



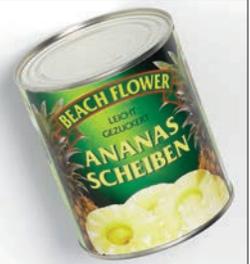
**imgro**



IHR STARKER PARTNER FÜR LEBENSMITTEL

# Inhalt

Geriebene Nüsse	4
Fertigfüllen	5
Haselnuss- und Walnuskerne	6
Mandeln und Mandelpräparate	7
Rosinen und Erdnüsse	8
Pinien, Kokos und Mohn	9
Backzutaten	10 - 11
Fruchtkonserven	12 - 17
Gemüsekonserven	18 - 21
Feinkost	22 - 23
Kapern und Kapernbeeren	24
Olivenöl	25
Oliven	26 - 29
Fischkonserven	30 - 31
Meeresfrüchte	32 - 33
Spezialitäten	34



# Packdienst Mautern

Gegründet 1971, übernimmt die VOG AG 1975 das Unternehmen in Mautern (Steiermark). Die VOG AG hat seit den 1920er Jahren Erfahrung im Umgang mit Rohstoffen und ihren Unterschieden nach Herkunft, Güte und Qualität. Das Reiben und Rösten der importierten Trockenfrüchte findet in Mautern statt.

Nur dadurch kann die hohe Qualität der Produkte garantiert werden. Neben den modernen Abpackanlagen und dem Hochregallager sind am Standort ein Kühlager und eine Röstanlage vorhanden. Die effizienten Abpacklinien und eine moderne Logistik erlauben auch die Bearbeitung von kurzfristigen Aufträgen.

Den modernen Anforderungen entsprechend, ist dieser Betrieb selbstverständlich IFS zertifiziert. Zertifikate für biologisch hergestellte Produkte und Fair Trade erlauben darüber hinaus, flexibel auf Wünsche unserer Kunden einzugehen.

## Tätigkeit

Reiben, Rösten, Mischen und Abpacken von Trockenfrüchten, Nüssen, Hülsenfrüchten und Getreide in konsumentengerechte Verpackungseinheiten

## Produktionsprogramm

Rund 200 verschiedene Artikel von 50 g bis 5.000 g

## Produktionskapazität

Bis zu 25 Mio. Einheiten jährlich

## Lagerkapazität

7.500 Palettenplätze

## Beschäftigte

39

## Vertrieb über

VOG AG Linz und IMGRO Wien für Österreich  
VOG Darmstadt für Deutschland



# Back Mit

Beste Qualität aus aller Welt garantiert höchstes Genusslebnis. Im Sortiment von Back Mit gibt es auch andere Köstlichkeiten, welche fixer Bestandteil vieler Rezepte sind, wie etwa Nüsse in allen Variationen, Kokosette, Blaumohn, Rosinen, kandierte Früchte, Aranzini etc. Für Back Mit-Produkte werden nur erlesene Rohstoffe höchster Qualitätsstufe aus

aller Welt importiert und in Österreich weiterverarbeitet. Strenge, regelmäßige Kontrollen garantieren lange Haltbarkeit und ein einwandfreies Genusslebnis.

Erfahren Sie auf den folgenden Seiten mehr über unser Sortiment und Interessantes über Herkunft und Verarbeitung unserer Produkte...



**Haselnüsse geröstet und gerieben**

200421 12 x 200 g  
200420 25 x 200 g  
200422 10 x 1 kg



**Walnuskerne gerieben**

201031 12 x 200 g  
201030 25 x 200 g  
201032 10 x 1 kg



**Mandelkerne gerieben**

200611 12 x 200 g  
200610 25 x 200 g  
200612 10 x 1 kg



**Mohn gemahlen**

236611 12 x 200 g  
236610 25 x 200 g  
236612 8 x 1 kg

# Back Mit

Kuchen, Torten und andere Backwaren sind meist aufwendig in der Herstellung. Um Zeit zu sparen, gibt es feinste Backfüllen von Back Mit, mit denen alles leicht gelingt. Diese innovativen Produkte müssen nur noch mit Wasser bzw. Milch versetzt und können danach sofort weiterverarbeitet werden.

Aufgrund der einfachen Zubereitung erfreuen sich unsere Füllungen großer Beliebtheit - so macht Backen Spaß!

Nur ausgesuchte, kontrollierte Rohware wird für unsere Fertigfüllen in unserem Abpackbetrieb in Mautern weiterverarbeitet. Das ist Qualität, die man schmeckt.



## Haselnussfülle

201301 12 x 250 g  
201302 10 x 1 kg  
201303 16 x 1 kg



## Walnussfülle

201311 12 x 250 g  
201312 10 x 1 kg  
201313 16 x 1 kg



## Mohnfülle

201321 12 x 250 g  
201322 10 x 1 kg  
201323 16 x 1 kg

# Back Mit

Neben ihrem einzigartigen Geschmack zeichnen sich Haselnüsse durch einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren aus und enthalten darüber hinaus wichtige Spurenelemente und Mineralstoffe. Die Haselnuss ist ein Strauch aus der Familie der Birkengewächse und in Kleinasien sowie Europa heimisch. Die wichtigsten Anbaugeländer für Haselnüsse sind: Türkei, Italien, Spanien und die USA. Die Ernte findet im September/Oktober

statt. Die wichtigste Kultursorte ist die Lamberts-Haselnuss. Auch bekannt sind Runde Römer und Neue Riesen sowie Giresun und Levantiner. Die im Handel erhältlichen Qualitäten unterscheiden sich nach Beschaffenheit der Kerne sowie deren Größe.

Walnüsse – die beliebten Allrounder in der süßen Küche – stammen vorwiegend aus den USA, Frankreich, Chile, China und Osteuropa. Die Ernte findet im Sep-

tember/Oktober statt (Chile: April/Mai). Walnüsse müssen vor der Ernte getrocknet werden, wodurch sie bis zur Hälfte ihres Frischgewichtes verlieren können. Sie sind reich an Vitamin E und Omega 3 Fettsäuren. Form der Kerne und deren Farbe/Helligkeit sind ausschlaggebend für die Qualität. Die bekanntesten Sorten sind Hartley und Franquette.



**Haselnusskerne**  
 200400 25 x 200 g  
 200413 20 x 400 g  
 200414 16 x 1 kg



**Walnusskerne**  
 201011 15 x 200 g  
 201012 10 x 1 kg



**Walnusskerne Hälften**  
 201027 10 x 1 kg

# MANDELN UND MANDELPRÄPARATE



**Mandelkerne**  
200600 25 x 200 g  
200616 16 x 1 kg



**Mandelkerne gehobelt**  
200621 20 x 150 g  
200622 10 x 1 kg



**Mandelkerne blanchiert**  
200645 25 x 100 g  
200646 16 x 1 kg



**Mandelkerne gestiftelt**  
200635 25 x 100 g  
200637 12 x 1 kg



**Mandelkerne blanchiert/gehackt**  
200627 12 x 1 kg

# Back Mit

Rosinen werden je nach verwendeter Rebsorte in Sultaninen und Korinthen unterteilt. Anbaugelände sind neben der Türkei und dem Iran, Griechenland, Kalifornien, Südafrika und Australien. Nach Ernte der reifen Trauben werden diese getrocknet, wodurch ein hoher Gesamtzuckergehalt von über 60 % erreicht wird.

Erdnüsse sind ein beliebter Snackartikel und besonders in der kühlen Jahreszeit beliebt. Sie gehören botanisch zu den Hülsenfrüchten. Die wichtigsten Ursprungsländer sind USA (Kalifornien), Ägypten und China sowie Indien und Brasilien. Die Ernte dauert von August bis November. Erdnüsse der Firma Im-

gro stammen vorwiegend aus Kalifornien, Ägypten oder China und werden in Österreich schonend geröstet und abgepackt. Die Qualität der Kerne wird nach Kernen je Unze bestimmt. Weiters wird zwischen runden und länglichen Kernen unterschieden.



**Rosinen**  
202003 30 x 500 g



**Spezialsultaninen**  
202300 12 x 250 g



**Erdnüsse in der Schale**  
200756 25 x 200 g  
200744 10 x 500 g  
200755 5 x 5 kg

# Back Mit

Pinienkerne sind die Samen der Schirmkiefer, die im gesamten Mittelmeerraum sowie vorwiegend in China und Pakistan kultiviert werden. Die Ernte erfolgt zwischen April und Oktober. Sie eignen sich roh oder leicht angeröstet zum Verfeinern von Pesto, Salaten und Süßspeisen und zeichnen sich durch ihren nussig, leicht herben Geschmack aus.



## Pinienkerne

201503 10 x 100 g  
201501 12 x 100 g  
201502 10 x 1 kg

Kokosflocken und Kokosette verleihen zahlreichen Gerichten ein unverwechselbares, tropisches Aroma. Die wichtigsten Anbaugeländer der Kokospalme sind Sri Lanka, Indonesien und die Philippinen.

Die Haupternte der noch grünen Kokosnüsse findet zwischen April und Juni statt. Die bei uns erhältlichen Kokosflocken werden aus dem weißen Fruchtfleisch der Kokosnuss hergestellt.

Die Flocken werden nach Ihrem Feinheitsgrad und ihrem Fettanteil, der bei 60 % liegen soll, unterteilt. Wegen Ihres hohen Fettgehalts eignen sich Kokosflocken hervorragend als Trägerstoff für Aromen.

Mohn - beliebt für Backwaren und Süßes! Mohn ist eine einjährige Kulturpflanze mit langer Tradition, dessen beeindruckende Blüte (in unseren Breiten zwischen Juni und Juli) schon von Weitem sichtbar ist. Mohn wird nach seiner Samenfarbe unterschieden, welche von gelblich weiß über grau bis bläulich/schwarz variieren kann. Auch rötlich-braune Sorten werden kultiviert. Blaumohn, die weltweit am häufigsten verbreitete Sorte, ist besonders für Backwaren geeignet, da dieser einen etwas intensiveren Geschmack als z.B. Graumohn aufweist. Unser Blaumohn stammt vorwiegend aus der Tschechischen Republik und wird schonend in unserem Betrieb in Mautern abgepackt.



## Kokosette

201700 25 x 200 g  
201701 10 x 1 kg



## Blaumohn

236700 25 x 200 g  
236702 15 x 1 kg  
236703 15 x 2,5 kg



# Back Mit & Tivoli

Besonders aus dem traditionellen Weihnachtsgebäck sind Zitronat und Aranzini nicht mehr wegzudenken. Beide Produkte werden aus den Schalen besonderer Zitrusfrüchte gewonnen, die anschließend kandiert werden. Im Falle des Zitronats sind es die Schalen der Zedernfrucht, bei Aranzini stammt der zart süßlich, bittere Geschmack aus den Schalen der Bitterorange.

Unser Backzutatenortiment umfasst überdies Belegkirschen, die Süßspeisen den letzten optischen Schliff verleihen, sowie fertig abgepackte Mischungen kandierter Früchte zur einfachen und zeitsparenden Zubereitung bekannter Spezialitäten wie Florentiner, Panettone und Stollen.



**Zitronat gewürfelt**  
204100 12 x 150 g  
204106 6 x 1 kg



**Aranzini gewürfelt**  
204101 12 x 150 g  
204107 6 x 1 kg



**Backmischung gewürfelt**  
204102 12 x 150 g  
204108 6 x 1 kg



**Kirschen kandiert**  
204103 12 x 150 g  
204109 6 x 1 kg



**Aranzini in Streifen**  
204104 30 x 125 g



**Backmischung**

- 204126 10 x 100 g
- 204116 16 x 100 g
- 204111 6 x 1 kg



**Zitronat**

- 204124 10 x 100 g
- 204114 16 x 100 g
- 204113 6 x 1 kg

**Belegkirschen**

- 204127 10 x 100 g
- 204117 16 x 100 g
- 204112 6 x 1 kg

**Orangeat**

- 204125 10 x 100 g
- 204115 16 x 100 g
- 204110 6 x 1 kg

# Beach Flower

Obstkonserven der Marke Beach Flower stammen – mit Ausnahme von Ananas und Mandarinorangen, welche aus Asien oder Ostafrika stammen – ausschließlich aus Südafrika. Es wird nur ausgesuchte Ware in „Choice-Qualität“, der höchsten Qualitätsstufe, verwendet. Fruchtkon-

serven der Marke Beach Flower sind in heavy syrup eingelegt. Diese Kombination sorgt für einen sommerlichen Genuss. Aprikosen, Pfirsiche und Birnen erfreuen sich im gleichen Maße großer Beliebtheit. Sie alle stammen aus der großen Familie der Rosengewächse.

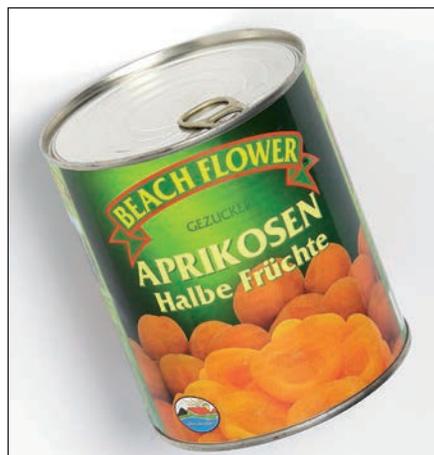
Die Obsternte in Südafrika findet für Aprikosen von November bis Dezember statt. Birnen und Pfirsiche werden von Jänner bis März geerntet.



**Pfirsichhälften**  
 350011 6 x 420 g  
 350012 6 x 825 g  
 350003 6 x 3.060 g



**Pfirsichspalten**  
 350032 6 x 825 g  
 350023 6 x 3.060 g



**Aprikosenhälften**  
 350311 6 x 420 g  
 350312 6 x 825 g  
 350303 6 x 3.060 g



**Birnenhälften**  
 350362 6 x 825 g  
 350353 6 x 3.060 g



**5-Fruktcocktail**

350111 6 x 420 g  
 350112 6 x 825 g  
 350103 6 x 3.060 g



**Babyananascheiben**

350205 12 x 425 g



**Ananasstücke**

350232 6 x 825 g  
 350223 6 x 3.050 g



**Ananasscheiben**

350210 6 x 227 g  
 350220 12 x 227 g  
 350211 6 x 565 g  
 350212 6 x 850 g  
 350203 6 x 3.060 g



**Mandarin-Orangen**

350403 6 x 2.500 g

# Beach Flower in Fruchtsaft & exotic

Beach Flower Light, das ist Genuss ganz ohne Zusatz von Zucker. Ebenso wie unsere in heavy syrup eingelegten Konserven, stammen Birnen, Pfirsiche und Fruchtcocktail aus Südafrika. Nur ausgesuchte Früchte werden verarbeitet und schonend im eigenen Fruchtsaft gepackt. Dies verleiht ihnen ihren unverwechselba-

ren, authentischen Geschmack. Für Abwechslung im Segment Obstkonserven sorgen Mangos und Lychees, die wir unter der Linie Beach Flower Exotic vertreiben.

Lychees gelten aufgrund ihrer großen Beliebtheit längst nicht mehr zu den Exoten in den heimischen Regalen.

Mangos, botanisch verwandt mit Pistazien und Cashewnüssen, stammen ursprünglich aus Indien. Seefahrer brachten sie auf die anderen Erdteile und heute sind sie von Südamerika über Afrika bis Südostasien verbreitet. Hauptanbauländer sind China, Thailand, Indonesien und Brasilien. Die Ernte findet von April bis August statt.



**Pfirsichhälften light**  
350506 6 x 410 g  
350507 6 x 810 g



**Pfirsichspalten light**  
350515 6 x 410 g



**Birnenhälften light**  
350555 6 x 410 g



**Fruchtcocktail light**  
350525 6 x 410 g  
350526 6 x 810 g



**Ananasscheiben light**

350541 6 x 565 g

350542 6 x 825 g



**Mandarinorangenspalten light**

350562 12 x 300 g



**Mangospalten**

350610 6 x 425 g



**Lychees**

350630 6 x 567 g

# Beach Flower

Pflaumen und Kirschen gehören zur großen Familie der Rosengewächse. Die Blüte erstreckt sich von April bis Mai und die Ernte der reifen Früchte findet im Hochsommer statt.

Sauerkirschen, in Österreich Weichseln genannt, unterscheiden sich von ihren süßen Verwandten vor allem durch einen

höheren Säuregehalt, der ihnen ihr unverwechselbares süß-säuerliches Aroma verleiht.

Unsere Kompotte sind der ideale Begleiter für traditionelle Süßspeisen wie Kaiserschmarrn und Strudel und erfreuen sich vor allem in der kalten Jahreszeit bei Jung und Alt größter Beliebtheit.



**Pflaumenhälften entkernt**  
350801 12 x 680 g



**Weichseln entkernt**  
350810 12 x 680 g



**Süßkirschen entkernt**  
350820 12 x 680 g

# Beach Flower & il Conte di Roma

Durch ihr appetitliches Aussehen und ihren einzigartigen Geschmack verleihen Cocktailkirschen Mehlspeisen und Getränken den letzten Schliff. Cocktailkirschen der Marke il Conte di Roma werden ausschließlich in Italien produziert. Eine be-

sondere Spezialität sind Amarenakirschen – hierbei handelt es sich um in Zuckersirup eingelegte Sauerkirschen. Außerdem in unserem Sortiment: Babybirnen und Feigen, die schonend in Spanien produziert werden.



**Feigen gezuckert**  
350701 6 x 415 g



**Birnenbällchen**  
350740 6 x 425 g



**Cocktailkirschen rot**  
353004 6 x 225 g  
353003 12 x 225 g  
353005 6 x 750 g



**Cocktailkirschen rot mit Stiel**  
353014 12 x 225 g  
353015 6 x 750 g



**Amarenakirschen**  
353010 12 x 240 g  
353011 6 x 750 g  
353012 6 x 3.000 g

# Le Baron, Beach Flower & Tivoli

Unter der Marke Le Baron bieten wir ein umfassendes Gemüsekonservensortiment an. Neben unseren Hülsenfrüchten wie Bohnen, Erbsen und Linsen, werden ebenso Artischocken und Spargel, Bambus- und Sojasprossen sowie Cocktailchampignons angeboten.

Artischocken, eine distelartige Pflanze, stammen vorwiegend aus Spanien und Italien. Die zart bitter schmeckenden Blütenböden eignen sich hervorragend für Antipasti oder als Pizzabelag. Die Ernte findet von März bis Mai statt.

Spargel wird aus China und Peru importiert. Die Ernte findet – ähnlich wie in

Österreich – zwischen April und Juni statt. Ebenso aus China stammen unsere Bambus- und Sojasprossen sowie unsere Maiskölbchen. Eine Spezialität aus Paprika und Auberginen, die vor allem auf dem Balkan serviert wird, ist Ajvar. Dieser stammt aus Slowenien und kann als Dip, Würzmittel und Aufstrich verwendet werden.



**Cocktailchampignons**  
353419 12 x 280 g



**Champignons geschnitten**  
353453 6 x 800 g  
353460 2.870 g



**Champignons 3. Wahl**  
352273 2.870 g



**Artischockenherzen Fair Trade**  
353603 12 x 280 g



**Spargelspitzen weiß**  
353520 12 x 190 g



**Spargelspitzen grün**  
353522 12 x 180 g



**Stangenspargel weiß**  
353510 12 x 330 g  
353504 12 x 530 g  
353507 6 x 800 g



**Ajvar pikant**  
351010 6 x 330 g



**Maiskörner**  
351001 6 x 340 g  
351002 12 x 340 g  
351003 6 x 2.125 g

# Le Baron

Unser Hülsenfrüchtesortiment wird schonend in Italien gepackt. Das Sortiment umfasst hierbei Linsen, weiße Bohnen, rote Kidneybohnen, Baked Beans und Chili Bohnen. Die Rohware hierfür kommt aus Nordamerika und Äthiopien. Hülsenfrüchte gehören botanisch zu den Leguminosen und eignen sich für

zahlreiche Anwendungen wie Salate und Eintöpfe.

Bambussprossen und Bohnenkeimlinge sind vor allem in der fernöstlichen Küche eine nicht wegzudenkende Zutat.

Bohnenkeimlinge sind reich an Vitaminen und Spurenelementen und sind besonders in Wok-Gerichten und Salaten beliebt.



**Rote Kidneybohnen**  
353609 12 x 800 g



**Linsen**  
353630 12 x 400 g



**Baked Beans in Tomatensauce**  
353611 12 x 420 g



**Riesenbohnen**  
353612 12 x 400 g



**Chili-Bohnen in Tomatensauce**  
353613 12 x 400 g

## GEMÜSEKONSERVEN



**Weiße Bohnen**  
353615 12 x 400 g



**Linsen Bio**  
353618 6 x 400 g



**Rote Kidneybohnen Bio**  
353616 6 x 400 g



**Weiße Bohnen Bio**  
353617 6 x 400 g



**Bohnenkeimlinge**  
353646 12 x 330 g



**Bambussprossen**  
353645 12 x 330 g

# il Conte di Roma & Beach Flower



Neben eingelegten Knoblauchzehen, den würzig-scharfen Piri-Piri und eingelegtem Gewürzpeffer werden unter der Marke il Conte di Roma Peppersweet und Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse angeboten. Weiters werden mit Frischkäse gefüllte Oliven angeboten. Genuss pur und mediterranes Lebensgefühl – dafür steht il Conte di Roma.



**Pfeffer grün**  
351100 12 x 110 g



**Knoblauchzehen in Weinessig**  
353220 6 x 150 g



**Piri-Piri**  
353130 6 x 100 g



**Oliven gefüllt mit Frischkäse**  
352524 6 x 250 g



**Peppersweet gefüllt mit Frischkäse**  
352520 6 x 250 g



**Pfefferoni scharf mit Frischkäse**  
352521 6 x 250 g

# il Conte di Roma & Beach Flower

Eine im Mittelmeerraum weit verbreitete Spezialität sind Kapern und Kapernbeeren. Die in Salzlake eingelegten Blütenknospen des Kapernstrauches verleihen zahlreichen Gerichten eine unverwechselbare, pikante Note. Die Qualität und der Preis richten sich nach deren

Größe, wobei die kleinsten, Nonpareilles genannt, die hochwertigsten sind. In gleichem Maße sind die Kapernbeeren, die Früchte des Kapernstrauches, von großer Beliebtheit und ein nicht verzichtbarer Bestandteil der südländischen Küche.



**Kapern in Weinessig**  
351022 6 x 100 g  
351025 6 x 720 g



**Kapern finos**  
353200 12 x 65 g



**Kapernbeeren finos**  
353203 12 x 240 g



**Kapernbeeren 15/18**  
353206 6 x 370 g  
353207 6 x 950 g

# Korinth & Carbonell

Olivenöl gilt seit jeher als eines der beliebtesten Speiseöle und wurde bereits in der Antike für die Zubereitung von Speisen verwendet. Kalt gepresstes Olivenöl, welches als besonders hochwertig gilt, sollte nur in der kalten Küche verwendet werden, da bei hohen Temperaturen für den Menschen unbedenkliche Verbindungen entstehen.

Olivenöl ist aus der mediterranen Küche nicht wegzudenken und verleiht Salaten, Antipasti, Pasta und vielen weiteren Ge-

richten die unverkennbare, aromatische Note.

Olivenöl wird streng in acht Güteklassen unterschieden, wobei der Säuregehalt und die Produktionsmethode maßgebend sind. Natives Olivenöl extra – die höchste Qualitätsstufe – darf nur mechanisch ohne Wärmebehandlung gewonnen werden und weist den geringsten Säuregehalt auf. Die wichtigsten Produktionsländer sind Spanien, Italien und Griechenland.



**Griechisches Olivenöl extra virgin**  
353145 6 x 750 ml



**Olivenöl extra virgin**  
354700 6 x 1 Liter



**Olivenöl extra virgin**  
354705 4 x 5 Liter

# il Conte di Roma & Beach Flower

Als kompetenter Partner für Feinkost sowie Obst- und Gemüsekonserven bieten wir ein umfangreiches Sortiment des Klassikers der mediterranen Küche an. Unsere Oliven der Marken Beach Flower und il Conte die Roma stammen vorwiegend aus Spanien und Griechenland. Die Olive zählt zu den ältesten Nutzpflanzen und wird seit 4.000 Jahren kultiviert. Über

1.000 bekannte Sorten gedeihen auf den Olivenhainen rund um das Mittelmeer. Roh ungenießbar, entfalten sie erst nach langem Einlegen in Salzlake ihr charakteristisches Aroma. Oliven finden in der kalten und warmen Küche gleichermaßen Verwendung und sorgen in Backwaren für pikante Abwechslung. Unser Sortiment umfasst Oliven mit und

ohne Kern, geschnittene Oliven, sowie Oliven gefüllt mit Mandeln, Paprika oder Piri-Piri. Natürlich wird auch die nur in Griechenland kultivierte Kalamata-Olive von uns angeboten.

Für Großverbraucher bieten wir grüne sowie schwarze Oliven mit und ohne Kern in den Kalibern Jumbo und Colossal an.



**Oliven mit Paprika**  
353090 12 x 150 g



**Oliven mit Mandeln**  
353091 12 x 150 g



**Oliven mit Mandeln und Paprika**  
353092 12 x 150 g



**Oliven mit Piri-Piri**  
353099 12 x 140 g



**Oliven Cerignola**  
353142 6 x 295 g



**Oliven mit Paprikapaste**  
351249 6 x 935 g



**Oliven grün entkernt**  
351216 6 x 142 g  
351226 12 x 235 g  
351251 6 x 900 g



**Oliven grün mit Kern**  
351250 6 x 935 g



**Oliven schwarz mit Kern**  
351227 12 x 240 g  
351252 6 x 935 g



**Oliven schwarz entkernt**  
351218 6 x 142 g  
351253 6 x 900 g



**Oliven schwarz geschnitten**  
351231 12 x 230 g



# Beach Flower



**Oliven grün Mamouth**  
351255 6 x 360 g



**Oliven mit Mandeln**  
351258 6 x 360 g



**Oliven mit Knoblauch**  
351257 6 x 360 g



**Oliven Kalamata Jumbo**  
351256 6 x 360 g  
351266 12 x 360 g

# Beach Flower



**Oliven grün**

356055 4 x 5 l Colossal 121/140, mit Kern  
 356056 4 x 5 l Jumbo 181/200, entkernt



**Oliven schwarz mit Kern**

356057 4 x 5 l Colossal 121/140



**Oliven Kalamata**

356070 4 x 5 l Jumbo 181/200, mit Kern  
 356078 4 x 5 l Jumbo 181/200, entkernt



**Oliven grün**

356087 2 x 8 l Jumbo 181/200, halbiert  
 356090 2 x 8 l geschnitten



**Oliven Kalamata**

356071 2 x 5 l Superior, halbiert

# Mayflower

Unsere Fischkonserven der Marke Mayflower überzeugen durch ihre hohe Qualität und stammen unter anderem aus nachhaltiger, MSC-zertifizierter Fischerei. Nur kontrollierte Fischereibetriebe tragen dieses, von unabhängigen Organisationen verliehene Siegel. Sardinen zählen neben Thunfisch und

Hering zu den beliebtesten Fischkonserven. Nur Fische der Art *Sardina pilchardus* dürfen als Sardinenkonserven vermarktet werden. Ihr Vorkommen erstreckt sich vom nördlichen Atlantik bis zu den Küsten Afrikas und dem Mittelmeer. Eine besondere Spezialität sind unsere Sardellen der Marke Mayflower. Durch

ihren typisch salzigen Geschmack verfeinern sie sowohl mediterrane Speisen als auch Gerichte der Alt-Wiener Küche.

Eine besondere Delikatesse sind unsere zart geräucherten Sprotten und unsere Wildlachsfilets in pikanten Saucen.



**MSC Sardinen in Olivenöl**  
354006 25 x 120 g



**MSC Sardinen in Olivenöl OHOG**  
354011 25 x 120 g



**Sardellenringe**  
354029 12 x 90 g



**Sardellenfilets**  
354034 12 x 90 g  
356652 6 x 720 g



**Spröthen geräuchert**  
354410 12 x 110 g



**Wildlachsfilets in Orangen-Senfsauce**  
354091 12 x 115 g



**Wildlachsfilets in Tomatensauce**  
354090 12 x 115 g

# Mayflower

Als Spezialist für Feinkost dürfen in unserem Sortiment Meeresfrüchte nicht fehlen. Eine Besonderheit sind unsere Muscheln. Natur, in Knoblauchbutter oder pikant verleihen sie jedem Menü eine exklusive Note.

Als verantwortungsbewusstes Unternehmen legen wir Wert auf bestandsschonenden Fischfang. Aus diesem Grund sind

zahlreiche Produkte aus unserem Fisch- und Meeresfrüchtesortiment MSC-zertifiziert.

Eine unabhängige Zertifizierung über die gesamte Produktionskette garantiert die Einhaltung von nachhaltigen Produktionsbedingungen bei Fischereiprodukten und sorgt dafür, dass die Bestände geschont werden.



**MSC Muscheln in Tomatensauce**  
354210 12 x 115 g



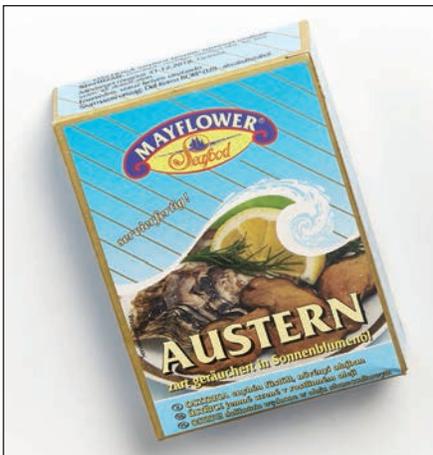
**MSC Muscheln pikant**  
354211 12 x 115 g



**MSC Muscheln natur**  
354212 12 x 115 g



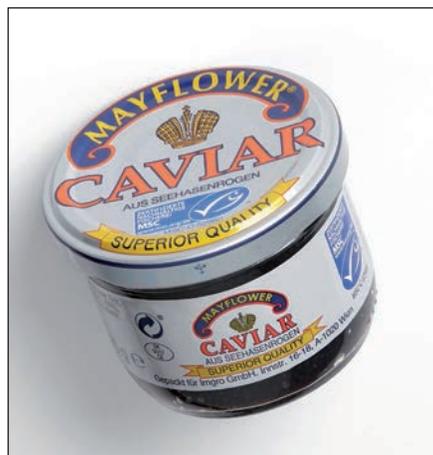
**MSC Muscheln in Knoblauchbutter**  
354213 12 x 115 g



**Austern geräuchert**  
354220 25 x 105 g



**MSC Dorschleber**  
354400 12 x 120 g



**MSC Kaviar schwarz**  
354506 12 x 100 g

# Beachflower



**Meeresfrüchtesalat Fantasy**  
354313 12 x 300 g



**Frühstücksfleisch**  
351301 12 x 200 g



**Corned Beef**  
351325 12 x 340 g



Seit dem Jahr 2000 agiert die Firma IMGRO Nahrungs- und Genussmittelgroßhandel und Import Ges. m. b. H. unter dem Dach der VOG AG und hat sich in dieser Zeit zu einem Spezialisten für Backzutaten, Obst- und Gemüsekonserven sowie Feinkost, Oliven und Fischkonserven entwickelt.

Mit den starken Marken Back Mit, Beach Flower, Le Baron, il Conte di Roma und Mayflower hat sich das Unternehmen eine bedeutende Marktposition in Österreich erarbeitet.

Hohe Qualität und Service sind die Triebfedern unseres Tuns und wir sind überzeugt, dass langfristige Partnerschaften mit unseren Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern, Flexibilität, Prinzipientreue und Ehrlichkeit die Basis für Erfolg darstellen.

Gerne übermitteln wir Ihnen nähere Informationen zu unseren Artikeln und stehen Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung. Bitte richten Sie Ihre Anfrage an unsere Mitarbeiter.

Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich:

**IMGRO Nahrungs- und Genussmittelgroßhandel und Import GmbH**

Innstraße 16 • A-1020 Wien

Tel: +43 (0) 1 2148 561 0 • Fax: +43 (0) 1 2148 561 2634

[www.imgro.at](http://www.imgro.at)

Fotos: IMGRO, Enzlmüller-fotografie, iStockphoto, adpic, pixelio  
Konzeption, Gestaltung und Reinzeichnung: HK Werbeagentur, Linz  
Drucktechnische Feinabweichungen möglich. Änderungen vorbehalten.

## *IMGRO UND ARAPLUS – EINE STARKE PARTNERSCHAFT FÜR UMWELTGERECHTES HANDELN.*

ARApplus bietet Ihnen – neben der rechtssicheren Entpflichtung Ihrer Verpackungen und Elektrogeräte – maßgeschneiderte und flexible Lösungen für Ihr professionelles Abfallmanagement und das Outsourcing von Geschäftsprozessen. Außerdem unterstützen wir Sie bei der Umsetzung des Energieeffizienzgesetzes und helfen Ihnen, Geld zu sparen.

**UNSER SERVICE IST IHR PLUS.**



**ARAplus<sup>+</sup>**

EIN UNTERNEHMEN DER ARA GRUPPE

**IMGRO Nahrungs- und Genussmittelgroßhandel und Import GmbH**  
Innstraße 16, A-1020 Wien, Tel: +43 (0) 1 2148 561 0 • Fax: +43 (0) 1 2148 561 2634, office@imgro.at

[www.imgro.at](http://www.imgro.at)