



DIE GENUSSMARKE AUS BAYERN



Ja, bei Leimer da bleim'mer.

Wie alles begann.

Am Anfang stand die geniale Idee, Semmelbrösel nicht mehr aus Altbrot herzustellen, sondern nur aus extra dafür gebackenem, frischem Weißbrot.

Das war der Startschuss für eine beispiellose Erfolgsgeschichte. Aus der Bäckerei wurde ein Markenhersteller, der sich ganz der Philosophie „Qualität durch Frische“ verschrieb.

Unter der Führung von Karl Leimer entwickelte sich das von Joseph und Carl Leimer 1919 gegründete Unternehmen zur Spitzenmarke für Semmelbrösel/Paniermehl, Semmelwürfel/Knödelbrot, Croutons und Suppeneinlagen (z. B. Backerbsen).



Die Qualitätsmarke *fein-fein* garantiert seit 1919 eine gleichbleibende erstklassige Produktqualität!



Wo alles begann.



Joseph, Carl und Karl Leimer (v.l.n.r.)



1919 - die erste Bäckerei am Stadtplatz in Traunstein.



Seit 1974 wächst das Unternehmen im Gewerbegebiet Traunstein.

... und die Erfolgsgeschichte geht weiter

Heute setzt mit Karlheinz Leimer bereits die dritte Generation die große Tradition der LEIMER KG fort. Mit innovativen Produktideen und höchstem Qualitätsbewusstsein stellt er sich mit seiner Geschäftsleitung einem immer anspruchsvolleren Markt.

Wo LEIMER draufsteht, ist Qualität drin. Darauf kann man sich hundertprozentig verlassen. Und das macht das LEIMER-Sortiment so begehrt und erfolgreich. Dies begründet unseren Slogan seit Anbeginn:

Ja, bei Leimer da bleim'ner.



Leistungsfähigkeit und Spitzenqualität

Auf den vollautomatischen Backstraßen werden rund um die Uhr täglich über 300 Tonnen frisches Weißbrot gebacken und zu LEIMER Produkten verarbeitet. Durch das bestehende Qualitätsmanagementsystem mit integriertem HACCP-Konzept erhält LEIMER bereits seit Jahren das IFS-Zertifikat auf „Higher Level“. Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit jeder Produktionscharge vom Fertigprodukt bis zum Rohstoff gehört selbstverständlich dazu.

Höchste, geprüfte LEIMER Qualität: Bio-Bescheinigung, IFS-Zertifikat, RSPO-Zertifikat, VLOG Zertifikat, Naturland-Zertifikat, KAT-Zertifikat, Kosher-Zertifikat, Halal-Zertifikat, DLG-Auszeichnung





Semmelbrösel

Mehl, Wasser, Hefe, Salz – und sonst nichts.

Neben dem meisterlichen Können und der Liebe zu unserem Produkt, verwenden wir nur die besten Zutaten aus unserer Region.

Für jeden Anspruch die richtige Panierung.

Als Ihr Paniermehlspezialist bieten wir ein breites Sortiment für die unterschiedlichsten Verbraucher-Bedürfnisse.

| | |
|-----------------------|---|
| Semmelbrösel | Premiumware aus extra gebackenem, frischem Weißbrot. |
| Bio Semmelbrösel | Unsere Besten in Bio-Qualität. |
| Vollkornbrösel | Besonders reich an Ballaststoffen und Mineralien. |
| Dinkelbrösel | Kernig und gut verträglich aus dem wertvollen Urgetreide. |
| Mutschelmehl | Die schwäbischen Semmelbrösel. Für Nockerl und Süßspeisen – ohne Kruste und besonders fein vermahlen. |
| Paniermehl | Ideal zum Panieren von Gemüse, Fleisch und Fisch. |
| Paniermehl extra gold | Mit Paprika verfeinert für eine besonders schöne, goldbraune Panierung. |
| Paniermehl glutenfrei | Für alle, die auf Gluten verzichten wollen oder müssen. |
| Panko Paniermehl | Voll im Trend: zart knusprig, locker und leicht – ideal für Fingerfood. |



100 Jahre





Für Profiköche

Warum Großverbraucher LEIMER Produkte verwenden.

Mit unseren Panaden erhält der Anwender die Möglichkeit, verschiedenste Speisen zu veredeln. Neben dem Standardsortiment im Großbinde bieten wir dem Profikoch außergewöhnliche Spezialpanaden an, wie zum Beispiel:

Cornflakes Paniermehl

Hiermit werden Schnitzel besonders knusprig – für den „Crunchy American Style“. Ideal auch für Burgerpatties oder Nuggets.

Gerstenflocken Paniermehl

Durch die Gerstoni Gerstenflocken wird das Paniergut zum optischen Highlight. Ein besonderes Knuspererlebnis mit aromatischem, leicht malzigem Geschmack.

Glutenfreies Paniermehl

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

Panko Paniermehl

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



100 Jahre





Paniermischungen

für die schnelle Küche.

Wenn es mal schnell gehen muss, ist Panat die beste Lösung zum Panieren. Die Fix + Fertig Paniermischung enthält bereits Ei, Mehl und feine Gewürze. Das spart Zeit, weil das typische 3-Teller-System zum 1-Teller-System wird!

Panat Fix und Fertig Paniermischung

Für eine pikante Panierung von Fleisch, Geflügel und mehr.

Fisch-Panat Fix und Fertig Paniermischung

Besonders feine, würzige Panade, speziell für Fisch.

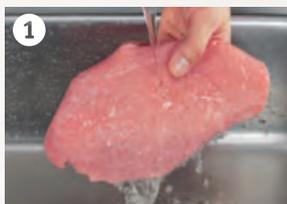




So einfach paniert man mit Panat.

Anstatt 3 Teller für Ei, Mehl und Paniermehl braucht man mit Panat nur einen Teller für die Paniermischung.

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. Fertig!





Croutons

Die Krönung für Salate und Suppen.

In Würfel geschnittenes Weißbrot zart geröstet und mit Gewürzen verfeinert – Croutons zaubern das „gewisse Etwas“ auf den Salat und in die Suppe. Sie bringen einen Knusper-Effekt und erhalten die Leichtigkeit des Essens. Auch im Großgebinde.

Ungewürzt

Ideal als Garnitur auf gebundenen Suppen.

Kräuter

Lecker auf jedem frischen Salat.

Käse

Ein Genuss für die Liebhaber von Käse.

Zwiebel/Knoblauch

Herzhaft und würzig auf der Suppe oder dem Salat.

Tomate

Auch zum Knabbern eine Köstlichkeit.

Sweet Chili

Der neue Geschmackstrend: süßlich und scharf.



100 Jahre





Semmelwürfel-Knödelbrot

für lockere Semmelknödel

Gutes Knödelbrot sollte locker bleiben beim Kochen und muss so viel Bindung haben, dass der Knödel eine schöne Struktur und appetitliche Oberfläche bekommt. Auch für Gemüsebratlinge oder Frikadellen eine wertvolle Zutat. Im Großbinde erhältlich.

- | | |
|-----------------------------|--|
| Semmelwürfel-Knödelbrot | Für traumhaft lockere Semmelknödel und Serviettenknödel. |
| Bio-Knödelbrot/Semmelwürfel | Unser bestes Knödelbrot in Bio-Qualität. |
| Glutenfreie Semmelwürfel | Für alle, die auf Gluten verzichten wollen oder müssen. |



Das „Knödeln“ ist so einfach.

Grundrezept für 6 Semmelknödel:

250 g LEIMER Semmelwürfel, 1/4 l lauwarme Milch, 1 Zwiebel,
30 g Butter, 3 Eier, Petersilie, Salz, Pfeffer.

LEIMER Semmelwürfel mit lauwarmer Milch übergießen, leicht durchmischen. 10 Minuten ziehen lassen.

In Fett angedünstete Zwiebel, Petersilie, zerlassene Butter und Eier dazugeben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die weiche Knödelmasse nochmals 10 Minuten ziehen lassen. Mit nassen Händen Knödel formen, in kochendes Salzwasser einlegen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.





Suppeneinlagen

Super leckere Spezialitäten

LEIMER hat über viele Jahre das Suppeneinlagen-Sortiment erweitert und stets optimiert. Heute bereichert das Angebot jede Küche.

| | | |
|--------------------|---|---|
| Grießnockerl | Locker, leicht und geschmackvoll, wie hausgemacht. |  |
| Lebernockerl | Einfache Zubereitung und herzhaft im Geschmack. | |
| Flädle - Frittaten | Fein geschnitten, für die klassische Pfannkuchensuppe. | |
| Eier-Schöberl | Aus Brandteig. Locker - luftig - leicht. Ideal auch für kleine Mini-Windbeutel. | |
| Fleischklößchen | Die herzhaft-kraftvolle Suppeneinlage. | |
| Eierstich | Für die klassische Hochzeitssuppe, schnell zubereitet und geschmackvoll. | |
| Mark-Klößchen | Markig und kraftvoll. Darf in keiner klaren Suppe fehlen. | |
| Suppenklößchen | Vegetarisch, mit feinen Gartenkräutern. | |



Backerbsen

Einmal probiert – für immer verführt.

Zur bayrischen Tradition gehört die Backerbsensuppe. Knusprig rund gebackene Kugeln, perfekt für die schnelle, heiße Suppe.

Bei der Backerbsenherstellung werden kleine Teigkugeln in Pflanzenöl goldgelb frittiert, anschließend abgekühlt, kontrolliert und tagesfrisch verpackt. Sie sind ein Genuss in jeder klaren Bouillon oder als Snack zwischendurch.

Auch erhältlich im Großgebirde und als Dinkelvariante.





Bruschetta Brotchips

Ideal zum Belegen. Genießen Sie die LEIMER Bruschetta z.B. mit Tomate/Mozzarella als köstliche Canapés - oder einfach pur als Knabbergebäck. La dolce vita.

Knoblauch-Basilikum

Der würzige Geschmack des Südens.

Zwiebel-Oregano

Eine ideale Kombination nach italienischem Vorbild.

Käse

Die kleinen Scheiben für den großen Käseliebhaber.

Tomate

Voller Geschmack von sonnengereiften Tomaten.



Die Traditionsmarke, die Werte schafft.

Unser ausgewogenes Markensortiment verleiht Ihrem Paniermehlregal eine hohe Kompetenz und sorgt für satte Rotherträge. Das klar strukturierte LEIMER Dachmarken-Konzept vermittelt dem Verbraucher das über Jahrzehnte aufgebaute Vertrauen in die Qualität der verschiedenen LEIMER Markenprodukte und erleichtert die Orientierung im LEIMER Sortiment.

Für zusätzliche Verkaufsimpulse sorgen attraktive Displays, die den Ansprüchen der unterschiedlichsten Verkaufsflächen angepasst sind.



LEIMER: Qualität die ankommt. Mit Sicherheit. Weltweit.

LEIMER mit seiner Vertriebs- und Logistikorganisation ist 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.



LEIMER 

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

NEU

LEIMER

Backerbsen Mit Sonnenblumenöl

Was wäre eine Suppe ohne Backerbsen?
Nur halb so viel Vergnügen!

Die traditionsreichen Leimer Backerbsen gibt es jetzt in einer neuen Variante. Die Rezeptur mit Sonnenblumenöl verspricht den gewohnten Suppengenuss und ist nach wie vor ein Geheimtipp für einen knackigen Snack zwischendurch!

Ohne künstliche Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe.

Hergestellt in Traunstein,
Bayern.



Artikeldaten

| Packungsgröße | Art. Nr. | EAN Faltschachtel / Beutel | EAN Karton / Sack | Karton- einheit | Netto- gewicht | Karton / Sack Maße in mm | Paletten- einheit | Paletten- höhe (incl. Europalette) | Rest- laufzeit in Monaten |
|---------------|----------|-------------------------------|----------------------|--------------------|-------------------|--------------------------------|----------------------|--|---------------------------------|
| 100 g | 038 220 | 40 00186 03822 0 | 40 00186 03823 7 | 25 x 100 g | 2,5 kg | B 263 T 392 H 172 | CCG I = 45 Kt | CCG I = 1.010 mm | 6 |

Ja, bei Leimer da bleim'ner.

NEU

LEIMER

Glutenfreie Semmel-Würfel

Mit den Glutenfreien Semmelwürfeln bringt LEIMER eine absolute Innovation für Zöliakie-Betroffene auf den Markt.

Damit machen wir es möglich, die weit über die bayerischen Grenzen hinaus beliebten Semmelknödel glutenfrei zuzubereiten und einfach nur zu genießen.

Ohne künstliche Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe.



Artikeldaten

| Packungsgröße | Art. Nr. | EAN Falt-schachtel / Beutel | EAN Karton / Sack | Karton-einheit | Netto-gewicht | Karton / Sack Maße in mm | Paletten-einheit | Paletten-höhe (incl. Europalette) | Rest-laufzeit in Monaten |
|---------------|----------|-----------------------------|-------------------|----------------|---------------|--------------------------|------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 175g | 038 183 | 40 00186 03818 3 | 40 00186 03819 0 | 6 x 175 g | 1,05 kg | B 112 T 390 H 223 | CCG I = 84 Kt | CCG I = 1.050 mm | 6 |
| 500 g | 038 206 | 40 00186 03820 6 | 40 00186 03821 3 | 4 x 500 g | 2,0 kg | B 132 T 390 H 223 | CCG I = 72 Kt | CCG I = 1.050 mm | 6 |

Ja, bei Leimer da bleim'ner.