



A TRADITION OF INNOVATION SINCE 1883

PARADISE
GARDEN
by Jahncke



INNOVATIVER MARKTFÜHRER

Wir operieren weltweit: Der Fokus von Paradise Garden liegt auf dem Einkauf und der Gefriertrocknung von Gemüse, Kräutern, Fleisch Meeresfrüchten und anderen kulinarischen Spezialitäten – Die perfekte Ergänzung zum süßen Produktportfolio unserer Partnerfirma Paradise Fruits.

Ultraschnelle Technik: In unseren firmeneigenen hochmodernen Trocknungsanlagen verarbeiten wir herzhaft-kulinarische Zutaten. Der Einkauf bei den weltweit besten Produzenten gewährleistet Top-Qualität und kontinuierliche Versorgung.

Hohe Sicherheits- und Qualitätsstandards haben bei Paradise Garden oberste Priorität. Die Einhaltung internationaler Normen und Vorgaben garantieren höchste Güte und effektive Produktionsabläufe.

Lohntrocknungen gehören ebenfalls zur umfangreichen Angebotspalette von Paradise Garden. Zudem entwickeln wir – stets im intensiven Dialog mit unseren Kunden – maßgeschneiderte Lösungen für einzigartige Projekte.

NATÜRLICHER GENUSS IM FOKUS

Wer Lebensmittel verarbeitet, will dass die natürliche Farbe, der Geschmack, die Form und der Nährstoffgehalt bewahrt werden. Gefriertrocknung ist die optimale Methode, um diese Ziele zu erreichen.

Weitere Pluspunkte: Gefriergetrocknete Produkte sind bei hohem Volumen sehr leicht, frei von Konservierungsstoffen und sie zeichnen sich durch lange Haltbarkeit aus. Die perfekte Lösung also für Instant-Suppen, Soßen, Käse, Molkereiprodukte und vieles mehr.

Wir unterstützen Sie mit Kompetenz, Know-how und modernster Technologie bei der Verwirklichung Ihrer Rezeptideen!



PRODUKTE

PRODUKTE

GEMÜSE

Wie frisch geerntet: Durch die Gefrier Trocknung bleibt die Frische des Produkts erhalten – Die optimale Lösung für Instant-Food. Unser breitgefächertes Produktportfolio umfasst unterschiedlichste Größen, Schnitte und Formen – wie Blüten, Röschen, Blätter, Würfel, Scheiben, Stücke, Granulate und Pulver.

KRÄUTER & GEWÜRZE

Lecker und ganzjährig verfügbar: Gefriergetrocknete Kräuter sind für die Lebensmittelindustrie zur unentbehrlichen Zutat geworden. Beliebte Kräuter wie Thymian, Rosmarin und Oregano gehören ebenso zu unserem Sortiment wie Spezialitäten – Chili, grüner Pfeffer, Ingwer oder Bärlauch.



FLEISCH & MEERESFRÜCHTE

Unsere Produkte sind frei von Konservierungsstoffen und anderen Zusätzen: Frisches und qualitativ hochwertiges Fleisch wird zunächst gekocht und anschließend gefriergetrocknet. Zum Sortiment von Paradise Garden gehören neben Geflügel, Rind- und Schweinefleisch auch knackige Würstchen sowie delikate Fleischbällchen.

Mit dem schonenden Prozess der Gefrier Trocknung lässt sich der natürliche Geschmack von Meeresfrüchten ebenso perfekt einfangen. Hummer, Krabben, Shrimps, Surimi und Lachs – Unsere Angebotspalette lässt keine kulinarischen Wünsche offen.

Fleisch & Meeresfrüchte sind in Form von Stücken, Streifen, Granulaten oder als Pulver erhältlich.



SCHNELL AUF DEN TISCH

Gefriergetrocknete Produkte sind die perfekten Partner für (Instant-)Suppen, Soßen, Nudel- und Gemüsetöpfe: Die natürliche Optik sowie der unverfälscht-frische Geschmack des Produktes bleiben bestens erhalten.

FRISCHEKICK MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Gefriergetrocknete Kräuter, Gewürze und Gemüse sind aufgrund ihrer niedrigen mikrobiologischen Werte und der einfachen Dosierung das „Sahnehäubchen“ für Milch, Käse und Co. In Fleischprodukten wie Würstchen, Salami und Klößen sorgen gefriergetrocknete Zutaten für natürliches Aroma und einzigartigen Geschmack.



KULINARISCHE VIELFALT

Bei Profi-Köchen und am heimischen Herd schwört man auf gefriergetrocknete Kräuter und Gewürze – Paradise Garden entwickelt für Sie individuelle Mischungen oder Einzelkomponenten – ganz auf Ihre Wünsche und technischen Möglichkeiten zugeschnitten!

Gemüse: Blumenkohlröschen, Bohnen grün, Brokkoliblüten, Brokkoligrieß, Champignons, Erbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Lauch grün-weiß, Mais, Paprika rot, Schalotten, Spargel weiß, Spargel grün, Zucchini, Zwiebeln rot, Zwiebeln weiß

Kräuter: Bärlauch, Basilikum, Bohnenkraut, Dillspitzen, Estragon, Kerbel, Kresse, Liebstöckel, Majoran, Minze grün, Oregano, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Sellerieblatt, Thymian





PARADISE
GARDEN
by Jahncke

PARADIESGARTEN GMBH

Asseler Strasse 110 | 21706 Drochtersen | Germany

Fon +49 - 4148 - 615 110 | Fax +49 - 4148 - 615 400 110

info@paradise-garden.de

www.paradise-garden.de

