



**FoodIndustry  
Service**

# Partner für Ihren Erfolg

Käse nach Ihren Anforderungen entwickelt



Milch

Joghurt

Sahne

Crème fraîche

Mascarpone

Frischkäse

Käse

Käsezubereitung

Schmelzkäse-  
zubereitung



Food Industry  
Service

## 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

Ganz nach Ihrem Geschmack





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**

## 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.



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





Dairy Business



Käseverarbeitung



Food Industry Service



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.





**Food Industry  
Service**



## Organisationsache

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.

**schnell, zuverlässig, flexibel**



## Kontakt

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

Wann dürfen  
wir etwas für  
Sie entwickeln?

