



NATÜRLICH GUT



„Traditionelle Rezepturen, hochwertigste Zutaten und jahrelange Erfahrung & Hingabe in der industriellen Herstellung von hochwertigen Lebensmitteln machen uns zu einem zuverlässigen Partner für Kunden im In- und Ausland. Schlanke Strukturen, Offenheit für Neues und die Bereitschaft in neue Ideen zu investieren, versetzen uns in die Lage, in kürzester Zeit auf die Bedürfnisse des Marktes, unserer Kunden und deren Konsumenten eingehen zu können.“

Georg Graninger, Geschäftsführer



Transparenz schafft Vertrauen

Bei Graninger sind nicht nur die Knödel eine runde Sache. Erstklassige Qualität erfordert einen reibungslosen Ablauf, der bereits bei der Wahl der Rohstoffe beginnt.

So werden für die altbewährten Rezepturen Zutaten aus der Region verwendet. Denn kurze Lieferwege garantieren Frische und Geschmack der Produkte. Die optimierten Abläufe und automatisierten Arbeitsschritte ermöglichen zudem eine rasche Verarbeitung. Das Ergebnis ist ein überragender Geschmack, der es möglich macht auf künstliche Zusatzstoffe zu verzichten. »



Innovation geht mit Fortschritt Hand in Hand. So etabliert sich Graninger nicht nur als Spezialist für Suppeneinlagen, sondern zeigt bei der Herstellung neuer Produkte große Kreativität. Dank dieser Kreativität, die mit großem Know-how verknüpft wird, verlassen sich namhafte mitteleuropäische Unternehmen aus Gastronomie, Handel und Industrie tagtäglich auf die Produkte von Graninger. ■





Qualität schafft Geschmack

Bei Fragen des guten Geschmacks überlässt Graninger nichts dem Zufall. Natürliche Zutaten, eigenständige Rezepturen und eine sorgfältige Verarbeitung ergeben feinste Produkte.

Die vorgekochten Speisen ermöglichen dem Endverbraucher darüber hinaus eine besonders schnelle und einfache Zubereitung. Kompromisslos zeigt sich Graninger besonders bei der Auswahl der Rohstoffe: nur das Beste aus der Region wird verwendet. Der Leidenschaft für natürliche Zutaten und dem guten Geschmack ist es zu verdanken, dass gänzlich auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet werden kann. Sämtliche Produkte sind ohne künstliche Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel und Farbstoffe hergestellt. Nicht nur ein Blick auf die Zutatenliste verrät, wie „natürlich“ gut die Produkte sind. Der Geschmack ist Beweis genug. ■





Kreativität schafft Innovation

Am Anfang steht immer die Idee. Diese kann auch mal in eine ungewöhnliche Richtung gehen, denn Graninger ist stets offen für Neues.

Auf die Entwicklung und Verfeinerung der Rezeptur für ein neues Produkt folgt die Kreation des ersten Prototyps. Erst wenn diese Kostprobe sowohl den Kunden, als auch das Team von Graninger überzeugt, wird die Verfahrenstechnik und Automatisierung der Herstellung geplant. Investitionen in neue Produktionsverfahren gehören natürlich mit dazu, denn nur so können effiziente Prozesse und eine gewohnt hohe Qualität gewährleistet werden. »

Graninger hat konkrete Vorstellungen davon, wie die Produkte entwickelt und produziert werden. Dazu gehört auch, dass diese die hohen Anforderungen erfüllen, welche das Unternehmen an sich selbst stellt. So ist der unermüdliche Ehrgeiz des Teams zu erklären, sich weiterzuentwickeln, sich selbst zu übertreffen, um immer wieder ein Mehr an Geschmack und Vielfalt zu generieren. Nur so werden für und mit dem Kunden neue Produkte kreiert, stets in vertrauter, hoher Qualität. ■



Einfach Suppe!

Graninger´s Suppeneinlagen erfreuen sich größter Beliebtheit, nicht nur bei den Kleinsten.

Ob Handwerker oder Gastronom, ob Student oder Hausfrau, alle sind sie von der Qualität und dem Geschmack von Graninger´s Suppeneinlagen überzeugt. Neben der schnellen Zubereitung sind Hochwertigste Zutaten und dadurch ausgezeichneter Geschmack Graningers Erfolgsfaktoren. ■

Natürlich Gut
Natürlich Graninger



Graninger Tiefkühl GmbH
Unterkrumbach 209
A-6942 Krumbach
T +43 (0) 5513 88 85
F +43 (0) 5513 88 85-14
info@graninger-tiefkuehl.at
www.graninger-tiefkuehl.at





Graninger Tiefkühl GmbH

Unterkrumbach 209

A-6942 Krumbach

T +43 (0) 5513 88 85

F +43 (0) 5513 88 85-14

info@graninger-tiefkuehl.at

www.graninger-tiefkuehl.at