

KONFRIT

ÜBERSICHT DER PRODUKTE

KONFRIT Fleischfabrik

WWW.KONFRIT.CH

info@konfrit.ch



INHALT

05	FIRMENGESCHICHTE, UNSERE GRUNDSÄTZE
07	VORSTELLUNG
11	GESCHMACKSWELTEN
12	UNSERE PRODUKTE
13	Fertiggebratenes Fleisch Unsere Dips
20	Die Ideen von Meisterkoch Balázs
22	Baumgartner für die Verwendung unserer Fleisch-
	und Fertiger
26	richte (inkl. Dips).
	KONTAKT



Bahnbrechendes Fertiggerichte aber einfach...

Fertiggebratenes Fleisch, nur erwärmen und fertig. Mit uns gewinnen Sie Zeit, Energie, Arbeitskraft und konstante Qualität. 50 Tage haltbar im Kühlschrank. Kalt und warm geniessbar!

FIRMENGESCHICHTE, UNSERE GRUNDSÄTZE

Unser Unternehmen wurde vor 24 Jahren als Familienbetrieb gegründet. Damals beschäftigten wir uns mit der Versorgung von Restaurants und boten Catering-Dienstleistungen an. Im Jahr 2023 gründeten wir die Konfrit GmbH, die sich mit der Herstellung und dem Vertrieb von Fleischprodukten



BALÁZS BAUMGARTNER Meisterkoch in der warmen und kalten Küche. Dank der professionellen Arbeit von Balázs und der kontinuierlichen Weiterentwicklung entstand unsere Fertigfleischfabrik mit dem Namen Konfrit, die nach der neuesten industriellen Methode gestaltet wurde. Ziel war es, mit Hilfe industrieller Technologie und ohne qualifizierte Arbeitskräfte Fleischgerichte von perfekter Qualität für unsere Kunden herzustellen. Der Geschmack sollte immer gleichbleiben, der Gast sollte keine Veränderung spüren.

PETER BAUMGARTNER führt den Vertriebs- und Marketing-Bereich. Unterstützt die Arbeit von Partnern sowie Präsentation von Produkten mit Rezepten, Anwendungsempfehlungen und Marketingbroschüren.

Dank der professionellen Arbeit der Gebrüder Baumgartner und der kontinuierlichen Weiterentwicklung entstand unsere Fertigfleischfabrik mit dem Namen Konfrit, die nach der neuesten industriellen Methode gestaltet wurde. Ziel war es, mit Hilfe industrieller Technologie und ohne qualifizierte Arbeitskräfte Fleischgerichte von perfekter Qualität herzustellen. Der Geschmack sollte immer gleichbleiben, der Gast sollte keine Veränderung spüren.



Seit der Gründung arbeitet unser Unternehmen nach den strengsten hygienischen Verfahren und den Anforderungen des HACCP-Qualitätssicherungssystems. Zusätzlich zu HACCP haben wir das Managementsystem für Lebensmittelsicherheit FFSC 22000 eingeführt. Die Konfrit GmbH vertreibt eines der modernsten Fertigfleischfabrik auf dem Markt. Unser Produkt ist das Werk einer ernsthaften Entwicklung und Vorbereitung.

Unsere Partner für den Bau von Fleischmaschinen sind die größten Hersteller (Rühle, Kerres, Webomatic, Still) in Europa.

Unser Sortiment ist so konzipiert, dass es den modernen Essgewohnheiten entspricht. Wir achten sehr auf Qualität, Rückverfolgbarkeit und Allergenfreiheit der verwendeten Gewürze und Marinaden.

Unsere Produkte sind frei von Gluten, Geschmacksverstärkern, Allergenen sowie künstlichen Zusatzstoffen.

Durch die hohe Brattemperatur und der Thermobehandlung ist die Haltbarkeit der Produkte vakuumverpackt und bei 4-7°C im Kühlschrank gelagert bis zu 50 Tage haltbar.

Wenn es um Verpackungseinheiten (Einzel oder ganz) geht, passen wir uns den Bedürfnissen unserer Partner an. So werden gleichbleibende Qualität, einfache Zubereitungsmethode und schnelles Arbeiten gewährleistet.

Wir helfen Ihnen gerne bei der Ausbildung und Gestaltung der Zubereitung. Wir stehen Ihnen auch mit Rezeptideen zur Verfügung?

Durch die hohe Thermobehandlung treten Bakterien nicht so stark auf wie bei Sous-Vide-Produkten. Durch das Erhitzen entsteht weniger Gewichtsverlust der Fleischprodukte. Die Produkte bleiben saftig charakteristisch im Geschmack.

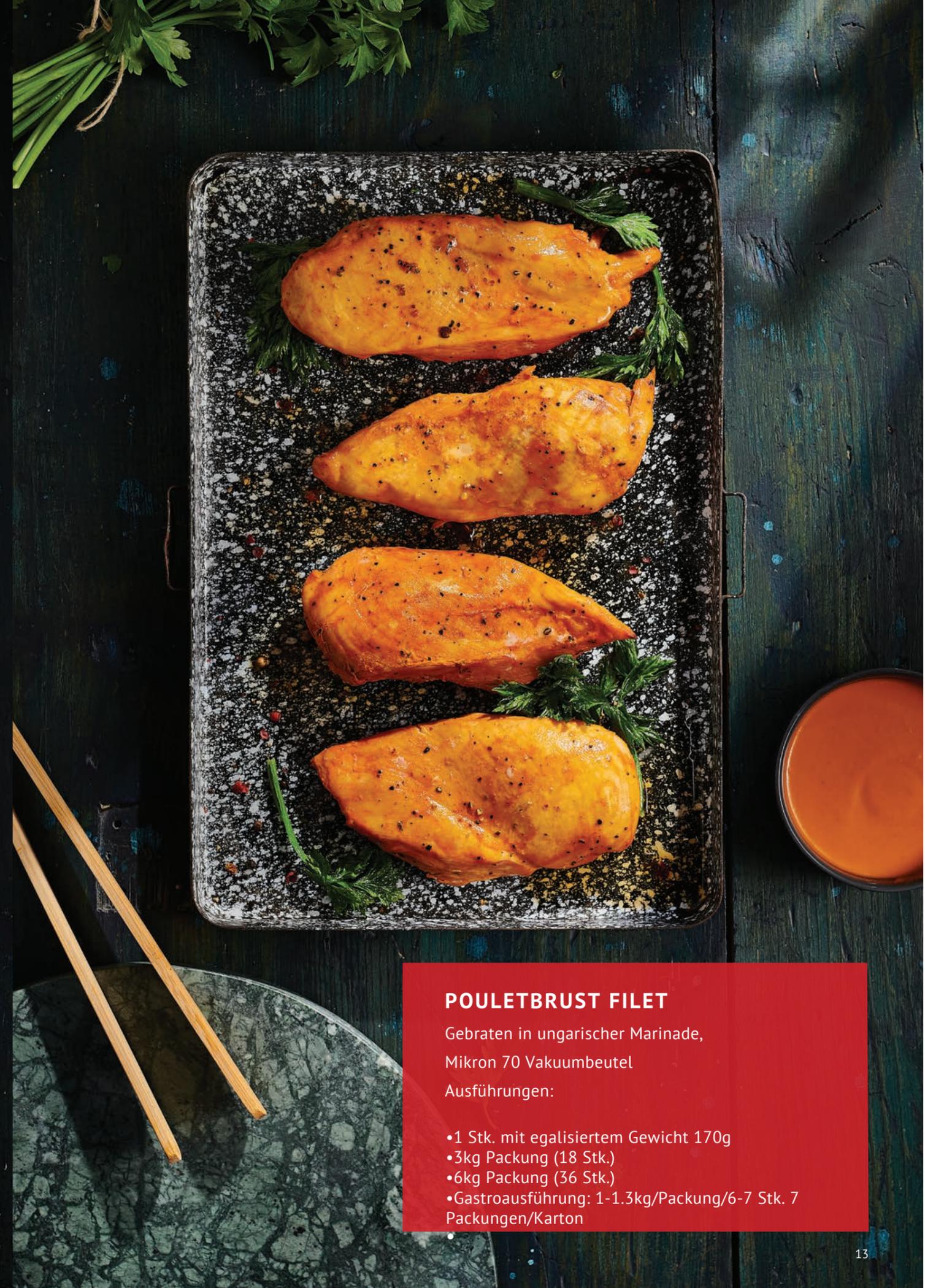


GESCHMACKSWELTEN

Es wurden zwei Geschmacksrichtungen entwickelt: Paprika, der röter ist, und Knoblauch, der beim Kochen weißer gebraten wird. Diese beiden Arten der Würzung ermöglichen es, Gerichte so vielfältig und abwechslungsreich wie möglich zuzubereiten. Wir empfehlen die Verwendung von Paprika für saftige Gerichte mit Tomaten, ungarischem und rotem Ragouts, während Knoblauch für cremige und fruchtige Gerichte verwendet werden.

UNSERE PRODUKTE

100% fertiggebraten, nur noch Aufwärmen!



POULETBRUST FILET

Gebraten in ungarischer Marinade,
Mikron 70 Vakuumbbeutel

Ausführungen:

- 1 Stk. mit egalisiertem Gewicht 170g
- 3kg Packung (18 Stk.)
- 6kg Packung (36 Stk.)
- Gastroausführung: 1-1.3kg/Packung/6-7 Stk. 7 Packungen/Karton



UNGARISCHES NIERSTÜCKFILET

In Paprika-Knoblauch-Marinade fertiggebraten, in 70 Mikron Vakuumbbeutel

Ausführungen:

- 1 Stk. Schweins Nierstück Steak mit egalisiertem Gewicht 130-150g
- 2 Stk. mit egalisiertem Gewicht 120g
- 3kg Ausführung (2 Stk. /Packung) 25 Stk. /Karton
- 6kg Ausführung (2 Stk. /Packung) 50 Stk. /Karton
- Gastroausführung: 1-2kg/Packung 5-6 Packungen/Karton



SCHWEINSHAXE (BAJOR ART) geräucherte Schweinshaxen in Bier und Salz mariniert, fertiggebraten in 70 Mikron Vakuumbbeutel
Ausführungen:

- 1 Stk. 750g-900g
- 12 Stk. /Karton ca. 7-9kg



SCHWEINSKOTELETT

In Paprika-Knoblauch-Marinade gebraten,
in 70 Mikron Vakuumbbeutel

Ausführungen:

- 1 Stk. Schweinskotelett Steak mit egalisiertem Gewicht 130-150g
- 2 Stk. mit egalisiertem Gewicht 120g
- 3kg Ausführung (2 Stk. /Packung) 25 Stk. /Karton
- 6kg Ausführung (2 Stk. /Packung) 50 Stk. /Karton
- Gastroausführung: 1.8-2.2kg /Packung 5-6 Packungen /Karton



RINDSENTRECÔTE

fertiggebacken in Knoblauchmarinade

in 70 Mikron Vakuumbbeutel

Ausführungen:

- 1 Stk. Rinds Entrecôte mit egalisiertem Gewicht 130-150g
- 2 Stk. mit egalisiertem Gewicht 120g
- 3kg Ausführung (2 Stk. /Packung) 25 Stk. /Karton
- 6kg Ausführung (2 Stk. /Packung) 50 Stk. /Karton
- Gastroausführung: 1.8-2.2kg /Packung 5-6 Packungen /Karton



HIRSCHFLEISCH VON DER KEULE (Rothirsch oder Damhirsch) fertiggebraten in Knoblauchmarinade

in 70 Mikron Vakuumbbeutel

Ausführungen:

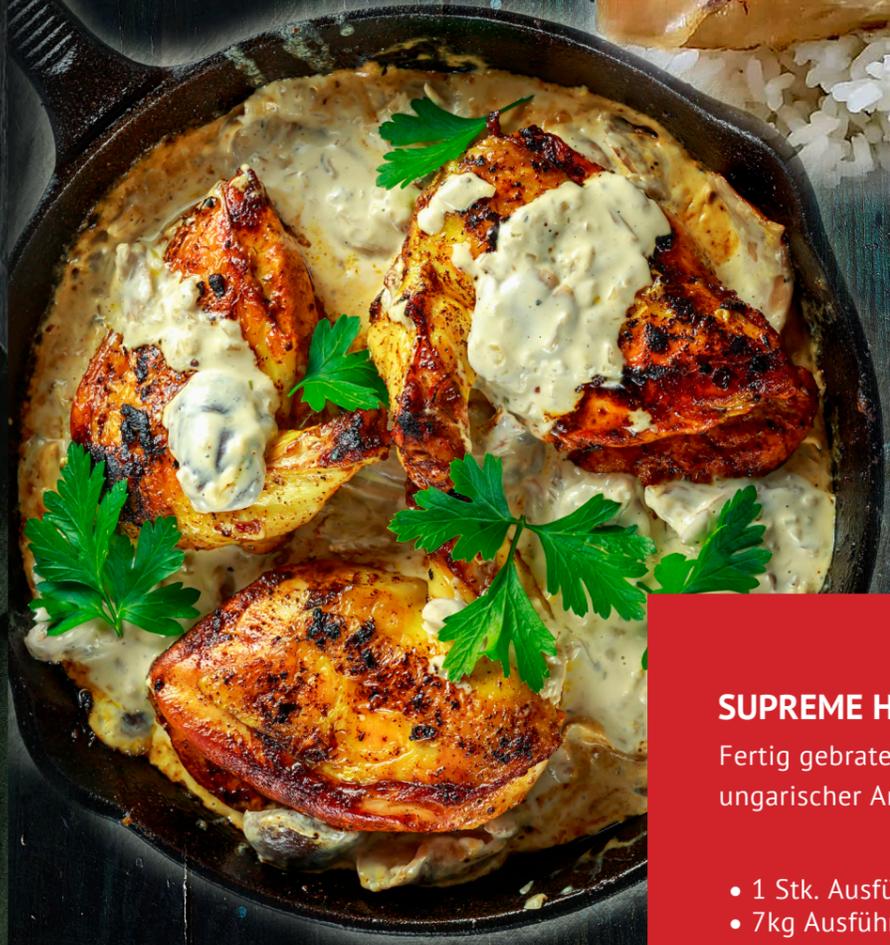
- 1 Hirschbraten von der Keule mit egalisiertem Gewicht 130-150g
- 2 Stk. mit egalisiertem Gewicht 120g
- 3kg Ausführung (2 Stk. /Packung) 25Stk. /Karton
- 6kg Ausführung (2 Stk. /Packung) 50Stk. /Karton
- Gastroausführung: 1.8-2.2kg /Packung 5-6 Packungen /Karton



SUPREME HÄHNCHENBRUST

Fertig gebraten in einer Marinade nach ungarischer Art. In 70 µ Vakuumbbeuteln

- 1 Stk. Ausführung ca. 220-260g
- 7kg Ausführung ca. 34-40 Stk.



DIPS

Unsere Dips sind hausgekochte Saucen, welche aus hochwertigen Zutaten hergestellt wurde.

Ihre Verwendung: ob Sandwich, Salat oder ein á-la-carte Gericht, ob kalt oder warm, unsere Dips bieten ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Ausführung: in 1.5kg verschlossenem Kunststoffbehälter.

ERDBEER-SPITZPEPERONI DIP

TRÜFFELDIP

TOAMTEN-
PARMESAN DIP
«SIZILIEN»

ORANGEN-CHILI
DIP

DEMI-GLACE (JUS)

GRÜNPFEFFER DIP

BALÁZS BAUMGARTNER Chefkochs
Vorschläge für die Verwendung unseres
Fleischs und unseren Dips



Tapas Varianten



Doppeldecker-Sandwich mit
Rinds Entrecôte und Erdbeer-
Spitzpeperoni Dip



Baguette mit gebratener Schweinshaxe und Trüffeldip



Blattsalat mit Rinds Entrecôte



gluten free
lactose free
100% natural

KONFRIT[®]
von Baumgartner



100% fertig gebraten, Sie müssen es lediglich AUFWÄRMEN.



Christian Taragos
Mitglied der Direktion

+41 76 227 5762

www.konfrit.ch - info@konfrit.ch

gluten free
lactose free
100% natural

KONFRIT[®]
von Baumgartner



100% fertig gebraten, Sie müssen es lediglich AUFWÄRMEN.



Lajos Vörös
Vertriebsleiter

+41 78 225 5449

www.konfrit.ch
lajos.voros@konfrit.ch

