



KONFRIT

PRODUKTKATALOG

KONFRIT Fleischfabrik

KONFRIT.HU

info@konfrit.hu

INHALT

05	FIRMENGESCHICHTE, LEITBILD
07	VORSTELLUNG
11	GESCHMACKSWELTEN
12	UNSEREPRODUKTE
13	Fertigbraten
20	Soßen
22	Inspirationen des Chefkochs Balázs Baumgartner zur Verwendung unserer Fleischgerichte und Soßen
26	KONTAKT



**Revolutionäre Fleischgerichte
einfach umgesetzt....**

„Vielfältig fertig gebratenes Fleisch, einfach aufwärmen, servieren und genießen!
Mit uns können Sie Zeit, Arbeitsaufwand und Personal einsparen und servieren qualitativ gleichwertige Produkte!
Nicht nur für Großküchen, sondern auch für ihre Küche Zuhause.
Planbar und effizient durch die 30-tägige Haltbarkeit, in einem haushaltsüblichen Kühlschrank.
Alle Produkte sind sowohl kalt als auch warm genießbar!“

**UNTERNEHMENSGESCHICHTE,
GEMEINSAME WERTE, LEITBILD**

Das Bellagio Ristorante Kft. wurde 2009 als Familienunternehmen mit ihrer Haupttätigkeit in der Gastronomie gegründet. Die in dem Unternehmen tätigen Eigentümer sind die tragenden Säulen von Bellagio Ristorante Kft. Dort hat das Unternehmen in Ungarn eine tragende Rolle bei Konferenzen und großen Firmenveranstaltungen von mehreren hundert Personen, welche sie beliefern.



BALÁZS BAUMGARTNER ist ein auf die warme und kalte Küche spezialisierter Meisterkoch. Dank der professionellen Arbeit von Balázs und kontinuierlicher Innovationen wurde unser Fleischbratbetrieb „KONFRIT“ nach den neusten industriellen Anforderungen aufgebaut und entsprechend konzipiert. Wir haben uns als Unternehmen zum Ziel gesetzt, servierfertiges und qualitativ hochwertiges Fleisch durch industrielle Technologie zu produzieren, welches auch ohne Fachpersonal unter geringem Aufwand serviert und zubereitet werden kann. Das Geschmackserlebnis soll dabei unverfälscht bleiben, die Gäste sollen keinen Unterschied feststellen können.

Handels- und Marketingspezialist **PÉTER BAUMGARTNER** ist für den Vertrieb und das Marketing verantwortlich. Er arbeitet in Kooperation mit Partnerfirmen. Durch Präsentationen stellt er die Speisen, Produkte, Rezepturen vor und zeigt Verwendungsbeispiele.

Heute ist die Bellagio Ristorante Kft. der Hersteller und die Vertriebsgesellschaft von fertiggebratenen Fleischgerichten, die unter dem Markennamen KONFRIT auf den Markt kommen. Unsere Produkte sind das Ergebnis professioneller Entwicklung und Vorbereitung. Unser Unternehmen stützt sich auf Familienbindung und Zuverlässigkeit, die aktiv mitarbeitenden Inhaber sind die Grundpfeiler dieses Unternehmens

Dank der professionellen Arbeit der Gebrüder Baumgartner und der regelmäßigen Innovationen der Marke „Konfrit“, unser Fleischbratbetrieb für die modernsten Industrieanforderungen. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, fehlendes Fachpersonal durch qualitative Premiumfleischgerichte mit Industrietechnologie herzustellen, die mit geringstem Aufwand zuzubereiten und zu servieren sind. Das Geschmackserlebnis soll unverfälscht bleiben, die Gäste sollen keinen Unterschied merken.

Unser Unternehmen arbeitet in allen Prozessen nach den strengsten Hygieneauflagen und den HACCP Vorschriften. Die Norm FSSC 22000 zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, sowie partnergeprüfte Qualitätssicherung wurden eingeführt. Inzwischen ist die Bellagio Ristorante Kft. sowohl der Hersteller als auch die Vertriebsgesellschaft von fertiggebratenen Fleischgerichten, die die innovativsten auf dem Markt sind. Unsere Produkte sind das Ergebnis professioneller Entwicklung und Vorbereitung. Unsere Maschinenhersteller aus der Fleischindustrie: Die größten in Europa – Rühle, Kerres, Webomatic und Still.

Die Lebensmittelzutaten (Fleisch) werden bei den besten ungarischen und europäischen Herstellern eingekauft. Unsere Gewürzmischungen werden von der Firma M Profood Zrt., die dank ihrer qualitativen Herstellungstechnologie und präziser Einkaufsstrategie einer Ungarns größter Gewürzhersteller ist, geliefert.

Unsere Produktpalette ist nach den modernen Ernährungsgewohnheiten ausgerichtet. Wir achten akribisch auf die Qualität, Herkunftssicherung und Verträglichkeit der auserwählten Gewürze und Marinaden.

Unsere Produkte sind frei von Lebensmittelzusatzstoffen, Konservierungsstoffen, Natriumglutamat und Geschmacksverstärker und sie allergiefrei.

Die längere Haltbarkeit ergibt sich aus den höheren Brattemperaturen und dem präzisen Wärmemanagement: Die Produkte sind vakuumverpackt bei 4-7°C 30 Tage lang haltbar.

Bei unseren Verpackungseinheiten richten wir uns nach den Kundenwünschen. Wir können die Ware in Scheiben oder im Ganzen verpacken. So können wir eine gleichbleibende Qualität, vereinfachte Zubereitung und schnelles Arbeiten gewährleisten.

Wir weisen Sie gerne ein, wie die Fleischgerichte aufgewärmt werden können und bieten Ihnen Rezeptvorschläge an.

Die Vorteile zum Vakuumgaren: Durch die hohe thermische Behandlung kommen weniger Keime als beim Vakuumgaren vor. Beim Aufwärmen hat man weniger Verluste. Saftiger Bratengeschmack mit mehr Röstaromen.



GESCHMACKSWELTEN

Kétféle íz került fejlesztésre: Zwei Geschmacksrichtungen wurden entwickelt: Mit Gewürzpaprika, wodurch beim Braten die Speisen etwas rötlicher aussehen oder mit Knoblauch heller. Diese zwei Geschmacksrichtungen ermöglichen, die Speisen breit gefächert und abwechslungsreich anzubieten. Paprika wird bei Tomatengerichten, ungarischen Spezialitäten und roten Ragouts verwendet, während Knoblauch für die Zubereitung sahniger und fruchtiger Gerichte eingesetzt wird.

UNSERE PRODUKTE

100% fertig gebratene Schweinshaxe, muss nur aufgewärmt werden!



HÄHNCHENBRUSTFILET

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

Packungsgrößen:

- 1 db-os egalizált súlyban 170 g
- 3 kg kiszerezés (18 db)
- 6 kg kiszerezés (36 db)
- Gastro packung: 1,0-1,3 kg/stück 6-7 Stück/packung



SCHWEINELENDE UNGARISCHER ART

In Paprika- und Knoblauchmarinade fertig gebraten

In 70 µ Vakuumbuteln

Packungsgrößen:

- 130-150 g Schweinekoteletts in Einheitspackungen stückweise
- 2 Stück á 120 g Einheitspackung
- 3 Kg-Packungen (2 Stück/Packung) 25 Stück/Kiste
- 6 Kg-Packungen (2 Stück/Packung) 50 Stück/Kiste
- Gastro packung: 1,8-2,2 kg/stück 5-6 stück/packung



SCHWEINSHAXE (NACH BAYRISCHER ART)

In Bier aus der Biermanufaktur und Salz gebeizte,

geräucherte, fertig gebratene Haxe

Packungsgrößen: In 70 µ Vakuumbuteln

- 1 Stück á 550-600 g
- 12 Stück/Kiste zwischen 6-7 Kg



SCHWEINELENDE

In einer Paprika, Knoblauchmarinade fertig gebraten In 70 µ Vakuumbuteln

Packungsgrößen:

- 130-150 g Schweinekoteletts in Einheitspackungen stückweise
- 2 Stück á 120 g Einheitspackung
- 3 Kg-Packungen (2 Stück/Packung) 25 Stück/Kiste
- 6 Kg-Packungen (2 Stück/Packung) 50 Stück/Kiste
- Gastro packung: 1,8-2,2 kg/stück 5-6 stück/packung



RINDERFILET

In Knoblauchmarinade fertig gebraten

Packungsgrößen:

In 70 µ Vakuumbuteln

- 130-150 g Schweinekoteletts in Einheitspackungen stückweise
- 2 Stück á 120 g Einheitspackung
- 3 Kg-Packungen (2 Stück/Packung) 25 Stück/Kiste
- 6 Kg-Packungen (2 Stück/Packung) 50 Stück/Kiste
- Gastro packung: 1,8-2,2 kg/stück 5-6 stück/packung



HIRSCHKEULENBRATEN (Hirschkuh oder Hirsch)

In Knoblauchmarinade fertig gebraten

Packungsgrößen:

In 70 µ Vakuumbuteln

- 130-150 g Schweinekoteletts in Einheitspackungen stückweise
- 2 Stück á 120 g Einheitspackung
- 3 Kg-Packungen (2 Stück/Packung) 25 Stück/Kiste
- 6 Kg-Packungen (2 Stück/Packung) 50 Stück/Kiste
- Gastro packung: 1,8-2,2 kg/stück 5-6 stück/packung



ENTENKEULE

In Knoblauchmarinade fertig gebraten

Packungsgrößen:

In 70 µ Vakuumbuteln

- 1 Stück á ca. 150-180 g
- 3 Kg-Packungen ca. 16-20 Stück

Soßen

Unsere Soßen sind in exzellenter Qualität hergestellte, original gekochte Saucen.

Verwendung: In Sandwiches, in Salaten für á la carte-Gerichte, unsere Soßen zaubern sowohl bei kalten als auch bei warmen Gerichten eine unvergessliche Geschmackswelt
Packungsgrößen: 1,5 Kg verschlossene Plastikeimer.

ERDBEER-KAPIAPAPRIKASOÙE

TRÜFFELSOÙE

TOMATEN-
PARMESANSOÙE
(„SICILIANA“)

ORANGEN-
CHILLISOÙE
(LEICHT SCHARF)

PREISELBEEREN-THYMIANSOÙE

SoÙe MIT GRÜNEM PFEFFER

Ideen des Meisterkochs BALÁZS
BAUMGARTNER für die Verwendung unserer
Fleischgerichte und Soßen



Tapasvariationen



Doppel-Sandwich mit Rinderfilet
und Erdbeer-Kapipaprikasoße



Belegtes Baguette mit Schweinshaxe und Trüffelsoße



Grüner Salat mit Rinderfilet



KONTAKT

Balázs Baumgartner (Inhaber, Geschäftsführer) +36 30 227 4827

Péter Baumgartner (Inhaber, kaufmännischer Leiter) +36 30 331 7160

www.konfrit.hu • info@konfrit.hu

7634 Pécs, Kovács Béla utca 2.