

Roggenkamp Organics - Unsere Küche

Das Herz eines Hauses ist die Küche. So ist das auch bei Roggenkamp Organics. Hier treffen wir uns, um neue Rezepte auszuprobieren, abzuschmecken und hin und wieder einen kleinen Plausch zu halten. Und hier entstehen für Sie unsere frischen Suppen. Zugegeben, unser Kühlschrank hat etwas mehr Fassungsvermögen und unsere Töpfe mögen größer sein als Ihre. Im Großen und Ganzen kochen wir in unserer Manufaktur aber so wie Sie zuhause. Während der Fond vor sich hin köchelt, werden Berge von marktfrischem Gemüse geputzt und auf den Tischen erlesene Kräuter geschnitten. Wir kontrollieren die gesamte Herstellung in jedem Schritt, denn alles findet in unserem Haus statt.

Unsere Zutaten sammeln keine Flugmeilen. Deshalb richtet sich unser Sortiment nach den Jahreszeiten. Spargelsuppe gibt es bei uns nur zur heimischen Spargelzeit, und eine Kürbissuppe haben wir ausschließlich im Herbst im Angebot.

In unserer Produktion gibt es keine Kompromisse: Wir wissen, welche hohen Ansprüche unsere Kunden zu Recht stellen und finden uns nicht mit dem Zweitbesten ab. Das Wichtigste: Es gibt nichts Künstliches in unseren Produkten. Konservierungsstoffe und andere Zusätze haben in unseren frischen Suppen keinen Platz. Wir verwenden kein Tiefkühlgemüse und kochen sogar den Fond, die Basis unserer Suppen, selbst. Die Zutaten für unsere Produkte kommen aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft und wenn möglich aus unserer unmittelbaren Umgebung.

Ideenreiche Rezepte vereinen sich mit sorgfältig ausgewählten Zutaten und gewissenhafter Zubereitung zu einem einzigartigen Geschmack. Denn auch wenn hier alles etwas größer ist, stecken wir so viel Liebe in unsere Suppe, als würden wir zuhause für uns und unsere Freunde kochen.