



SEEBERGER



Feine  
Küche

Spaß am Kochen – Lust auf Genießen.  
Natürlich mit Zutaten von Seeberger.

## Für Feinschmecker das Feinste

### Qualität – die beste Zutat für die Schlemmerküche

Spitzenköche und erfahrene Hausfrauen wissen es längst: Die Zutat macht das gute Essen! Auch das einfachste Gericht wird zum kulinarischen Höhenflug, wenn die Ingredienzien stimmen: Vollmundiger Geschmack, fruchtiges Aroma, fester Biss und die Wertigkeit eines rundum natürlichen Produktes – dies sind die Bausteine wahrer Gaumenfreuden!

Und wenn's bei Tisch dann allen schmeckt, macht das selber Kochen doppelten Spaß! Ob aufwändiges 5-Gänge-Menü oder schlichtes Mittagessen. Gönnen Sie sich diese Schlemmerwonnen – mit „Feine Küche“ von Seeberger: Veredeln Sie den Salat mit knackigen Kernen, trumpfen Sie mit geschmeidigem Kürbiskern-Pesto auf oder glänzen Sie mit einem unwiderstehlichen Macadamia-Chutney. Die Seeberger Topqualität wird Ihnen schmecken – etwas anderes kommt uns auch gar nicht in die Tüte!



Pinienkerne sind in der mediterranen Küche sehr beliebt – lecker auch zum Backen, in Salaten oder einfach zum Knabbern.

## Feiner schmecken rund um die Uhr

### Gaumenkitzel, die Sie lachen lassen

Morgenmüffel ade! Steigen auch Sie lächelnd aus dem Bett – mit verführerischer Starthilfe von Seeberger: Joghurtmüsli mit fruchtig-herben Cranberries, verlockend duftende Nuss-Muffins oder selbst gemachtes Früchtebrot, dazu eine heiße Tasse Tee oder Kaffee – wer will da noch grummeln?

Kerne, Saaten und Getreide von Seeberger „Feine Küche“ begleiten Sie vollwertig durch einen vitalen Tag und adeln Ihre Küchenkünste zu sinnlicher Raffinesse. Und ganz nebenbei gönnen Sie sich Happen für Happen das entscheidende „Bisschen“ Gesundheit. Denn unser vielfältiges Sortiment sorgt für ausgewogene, mineral- und ballaststoffreiche Ernährung – Lustfaktor inklusive!



Walnusskerne eignen sich ideal zum Kochen, Backen oder in Nussmischungen. Ihr hoher Anteil an ungesättigten Fettsäuren macht sie zu einem wertvollen Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung.



Die fruchtig-herben Kirschen der Sorte Montmorency sorgen in Müslis, Süßspeisen oder Backwaren für neue Geschmackserlebnisse.

## Auf die Schnelle zur Stelle

### Vielfalt aus der praktischen Frische-Packung

Lust auf Kuchen und Co.? Nur zu: Bei uns ist Süßes keine Sünde! Und das Beste: Mit Seeberger „Feine Küche“ haben Sie auserwählte Zutaten für die Bäckerei schnell und frisch zur Hand. Kein mühsames Nüsse knacken, kein lästiges Früchte schälen – ein Griff in die Tüte, und dem Genuss steht nichts mehr im Weg!

Die Schlemmerpalette ist vielseitig und exklusiv: Blanchierte oder Natur belassene Mandeln, grüne Pistazien- oder schalenlose Kürbiskerne, geraspelte Kokosnuss oder von Hand geknackte Walnüsse, aufwändig geröstete Sojakerne oder dreifach Hand verletzte Sultaninen. Was immer Sie zur Krönung Ihrer Backkunst brauchen, Seeberger „Feine Küche“ verbindet praktisch schnelle Verfügbarkeit mit erstklassiger Ware und köstlicher Optik – schließlich isst das Auge ja auch ein Häppchen mit!

**Appetit bekommen? Leckere Rezeptideen finden Sie unter der Rubrik Ernährung auf [www.seeberger.de](http://www.seeberger.de)**





## Ideal vorbereitet! Premium-Qualität ist unsere Maxime

### Mit Tradition in die Zukunft

Seeberger – ein Name, der seit mehr als 160 Jahren für Erfahrung, beste Qualität und höchsten Genuss steht.

Klare Werte, die eine Brücke zwischen Tradition und Zukunft schlagen! Handverlesene Ernten, anspruchsvollste Prüfverfahren und die schonendste Behandlung sind Grundlagen für ein Höchstmaß an Produktqualität. Diese Standards sind entscheidend, wenn es um die Auswahl und den Genuss empfindlicher Qualitätserzeugnisse wie Trockenfrüchte, Nüsse und Getreidespezialitäten geht.

Deshalb entscheidet sich eine wachsende Anzahl ernährungsbewusster und genussorientierter Menschen in mehr als 30 Ländern für Seeberger-Köstlichkeiten. Seeberger bietet derzeit über 70 unterschiedliche Produkte für jeden Geschmack.



Feine Küche – mit Liebe gemacht.



**SEEBERGER**

Seeberger KG

Hans-Lorenser-Str. 36

D-89079 Ulm

[www.seeberger.de](http://www.seeberger.de)