

## Die neue Frische-Kooperation: Düpmann Gemüseprodukte und BRESC B. V.

**Frisch und knackig trifft optimalen Gebrauchskomfort: Mit der Kooperation der beiden marktführenden Unternehmen Düpmann Gemüseprodukte und BRESC B. V. aus den Niederlanden, steht der Nahrungsmittelindustrie in Deutschland ein Frischesortiment zur Verfügung, das der Kreativität in der Produktentwicklung ordentlich Schwung verleiht.**

Gemüseverarbeitung vom Feinsten und das gleich tonnenweise. Dafür steht Düpmann Gemüseprodukte im westfälischen Marienfeld. Ob geschält, gehackt oder geschnitten, mariniert oder natur, frisch, als Tiefkühlware oder Trockenprodukt – Düpmann verarbeitet in höchster Qualität die unterschiedlichsten Gemüseprodukte für die industrielle Fleischverarbeitung und Feinkostproduktion. Seit dem 1. Januar 2012 setzt Düpmann durch die Kooperation mit dem niederländischen Produzenten für Knoblauch- und Kräuterpürees BRESC auf eine starke Partnerschaft. Düpmann erweitert damit sein Produktportfolio für Industriekunden um kühlfrische Geschmacksverfeinerungen wie Knoblauch- und Kräuterpürees, Gewürzmischungen oder Pestos. Ob für Grill-Spezialitäten, küchenfertige Fleischgerichte oder als kulinarische Geschmacksverfeinerung – die gebrauchsfertigen und kühlfrischen Pürees geben Ideen für frische Fertigprodukte neuen Spielraum. Düpmann und BRESC sichern sich mit ihrer Partnerschaft auch die Stellung als wichtiger Direktimporteur von Knoblauch auf dem Weltmarkt, wovon die europäischen Industriekunden und der GV in Menge und Preis gleichermaßen profitieren. BRESC bedient wie bisher mit seinen Produkten den GV-Bereich, Düpmann übernimmt den Vertrieb, Logistik und Service an die Nahrungsmittelindustrie und bietet Gebinde bis zu 10 kg an. Außerdem können Rezepturen und die Produktion der Knoblauch- und Kräuterpürees individuell an die Anforderungen der Kunden angepasst werden. Denn beide Unternehmen verfügen über eine lange Erfahrung in der Auswahl, Verarbeitung und Veredelung von frisch geerntetem Gemüse. Qualität und Geschmack haben dabei höchste Priorität. Kreative Produkte, frische Ideen und Geschmack pur – mit der Frische-Kooperation von Düpmann und BRESC sind die lebensmittelverarbeitende Industrie und die Großverbraucher auf der leckeren Seite!

Weiteres druckfähiges Bildmaterial ist verfügbar.

**BU Bild Besc\_Anuga 2011:** Präsentierten die Frishekooperation auf der Anuga 2011: Joost van Schilp, Leiter Industriebereich BRESC, und Andreas Fust, Verkaufsleiter Düpmann Gemüseprodukte.

### Weitere Informationen:

Der Traditionsbetrieb Düpmann mit Sitz im ostwestfälischen Marienfeld ist ein deutschlandweit führender Anbieter unterschiedlichster Gemüseprodukte für die Lebensmittelindustrie. Bereits 1867 wurde das Unternehmen gegründet, das seit 1972 in seiner heutigen Struktur tätig ist. Zur umfangreichen Produktpalette zählen neben Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Möhren, Kartoffeln und Schlangengurken auch weitere Tiefkühlgemüse sowie mediterrane Spezialitäten. In der 4. Generation steht Düpmann Gemüseprodukte für höchste Qualität und Frische, eine kreative Produktentwicklung, moderne Nachhaltigkeit sowie einen flexiblen, zuverlässigen Kundenservice.

Düpmann Gemüseprodukte | Heckerheide 7 | 33428 Marienfeld  
Telefon: 0 52 47 / 79 00-0 | Telefax: 0 52 47 / 79 00-40 | E-Mail: [service@duepmann.de](mailto:service@duepmann.de) | Internet: [www.duepmann.de](http://www.duepmann.de)

### Pressekontakt

Textkultur GmbH | Frauke Säger | Haller Straße 111 | 33334 Gütersloh  
Telefon: 0 52 41 / 99 87 4-0 | E-Mail: [f.saenger@textkultur.net](mailto:f.saenger@textkultur.net) | Internet: [www.textkultur.net](http://www.textkultur.net)