern wir Weiterverarbeiter, Großverbraucher und sogar die Sternegastronomie und bieten Ihnen als kompetenter Partner ausschlaggebende Vorteile für Ihre Küche:

- **Ausgefeilte, erprobte Rezepturen**
- **Branchen-Knowhow in der Bio-Gastronomie seit mehr als 17 Jahren**
- **Eigene Bio-Kantine & Kita-Verpflegung im Haus**
- **Perfektes Handling für ideale Kochergebnisse**
- **100 % Bio-Zutaten für besten Genuss**
- **Produkte frei von Geschmacksverstärkern & Konservierungsstoffen**
- **Doppelte Qualitätssicherung für einwandfreie Produkt-Qualität**

WUSSTEN SIE SCHON?
Byodo ist Genussnetz-Mitglied der ersten Stunde als Lieferant bei den JRE (Deutschlands junge Spitzenköche).
Die Genussnetz-Mitglieder verpflichten sich zu absoluter Qualität und garantierter Nachhaltigkeit.

Von Sterneköchen empfohlen

Byodo Partner und Sternekoch Alexander Huber

JRE GENUSSNETZ

→ Sie haben Fragen, Wünsche oder Anregungen? Wir sind jederzeit für Sie da!

Christoph Kirmeier
Vertrieb CateringLine / Rohware
tel +49 (0)8631/3629-15
kirmeier@byodo.de

Thomas Zacherl
Vertrieb CateringLine / Rohware
tel +49 (0)8631/3629-62
zacherl@byodo.de

DE-ÖKO-013

Byodo Naturkost GmbH
Leisederstr. 2
D - 84453 Mühldorf
tel +49(0)8631/3629-0
info@byodo.de
www.byodo.de