



Federal Ministry
of Food
and Agriculture

Information & Networking Event - Netherlands Food & Beverages

Ede, 04.12.2018

Wilhelm Prünfte GmbH

Contactpersoon: Ms. Caroline Eickelkamp

Adres: An der Landwehr 1
45883 Gelsenkirchen (Germany)

Tel.: +49 209 947850

Mobiel: +49 177 8471046

Fax: +49 209 9478555

E-Mail: caroline.eickelkamp@pruente-brot.de

Website: www.pruente-brot.de



Prünfte

Bedrijf

Wilhelm Prünfte GmbH is een middelgroot familiebedrijf, dat zich al gedurende 6 generaties heeft gespecialiseerd in het produceren van hoogwaardig roggebrood (Pumpernickel) en volkoren roggebrood. Ontstaan uit een kleine bakkerij in Münsterland (Noord-Duitsland), zijn we nog steeds een traditioneel bakkerijbedrijf waarin het vakmanschap van brood bakken op de eerste plaats staat. Natuurlijkheid en oorspronkelijkheid zijn de garanties voor een goede smaak en premium kwaliteit. Daarom willen we ons brood als een zuiver natuurproduct behouden. We zien bewust af van iedere vorm van kunstmatige toevoegstoffen of conserveringsmiddelen en we gebruiken uitsluitend onze eigen biologische zuurdesem en zorgvuldig geselecteerde grondstoffen.


Company

The Wilhelm Prünfte GmbH is a family-owned business, specialized in the production of highest quality Pumpernickel and whole grain rye bread. We proudly look back on 6 generations of baking experience. Having emerged from a small bakery in the Münsterland region in Northern Germany, we have continuously maintained the values of traditional baking. The art of bread-baking is the key guideline for all our business activities. An authentic and natural taste guarantee a premium quality. That is why we aim to keep our bread as a pure product of nature. We intentionally refrain from all kinds of artificial additives and preservatives and exclusively use our homemade ecological sourdough and carefully selected raw materials.



www.bmel.de/export



 **Sector**
Brood en banketwaren

 **Sector**
Bread and Baking products



Producten

Wilhelm Prünfte GmbH heeft een assortiment van verschillende broodsoorten te bieden. Naast ons traditionele productassortiment (bijv. Pumpernickel-roggebrood, volkoren, vruchtenbrood, zonnebloemzaadbrood) kennen we ook een modern productassortiment, dat via onze dochteronderneming B.JUST.BREAD wordt verkocht. Dit bestaat uit hedendaagse broodsoorten, als Chiabrood en proteïnebrood (koolhydraatarm), die met veel voedingsstoffen en zonder conserveermiddelen worden gebakken.

Products

The Wilhelm Prünfte GmbH has a variety of bread products. On the one hand, we offer traditional breads, e.g. Pumpernickel, Whole Grain Rye bread, Fruit bread and Sunflower bread. On the other hand, we also have a modern product range under our daughter company B.JUST.BREAD, which consists of trendy breads e.g. Chia and Protein bread, also highly nutritive and preservative free.

Concurrentievoordelen

Wilhelm Prünfte GmbH onderscheidt zich met de productie van geselecteerde broodsoorten van hoge kwaliteit en zonder toevoegingen. We zijn zeer flexibel betreffende verpakkingsmaten en kunnen ook onder private label produceren.



Competitive advantages

The Wilhelm Prünfte GmbH is dedicated to produce high quality and nutritious bread without any preservatives. We are very flexible on product sizes and are also able to produce under private label.

Voorkeursklanten/-partners

Wilhelm Prünfte GmbH spreekt klanten van alle leeftijden aan, die een gezonde leefstijl en een gebalanceerd dieet nastreven. Daarnaast richt ons moderne productassortiment zich met name op een jonge, bewust levende doelgroep (studenten, young professionals) die een modern broodalternatief zoeken. We zouden graag in contact komen met supermarkten(-ketens) met een al bestaande klantenkring.

Target clients/Partners

The Wilhelm Prünfte GmbH appeals to customers of all ages who are dedicated to a healthy lifestyle and a balanced diet. In addition, the modern product line especially attracts young, health conscious individuals (e.g. students, young professionals) who are looking for a nutritious bread alternative. We would very much appreciate the opportunity to come in contact with distributors and supermarkets (chains) with an established customer portfolio.

