



Unglaubliche Vielfalt

BACON



Team

Wir sind für Sie da und beraten Sie gern rund um unsere Produkte und entwickeln mit Ihnen zusammen Lösungen mit Mehrwert für Ihren Arbeitsalltag.



Dawn Skinner

Head of QSR & Foodservice Europe

+49 821 25285 151

+49 160 94993271

DSkinner@osieurope.com



Alain Fernandez

Key Account Manager South Europe

+34 925 23 15 00

+34 696 543 383

AFernandez@osieurope.com



Bernd Haßenpflug

Key Account Manager

+49 821 25285 249

+49 1520 7518776

BHassenpflug@osieurope.com



Till Wenzel

Key Account Manager

+49 821 25285 213

+49 160 3683332

TWenzel@osieurope.com

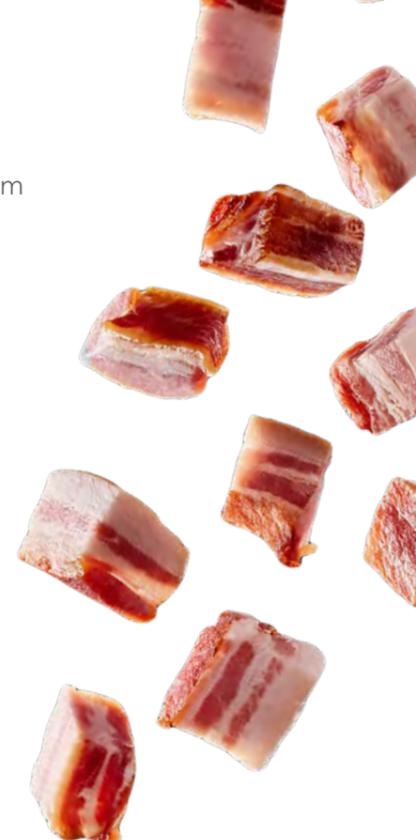
Alles rund um BACON

In der Geschäftswelt geht nichts über gute Kontakte. Deshalb sind wir gerne nah am Markt, nah am Verbraucher und nah an Ihnen, unseren Kunden.

Wir sind ein professioneller Partner für alle Ihre Bedürfnisse und liefern Ihnen genau das Produkt, das Sie wünschen: ob unsere verschiedenen Bacon-Artikel, mit ihrem duftenden Buchenraucharoma, sowie eine Reihe von Convenience-Produkten, unsere Backwaren oder Spezialitäten wie Tapas - getrocknete Früchte ummantelt mit einer Scheibe Speck.

Wir sind besonders stolz auf

- Unser qualifiziertes **Mitarbeiter**team, das jeden Tag sein Bestes gibt
- Unsere **Lebensmittelsicherheitskultur** nach dem Motto „Food Safety Always“
- Unsere **Qualität**, die kontinuierlich ausgezeichnet wird
- Unsere hohe Produktqualität, die von QS **zertifiziert** ist
- Unsere **Zertifizierung** für Beter Leven
- Unser starkes Engagement für den **Umwelt- und Tierschutz**
- Unser Weg zu einer nachhaltigeren Zukunft, unter anderem durch die Reduzierung des Energieverbrauchs durch den Einsatz energieeffizienter Kessel und die Wiederverwendung von Abwärme
- Unsere **langjährige Tradition**: Wir produzieren seit über einem halben Jahrhundert nach höchsten Qualitätsstandards



Zertifizierungen



International
Featured
Standards



QS Qualität
und Sicherheit
GmbH



Beter Leven



Zertifizierung von
Bio Lebensmitteln
DE-ÖKO-003



ISO
50001:2011



Initiative Tierwohl



Registriert für
SEDEX

Individuelle Formate

Sie benötigen eine individuelle Schnittgröße oder unterschiedlich starke Scheiben? Kein Problem! Neben unseren Standardschnitten finden wir auch die passende Lösung für Ihre Produkte.

Format	minimum in mm	maximum in mm
Würfel	4 x 4 x 4	24 x 24 x 24
Streifen	4 x 4 x 12	12 x 12 x 50
Plättchen	10 x 10 x 2	24 x 40 x 4
Flakes	10 x 10 x 2	30 x 30 x 2
Verwolfung	3	13
Scheiben	frei kalibrierbar	

Schnittgrößen können produktbedingt abweichen!



Gelderland Frischwaren GmbH

Gelderland produziert qualitativ hochwertige Produkte aus dem Bereich Rohpökel- und Kochpökelware, Bratprodukte als gekühlte oder gefrorene Lösung und neuerdings auch slow-cooked Produkte für jeden Kunden: Lebensmittel-Einzelhandel, Großhandel & Foodservice, B2B / Industrie.

- GRÜNDUNG:** 1967
- STANDORT:** Emmerich am Rhein, Deutschland
- MITARBEITER:** 170
- PRODUKTION:** ca. 6.000 Tonnen / Jahr
- FLÄCHE:** ca. 6.800 m²
- QS-ZERTIFIZIERUNG:** IFS Food 7 Higher Level, Bio, Beter Leven, QS, Initiative Tierwohl (Haltungsform 2)



Henri van de Bilt B.V.

Henri stellt erstklassige Fleischprodukte her, die traditionelle Handwerks-kunst und modernste Standards der Lebensmittelindustrie vereinen. Henri beliefert alle Vertriebsbereiche: Lebensmittel-Einzelhandel, Großhandel & Foodservice, B2B / Industrie.

- GRÜNDUNG:** 1959
- STANDORT:** Beuningen, Niederland
- MITARBEITER:** 250
- PRODUKTION:** ca. 2.800 Tonnen / Jahr
- FLÄCHE:** ca. 9.000 m²
- QS-ZERTIFIZIERUNG:** IFS Higher Level, Beter Leven, QS, SEDEX



Unsere Produktionsmöglichkeiten



*** Gelderland mit „Individual Quick Freezing“ (IQF)**

- Prozess:** Beim IQF-Verfahren werden einzelne Lebensmittelstücke getrennt eingefroren, um ein Verklumpen zu verhindern. Bei dieser Methode wird ein Schnellgefrierverfahren eingesetzt, oft innerhalb von Minuten oder Sekunden.
- Anwendung:** Ideal für kleinere Produkte wie Würfel oder Plättchen. Jedes Stück wird einzeln eingefroren, so dass Sie genau das portionieren können, was Sie brauchen.
- Vorteil:** Bewahrt die natürliche Beschaffenheit, die Farbe und den Geschmack von Lebensmitteln. Minimiert die Bildung von großen Eiskristallen, die die Struktur der Lebensmittel beschädigen können.

*** Henri mit „Schockfrostern“**

- Prozess:** Beim Schockfrostern werden große Mengen von Lebensmitteln in einer einzigen Charge mit Hilfe von Hochgeschwindigkeitskaltluft schnell abgekühlt. Diese Methode ist etwas langsamer als IQF, aber immer noch sehr effektiv.
- Anwendung:** Geeignet für lose Ware, große Fleischstücke und Fertiggerichte. Wird häufig in Lebensmittelverarbeitungsbetrieben und Großküchen verwendet.
- Vorteil:** Effizientes, schnelles Einfrieren großer Mengen von Lebensmitteln. Hilft, natürliche Säfte und Aromen einzuschließen und die Qualität der Produkte zu erhalten.

Verpackungsmöglichkeiten

Tiefziehschale / MAP	auch als 2 oder 3-Kammern-Schale, 30g - 2,5 kg
Schale / Eimer MAP	bis zu 5 kg Eimer
Vacuum	bis zu 5 kg
Beutel MAP / vacuum	1 - 10 kg
Stangenware	bis zu 15 kg in Kartons oder E2-Kisten, Schinkenstangen Kaliber 60-120, gepökelte ganze Fleischstücke



Verpackungsmöglichkeiten

Tiefziehschale / MAP	auch als 2-Kammern-Packung, 50 g - 2,5 kg
Schale	50 g - 1,5 kg
Vacuum	1-4 kg
Beutel	0,5 - 10 kg
Stangenware / lose Ware	5-10 kg Plastikbeutel, TK



Sortimentsübersicht

Rohpökelerde

Unser Bacon wird traditionell über Buchenholz geräuchert und verfeinert sämtliche Gerichte wie Pasta, Aufläufe, Burger, Eierspeisen, Saucen und vieles mehr.

Bacon nach Englischer Art wird aus dem Schweine- rücken geschnitten und mild geräuchert.

Getrocknete Früchte (Aprikose, Dattel, Pflaume) in herzhaftem Speckmantel gehüllt. Diese kleinen Appetizer müssen nur noch in Pfanne, Backofen oder Mikrowelle erhitzt werden und passen zum Snacking Trend dieser Zeit.

- Bacon Scheiben, Streifen & Würfel
- Gelderländer Bauch Stück & Zwilling
- Bacon Englische Art
- Grill-Bacon & BBQ-Röllchen
- Rohschinken Würfel & Streifen
- Rückenspeck Stück & Würfel
- Tapas - getrocknete Früchte im Speckmantel
- Würstchen im Speckmantel



Gelderländer Bauch Premium



Frühstücksteller mit gebratenem Bacon und Bacon Englischer Art



BBQ-Röllchen



Würstchen im Speckmantel



Tapas Früchte im Speckmantel

Kochpökelerde

Traditionelle Rezepte - zeitloser Geschmack. Unsere Kochprodukte werden gepökelt und schonend gegart, Rohstoffe aus nachhaltigen Quellen werden verwendet und mit größter Sorgfalt verarbeitet. Das Ergebnis sind besonders saftige und aromatische Produkte, die durch individuelle Gewürze, Zuschnitte oder Anpassung des Fett-/Salzgehalts optimal auf Ihre Produktanforderungen abgestimmt sind.

Der Original Gelderländer Geldergold Käse-Schinken für die kalte und warme Anwendung – ein Allrounder in der modernen Küche.

- Kochschinken Streifen, Würfel & Plättchen
- Bacon gegart
- Bacon heiß geräuchert (Katenspeck)
- Rindfleischwürfel
- Geldergold Käse-Schinken



Katenspeck



Geldergold Käse-Schinken



Kochschinken-Plättchen

Bratprodukte

Hochwertige Rohware wird im Heißluftofen oder auf dem Teflon ofen gebacken, mit Naturrauch oder Raucharoma. Der Backgrad und somit die Farb- und Verzehrmöglichkeiten können individuell hergestellt werden - bis hin zum verzehrfertigen Produkt.

- Ausbackgrad 40-45%:** relativ hell, leicht gebräunt, für erneute Erhitzung geeignet
- Ausbackgrad 50-55%:** zarte Bräunung, für erneute Erhitzung geeignet, leicht knusprig
- Ausbackgrad 60-65%:** knusprig braun gebacken, der beliebteste Ready-to-eat Bacon

- Crispy Bacon Scheiben, Streifen, Flakes & Bits



Crispy Bacon Scheiben

Anwendungsmöglichkeiten

Unsere Bacon Artikel eignen sich für unzählige Anwendungsbereiche. Ob knusprig angebraten auf dem Frühstücksbuffet oder zur Eierspeise, als Snack zwischendurch oder zum Verfeinern von Suppen und Saucen. Wie auch als Tellermitte vom Grill oder herhafte Scheibe auf dem Burger oder einem Salat.

Bacon gibt den Gerichten zu allen Anlässen die richtige Würze!

Pizza, Pinsa, Flammkuchen & Co.

Viele unserer hochwertigen Bacon-Artikel bieten das ideale, würzige Highlight für gebackene Teigwaren. Teilweise bereits vorgeschnitten und Dank IQF direkt aus der Tiefkühlung portierbar. Bei uns finden Sie die Abwechslung zum Topping auch von Salaten, Suppen oder Saucen.

- Bacon in Scheiben, Streifen, Würfeln & Bits
- Crispy Bacon in Scheiben, Streifen, Flakes & Bits
- Flammkuchen-Streifen
- Geldergold Käse-Schinken
- Kochschinken Streifen, Würfel & Plättchen



Snack & Share

Fingerfood ist das gesellige Snackvergnügen, das alle gerne miteinander teilen. Im gängigen Küchenequipment sind die kleinen Verführer im Handumdrehen zubereitet.

- Crispy Bacon
- BBQ-Röllchen
- Tapas - getrocknete Früchte im Speckmantel
- Würstchen im Speckmantel



Burger

Kein Burger ohne Bacon - die Klassische Art zur Verfeinerung!

- Crispy Bacon
- Bacon Scheiben & Flakes
- Bacon Englische Art



Barbecue

Grillen hat mittlerweile das ganze Jahr Saison. Entweder locken die ersten warmen Sonnenstrahlen die Gäste in die Biergärten und auf die Außenterrassen oder es wird zum Wintergrillen angefeuert. Zum geselligen BBQ darf Bacon auf dem Grill nicht fehlen.

- Gelderländer Bauch Premium am Stück
- Gelderländer Zwilling
- Grill-Bacon, dickere Scheiben
- Bacon Englische Art, dickere Scheiben



OSI Convenience Europe GmbH

Senefelderstr. 17a
86368 Gersthofen | Germany
Tel. +49 821 25285-0
service@osi.de
www.foodworks.com

Vertriebsbüro

Luxemburger Str. 3
41812 Erkelenz | Germany
Tel. +49 2431 9550790
service@osi.de
www.foodworks.com

Wir sind Ihr Partner
für **BACON** Produkte!

Bei uns finden Sie was Sie suchen
und bekommen das perfekte Produkt
FÜR IHREN BEDARF

