

SORTIMENTS-
ÜBERSICHT

Dressings
Dips
Saucen
Spreads
Desserts
Veganes

V2 2025



2025



UNSERE ÜBERZEUGUNG

DRIVING FOOD INNOVATION

Wir glauben, dass Food-Konzepte nicht nur innovativ und nachhaltig sein sollten, sondern auch unwiderstehlich lecker. Unser Produktentwicklungsteam bringt kontinuierlich neue, hochwertige und pflanzliche Innovationen hervor, die wir selbst produzieren.

Mit modernsten Technologien maximieren wir Genuss und Qualität, während wir unseren Fokus auf Nachhaltigkeit behalten. Als vertrauensvoller Partner setzen wir auf stetige Weiterentwicklung und Transparenz.

Entdeckt bei uns nicht nur die besten Produkte, sondern auch Food-Konzepte, die eure Sinne verzaubern.



Bigfood ist nach dem IFS Food Standard "Higher Level" zertifiziert. Unser Qualitätsmanagementsystem wird regelmäßig von internen und externen Auditoren überprüft.



BIGFOOD PRODUKTIONS GMBH wurde zum zweiten Mal in Folge mit der EcoVadis-Bronzemedaille ausgezeichnet. Damit gehören wir zu den Top 35 % aller Unternehmen, die im vergangenen Jahr durch EcoVadis bewertet wurden.



Als Sedex-Mitglied haben wir uns verpflichtet ein verantwortungsbewusstes Unternehmen zu sein, verantwortungsvoll zu beschaffen und die ethischen Standards und Arbeitsbedingungen innerhalb der Lieferkette stetig zu verbessern.

UNSERE KOMPETENZEN



CULINARY DEVELOPMENT



PRODUKT- UND VERPACKUNGS-ENTWICKLUNG



PRODUKTION



SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



NEU

INNOVATIVE FRISCHE TRIFFT MODERNEN LOOK: Optimahl CLEANLINE IM NEUEN OUTFIT.



CLEANLINE ZERO

Innovation trifft Geschmack

Unsere Cleanline Zero Dressings setzen neue Maßstäbe in der modernen Küche. Erhältlich in den Sorten Joghurt, American und Italian, bieten diese Dressings den perfekten Genuss, der deine Ansprüche an Geschmack, Qualität und Flexibilität erfüllt.

ZERO

- Ohne Zuckerersatzstoffe
- Ohne Geschmacksverstärker
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne Farbstoffe

Maximal
2,5 g
Zucker
auf 100 ml

Ideale Wahl für die Care-Verpflegung:

Dank der schonenden Rezeptur eignen sich die Cleanline Zero Dressings perfekt für den Einsatz in Pflegeeinrichtungen und Kliniken, um individuelle Ernährungsanforderungen zu erfüllen und gleichzeitig ein hohes Geschmackserlebnis zu garantieren.

Höchste Qualität:

Mit nur max. 2,5 g Zucker auf 100 ml, ohne Zuckerersatzstoffe und mit wenig Fett passen unsere Dressings ideal zu einer bewussten Ernährung. Sie sind ausserdem frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Farbstoffen – für einen natürlichen Genuss ohne Kompromisse.

UNSERE MARKEN



DIE SAUBERE LÖSUNG IM FRISCHE-SEGMENT

Frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern. Wir legen bewusst den Fokus auf Allergenvermeidung und natürliche Zutaten.



PREMIUM FÜR PROFIS

Mit vollem Geschmack, ausgefallenen Rezepturen und sorgfältig abgestimmten Zutaten überzeugt ihr selbst den anspruchsvollsten Kunden.



GENUSS OHNE VERZICHT

Unsere bedda-Produkte sind sojafrei, vegan, lakto-sefrei, cholesterinfrei und überwiegend allergenfrei, aber dafür voll mit Geschmack.



XO LINE

Korean Jjang! FINEST GLAZE ist mehr als eine Glaze. Für Teller, die erzählen. Für Geschmack, der nachhallt. Dafür steht XO: wo das Besondere beginnt.



NEU



ZERO: DIE NEUHEIT 2025

ZERO Zuckerersatzstoffe, ZERO Konservierungsstoffe, ZERO Geschmacksverstärker, ZERO Farbstoffe & allgemeiner Zuckergehalt unter 2,5 g.



NEU



JUNG, GESUND & TRENDIG

Für die Freude an Genuss und gutem Essen. Fruchtig frisch und super lecker.



Vegan



DURCHSCHNITTLLICH 52% WENIGER ZUCKER!

Die KidsFood Dressings & Dips können in zertifizierten Menülinien der DGE eingesetzt werden und eignen sich damit perfekt für Tageseinrichtungen für Kids!



Vegan

UNSERE VERPACKUNGEN



100% RECYCLINGFÄHIG

Die schwarze Flasche sieht nicht nur hochwertig aus, sondern ist auch zu 100% recyclingfähig.

KREISLAUFWIRTSCHAFT

Über die entsprechende Entsorgung kann die Flasche wieder dem Recyclingkreislauf zurückgeführt werden. Es werden mindestens 28% der ursprünglichen CO₂-Emissionen der Flasche eingespart.*

NEUESTE INNOVATION IM FOOD-BEREICH

Wir haben die Lösung für die Recyclingfähigkeit schwarzer Plastikflaschen im Food-Bereich. Über diesen weiteren Meilenstein freuen wir uns sehr.

*Untersuchung anhand der DEFRA-Datenbank; Die Recyclingbarkeit ermöglicht CO₂-Einsparung durch Substitution von Neukunststoff im nachfolgenden Lebenszyklus bei ordnungsgemäßer Entsorgung. Mehr Informationen unter: nachhaltigkeit@bigfood-group.com

RePlus
100% biologisch abbaubar und recyclingfähig



MONOMATERIALFOLIEN-SACHETS: DIE RECYCELBAREN

Monomaterialfolien bestehen aus einem Verbundaufbau eines Materials, Polyethylen (PE).

Monomaterialfolien sind wiederverwertbar und recyclingfähig.



FRISCHE DIPS & SAUCEN

KOREAN BBQ SAUCE

Tauche ein in die Welt koreanischer Kochkunst mit unserer Korean BBQ Sauce. Mit ihrem raffinierten Mix aus aromatischem Sesamöl, fein abgestimmten Gewürzen und einer sanften Süße ist sie der ideale Begleiter für Marinaden, gegrilltes Fleisch oder asiatisch inspirierte Speisen. Verleihe deinen Kreationen einen Hauch Seoul – authentisch und unwiderstehlich.

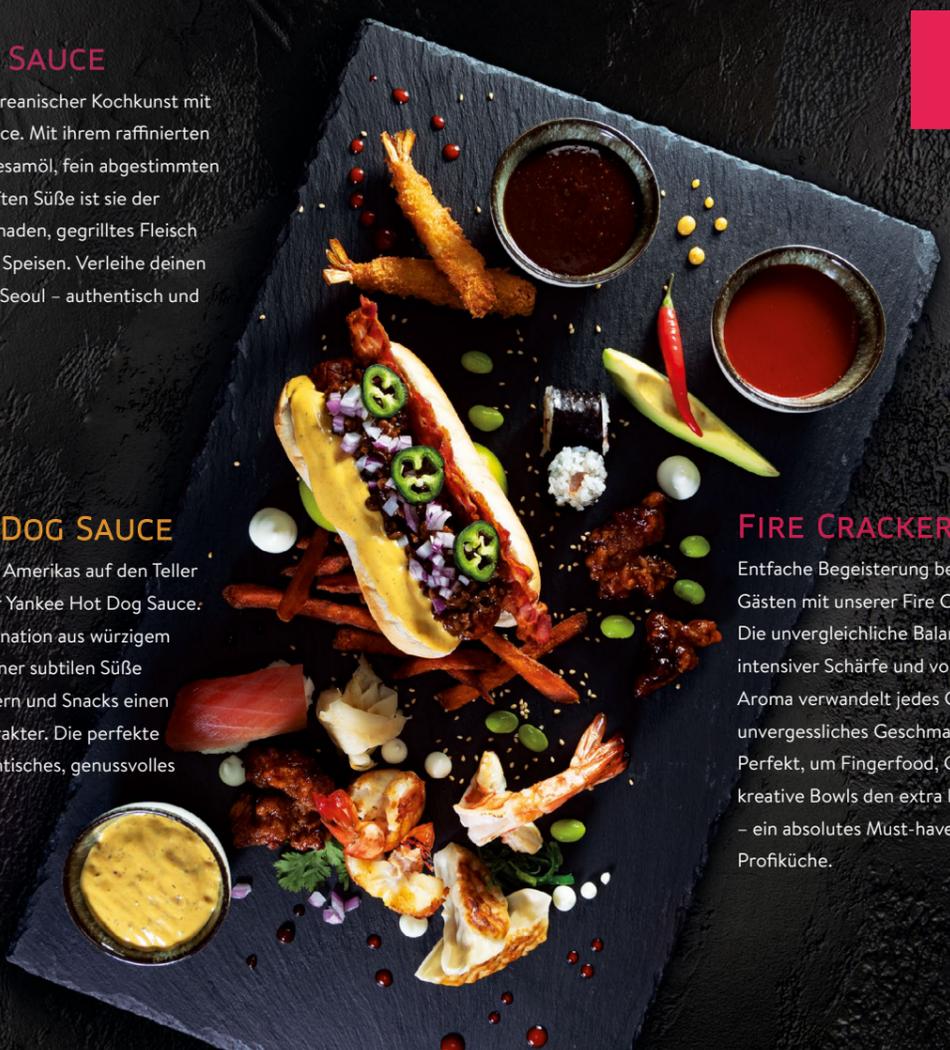
YANKEE HOT DOG SAUCE

Bringe das Lebensgefühl Amerikas auf den Teller deiner Gäste mit unserer Yankee Hot Dog Sauce: Eine harmonische Kombination aus würzigem Senf, feiner Säure und einer subtilen Süße verleiht Hot Dogs, Burgern und Snacks einen unverwechselbaren Charakter. Die perfekte Ergänzung für ein authentisches, genussvolles Speiseerlebnis.

FIRE CRACKER SAUCE

Entfachte Begeisterung bei deinen Gästen mit unserer Fire Cracker Sauce! Die unvergleichliche Balance aus intensiver Schärfe und vollmundigem Aroma verwandelt jedes Gericht in ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Perfekt, um Fingerfood, Grillgerichte oder kreative Bowls den extra Kick zu verleihen – ein absolutes Must-have für deine Profiküche.

NEU



ARTIKEL



GEBINDE / ART.NR.

Optimahl STARLINE

	80 g	850 g	1 kg	3 kg	5 kg	10 kg
Bacon Onion Relish					525806	
Currywurstsauce Mumbai						500353
Teriyaki Sauce		342144				
Chipotle South West		341598				
White Smoked BBQ Dip		340386				
Wasabi Dip		341611				
Erdnuss Dip		340485				
Chili Cheese Dip		340690				
Asia Knoblauch Sauce		341574				
BBQ Bier Dip		340676				
India Curry Dip		341635				
Smokey Chili Dip		341307				
Thai Mango Sauce		342168				
Cinnamon Plum Sauce		342076				
Dirty Umami Dip		341482				
Snack Dip		341673				
Piri Piri Sauce		308188				
Yakisoba Sauce		316916				
Ponzu Sauce		316961				
Melted Cheese Dip		315650				
Trüffel Mayo		341697				
Roasted Sesame Sauce		342229				
Thai Red Sauce				501251		
Spicy Salsa Sauce		318873				
Mojo Rojo Dip		318842				
BBQ Jamaika Sauce				501565		501534
Jalapeño BBQ Dip		318859				
Spicy Chipotle South West Sauce					311164	
Teriyaki Sesam Sauce					311171	
Fire Cracker Sauce	NEU	321613				
Korean BBQ Sauce	NEU	320470				
Yankee Hot Dog Sauce	NEU	321965				
Giant Burger Sauce	NEU	323013				

ARTIKEL



GEBINDE / ART.NR.

Optimahl CLEANLINE

	80 g	850 g	1 kg/ 1 l	3 kg	5 kg	10 kg
Knoblauch Dip		307563		300137		
Honig-Senf Dip				340294	300090	
Caesars Dip				340300		
Curry Dip				340324		
Kräuterremoulade				340270	300151	
Sour Cream					300106	
Aioli Knoblauchcreme				342267	300144	
Burgersauce				340263	300120	
BBQ Sauce Smoke					300885	
Curry Gewürzsauce						500100
Zaziki			317708			

Optimahl XO LINE

	80 g	500 g	1 kg	3 kg	5 kg	10 kg
Korean Jjang! FINEST GLAZE	NEU	322863				

NEU



한국 최고

Korean Jjang!

FINEST GLAZE

Würzig, süß, umami, rauchig – ein vielschichtiger Klang für Fleisch, Gemüse, Fisch & mehr.



FRISCHE SPREADS

ARTIKEL



GEBINDE / ART.NR.

Optimahl CLEANLINE		500 g	1 kg	3 kg	5 kg
Muhammara Spread	SAISONAL	•	•	•	•
Gurke Senf Spread		•	•	•	•
Optimahl STARLINE		500 g	1 kg	3 kg	
Rote Beete Spread		•	•	•	•
Basilikum Pesto Genoveser Art		•	•	•	•
Pesto Rosso		•	•	•	•
Apfel-Chili Chutney		•	•	•	•
Süße Feige		•	•	•	•
Karamellisierte Zwiebeln		•	•	•	•
Pink Onions	SAISONAL	•	•	•	•
Meisterremoulade		•	•	•	•
Tomaten-Snack Creme		•	•	•	•

Tasty IDEAS



SNACKERIA

Schnell, frisch, lecker!

Food Trend Snacks - Das Arbeitsleben hat uns voll im Griff! Oft fehlt deshalb Zeit und Lust für das Kochen am heimischen Herd. Genau hier setzt der Snacktrend an. Schnelle Verpflegung für zwischendurch, to go und am liebsten fresh & fast. Eine Spielwiese für unsere Produkte und uns! Wir stellen uns der Herausforderung, den anspruchsvollen Konsumenten eine Vielfalt zu bieten, die keine Wünsche offen lässt – egal für welche Ernährungsform.

Ihr habt Interesse an unserem Snack-Konzept? Sprecht uns an!

JETZT
DOWNLOADEN:



HEAVEN CHEESEBURGER

Tasty IDEAS

ZUTATEN

ZUTATEN	Menge pro Portion
Optimahl STARLINE Melted Cheese Dip	20 g
Optimahl CLEANLINE Burgersauce	20 g
Burger Bun	1 St.
Dry Aged Beef Patties (ca. 180g/St.)	1 St.
Mac n Cheese	80 g
Salatherzen	15 g
Tomatenscheiben	1 St.
Zwiebeln, weiß, in Scheiben gebraten	30 g
Parmesan	5 g
Speckstreifen, gebraten	15 g

ZUBEREITUNG:

- Burger Patties vorbereiten: Die Patties von beiden Seiten grillen. Achte dabei auf die Garstufen.
- Brötchen vorbereiten: Die Burger Buns kurz antoasten, damit sie warm und knusprig werden.
- Burger stapeln: Auf die unteren Brötchenhälften etwas Optimahl CLEANLINE Burgersauce verteilen. Dann ein Salatblatt, Tomatenscheiben, ein Beef Patty, Mac n Cheese, gebratenen Speck, Zwiebeln und Parmesan auf den Burgern stapeln. Mit dem Optimahl STARLINE Melted Cheese Dip abschließen.

ALLES, WAS DEIN
SIGNATURE DISH
BRAUCHT.

IN DEN WARENKORB



GUTER GESCHMACK
BEGINNT BEI DER
BESTELLUNG.

SCAN ME!



ONE SHOP
EVERY TASTE:
TASTY-IDEAS.DE



HIMBEER FRUCHTPÜREE

Das feine und sehr aromatische Fruchtpüree schmeckt einzigartig fruchtig und besonders frisch. Optimal zu Eis, Mousse, Panna Cotta oder Porridge, sowie für frische Shakes, Cocktails und Frappé.

DESSERTS

ARTIKEL									GEBINDE / ART.NR		
	1	2	3	4	5	6	7	8	850 g	1 kg	3 kg
Optimahl CLEANLINE											
6-Frucht Grütze Gartenfrüchte	•	•	•	•	•	•	•	•			300281
Rote Grütze Sauerkirsche	•	•	•	•	•	•	•	•			300298
Mango-Pfirsich Grütze	•	•	•	•	•	•	•	•			507048
Optimahl STARLINE											
Fruchtpüree Himbeere	•	•	•	•	•	•	•	•		315964	501312 (frisch)
Cheesecake Creme NEU			•	•	•	•	•	•	322672		

UNSER TEAM – EUER MEHRWERT

UNSER CULINARY DEVELOPMENT TEAM STEHT DIR MIT RAT UND TAT ZUR SEITE!

Ihr möchtet neue Rezepte entwickeln, oder gleich ein ganzes Konzept? Ihr sucht Ideen für eure Speisekarte oder möchtet die Erstellung outsourcen? Wir wollen euch verstehen und eure Gäste glücklich machen. Hierzu setzen wir eure Ideen direkt in die Tat um: Im eigenen Kochstudio entwickeln wir Konzepte mit Geling-Garantie, eigener Handschrift und kompletter Kalkulation. So schaffen wir eine Verbindung aus innovativen Produkten, individueller Anwendung und schließlich einem eigenen Food-Konzept. Wir lieben es, unsere Kunden für eine Idee zu begeistern, diese Idee im gemeinsamen Austausch wachsen zu sehen und sie schließlich auf unverwechselbare Art umzusetzen. Übrigens: Die Schulung eurer Mitarbeiter übernehmen wir auch gerne!

IHR HABT SPEZIELLE ANFORDERUNGEN AN EURE PRODUKTE?

Durch neue Ernährungsformen haben sich die Ansprüche an unsere Lebensmittel verändert. Auch Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten nehmen immer mehr zu. Uns ist nicht nur die Qualität unserer Produkte wichtig, sondern auch, dass sie jeder genießen kann. **Egal welche Inhaltsstoffe ihr vermeiden möchtet: Wir sind den Anforderungen gewachsen und stehen euch gerne beratend zur Seite!**

EURE PERSÖNLICHE REZEPTUR

Manchmal ist das Eigene halt doch das Beste! Ihr habt euer Traumprodukt gefunden und fertigt dieses selber, aber langsam werden die Kessel zu klein? Sprecht mit uns, ob wir unsere Kessel mit eurem Produkt gefüllt bekommen. Customized Solutions & individuelle Designs bringen uns erst so richtig ins Rollen.



CHRISTOPHER ZUR KAMMER

Brand Ambassador & Culinary Development
+49 (0) 171 8154289



STEFAN BAUM

Culinary Development
+49 (0) 170 2218014



MARC GRIEGER

Culinary Development
+49 (0) 160 3331393



bf BIGFOOD
driving food innovation

PRÄSENTIERT KNACKIGEN CONTENT FÜR DIE HOSENTASCHE:

BIGFOODGROUP

DER INSTA-CHANNEL FÜR FOOD-TRENDS, NEUHEITEN & GASTRO INSPIRATION!



bedda®

Designrelaunch

Frischer Look, klare Farben, starke Identität – unser neues Verpackungsdesign

Weil herausragender Inhalt eine passende Präsentation verdient. Mit Leidenschaft und Innovation setzen wir Maßstäbe – und geben unseren Produkten den Look, der sie strahlen lässt!



Jetzt im neuen Design!

Moderner, klarer Schriftstil für Eleganz und Lesbarkeit.

Praktischer Sortenname auch über Kopf lesbar

Bewährtes Logo für starke Wiedererkennung

Vollflächige Sortenfarben für einfache Differenzierung



bedda®

Lecker, vielseitig, zukunftsorientiert: diese Frischcremes überzeugen auf ganzer Linie!

Die neuen Frischcremes eröffnen spannende Möglichkeiten für Umsatzwachstum und Kundenbindung – ohne Kompromisse bei Qualität oder Geschmack.

66% weniger CO₂*

- Pflanzliche Optionen sind gefragter denn je:** Jetzt auf diesen Trend setzen und das Sortiment nachhaltig stärken.
- Marktvorteil sichern:** Innovative Produkte schaffen Differenzierung & unterstreichen die eigene Position als Vorreiter.
- Perfekt im Einsatz:** Streichart und geschmackvoll – ideal als Brotaufstrich, Dip oder zur Verfeinerung von Gerichten.



Neu!



*** Mit verbesserter Rezeptur!**
 Im Vergleich zur konventionellen Milchrezeptur sparen wir bis zu **66% CO₂-Äquivalente** ein und **-9%** im Vergleich zur vorherigen Mandel-Rezeptur.

• Milch-Rezeptur:	3,22 kg CO ₂ äq	
• Mandel-Rezeptur:	1,37 kg CO ₂ äq	-57 %
• Ackerbohnen-Rezeptur:	1,09 kg CO ₂ äq	-66 %

Artikel



Gebinde / Art.Nr.

DRESSINGS

Dressing Kräuterfrisch	•	•	•	•	•	•	30 ml / 313076	
Dressing Limettenfrisch	•	•	•	•	•	•	30 ml / 313090	
Dressing Nordic	•	•	•	•	•	•	1 l / 342083	3 l / 313007
Dressing Caesar	•	•	•	•	•	•		3 l / 317012
Dressing American	•	•	•	•	•	•		3 l / 316992
Dressing French	•	•	•	•	•	•		3 l / 317005

KÄSEALTERNATIVEN

Scheiben Gouda Style	•	•	•	•	•	•	8 x 180 g / 508137	500 g / 507895
Scheiben Cheddar Style	•	•	•	•	•	•	8 x 180 g / 508267	500 g / 507901
Scheiben Zum Schmelzen	•	•	•	•	•	•	8 x 180 g / 508250	
Swiss Affinage Block Bergkräuter	•	•	•	•	•	•		6 x 140 g / 508106
Come on Bert	•	•	•	•	•	•	125 g / 506171	
For Pizza	•	•	•	•	•	•		1 kg / 506805
Reiberei	•	•	•	•	•	•		1 kg / 500551
Granvegano	•	•	•	•	•	•	100 g / 513292	
Hirte Natur fermentiert	•	•	•	•	•	•	150 g / 507215	
Hirte Natur Greek Style	•	•	•	•	•	•		6 kg (4 kg ATG) / 504771

AUFSTRICHE

Currycreme	•	•	•	•	•	•	500 g / 506881
Senfcreme	•	•	•	•	•	•	500 g / 507758
Farce mit Thunfischgeschmack	Neu						400 g / 508571
Frischcreme Natur	Neu	•	•	•	•	•	400 g / 508366
Frischcreme Mediterrane Tomate	Neu	•	•	•	•	•	400 g / 508380
Frischcreme Orientalische Dattel	Neu	•	•	•	•	•	400 g / 508540

Garantiert bedda.

- ✓ Glutenfrei
- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Soja
- ✓ ohne Geschmacksverstärker

Artikel



Gebinde / Art.Nr.

DIPS & SAUCEN

Mayo	•	•	•	•	•	•	1 kg / 313328	3 kg / 513063	10 kg / 313052
Kräuterdip	•	•	•	•	•	•	1 kg / 318385		
Cheddar Style Sauce	•	•	•	•	•	•	500 g / 315803		
Hollandaise	SAISONAL	•	•	•	•	•	1 l / 309635		



Ansprechender 3 l/kg Eimer mit Deckel-Farbcodierung:
effiziente und praktische Lösung für die professionelle Küche

Plant-based goes on!

Der Plant-based-Markt wächst stetig, angetrieben von Nachhaltigkeit und dem Wunsch nach besserem Wohlbefinden. Das sind die Erfolgsfaktoren:

Textur & Konsistenz:
originalgetreue Konsistenz bei allen Produkten

Geschmack:
kaum ein Unterschied zum tierischen Original

Weniger Food-Waste:
ein Produkt für alle Ernährungsweisen



KONTAKTIERT UNS!

ZENTRALE HAMBURG

Brandshofer Deich 68
20539 Hamburg
+49 (0) 40 752475-31

MATTHIAS GOLDMANN

International Key Account Manager
+49 (0) 160 98710237

REBECCA BINDER

Teamleitung Field Sales
Food Service DE
+49 (0) 151 70277904

MARC GRIEGER

Culinary Development
+49 (0) 160 3331393

BÜRO WEST / MITTE

Max-Planck-Straße 30
40699 Erkrath

CHRISTOPHER ZUR KAMMER

Brand Ambassador
& Culinary Development
+49 (0) 171 8154289

STEFAN BAUM

Culinary Development
+49 (0) 170 2218014

BÜRO SKANDINAVIEN

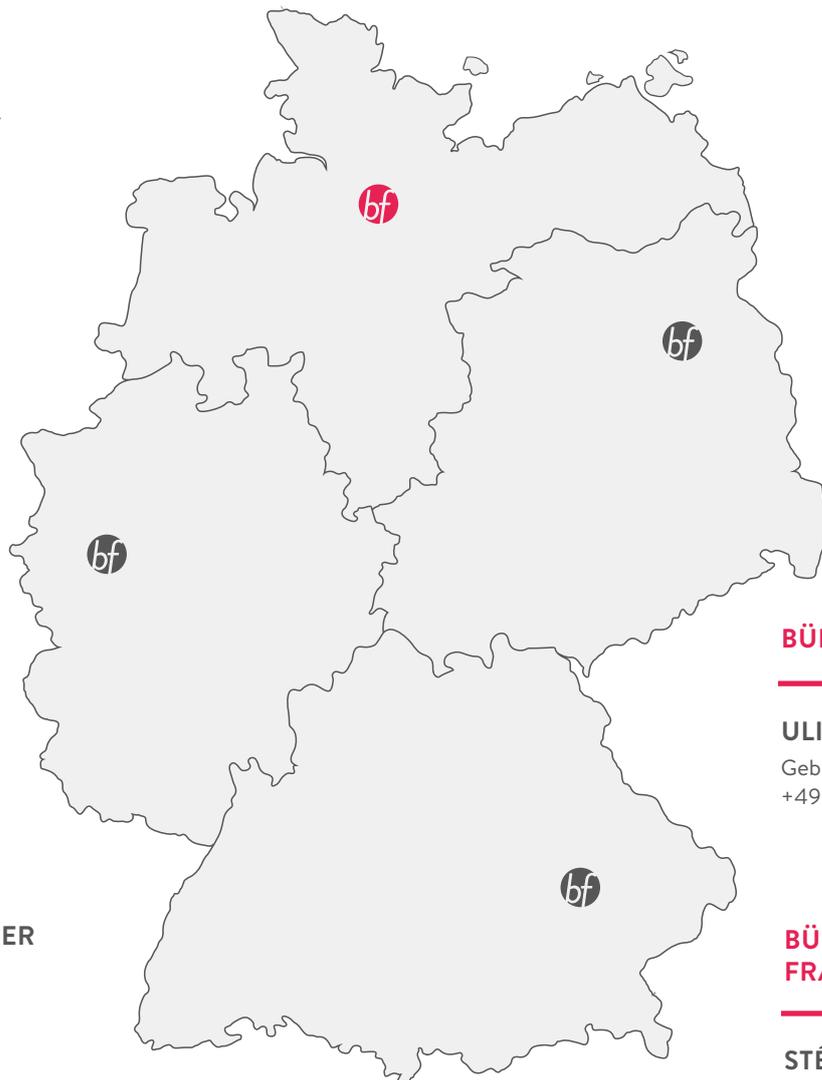
HENRIK NØRBY

Geschäftsführung Bigfood DK
+45 30 247014

BÜRO NORD / OST

JAN GROSSER

Key Account Manager
+49 (0) 172 4344947



BÜRO SÜD

ULI DECKWITZ

Gebietsverkaufsleitung Süd
+49 (0) 172 4344949

BÜRO FRANKREICH / SPANIEN

STÉPHANIE ALLIOT

International Key Account
Managerin
+33 768474163

MAXI HARTMANN

International Key Account &
Produktmanagement Assistant

BIGFOOD PRODUKTIONS GMBH

info@bigfood-group.com
www.bigfood-group.com