

Roggenkamp Organics - Unsere Suppe

Wir lieben gutes Essen. Unsere Suppen schmecken so gut, weil wir sie täglich frisch produzieren. In unserer Manufaktur verwenden wir ausschließlich beste Zutaten mit dem Bio-Siegel nach EU-Verordnung. Damit genügen wir höchsten Qualitätsansprüchen. Das heißt auch, dass wie auch immer geartete künstliche Zusätze für uns tabu sind. Da wir keine Sahne verwenden, sind unsere frischen Suppen auch besonders fettarm. Mehr dazu unter „Zutaten“.

Wir produzieren unsere Suppen nach dem modernen „cook & chill“-Verfahren. Das heißt, dass unsere frisch produzierten Suppen gleich nach dem Kochen in die Verpackungen abgefüllt und dann blitzschnell auf Kühlschranktemperatur heruntergekühlt werden. Bei diesem schonenden Verfahren bleiben die Vitamine, der einzigartige Geschmack und die natürliche Farbe unserer Suppen erhalten. So gibt es für uns auch überhaupt keinen Grund dazu, Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder irgendwelche E-Nummern einzusetzen.

Die Rezepte für unsere Suppen werden von Spitzenköchen für uns entwickelt. Um unser Stiftungsprojekt zu unterstützen, haben die vielfach ausgezeichneten Küchenchefs **Thomas Bühner** und **Achim Schwekendiek** exklusiv für uns ihre Rezeptbücher geöffnet. Ganz konsequent bieten wir ein Gourmet-Produkt in Bio-Qualität an. Damit demokratisieren wir die gehobene Küche in Deutschland und unterstreichen, dass Gourmet und Bio kein Widerspruch ist.

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 kontrollierter ökologischer Landwirtschaft und wenn möglich aus unserer unmittelbaren Umgebung.

Unsere Suppen sind frische Lebensmittel. Anders als Dosen Suppen werden unsere Produkte nicht in der Verpackung gekocht und sterilisiert. Für Frische und Geschmack müssen wir natürlich einen Kompromiss bei der Haltbarkeit eingehen. Ab dem Produktionsdatum sind unsere Suppen gekühlt bis zu drei Wochen haltbar. Sie finden sie daher im Kühlregal ausgesuchter Läden und Supermärkte.