



**FoodIndustry  
Service**

# Partner für Ihren Erfolg

Käse nach Ihren Anforderungen entwickelt



Milch

Joghurt

Sahne

Crème fraîche

Mascarpone

Frischkäse

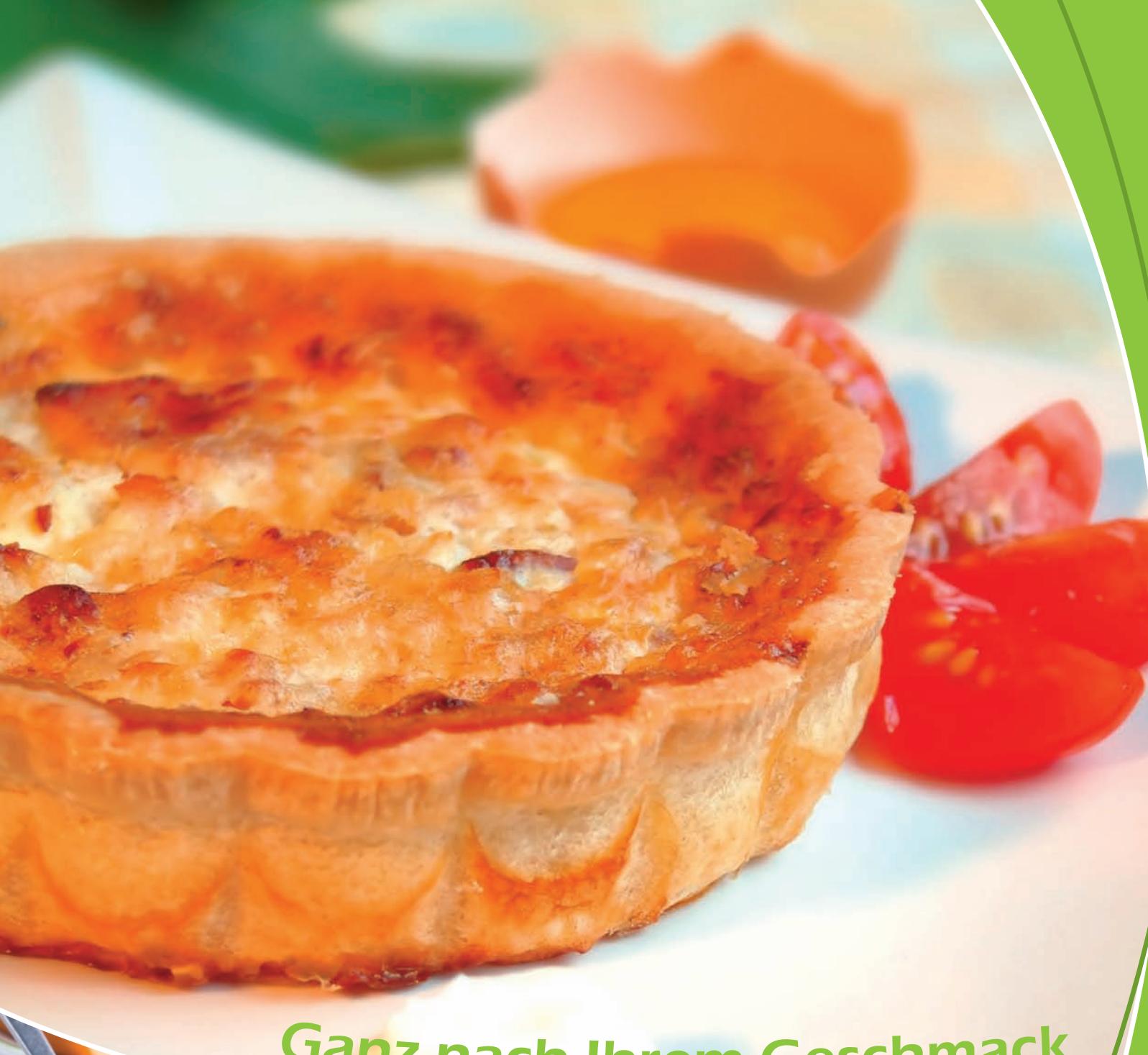
Käse

Käsezubereitung

Schmelzkäse-  
zubereitung



FoodIndustry  
Service



Ganz nach Ihrem Geschmack



## Geschmackssache

Funktionelle Käse ganz nach Ihren Wünschen.

Produkteigenschaften exakt nach Ihren Anforderungen:

- Konsistenz
- Textur
- Back-, Gefrier- und Taustabilität
- individuelle Geschmacksprofile
- definierte Wiederschmelzeigenschaften
- optimale Ausgangskeimzahlen
- problemlose Löslichkeit in flüssigen Medien





Raspeln



Würfel (klein)



Scheiben



Block



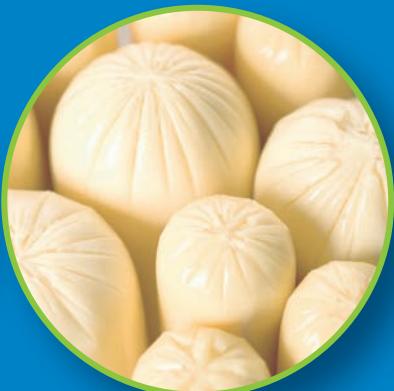
Würfel (groß)



Frischkäse-Creme



Plättchen



Würste



Paste

## Formsache

Unsere Käseprodukte sind in allen gängigen Standardformaten erhältlich. Natürlich sind wir auch in der Lage, Sonderformate für Sie anzufertigen!



## Ehrensache

Selbstverständlich sind in unserem Hause alle Produktionsstätten und -abläufe so strukturiert, dass eine höchstmögliche Qualität und Sicherheit der Produkte jederzeit gewährleistet werden kann.





**FoodIndustry  
Service**

**Pizza · Fisch · Desserts  
Feinkost · Backwaren  
Snacks · Fleischwaren**

## Einsatzbereiche

Unsere Käsekreationen finden Sie z. B. in:

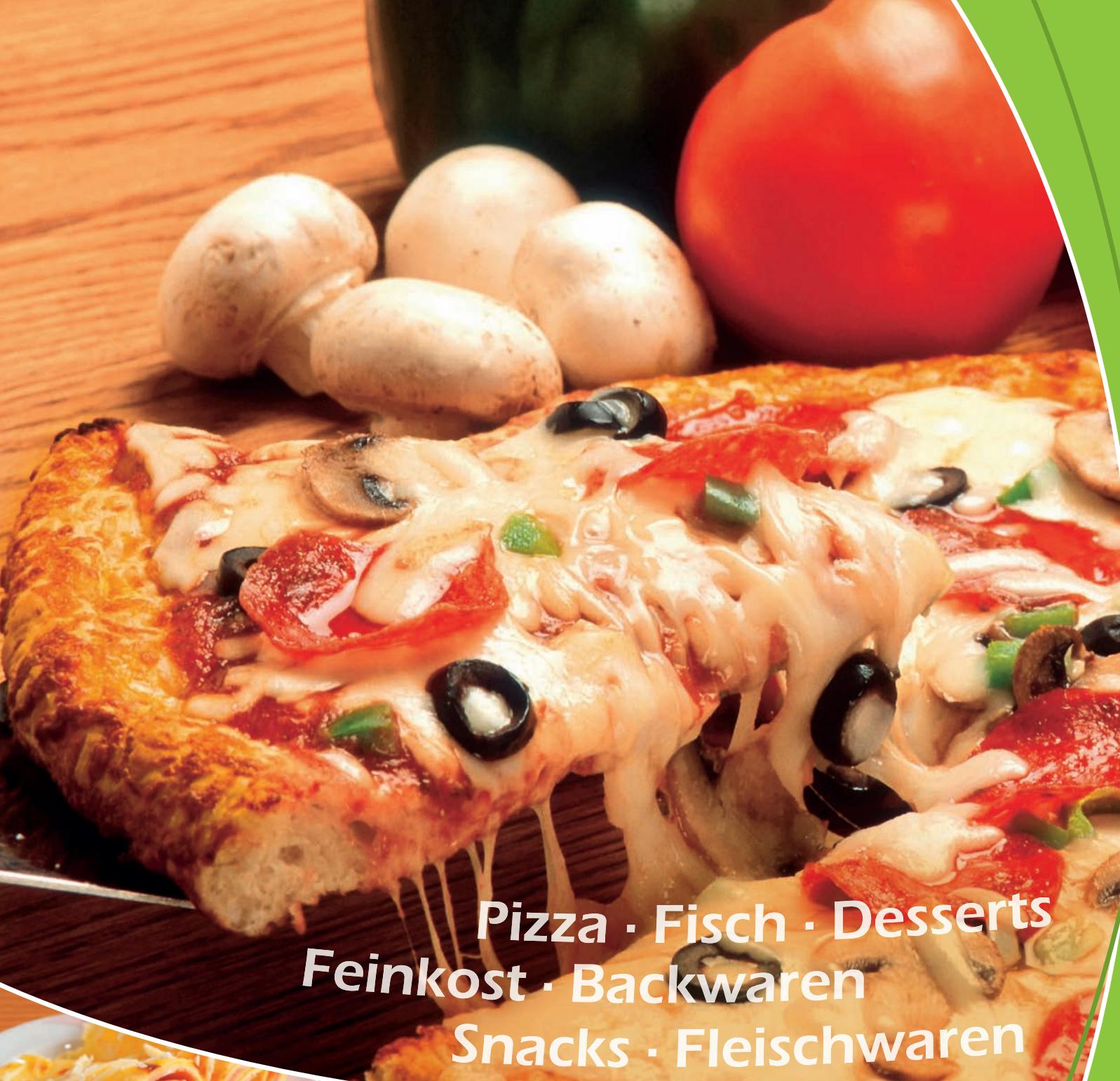
- Backwaren
- Fleischwaren
- Fischprodukten
- Sandwiches
- Fertiggerichten
- Snacks
- Pizzas
- Feinkost-Produkten

Den Anwendungsmöglichkeiten sind  
keine Grenzen gesetzt!



## Grenzenlos

Natürlich erhalten Sie unsere Leistungen auch  
im Ausland. Wir beliefern zahlreiche Firmen auf  
der ganzen Welt. Egal, ob China, USA oder  
Europa, jeder Kundenwunsch stellt für uns eine  
neue, fesselnde Herausforderung dar.





**FoodIndustry  
Service**



**Dairy Business**



**Käseverarbeitung**



**Food Industry  
Service**



## Erfahrungssache



120 Jahre Erfahrung in der Milchverarbeitung, 50 Jahre in der Käseverarbeitung und 10 Jahre Food Industry Service – bereits in der 4. Generation wird das Unternehmen erfolgreich von der Familie Jerg geleitet. Diese Erfahrung hat uns zum Marktführer gemacht und ist Garant für optimale Ergebnisse bei der Kreation Ihres Produkts.

## Qualität in Bio



Viele unserer Käsekreationen sind auch in bester, zertifizierter Biolandqualität erhältlich. So können wir auch ökologisch orientierte Kunden optimal betreuen.





**FoodIndustry  
Service**



- Bedarf beim Kunden
- Anfrage bei JERMI FIS
- Kurzfristige Reaktion
- Lösungsvorschläge
- Freigabe durch Kunden
- Produktion
- Auslieferung
- Feedback des Kunden

MacBook Air

**schnell, zuverlässig, flexibel**



## Organisationssache

Schlankes Management spart überflüssige Arbeitsgänge in Produktion und Verwaltung und sichert dadurch extreme Schnelligkeit und Flexibilität.

Das versetzt uns in die Lage, sowohl moderate Mindestmengen als auch Großaufträge zu optimalen Bedingungen zu erfüllen.



## Bedarfsfrage

Für die reibungslose Weiterverarbeitung in Ihrem Hause bieten wir individuelle Verpackungslösungen an, die auf Ihren Bedarf hinsichtlich Handling und Logistik abgestimmt sind. Unser Repertoire reicht von Portion-Packs bis zu Containerware.



**Wann dürfen  
wir etwas für  
Sie entwickeln?**

JERMI Käsewerk GmbH & Co. KG  
FoodIndustryService  
Josef Scherer  
Ritter-Heinrich-Str. 2-4  
D-88471 Laupheim  
Telefon +49 (0) 7392-9771-170  
Fax +49 (0) 7392-9771-500  
E-Mail: [industrie@jermi.de](mailto:industrie@jermi.de)  
[www.jermi.de](http://www.jermi.de)



**FoodIndustry  
Service**

