

Burgis

Knödelliebe.



Unser Sortiment für die Profi-Küche: Entdecken Sie unsere Frische- und TK-Produkte.

Burgis Gastro-Kloßteig



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
1 kg	12 x 1 kg	9/10	67	26 T.	500109
2,5 kg	4 x 2,5 kg	9/10	76	26 T.	500110
5 kg	2 x 5 kg	9/10	76	26 T.	500111



Zubereitung:

Teig portionieren und zu kompakten Klößen formen. In die Mitte evtl. geröstete Weißbrotwürfel geben.

Topf: Die Klöße in reichlich kochendes Salzwasser legen und je nach Größe ca. 20–30 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis Kartoffelteig



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
2,5 kg	4 x 2,5 kg	10	50	21 T.	300228



Zubereitung:

Teig portionieren und formen. Der Kartoffelteig eignet sich perfekt für Gerichte aus der Pfanne, dem Kombidämpfer oder Ofen.

Emmi's Kloßmasse „Thüringer Art“



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
1 kg	12 x 1 kg	9/10	67	26 T.	500140
2,5 kg	4 x 2,5 kg	9/10	76	26 T.	500145



Zubereitung:

Teig mit den Händen durchkneten und zu Klößen in beliebiger Größe formen. In die Mitte evtl. geröstete Weißbrotwürfel geben.

Topf: Die Klöße in reichlich kochendes Salzwasser legen und je nach Größe ca. 20–30 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis geformte Kartoffelknödel



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
90 g	4 x 20 x 90 g	6	36	21 T.	500690
180 g	3 x 16 x 180 g	6	36	21 T.	500437



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
90 g: 19 Minuten
180 g: 30 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die Knödel in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben.
90 g: Mit Deckel mindestens 20 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.
180 g: Mit Deckel mindestens 28 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis geformte Kartoffelknödel, gefüllt mit Brotwürfeln



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
90 g	4 x 20 x 90 g	6	36	21 T.	500691
125 g	4 x 20 x 125 g	6	36	21 T.	500447
180 g	3 x 16 x 180 g	6	36	21 T.	500223



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
90 g: 19 Minuten
125 g: 21 Minuten
180 g: 25 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die Knödel in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben.
90 g: Mit Deckel mindestens 20 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.
125 g: Mit Deckel mindestens 30 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.
180 g: Mit Deckel mindestens 35 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis Knödelinos®



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
25 g	5 x 60 x 25 g	6	36	21 T.	500449



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
 10 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die Knödel in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben.
 Mit Deckel mindestens 15 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis geformte Semmelknödel

Vegetarisch  



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
90 g	4 x 20 x 90 g	6	36	21 T.	500692
150 g	3 x 16 x 150 g	6	36	21 T.	500242



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech

90 g: 17 Minuten

150 g: 24 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die Knödel in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben.

90 g: Mit Deckel mindestens 20 Minuten kochen lassen.

150 g: Mit Deckel mindestens 30 Minuten kochen lassen.

Burgis Schupfnudeln

Vegetarisch  



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
2,5 kg	4 x 2,5 kg	9	63	26 T.	300169



Garzeiten Kombidämpfer:

Kombidampf: 220 °C, 80 % Dampf
Geöltes, emailliertes Blech (20 mm)
8 Minuten, Schupfnudeln leicht einölen

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Pfanne: Die Schupfnudeln in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter oder Öl leicht anbraten und gelegentlich wenden.

Burgis Eierspätzle

Vegetarisch     



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
1 kg	10 x 1 kg	10	70	28 T.	300114
2,5 kg	4 x 2,5 g	9	63	28 T.	300115



Garzeiten Kombidämpfer:

Kombidampf: 80 % Dampf, 20 % Hitze
GN 1/1 65 mm ungelocht
4 Minuten
Spätzle leicht einölen

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: In kochendes Wasser geben und 1 Minute kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel abnehmen oder durch ein Sieb gießen. Längeres Kochen vermeiden.

Pfanne: In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter und Öl abschwenken.

Mikrowelle: Portionsweise in einem geschlossenen Gefäß in der Mikrowelle erhitzen (4–6 Minuten, 600 Watt)

Burgis Knöpfe



Vegetarisch



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
2,5 kg	4 x 2,5 kg	9	63	21 T.	300171



Garzeiten Kombidämpfer:

Kombidampf: 80 % Dampf, 20 % Hitze
GN 1/1 65 mm ungelocht
4 Minuten
Knöpfe leicht einölen

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: In kochendes Wasser geben und 1 Minute kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel abnehmen oder durch ein Sieb gießen. Längeres Kochen vermeiden.
Pfanne: In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter und Öl abschwenken.
Mikrowelle: Portionsweise in einem geschlossenen Gefäß in der Mikrowelle erhitzen (4–6 Minuten, 600 Watt)

Burgis Eierspätzle „Schwäbische Art“ wie handgeschabt



Vegetarisch



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
2,5 kg	4 x 2,5 kg	9	63	21 T.	300439



Garzeiten Kombidämpfer:

Kombidampf: 80 % Dampf, 20 % Hitze
GN 1/1 65 mm ungelocht
4 Minuten
Spätzle leicht einölen

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: In kochendes Wasser geben und 1 Minute kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel abnehmen oder durch ein Sieb gießen. Längeres Kochen vermeiden.
Pfanne: In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter und Öl abschwenken.
Mikrowelle: Portionsweise in einem geschlossenen Gefäß in der Mikrowelle erhitzen (4–6 Minuten, 600 Watt)

Burgis Gnocchi



Vegetarisch



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
1 kg	10 x 1 kg	10	60	26 T.	300197



Garzeiten Kombidämpfer:

Kombidampf: 80 % Dampf, 20 % Hitze
GN 1/2 40 mm ungelocht
4 Minuten
Gnocchis leicht einölen

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: In einem großen Topf 2 l Wasser mit 1 TL Salz aufkochen und die Gnocchi hineingeben. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel abnehmen und servieren.
Pfanne: Die Gnocchi in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter oder Öl leicht anbraten und würzen, gelegentlich wenden.

Burgis Reibekuchenteig



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
5 kg	–	18	90	17 T.	300459



Zubereitung

Pfanne: Fett oder Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel den Reibekuchenteig in der Pfanne zu Fladen verstreichen und von jeder Seite goldbraun anbraten.

KOCHs Meerrettich, frisch gerieben



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
500 g	6 x 500 g	6	54	62 T.	300921
1 kg	3 x 1 kg	18	90	62 T.	300922



Burgis roher Kloßteig, TK



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
1 kg	10 x 1 kg	10	60	240 T.	500103



Zubereitung:

Kloßteig auftauen, mit 200 ml kochendem Wasser oder kochender Milch überbrühen und gut vermengen. Ca. 500–1000 g gekochte und durchgedrückte Kartoffel daruntergeben. In die Mitte evtl. geröstete Weißbrotwürfel geben.

Topf: Die Klöße in reichlich kochendes Salzwasser legen und je nach Größe ca. 20–30 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis Kartoffelklöße; TK



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
75 g	6 x 20 x 75 g	8	64	240 T.	500154
90 g	5 x 20 x 90 g	9	72	240 T.	500451



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech

75 g: 20 Minuten

90 g: 20 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Klöße in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben und mindestens 30–35 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Emmi's Kartoffelklöße; TK



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
90 g	2 x 20 x 90 g	16	160	240 T.	500160



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
20 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die Klöße sind küchenfertig und brauchen nicht aufgetaut zu werden. Einfach in gefrorenem Zustand in reichlich kochendes Wasser geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen – fertig!

Emmi's Kartoffelklöße, gefüllt mit Brotwürfeln; TK



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

125 g 4 x 10 x 125 g 9 117 240 T. 500207



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
25 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die Klöße sind küchenfertig und brauchen nicht aufgetaut zu werden. Einfach in gefrorenem Zustand in reichlich kochendes Wasser geben und mindestens 40 Minuten ziehen lassen – fertig!

Burgis Bio-Kartoffelknödel; TK DE-ÖKO-037



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

75 g 2 x 20 x 75 g 16 192 180 T. 500485



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
18 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis Kartoffelknödel original altdeutsche Art; TK



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

40 g 2 x 38 x 40 g 16 192 180 T. 500796



75 g 2 x 20 x 75 g 16 192 180 T. 500797



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
40 g: 11 Minuten
75 g: 18 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben.
40 g: Mindestens 20 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.
75 g: Mindestens 30 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis Knödelinos®; TK



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

25 g 3 kg/ca. 120 St. 16 192 240 T. 500256



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
11 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben und mindestens 15 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis Bio-Knödelinos®; TK DE-ÖKO-037



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

25 g 3 kg/ca. 120 St. 16 192 180 T. 500484



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
10 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben und mindestens 15 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis Semmelknödel; TK



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

75 g 2 x 20 x 75 g 16 192 180 T. 500143



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
20 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben. Mit Deckel mindestens 25 Minuten kochen lassen.

Burgis Semmel-Knödelinos®; TK

Vegetarisch   



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

25 g 3 x 40 x 25 g 16 192 180 T. 500657



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
10 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben. Mit Deckel mindestens 15 Minuten kochen lassen.

Burgis Spinatknödel; TK

Vegetarisch   



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

75 g 40 x 75 g 16 192 180 T. 500661



Garzeiten Kombidämpfer:

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
18 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben. Mit Deckel mindestens 20 Minuten köcheln lassen.

Burgis gegarte Knödel 50 g, TK

Gewicht/PG/KT
Verpackung
Gartechnik

Art.-Nr.

9 kg

180 x 50 g

Teller-Regeneration

500510

Burgis gegarte Herzelinos® 25 g, TK

Gewicht/PG/KT
Verpackung
Gartechnik

Art.-Nr.

5 kg

200 x 25 g

 Braten oder frittieren,
Kombidämpfer mit
Phase

500559

Burgis gegarte Roundies fein-würzig 120 g, TK

Gewicht/PG/KT
Verpackung
Gartechnik

Art.-Nr.

4,8 kg

40 x 120 g

 Braten oder frittieren,
Kombidämpfer mit
Phase

500520

Burgis gegarte Roundies Kräuter 120 g, TK

Gewicht/PG/KT
Verpackung
Gartechnik

Art.-Nr.

4,8 kg

40 x 120 g

 Braten oder frittieren,
Kombidämpfer mit
Phase

500521

Burgis Semmel-Knödelinos® 25 g, TK

Gewicht/PG/KT
Verpackung
Gartechnik

Art.-Nr.

3 kg

120 x 25 g

 Teller-Regeneration,
Kombidämpfer,
Topf

500657

Regionalität und Qualität ist für uns eine Herzenssache!

Unsere Partnerlandwirte kommen alle aus der Region und sind nur bis zu 70 Kilometer von unserem Firmensitz in Neumarkt i.d.OPf. entfernt. „Aus der Region für die Region, dafür machen wir uns stark“, sagt Timo Burger, Geschäftsführung Burgis. „Deshalb verarbeiten wir ausschließlich Kartoffeln, die das Siegel Geprüfte Qualität Bayern tragen und setzen dabei auf Regionalität, Nachhaltigkeit und vermehrt auf ökologische Landwirtschaft.“



*Christina Weiß und Timo Burger,
Geschäftsführung Burgis Knödelliebe*



**Kontaktieren Sie unser
Foodservice-Team
gerne persönlich.**



Petra Müller
Vertriebsleiterin
Foodservice & Export
T. 09194 796192
M. 0171 7570917
mueller@burgis.de