



Dressings  
Dips  
Saucen  
Spreads  
Desserts

V2 / 2023



# ® RePlus

**100%** biologisch abbaubar  
und recyclingfähig

Mit **RePlus** haben wir einen neuen, recyclingfähigen und biologisch abbaubaren PP-Becher mit neuem **R+Additiv** entwickelt.



**Jetzt umstellen und profitieren!**



Individuelle  
Platine für  
Ihr Produkt\*\*

\*Die Zersetzungsdauer eines vergleichbaren Kunststoffprodukts beträgt ca. 400 Jahre, wobei es lediglich zu Mikroplastik zerfällt (vgl. U.S., National Park Service; Mote Marine Lab; National Oceanic and Atmospheric Administration Marine Debris Program).

\*\*Die Platine ist nicht biologisch abbaubar.

# UNSERE ÜBERZEUGUNG

## UNKOMPLIZIERT, FLEXIBEL UND ABWECHSLUNGSREICH –

**das sind unsere innovativen und professionellen Food-Konzepte.  
Wir sind davon überzeugt, dass gesunde Ernährung nicht nur gut  
schmecken, sondern auch gut aussehen und Spaß machen muss.**

Dabei legen wir besondere Sorgfalt auf Frische, Nachhaltigkeit und fairen Handel unserer Produkte – denn wir verarbeiten nur ausgewählte Rohstoffe, die zu über 95% aus der Europäischen Union stammen.

Vielfalt in der Anwendung und Innovation am Markt sind unser Maßstab. Daher werden unsere Dressings, Dips, Saucen und Desserts regelmäßig optimiert und weiterentwickelt. Um den Erhalt der natürlichen Aromen sicherzustellen, werden unsere Produkte schonend und wann immer möglich kalt hergestellt. Der Verzicht auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe ist dabei immer das Ziel.

Hausgemacht und mit Liebe produziert: Das sind die Grundpfeiler unseres Sortiments, die sich in der Qualität und im Geschmack widerspiegeln.

**Wir lieben was wir tun, und das schmeckt man!**



Bigfood ist nach dem IFS Food Standard "Higher Level" zertifiziert. Unser Qualitätsmanagementsystem wird regelmäßig von internen und externen Auditoren überprüft.

Proud to be a  
**Sedex**<sup>2</sup>  
Member

Als Sedex-Mitglied haben wir uns verpflichtet ein verantwortungsbewusstes Unternehmen zu sein, verantwortungsvoll zu beschaffen und die ethischen Standards und Arbeitsbedingungen innerhalb der Lieferkette stetig zu verbessern.



Wissenschaftsbasierte Ziele bieten uns einen klar definierten Weg zur Reduzierung von Emissionen im Einklang mit den Zielen des Pariser Abkommens. Dafür arbeiten wir mit der Initiative "Science based targets" (dt. Wissenschaftsbasierte Ziele) zusammen.





NEU



NEU



# UNSERE MARKEN



## DIE SAUBERE LÖSUNG IM FRISCHE-SEGMENT

Frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern. Wir legen bewusst den Fokus auf Allergenvermeidung und natürliche Zutaten.



## PREMIUM FÜR PROFIS

Mit vollem Geschmack, ausgefallenen Rezepturen und sorgfältig abgestimmten Zutaten überzeugt ihr selbst den anspruchsvollsten Kunden.



## JUNG, GESUND & TRENDIG

Für die Freude an Genuss und gutem Essen. Fruchtig frisch und super lecker.



## DURCHSCHNITTlich 52% WENIGER ZUCKER!

Die KidsFood Dressings & Dips können in zertifizierten Menülinien der DGE eingesetzt werden und eignen sich damit perfekt für Tageseinrichtungen für Kids!



## GENUSS OHNE VERZICHT

Unsere bedda-Produkte sind sojafrei, vegan, lakto-sefrei, cholesterinfrei und überwiegend allergenfrei, aber dafür voll mit Geschmack.



# DIE INNOVATION

NEU!



## 100% RECYCLINGFÄHIG

Die neue schwarze Flasche sieht nicht nur weiterhin hochwertig aus, sondern ist jetzt auch zu 100% recyclingfähig.

## KREISLAUFWIRTSCHAFT

Über die entsprechende Entsorgung kann die Flasche wieder dem Recyclingkreislauf zurückgeführt werden.

Es werden mindestens 28% der ursprünglichen CO<sub>2</sub>-Emissionen der Flasche eingespart.\*

## NEUSTE INNOVATION IM FOOD-BEREICH

Wir haben die Lösung für die Recyclingfähigkeit schwarzer Plastikflaschen im Food-Bereich. Über diesen weiteren Meilenstein freuen wir uns sehr.

Unsere Optimahl Starline Saucen sind schon bald in der recyclingfähigen Flasche erhältlich!



\*Untersuchung anhand der DEFRA-Datenbank; Die Recyclbarkeit ermöglicht CO<sub>2</sub>-Einsparung durch Substitution von Neukunststoff im nachfolgenden Lebenszyklus bei ordnungsgemäßer Entsorgung. Mehr Infos unter: [nachhaltigkeit@bigfood-group.com](mailto:nachhaltigkeit@bigfood-group.com)

# UNSERE VERPACKUNGEN



## VERPACKUNGSENTWICKLUNG

Unsere Verpackungsentwickler sind ständig im Kontakt mit der Verpackungsindustrie und den bekannten Entsorgungsunternehmen. Wir begleiten unsere Lieferanten bei der Entwicklung und den Erstproduktionen – speziell für die von uns hergestellten Produkte.

Weitere Größen, Farben und Verpackungen möglich.  
Sprechen Sie uns einfach an!

# FRISCHE DRESSINGS

## ARTIKEL



## GEBINDE

Optimahl cleanline

Joghurt Dressing		•	•			•	•		80 ml	1 L	3 L	5 L
American Dressing		•	•	•		•	•		80 ml	1 L	3 L	5 L
Balsamico Dressing	•	•	•	•	•	•	•	40 ml	80 ml	1 L	3 L	5 L
French Dressing		•	•	•		•	•	40 ml	80 ml	1 L	3 L	5 L
Italian Dressing	•	•	•	•	•	•	•		80 ml	1 L	3 L	5 L
California Dressing		•	•	•		•	•					5 L
Thousand Islands Dressing		•	•	•		•	•					5 L
Joghurt Dressing Sylter Art		•	•			•				1 L		5 L
Cole Slaw Dressing		•	•	•		•	•					5 L
Honig Senf Dressing		•	•	•		•	•		80 ml		3 L	
Kartoffel Dressing	•	•	•	•	•	•	•				3 L	
Caesar Dressing		•	•			•	•		80 ml	1 L	3 L	
Vinaigrette	•	•	•	•	•		•				3 L	
Sauerrahm Dill Dressing		•	•			•					3 L	
Balsamico alla Mamma	•	•	•	•	•	•	•			1 L		5 L
Mango-Chili Dressing	•	•	•	•	•	•	•		80 ml	1 L		
Honey Mustard Vinaigrette		•	•	•		•	•				3 L	
American Dressing	<b>ZUCKERARM</b>	•	•	•	•	•	•	40 ml			3 L	
Italian Dressing	<b>ZUCKERARM</b>	•	•	•	•	•	•	40 ml			3 L	
Joghurt Dressing	<b>ZUCKERARM</b>	•	•	•	•	•	•	40 ml			3 L	



VEGAN



EIFREI



VEGETARISCH



HEFEFREI



GLUTENFREI



CITRONEN-  
SÄUREFREI

(ohne E330)



LAKTOSEFREI



TIEFGEKÜHLT





## BALSAMICO BIANCO VINAIGRETTE

Die italienische Geschmacksharmonie mit milder Säure. Passt perfekt zu Salaten mit Früchten wie Apfel oder Erdbeere. In Kombination mit Nüssen unschlagbar!

### ARTIKEL



### GEBINDE

#### Optimahl STARLINE

Rote Beete Vinaigrette		•	•	•	•	•	•	•				3 L
Balsamico Bianco Vinaigrette		•	•	•	•	•	•	•				3 L
Balsamico-Wasabi Salatsauce		•	•	•	•	•	•	•				3 L
Curry Mango Salatsauce			•	•				•				3 L
Tomaten Rosmarin Vinaigrette		•	•	•	•	•						3 L
Aceto Bianco Vinaigrette		•	•	•	•	•	•	•				3 L
Sesam-Ingwer Vinaigrette		•	•	•	•	•	•	•				3 L
Parmesan Dressing				•		•		•				3 L
Mango-Chili Salatsauce		•	•	•	•	•	•	•				3 L
Kürbiskernöl Vinaigrette		•	•	•	•	•	•	•				5 L
Himbeer-Granatapfel Vinaigrette	SAISONAL	•	•	•	•	•	•	•				3 L
Olivenöl-Balsamico Vinaigrette	SAISONAL	•	•	•	•	•	•	•				3 L
Asia Vinaigrette	SAISONAL	•	•	•	•	•	•	•				3 L

#### Optimahl joyline

Golden Dakota	NEU	•	•	•	•	•	•	•				1 L
Kickin' Waikiki	NEU	•	•		•	•	•	•				1 L
Wild Karachi		•	•	•	•	•	•	•				1 L
Spicy Manila		•	•	•	•	•	•	•				1 L
Fresh Mérida		•	•	•	•	•	•	•				1 L

#### KiDs FOOD

Cowboy Dressing		•	•	•	•	•	•	•				1 L
Limetti Dressing		•	•	•	•	•	•	•				1 L
Zaubergarten Dressing		•	•	•	•	•	•	•				1 L

# FRISCHE DIPS & SAUCEN

## CINNAMON PLUM SAUCE

Ein Feuerwerk an Aromen mit Pflaume, Zimt, mildem Knoblauch und leichter Chilischärfe. Eignet sich perfekt als Marinade für Rotkohl und Fleisch, für Wraps und Wokgerichte.



### ARTIKEL



### GEBINDE

Optimahl cleanline

Knoblauch Dip		•	•	•		•	•	80 g		3 kg		
Honig-Senf Dip		•	•	•		•			1 kg	3 kg		
Caesars Dip		•	•			•	•		1 kg			
Curry Dip		•	•	•		•	•		1 kg			
Kräuterremoulade		•	•	•		•	•		1 kg	3 kg		
Sour Cream		•	•			•	•			3 kg		
Aioli Knoblauchcreme		•	•	•		•	•			3 kg		
Burgersauce	•	•	•	•		•	•		1 kg	3 kg		
Sauce Hollandaise		•	•	•		•	•		1 kg			
BBQ Sauce Jamaika	•	•	•	•	•	•	•		1 kg		5 kg	
BBQ Sauce Smoke	•	•	•	•	•	•	•			3 kg		
Curry Gewürzsauce	•	•	•	•	•	•	•					10 kg
Zaziki	•	•	•	•	•	•	•		1 kg			
Minz Dip	<b>NEU</b>	•	•	•	•	•	•		1 kg			



# FRISCHE SPREADS

## ARTIKEL



## GEBINDE

### Optimahl cleanline

Muhammara Spread	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Pomodore Chili	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Feigen Honig Senfcreme			.	.	.	.	.	.	.	500 g
Basilikumcreme		.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Hummus Pikant	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Guacamole Classic	.	.	.	.	.	.	.	.	.	200 g

### Optimahl STARLINE

Rote Beete Spread	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Basilikum Pesto Genoveser Art		.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Pesto Rosso		.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Apfel-Chili Chutney	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Süße Feige	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Baba Ganoush		.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Scharfe Dattel		.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Tomaten Snackcreme		.	.	.	.	.	.	.	.	500 g
Sojazwiebeln	.	.	.	.	.	.	.	.	.	500 g

## FOOD TREND SNACKS

Das Arbeitsleben hat uns voll im Griff! Oft fehlt deshalb Zeit und Lust für das Kochen am heimischen Herd.

Genau hier setzt der Snacktrend an. Schnelle Verpflegung für zwischendurch, to go und am Liebsten fresh & fast. Eine Spielwiese für unsere Produkte und uns!

Wir stellen uns der Herausforderung, den anspruchsvollen Konsumenten eine Vielfalt zu bieten, die keine Wünsche offen lässt – egal für welche Ernährungsform.

Ihr habt Interesse an unserem Snack-Konzept? Sprecht uns an!



## FEIGEN HONIG SENF CREME

---

Ob als Brotaufstrich, zur Käseplatte oder zum Verfeinern eurer Snackkompositionen: Immer eine ideale Kombination mit fruchtigen Feigen, süßem Honig und feiner Senfnote!

---

## POMODORE CHILI

---

Hergestellt aus sonnengereiften, getrockneten Tomaten. Würzig scharf und leicht säuerlich passt es perfekt zu Pasta oder mediterranen Aufläufen.

---

## BASILIKUM PESTO GENOVESER ART

---

Darf an keinem Pasta-Tag fehlen! Lecker auch als Aufstrich mit Grillgemüse, auf Bauernbrot oder in mediterranen Burgerkreationen.

---



# UNSER TEAM – EUER MEHRWERT

## UNSER CULINARY DEVELOPMENT TEAM STEHT DIR MIT RAT UND TAT ZUR SEITE!

**Ihr möchtet neue Rezepte entwickeln, oder gleich ein ganzes Konzept? Ihr sucht Ideen für eure Speisekarte oder möchtet die Erstellung outsourcen?** Wir wollen euch verstehen und eure Gäste glücklich machen. Hierzu setzen wir eure Ideen direkt in die Tat um: Im eigenen Kochstudio entwickeln wir Konzepte mit Geling-Garantie, eigener Handschrift und kompletter Kalkulation. So schaffen wir eine Verbindung aus innovativen Produkten, individueller Anwendung und schließlich einem eigenen Food-Konzept. Wir lieben es, unsere Kunden für eine Idee zu begeistern, diese Idee im gemeinsamen Austausch wachsen zu sehen und sie schließlich auf unverwechselbare Art umzusetzen. Übrigens: Die Schulung eurer Mitarbeiter übernehmen wir auch gerne!

## IHR HABT SPEZIELLE ANFORDERUNGEN AN EURE PRODUKTE?

Durch neue Ernährungsformen haben sich die Ansprüche an unsere Lebensmittel verändert. Auch Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten nehmen immer mehr zu. Uns ist nicht nur die Qualität unserer Produkte wichtig, sondern auch, dass sie jeder genießen kann. **Egal welche Inhaltsstoffe ihr vermeiden möchtet: Wir sind den Anforderungen gewachsen und stehen euch gerne beratend zur Seite!**

## EURE PERSÖNLICHE REZEPTUR

**Manchmal ist das Eigene halt doch das Beste!** Ihr habt euer Traumprodukt gefunden und fertigt dieses selber, aber langsam werden die Kessel zu klein? Sprecht mit uns, ob wir unsere Kessel mit eurem Produkt gefüllt bekommen. Customized Solutions & individuelle Designs bringen uns erst so richtig ins Rollen.



**CHRISTOPHER  
ZUR KAMMER**

Culinary Development  
+49 (0) 171 8154289



**STEFAN BAUM**

Culinary Development  
+49 (0) 170 2218014



**THORSTEN  
WALLBAUM**

Culinary Development  
& Produktentwicklung  
+49 (0) 151 53588921



**LINA MARIE  
WELLER**

Projektmanagerin  
+49 (0) 175 8210903

**Tasty  
IDEAS**

**DEINE  
EXKLUSIVE  
KONZEPT-  
PLATTFORM!**

[www.tasty-ideas.de](http://www.tasty-ideas.de)

# bedda®

## Unkompliziert & abwechslungsreich

Was wir an bedda besonders lieben?  
Also, mal abgesehen vom extraleckeren Geschmack?

Ganz klar: die unschlagbare Vielfalt! Angefangen hat alles mit unseren Käse-Alternativen. Und weil die uns so richtig gut gelungen sind, haben wir uns nach und nach auch andere Lieblingsprodukte aus dem Kühlregal vorgeknöpft.

Und voilà: Vom Brotaufstrich über Dressings bis zu Dips bleibt inzwischen fast kein Wunsch mehr unerfüllt.

Vegan



**Garantiert bedda.**

- ✓ Glutenfrei
- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Soja
- ✓ ohne Geschmacksverstärker

## Artikel



## Gebinde

### Dressings

Dressing Kräuterfrisch		•	•	•	•		30 ml			
Dressing Nordic		•	•	•	•	•		500 ml	1 L	3 L
Dressing Limettenfrisch		•	•	•	•	•	30 ml			
Dressing Caesar	Neu	•	•	•	•	•		500 ml		3 L
Dressing American	Neu	•	•	•	•	•		500 ml		3 L
Dressing French	Neu	•	•	•	•	•		500 ml		3 L

### Käsealternativen

Scheiben Classic		•	•	•	•	•	150 g	500 g		
Scheiben British Style		•	•	•	•	•	150 g	500 g		
Scheiben Zicke		•	•	•	•	•	150 g	500 g		
Scheiben Bockshornklee	SAISONAL	•	•	•	•	•	150 g	500 g		
Scheiben Pfeffer		•	•	•	•	•	150 g	500 g		
Come on Bert	Neu	•	•	•	•	•	125 g			
For Pizza	Neu	•	•	•	•				1 kg	
Granvegano zum Reiben	Neu	•	•	•	•	•	150 g			
Granvegano		•	•	•	•	•	100 g			
Hirte Natur fermentiert	Neu	•	•	•	•	•	150 g			
Hirte Natur		•	•	•	•	•				6 kg
Hirte Kräuter fermentiert	Neu	•	•	•	•	•	150 g			

### Röllchen

Röllchen Paprika (auch als TK)		•	•	•	•		100 g			
Röllchen Schnittlauch (auch als TK)		•	•	•	•		100 g			
Röllchen Pfeffer		•	•	•	•		100 g			

### Aufstriche

Frischcreme Natur (auch als TK)		•	•	•				500 g		
Frischcreme Kräuter (auch als TK)		•	•	•				500 g		
Frischcreme Paprika (auch als TK)		•	•	•	•			500 g		
wie Fleischsalat		•	•	•	•	•		500 g		
Kräutercreme		•	•	•	•	•		500 g		
Currycreme		•	•	•	•	•		500 g		
Senfcreme		•	•	•	•	•		500 g		
Pomodore-Chili	Neu	•	•	•	•	•	•	500 g		
Rote Bete	Neu	•	•	•	•	•	•	500 g		

### Specials

Teilchen*		•	•	•	•					2,2 kg
-----------	--	---	---	---	---	--	--	--	--	--------

\*dieses Produkt enthält Gluten

# bedda®

## Edel & exklusiv

Unsere erste Special Edition – für die kleinen Luxusmomente beim Frühstück, Brunch, Mittag- oder Abendessen.



Exklusiv-  
Artikel!



Artikel



Gebinde

*Dips & Saucen*

Remo	Neu	•	•	•	•	•		3 kg	
Zaziki	Neu	•	•	•	•	•		3 kg	
Mayo		•	•	•	•	•	1 kg	3 kg	10 kg
Nacho Dip	Neu	•	•	•	•	•	500 g		
Hollandaise		•	•	•	•	•	1 L		

3l/kg



Mit Deckel-Farbcodierung



Eimer zu  
**100%**  
recycling-  
fähig



# KONTAKTIERT UNS!

## ZENTRALE HAMBURG

Brandshofer Deich 68  
20539 Hamburg  
+49 (0) 40 752475-31

### MATTHIAS GOLDMANN

Key Account Manager  
+49 (0) 160 98710237

### TATIANA SACKMANN

Key Account Manager  
+49 (0) 151 55392064

## BÜRO WEST / MITTE

Max-Planck-Straße 30  
40699 Erkrath

### CHRISTOPHER ZUR KAMMER

Culinary Development  
+49 (0) 171 8154289

### STEFAN BAUM

Culinary Development  
+49 (0) 170 2218014

## BÜRO DÄNEMARK

### HENRIK NØRBY

Geschäftsführung DK  
+45 30 247014

## BÜRO OSTEUROPA

### VÁCLAV ŠÍSTEK

Business Manager Osteuropa  
+420 602 514 831

## BÜRO OST

### JAN GROSSER

Key Account Ost  
+49 (0) 172 4344947

### BERND HAPKE

Vertrieb Gebiet Nord / Ost  
+49 (0) 170 2251717

## BÜRO SÜD

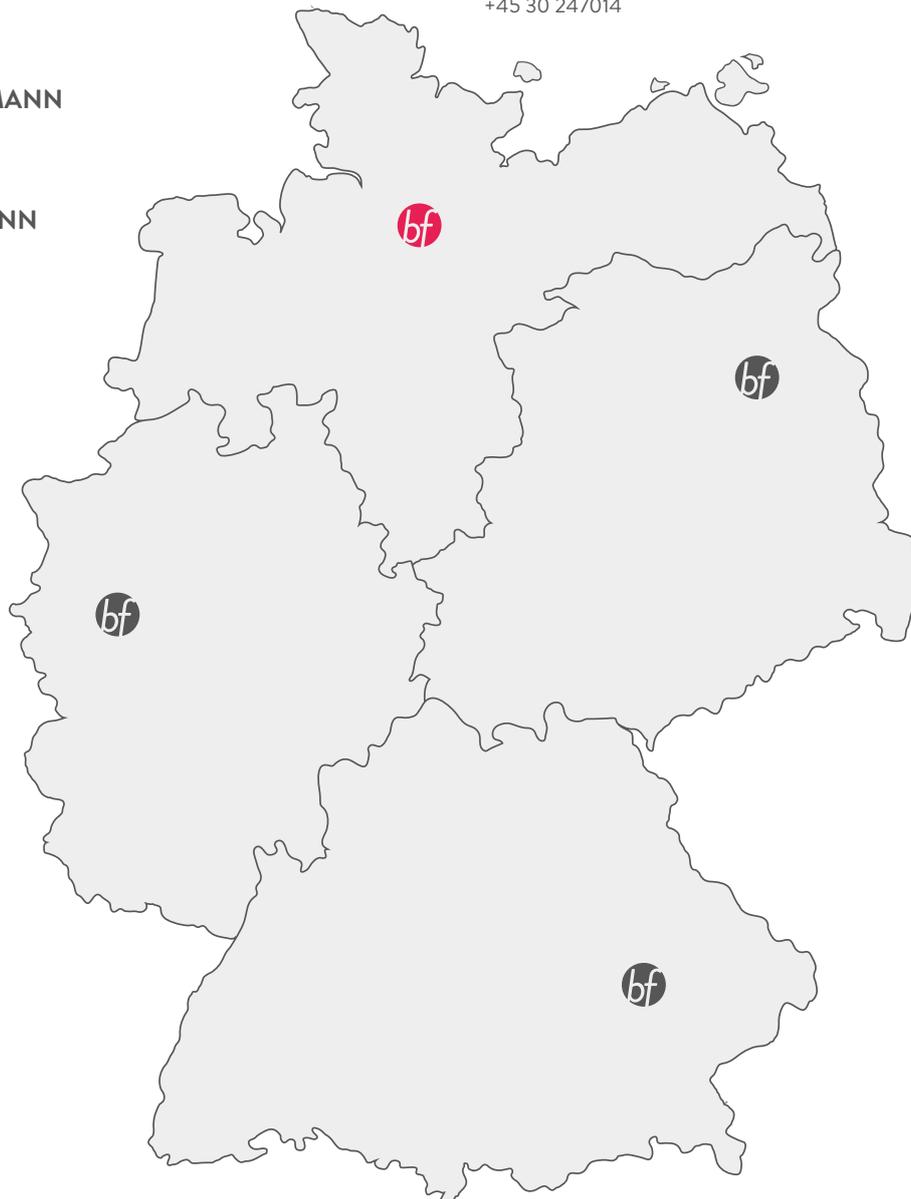
### ULI DECKWITZ

Gebietsverkaufsleitung Süd  
+49 (0) 172 4344949

## BÜRO FRANKREICH

### STÉPHANIE ALLIOT

Nat. Key Account Frankreich  
+33 768474163



**BIGFOOD PRODUKTIONS GMBH**

[info@bigfood-group.com](mailto:info@bigfood-group.com)  
[www.bigfood-group.com](http://www.bigfood-group.com)