

The logo consists of the word "LEIMER" in white, bold, sans-serif capital letters inside a red rounded rectangle. Below the rectangle is a blue curved line resembling a smile.

LEIMER

Paniermehle, Croutons, Knödelbrot, Suppeneinlagen

Genuss kann so *einfach* sein

Produktsortiment Foodservice



Ja, bei Leimer da bleim' mer.



„Seit über 100 Jahren unterstützen wir mit unseren Qualitätsprodukten Köche vom Anfänger bis zum Profi und bringen Freude und Genuss in die Küche. Dafür verwenden wir ausgewählte Qualitätsmehle, womit wir das Brot für unsere Produkte täglich frisch backen.

Jeder Herstellungsschritt wird überwacht und auf diese Weise die hohe Qualität unserer Produkte gewährleistet. Damals, jetzt und in Zukunft.“

A handwritten signature in blue ink that reads "K. Leimer".

Karlheinz Leimer, Geschäftsführer

Inhalt

Die Genussmarke LEIMER	4
Chronik	6
Unser Qualitätsversprechen	8
Semmelbrösel & Paniermehle	10
Panierspezialitäten	12
Croutons	14
Semmelwürfel & Knödelbrot	16
Suppeneinlagen	18





Die Genussmarke LEIMER

Aus Tradition und Leidenschaft gegründet

Das Traunsteiner Familienunternehmen LEIMER steht für Genuss und Qualität rund um Semmelbrösel, Paniermehl, Croutons, Knödelbrot, Backerbsen und Suppeneinlagen. Mit unserem umfangreichen Produktportfolio sind wir Marktführer im deutschen Lebensmittel Einzelhandel und ein ebenso zuverlässiger Partner für den Foodservice-Bereich.

Wir bündeln Tradition und Erfahrung und stehen für Erfolg durch zeitgemäße Produkte. Sympathisch, flexibel und kompetent finden wir Lösungen für und mit unseren Partnern. Wo LEIMER draufsteht, ist Qualität garantiert – darauf kann man sich verlassen und genau das macht das LEIMER-Sortiment so begehrt und erfolgreich.

Qualität, die ankommt

Von Traunstein in die ganze Welt

Mit seiner Vertriebs- und Logistikorganisation ist LEIMER für den Lebensmittelhandel ein verlässlicher und leistungsfähiger Partner. Regionale Vertriebspartner und Importeure betreuen flächendeckend die Kunden und sorgen für die weltweite Distribution. Ein durchdachtes Logistiksystem gewährleistet die termingerechte und zuverlässige Belieferung aus dem Herzen Europas in alle Welt.



Wie alles begann

Von der feinen Bäckerei zur erfolgreichen Qualitätsmarke

Am Anfang stand die geniale Idee, Semmelbrösel nicht mehr aus Altbrot herzustellen, sondern nur aus extra dafür gebackenem, frischem Weißbrot. Aus der kleinen Bäckerei wurde ein Markenhersteller, der sich ganz der Philosophie „Qualität durch Frische“ verschrieben hat.



Die Brüder Josef und Carl Leimer übernahmen 1919 die Feinbäckerei und Konditorei Jäger am Stadtplatz in Traunstein. Parallel dazu bauten sie eine Großbäckerei auf und belieferten im Chiemgau und Rupertigau den Einzelhandel mit feinen Backwaren.

1919



Unter der Leitung von Karl Leimer entwickelte sich das Unternehmen zu einem führenden Markenhersteller.

1948



Umzug auf das heutige Firmengelände im Industriegebiet.

1974



Als Neuheit für den deutschen Markt entwickelte LEIMER die „Bon appétit“ Croutons, geröstete Weißbrotwürfel in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

1988

1921



Die revolutionäre Idee, Semmelbrösel nicht mehr aus Altbrot sondern aus extra gebackenen frischen Weißbrot herzustellen, war der Beginn für eine beispiellose Erfolgsgeschichte.

1963



Einführung von LEIMER PANAT – eines der ersten Convenience Produkte überhaupt auf dem Markt!

1985



Das Produktsortiment wurde stetig erweitert, z.B. durch Suppeneinlagen wie Backerbsen, MarkKlößchen, Flädle und Grießnockerl.



LEIMER beginnt mit der proaktiven, an den Bedürfnissen unserer Industriepartner orientierten, Produktentwicklung. Das erste Produkt sind Weißbrotbröckchen – in bewährter LEIMER Qualität und vielseitig einsetzbar.

2012



Mit traditionellen Werten und modernster Technologie bleibt LEIMER unter der Führung von Karlheinz Leimer ein verlässlicher Partner für Handel, Profiköche und die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie. Täglich werden 300 Tonnen frisches Weißbrot zu LEIMER Produkten verarbeitet.

2016



LEIMER stellt die Marke neu auf und überarbeitet seine Markenpositionierung. Die Werte „Leichtigkeit“ und „Genuss“ rücken in den Mittelpunkt und bilden die Grundlage der modernen, emotionalen Marke LEIMER. Mit der Entwicklung des neuen Logos beginnt der umfassende Markenrelaunch.

2022

2005



Der Markt für Bio-Lebensmittel entwickelt sich. Von LEIMER gibt es ausgewählte Produkte in Bio-Qualität.

2014



Für glutenempfindliche Verbraucher führte LEIMER ein glutenfreies Paniermehl ein.

2019

100 Jahre

LEIMER feiert 100-jähriges Jubiläum. Voller Zuversicht blicken wir in die Zukunft, halten an Bewährtem fest und freuen uns gleichzeitig auf neue Herausforderungen und Innovationen.

Unser Qualitätsversprechen

Dafür stehen wir - jetzt und in Zukunft

Modernste Technik

Beste Produktqualität hat bei LEIMER höchste Priorität. Die Herstellung unserer Produkte wird durch langjähriges Know-How und modernste Produktionstechnik bestimmt. Unsere Produkte werden auf vollautomatischen Produktionsanlagen hergestellt und verpackt. Mit zum Teil eigens entwickelten Fertigungsverfahren und Produktionseinrichtungen wird auf dem neuesten Stand der Technik produziert. Eine stetige Prozessüberwachung und -optimierung sowie eine systematische Produktionsplanung bilden die Basis unseres Produktionsprozesses.



Frisches Weißbrot

„Qualität durch Frische“ – dieser Philosophie haben wir uns bereits vor über 100 Jahren verschrieben. Die revolutionäre Idee, Semmelbrösel nicht aus Altbrot, sondern aus extra frisch gebackenem Weißbrot herzustellen, versichert seit jeher höchste Produktqualität. Täglich backen und verarbeiten wir 300 Tonnen frisches Weißbrot zu LEIMER Brösel Spezialitäten, Knödelbrot und Croupons.

Ausgewählte Rohstoffe

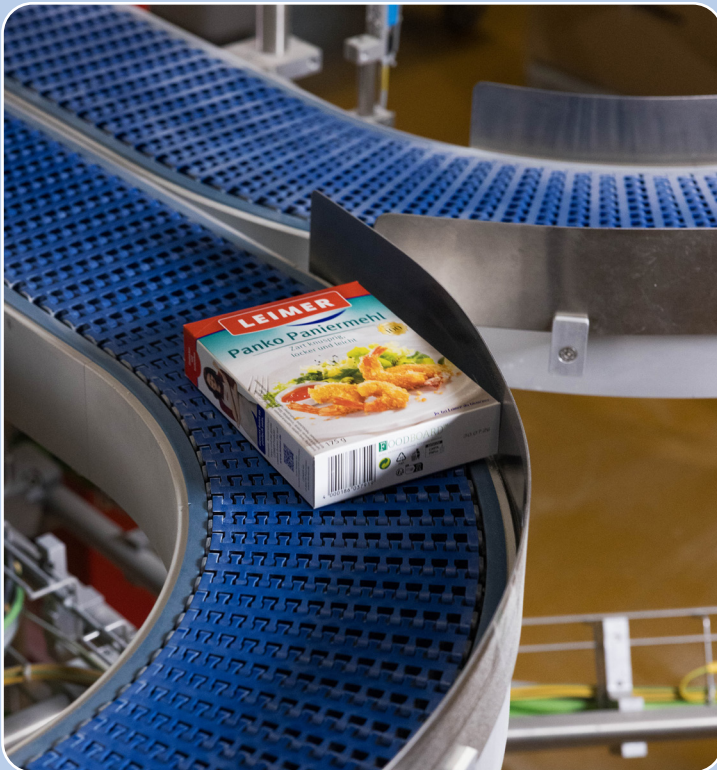
Hochwertige Rohstoffe sind die Basis für ein hochwertiges Produkt. Deshalb verarbeiten wir nur ausgewählte Qualitätsmehle aus kontrolliertem Anbau. Sämtliche Gewürze beziehen wir von langjährigen, leistungsfähigen Partnern. Regelmäßig werden Proben vom Rohstoff bis zum Fertigprodukt entnommen und von unabhängigen Laboren geprüft, um kontinuierlich höchste Produktqualität sicherstellen zu können.

Höchste Standards

Die sichere Herstellung der Lebensmittel unter Einhaltung aller relevanten rechtlichen Vorgaben steht für uns an erster Stelle. Durch das bestehende Qualitätsmanagementsystem mit integriertem HACCP-Konzept erhält LEIMER jährlich das IFS-Zertifikat auf höherem Niveau. Die Zertifizierungen gemäß der BIO-Verordnung sowie den Vorgaben nach Koscher und Halal runden die Leistungsfähigkeit unseres Portfolios ab.

Bio-Qualität

Unsere Bio-Produkte erfüllen höchste Anforderungen und sind nach Bioland, Naturland, EU-Bio sowie der EG-Öko-Verordnung zertifiziert. Wir setzen auf sorgfältig ausgewählte Rohstoffe aus kontrolliert ökologischem Anbau und arbeiten mit langjährigen, vertrauensvollen Partnern zusammen. Regelmäßige Prüfungen durch unabhängige Labore garantieren die gleichbleibend hohe Bio-Qualität.



Zertifikate und Auszeichnungen

Auf unsere Qualitätsstandards geben wir Ihnen Brief und Siegel.



DE-ÖKO-037



4-0400-14-100-00



DE-011-001



LEIMER Bröselvielfalt

Große Vielfalt für die Gastronomie

Unsere Klassiker: Semmelbrösel und Paniermehl

Paniermehl und Semmelbrösel gehören zu den unverzichtbaren Grundlagen in der professionellen Küche. Sie sorgen für Textur, Struktur und den perfekten Genussmoment. Aus speziell dafür gebackenem, frischem Weißbrot werden unsere Klassiker, LEIMER Semmelbrösel und Paniermehl, hergestellt und überzeugen durch ihre gleichbleibend hohe Qualität.

Für das klassische Wiener Schnitzel liefern sie eine zart-krosse Panade mit gleichmäßiger Bräune. Darüber hinaus eröffnen sie vielfältige weitere Einsatzmöglichkeiten: zum Überkrusten und Garnieren von Gemüse sowie für feine Kuchen und Süßspeisen – ein vielseitiger Allrounder für die anspruchsvolle Gastronomie.

Erhältlich in verschiedenen Gebindegrößen.



Für jede Anforderung die passenden Brösel

Mit unseren Panaden verleihen Anwender ihren Speisen das gewisse Extra. Ergänzend zum bewährten Standardsortiment im Großbinde bieten wir Profiköchen ausgewählte Spezialpanaden für besondere Genussmomente:

Paniermehl Extra-Gold

Mit Paprika verfeinert für eine besonders schöne, goldbraune Panade.

Glutenfreies Paniermehl

Mit dem Paniermehl aus glutenfreier Weizenstärke werden die Anforderungen von Zöliakie-Betroffenen voll erfüllt.

Panko Paniermehl

Ein asiatisches Trendprodukt in bester LEIMER Markenqualität und hergestellt in Deutschland. Die zart knusprigen Flakes sind ideal für locker leicht Paniertes und Fingerfood.

Dinkelbrösel

Kernig und gut verträglich aus dem wertvollen Urgetreide.

Bio Semmelbrösel

Mit Weizenmehl aus kontrolliert biologischem Anbau.

Mutschelmehl

Die schwäbischen Semmelbrösel. Für Nockerl und Süßspeisen – ohne Kruste und besonders fein vermahlen nach Art von Mie de Pain.



Panierspezialitäten

Für die schnelle Küche

Panat Paniermischung

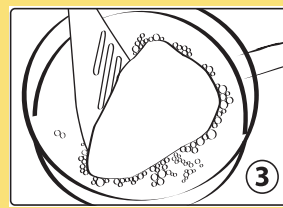
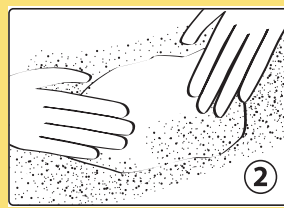
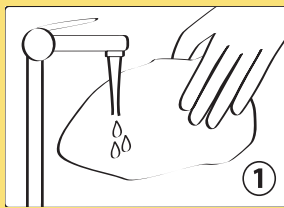
Wenn Effizienz und Tempo in der Küche zählen, ist Panat die ideale Lösung zum Panieren.

Die Fix-&-Fertig-Paniermischung vereint Ei, Mehl und fein abgestimmte Gewürze in einem Produkt. Das spart wertvolle Zeit und reduziert den Arbeitsaufwand – denn aus dem klassischen 3-Teller-System wird ein praktisches 1-Teller-System.



So einfach geht's:

1. Panierstück mit Wasser anfeuchten.
2. In Panat panieren, andrücken, 5 Minuten ziehen lassen.
3. Bei 180 Grad auf beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun braten.





Cornflakes Paniermehl

LEIMER Cornflakes Paniermehl ist die ideale Gourmet-Paniermischung für die moderne Profiküche und verleiht panierten Gerichten eine besondere, knusprige Note. Die Kombination aus Paniermehl und Cornflakesstücken sorgt für eine besonders crunchy Textur. Die gleichmäßige Haftung garantiert ein perfektes Ergebnis bei jedem Einsatz.

Mit ihrer optisch ansprechenden Panade im angesagten „American Style“ wird sie zum echten Blickfang auf dem Teller, ob Schnitzel, Nuggets oder kreative Eigenkreationen.





Croutons

Die Krönung für Salate und Suppen

In Würfel geschnittenes Weißbrot, schonend geröstet und fein gewürzt: Croutons verleihen Suppen und Salaten die extra Portion Crunch. Unsere vielfältigen Sorten bieten für jeden Geschmack das Passende – neutral für puren Knuspergenuss, mit feiner Kräuternote oder würzigem Zwiebel-Knoblauch-Geschmack.

Ungewürzt

Ideal als Topping auf gebundenen Suppen.

Kräuter

Lecker auf jedem frischen Salat.

Käse

Ein Genuss für alle Käseliebhaber.

Zwiebel/Knoblauch

Herzhaft und würzig auf der Suppe oder dem Salat.

Tomate

Auch zum Knabbern eine Köstlichkeit.

Vollkorn

Für ein herzhaft-rustikales Geschmackserlebnis.





Semmelwürfel & Knödelbrot

Für lockere Semmelknödel

Gutes Knödelbrot bleibt beim Kochen locker und sorgt zugleich für die nötige Bindung – ideal für original bayerische, luftige Semmelknödel. Es eignet sich zudem hervorragend zum Füllen von Kartoffelklößen, zum Auflockern von Hackfleischgerichten sowie als geschmeidige Fülle für Kalbsbrust, Geflügel und Gemüse.

Semmelwürfel

In feine Würfel geschnitten - Gelingsicherheit garantiert!

Knödelbrot

Für besonders leichte und lockere Semmelknödel.

Bio Semmelwürfel

Unser bestes Knödelbrot in Bio-Qualität.

Glutenfreie Semmelwürfel

Für alle, die auf Gluten verzichten wollen oder müssen.



Suppeneinlagen

Für Abwechslung in jeder Suppe

Unsere Suppeneinlagen sorgen für professionelle Akzente in Suppen und Brühen. Von klassischen Einlagen bis hin zu feinen Spezialitäten bietet das Sortiment vielseitige Lösungen für unterschiedlichste Anwendungen – für konstanten Geschmack, mehr Abwechslung und verlässliche Qualität im Küchenalltag.

Flädle – Frittaten

Fein geschnitten, für die klassische Pfannkuchensuppe.

Eier-Schöberl

Aus Brandteig. Locker - luftig - leicht. Ideal auch für kleine Mini-Windbeutel.



Backerbsen

Backerbsen sind ein fester Bestandteil der bayerischen Küchentradition und aus der professionellen Gastronomie nicht wegzudenken. Die knusprig rund gebackenen Kugeln sind die ideale Ergänzung für klare Suppen und verleihen jeder Bouillon eine feine, herzhafte Note.

Als hochwertige, vegetarische Suppeneinlage überzeugen sie durch ihren goldbraunen Biss und gleichbleibende Qualität. Ob klassisch in der Backerbsensuppe oder als raffinierter Crunch in modernen Kreationen – sie bieten vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Darüber hinaus sind Backerbsen auch pur ein Genuss und eignen sich hervorragend als Knabbergebäck zu Wein und Bier. Beliebt bei Jung und Alt, verbinden sie Tradition mit vielseitigem Genuss in der Gastronomie.



LEIMER

Sie interessieren sich für unsere Foodservice-Produkte?
Vereinbaren Sie jetzt Ihre individuelle Beratung oder fordern Sie Muster an.



-> Kontaktformular

LEIMER KG · Kotzinger Straße 16 · 83278 Traunstein
+49 (0)861 7091-0 · hallo@leimer.de · www.leimer.de

Ja, bei Leimer da bleim'men.