

Bard News

02.2023



UND JETZT BITTE MITSUMMEN:
"LAST CHRISTMAS..."



Bard
bringt's
FRISCH AUF DEN TISCH!

Frische Rohstoffe, über 160 Jahre Erfahrung und einen ausgeprägten Sinn für guten Geschmack...
So bringen wir Tag für Tag die leckersten Gerichte frisch auf den Tisch.



PLATZ AUF DEM TELLER, DER WINTER KOMMT!

Nach einer heißen Grillsaison stimmen wir bei BARD uns schon mal auf eine leckere Herbst-Winter-Saison ein... Viele köstliche Gerichte, die die Festtagszeit (und natürlich alle Tage bis dahin und dazwischen) zur Genusszeit machen.

Im Zuge der Nachhaltigkeit werden wir in dieser Saison keine gedruckten Kataloge produzieren und Ihnen unser Sortiment gerne in PDF-Format zur Verfügung stellen. Alle wichtigen Neuerungen stellen wir Ihnen hier in unseren BARD News vor.

Wie in jeder neuen Saison haben wir daran gearbeitet, unsere guten Produkte noch besser zu machen und ganz neben her noch weitere Neuigkeiten – wie zum Beispiel unsere Hackfleischrolle – für Sie entwickelt. Auch unser Sortiment an Schalengrößen haben wir für den Handel weiter optimiert. Aber... sehen Sie selbst. Nehmen Sie sich eine kurze Auszeit und tauchen Sie nun in unsere BARD-Welt ein.

Sollten Sie Fragen, Anmerkungen oder Wünsche haben: lassen Sie es uns wissen. Unter +49 681 998360 oder info@bard1856.de haben wir jederzeit ein offenes Ohr für Sie.

Herzlichst
Ihr Richard Bard & Team



BARD "FRISCH & FERTIG"-MENÜS IM NEUEN GEWAND:

NOCH FRISCHER GEHT NICHT.

Es gibt einige Neuigkeiten bei unserer sous-vide vorgegarten Menüserie. Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Anliegen. Aus diesem Grund haben wir unsere Menüs in eine noch umweltfreundlichere, recycelbare Schale gepackt und diese designmäßig überarbeitet. In neuem Gewand und mit gleich 3 zusätzlichen Sorten steht einem Start in eine erfolgreiche Herbst-Winter-Saison nichts mehr im Wege.

UND ALS HIGHLIGHT:

Ab sofort gibt es die Möglichkeit, unsere Menüs mit Ihrem eigenen Logo zu individualisieren. Sie können die Menüs somit unter Ihrer Eigenmarke in die Regale bringen. Gerne berät Sie hierzu unser Vertriebsleiter Achim Grüber unter a.grueber@bard1856.de



Eard
RINDERROULADE

RINDERROULADE KLASSISCH GEFÜLLT MIT RAUCHFLEISCH, GURKEN UND ZWIEBELN IN BRATENSOSSE. 300 GRAMM.

Eard
**KÖNIGSBERGER
KLOPSE**

SCHMACKHAFT GEWÜRZTE
FLEISCHKLOPSE IN EINER KLASSISCHEN
HELLEN SOSSE MIT KAPERN. 350 GRAMM.



Eard
KOHLROULADE

KOHLROULADE, KLASSISCH GEFÜLLT MIT
HACKFLEISCHZUBEREITUNG (SCHWEIN,
RIND) MIT RAUCHFLEISCHWICKEL, IN
BRATENSOSSE. 300 GRAMM.



Bard
PASTA BOLOGNESE

MAKKARONI MIT KLASSISCHER BOLOGNESE-SOSSE AUS RINDERHACKFLEISCH, TOMATEN UND GEMÜSE, TYPISCH ITALIENISCH GEWÜRZT. 300 GRAMM.



Bard
JÄGERROULADE

FEINSTE ROULADE VOM SCHWEINERÜCKEN, GEFÜLLT MIT EINER DELIKATEN HACKFLEISCHFÜLLUNG. FIX UND FERTIG IN EINER DUNKLEN SOSSE MIT RAUCHFLEISCH UND CHAMPIGNONS VERFEINERT. 300 GRAMM.



Bard
PASTA PESTO

MAKKARONI MIT WÜRZIGEM BÄRLAUCHPESTO UND TOMATEN. 300 GRAMM.



Bard
BOEUF BOURGIGNON

RINDFLEISCH KLASSISCH IN ROTWEIN GESCHMORT MIT KAROTTEN, CHAMPIGNONS UND SILBERZWIEBELN. 300 GRAMM.



Bard
HACKBRATEN CLASSIC

HACKBRATEN AUS SCHWEINE- UND RINDERHACKFLEISCH MIT PETERSILIE UND ZWIEBELN. 400 GRAMM.



Bard
RAGOÛT FIN

FEINSTES RAGOÛT FIN AUS HÄHNCHEN- UND KALBFLEISCH MIT EINER CREMIGEN, HELLEN SAUCE VELOUTÉ UND CHAMPIGNONS. 350 GRAMM.



Bard
**HÄHNCHENCURRY
ASIA STYLE**

FEINSTES HÄHNCHENBRUSTFILET AN EINER PIKANT GEWÜRZTEN KOKOSMILCHSAUCE MIT GEMÜSE. 350 GRAMM.



BENVENUTI IN FAMIGLIA... UNSERE NEUEN FAMILY-PACKS.

Auf vielfachen Wunsch werden wir zum Saisonstart unsere leckeren Kohl- und Rinderrouladen in Soße sowie die Königsberger Klopse und auch die Lasagne als Family-Pack anbieten. Mit 4 Kohl- bzw. Rinderrouladen und 8 Klopsen, sowie einer 800g-Variante der Lasagne, wird hier eine Alternative für Familien zur bestehenden SB-Packung geboten. Ein schöner Nebeneffekt: Beim Familienessen wird Verpackung eingespart. Einem erfolgreichen Start in die Herbst-Winter-Saison steht somit nichts mehr im Wege.

4 KOHLROULADEN IN SOSSE

Kohlrouladen, klassisch gefüllt mit einer feinen Hackfleischzubereitung aus Schwein & Rind mit Bacon umwickelt, in einer herzhaften Bratensoße.
1.000 Gramm.

4 RINDERROULADEN IN SOSSE

Klassisch gefüllte Rinderrouladen mit Rauchfleisch, Gurken und Zwiebeln in Bratensoße – ein Genuss.
1.000 Gramm.

8 KÖNIGSBERGER KLOPSE

Schmackhaft gewürzte Fleischklopse in einer klassischen hellen Soße mit Kapern.
1.000 Gramm.





AB SOFORT EBENFALLS ALS
800-GRAMM-FAMILY-PACK:



New!
800 G

FAMILY-SIZE
LASAGNE BOLGNESE

Gard



Bard



ZUM VIERTEN MAL IN FOLGE.

4 GEWINNT

DLG BUNDESEHRENPREIS 2023

Der Bundesehrenpreis wird jährlich an zwölf Unternehmen der deutschen Fleischwirtschaft verliehen, die im Vorjahr mit ihren Produkten die besten Ergebnisse bei den Qualitätsprüfungen der DLG erzielt haben. Im Zentrum der produktspezifischen Experten-Tests steht die sensorische Analyse der Lebensmittel, die um eine Überprüfung der Deklaration und Verpackung sowie um Labortests ergänzt wird, heißt es in einer Mitteilung der DLG. Der Bundesehrenpreis steht für eine hohe Glaubwürdigkeit und Wertschätzung der Qualitätsleistung.

Moderne Produktions- und Verpackungsverfahren sowie eine leistungsfähige Analytik sind heute die Basis für eine zuverlässig hohe Lebensmittelqualität und -sicherheit, unterstreicht die DLG. „Die Bundesehrenpreisträger verstehen es vorbildlich, wertvolle Ressourcen mit ihrem hohen fachlichen Können zu Produkten höchster Qualität zu verarbeiten“, lobte Rudolf Hepp die erfolgreich umgesetzten Qualitätsanstrengungen, die der Bundesehrenpreis transparent macht. (Mai 2022)



WIEDER FÜR SIE DA!

Heiß begehrt & lang erwartet. Über Sommer haben wir einige Produkte aus unserem Sortiment gestrichen, um Platz für die Grillartikel zu schaffen. Nun halten folgende Artikel zum Saisonstart nochmals Einzug in unser Sortiment:



DIE BELIEBTESTEN
KOHL- / WIRSING- ODER VEGGIEROULADEN
VON BARD

PFANNEN-KOTELETT



GEHEIRATE



HOORISCHE



LYONERPFANNE



SEMMELEKNÖDEL



HÜTTNSCHNITZEL



HÜTTNSPIESSE



OFENWRAP FLAMMKUCHEN



KÄSE-FRIKADELLEN



PFEFFER-HACKSTEAKS



**GEFÜLLTE MAISHÄHNCHEN
"BAVARIA", "GÄRTNERIN" ODER
"CORDON BLEU-ART"**

Sous-vide vorgegarte Maishähnchen, weitestgehend ohne Knochen, gefüllt mit einer Geflügelhackfleischzubereitung & verschiedenen Zutaten





#NACHHALTIG

FÜR MEHR TRANSPARENZ!

UNSERE NEUEN GASTRO-PACKS.

Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind uns wichtig. Unsere neuen Gastro-Packs bestehen ab sofort zwecks einer gesteigerten Recyclingfähigkeit aus transparentem Material. Auch die bei den neuen Gastro-Packs verwendete Siegelolie kommt im neuen Design und verbesserter Recyclingfähigkeit. Mehr Durchblick für den Umweltschutz.





HERBSTZEIT IST SUPPENZEIT*. RAN AN DIE LÖFFEL!

Wenn es draußen kühl und nass ist, wärmt eine heiße Suppe (oder ein leckerer Eintopf) Körper und Seele. Unsere köstliche Gulaschsuppe und unsere deftige Erbsensuppe bieten wir Ihnen ab Saisonstart **in zwei neuen Verpackungsgrößen** an. Zum einen als kleine **500g-SB-Variante** und zum anderen als **Familienpackung mit 2 kg Inhalt**.

*Nicht ganz Suppe aber auch sehr lecker: Ebenfalls werden wir auch unsere leckere Bolognese-Soße in den neuen Verpackungsgrößen anbieten.



Unsere FESTTAGSARTIKEL

AB KW 47

An den Festtagen möchte man seine Liebsten besonders verwöhnen, gleichzeitig aber auch viel gemeinsame Zeit miteinander verbringen. Wer also keine Lust hat, Weihnachten nur in der Küche zu verbringen, findet bei unseren Festtagsprodukten mit Sicherheit eine sehr leckere, schnell zuzubereitende, festliche Alternative. Schauen Sie selbst!



"GANS
EASY
TO GO"

Halbe Freilandgans, mit Haut und Knochen, schonend bei Niedrigtemperatur vorgegart, klassisch gewürzt dazu Kartoffelklöße, Bratensauce und Rotkraut.

"GANS
EASY"

Halbe Gans aus Freilandhaltung mit Haut und Knochen, schonend bei Niedrigtemperatur vorgegart, klassisch gewürzt, mit beiliegendem Saucen-Fix.



HACKFLEISCHROLLE SCHINKEN-KÄSE IM BLÄTTERTEIGMANTEL

Pikant gewürztes, frisches Hackfleisch mit Kochhinterschinken und Schmelzkäsezubereitung in Blätterteig eingerollt.



“SCHINKEN IM BROTTTEIG”

Heißgeräucherter Schinken aus der Schweine-Semmerolle in einem Mantel aus Weizenmischbrotteig, zum Fertigbacken.



“GEFÜLLTE MAISHÄHNCHEN”

Sous-vidé vorgegarte Maishähnchen, weitestgehend ohne Knochen, gefüllt mit einer Geflügelhackfleischzubereitung & verschiedenen Zutaten in den Sorten „Bavaria“, „Gärtnerin“ und „Cordon Bleu-Art“.



365 TAGE HEISS:

GANZJÄHRIGE GRILLARTIKEL FÜR'S WINTER-BBQ

Hier bei uns im Saarland gilt generell: Gegrillt wird von Januar bis Januar. Daher bieten wir unseren Kunden selbstverständlich auch im Winter ein schmackhaftes Winter-Grillsortiment.



Bard

SCHWEINFILET DE LUXE

Zartes Schweinefilet im Baconmantel.

Egal ob vom Grill oder aus dem Backofen: Premiumlecker.



Bard FACKELBROT[®] CHEDDAR- MOZZARELLA

Bringen wir es doch mal auf den Punkt: auch im Winter gibt es kein Grillen ohne unseren fantastischen Fackelbrote.

Bard PUTENFILET DE LUXE

Für alle die zartes Geflügel zartem Schweinefilet vorziehen, gibt es unsere saftigen Putenfilets de Luxe im knusprigen Baconmantel.



Bard GOURMETSPIESSE

Lecker marinierte saftig-zarte Schweinefleischwürfel im Wechsel mit zart schmelzendem Grillkäse, umhüllt von knusprig-würzigem Bacon... geben jedem Grill-Event das verdiente Geschmackshighlight.

Bard BODEGA APEROSPIESSE

Ganz gleich ob als leckere Vorspeise oder als Special auf dem Wintergrill: Unsere großartigen Bodega Apero-Spieße bereichern (garantiert) jeden Grill.



THE POWER OF
DIBBELAPPES.*

PRODUKT-IDEEN

ZUR EIGENEN KREATIVEN UMSETZUNG
FÜR IHRE THEKE

PRODUKT-IDEE NUMMER EINS:

CORDON BLEU
SAARLÄNDISCHE ART
MIT EINZIGARTIGER
DIBBELAPPES-
FÜLLUNG



PRODUKT-IDEE NUMMER ZWEI:

DIBBELAPPES-BACON-ROLL

SAARLÄNDISCHER GEHT'S NICHT: FEINE SPIESSE MIT ORIGINAL SAARLÄNDISCHEM DIBBELAPPES UND BACONWICKEL.

*DAS WAHRSCHEINLICH SAARLÄNDISCHSTE KARTOFFELGERICHT DER WELT.

Diese Definition ist allerdings ein wenig irreführend. Wer denkt, Dibelappes wäre schlicht und ergreifend ein Kartoffelgericht, ist hier auf dem Rübeweg. Als traditionelles Nationalgericht des Saarlandes (gegessen und gelobt von Rudi Assauer bis Dieter Thomas Heck) ist saarländischer Dibelappes (im Saarland) in aller Munde. Und bei uns in den neuesten Rezeptvorschlägen für Ihre Theke enthalten.

Übrigens: unseren heissgeliebten Dibelappes gibt's ganz regulär als regionale Spezialität in unserem Sortiment.





PRODUKT-IDEE NUMMER DREI:

KARTOFFEL-BURGER DIE SAARALTERNATIVE ZUR FRIKADELLE: AUS ECHTEM DIBBELAPPES



PRODUKT-IDEE NUMMER VIER:

DER SAARLÄNDER SPIESSBRATEN SAARLÄNDISCHER ART MIT ORIGINAL DIBBELAPPES FÜLLUNG



PRODUKT-IDEE NUMMER FÜNF:

POTATO-SPIESS HERZHAFT UND LECKER: DIBBELAPPES AM SPIESS MIT BACON UND TOMATEN

HERBSTLICH GOES EXOTISCH:

KÜRBISSUPPE

MIT INGWER UND KOKOSMILCH

Zutaten für 4 Personen: 800 g Hokkaidokürbis (geputzt gewogen), 600 g Möhren (geschält gewogen), 1 Stück Ingwer (ca. 5 cm lang), eine Zwiebel, 2 EL Butter, 1 Liter Gemüsebrühe, 500 ml Kokosmilch, Salz und Pfeffer, Sojasauce, eine Zitrone, Koriandergrün zum Garnieren.

Zubereitung: Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15 - 20 Minuten weich kochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und noch mal erwärmen. Mit Korianderblättchen garniert servieren.



CRÈME BRÛLÉE

DER (DESSERT)KLASSIKER

Zutaten für 4 Personen: 400 ml Sahne mit hohem Fettgehalt, 140 ml Vollmilch, 85 g Zucker (braun), 5 Eigelb, eine Vanilleschote (das Mark, evt. auch etwas flüssige Vanilleessenz), Zitronenabrieb, Zucker (grob, braun) zum Karamellisieren.

Zubereitung: Sahne, Milch und Eigelb verquirlen und mit den restlichen Zutaten mischen und alles mind. 30 Minuten ziehen lassen (geht auch über Nacht). In feuerfeste Förmchen füllen und in die Fettpfanne des auf 150°C vorgeheizten Backofens auf die mittlere Schiene stellen. Die Fettpfanne bis zum Rand mit kochendem Wasser füllen und die Crème ca. 55 Minuten stocken lassen.

Die Förmchen auskühlen lassen und im Kühlschrank mind. 2 Stunden durchkühlen (geht ebenfalls über Nacht). Nun kommt noch die knusprige Karamellschicht: Dazu auf jedem Förmchen mind. 1 EL braunen Zucker verteilen und mit einem Flambierbrenner schmelzen, bis sich eine glatte Schicht gebildet hat.





Bard

SPEZIALITÄTEN AUS DER GUSSBRATPFANNE

Das Geheimnis des guten Geschmacks unserer Pfannenartikel besteht in der Verwendung einer richtigen Gussbratpfanne. Guss-eisen ist ein sehr guter Wärmeleiter und daher bestens zum Braten geeignet. Bei der richtigen Brattemperatur garen die Speisen ideal und entfalten das perfekte Bard-Aroma. Einfach lecker.

