



## Das Beste aus Fleisch ... Die Super-Frikadelle aus dem Rheinland *Berief Technik im Einsatz bei Hardy Remagen*

■ **Hürth.** Seit 290 Jahren folgt die Familie Remagen ihrer Passion und Philosophie „aus Fleisch das Beste zu machen, sich für dieses Lebensmittel einzusetzen, sensibel und mit Leidenschaft“. Die Ursprünge der Firma Remagen in Köln gehen bis auf das Jahr 1718 zurück. Mittlerweile gehört das Unternehmen zu den größten seiner Art im Rheinland. Beliefert werden regional unter anderem die LANXESS Arena, der Kölner Zoo, das Brauhaus Früh und viele andere große und kleine Gastronomieobjekte. Würstchen und Frikadellen sowie andere Produkte aus Fleisch sorgen nicht nur in den Stadien von Bayer 04 und dem 1. FC Köln für gute Stimmung, sondern in über 7 Stadien in ganz Deutschland. Nicht nur regional ist Remagen bekannt für seine gute Qualität, auch bundesweit und sogar im Ausland werden Kunden zuverlässig beliefert. - Deutschland ist Wurstland. Von den Klassikern unter den Würstchen bis hin zu regionalen Spezialitäten wird Remagen diesem deutschen Weltruf gerecht. Mit feinsten Rezepturen, größter Sortenvielfalt



und vor allem auch höchster Qualität hebt sich Remagen sowohl im Markt der Endverbraucher als auch im GV-Bereich heraus. Kenner achten auf das Gütesiegel „Die Echte Remagen Qualität“. Echt wie die Individualität, Originalität und Geschmacks-Qualität des gesamten Remagen-Sortiments. Mit Remagen Produkten steht man immer auf der richtigen Seite, ob als Gastronom, Großverbraucher, Veranstalter und zunehmend auch über den Handel direkt als Endverbraucher. Es ist höchster Genuss und gleichzeitig ein Versprechen für gesunde Ernährung. Neben Bratwürsten, Grillartikeln und Aufschnitt werden täglich große Mengen an Frikadellen in unterschiedlichsten Formen und Geschmacksrichtungen hergestellt. Besonders beliebt sind dabei die kleinen Party-Frikadellchen oder die supergroßen Frikadellen „Hardys Beste“.

Um einen ursprünglichen, pfannen-gebratenen Geschmack zu erreichen und gleichzeitig den Anforderungen an moderne, fettarme Ernährung zu entsprechen, werden die Frikadellen in einer Teflon-Bratanlage fettfrei gebraten. Remagen arbeitet dabei seit vielen Jahren mit der Teflon®-Brattechnik von Berief. Die kontinuierliche Bratanlage vom Typ DUBRA bewährt sich dabei im täglichen harten Einsatz. ■

