



*So schmeckt frisch geerntet!*



**Schneider's Gemüseland –  
So schmeckt frisch geerntet!**

Landesproduktenhandelsgesellschaft m.b.H.  
A-2301 Groß-Enzersdorf

+43 (0) 2249 2505 0  
+43 (0) 664 300 51 51  
office@gemueseland.at



gemueseland.at



veggieland.at

Idee, Konzeption und Umsetzung:  
www.medienpoint.at

# Vom Feld auf den Teller

Seit **über 50 Jahren** bauen wir im sonnigen **Marchfeld** geschmackvolles **Gemüse** und **BIO-Gemüse** an.

Besonders am Herzen liegen uns der **respektvolle Umgang** mit der **Natur** sowie die **kollegiale Zusammenarbeit** mit unseren Bauern.

Von **Juni bis November** ernten wir täglich unser frisches Gemüse.

Durch **kurze Wege vom Feld** und ein ausgeklügeltes Ernte- und Verarbeitungssystem schmeckt unser Gemüse wie **frisch geerntet**.



# Qualität & Nachhaltigkeit

Das Marchfeld versorgt uns mit seinen qualitativ **hochwertigen satten Böden**, die sich perfekt für den Gemüseanbau eignen. Durch eine **bodenschonende Fruchtfolge** bleibt die Qualität der Böden erhalten.

Nicht nur unser **Gemüse** tankt wertvolle **Sonnenenergie**, sondern auch unsere **Photovoltaikanlage**.

Diese Energie wandeln wir in **grünen Strom** um, den wir für unsere Lager, innovativen Hochregallager und die Produktion nutzen – denn **Nachhaltigkeit** wird bei uns großgeschrieben.





## *Frische Zwiebeln*

Die Böden im Marchfeld eignen sich perfekt für den Zwiebelanbau. Das **Marchfeld** gilt als **Hauptanbaugebiet der österreichischen Zwiebeln**.

Deshalb schmecken unsere Zwiebeln mit der goldgelben Schale wie frisch geerntet.

### **Größensortierung:**

- 40-60 mm
- 50-70 mm
- 60-80 mm
- 70+ mm

### **Verpackung:**

lose in Big Bags oder in Netzen zu 5 kg, 10 kg oder 25 kg





# FrISChe (BIO) Kartoffeln



## FrISChe (BIO) Kartoffeln

Das **Saatgut** unserer Kartoffeln kommt aus **Niederösterreich** und ist bestens an die klimatischen Bedingungen im Marchfeld angepasst.

Für jedes Gericht haben wir die **richtige Sorte** im Angebot.

Dank unserer **sorgfältigen Ernte** und Verpackung haben unsere Kartoffeln **wenig Beschädigungen**.

### **Verpackung:**

lose in Kisten oder Big Bags, 10 kg oder 25 kg im Netz





## *FrISChe (BIO) Karotten*

Die vielen Sonnenstunden im Marchfeld sorgen für einen **hohen Karotin-Gehalt** und ein köstliches Geschmackserlebnis.

Fortschrittliche Erntemaschinen und ein **optimales Karottenlager** machen uns **flexibel** und geben Ihnen **Liefersicherheit**.

Unsere frischen Karotten sind **gewaschen, handverlesen und computersortiert**.

### **Verpackung:**

lose in Big Bags oder Kisten, Ifco-Steigen, 200 g, 1 kg, 5 kg, 10 kg im Netz, in Poly oder nachhaltiger Verpackung





## *Tiefkühl (BIO) Karotten*

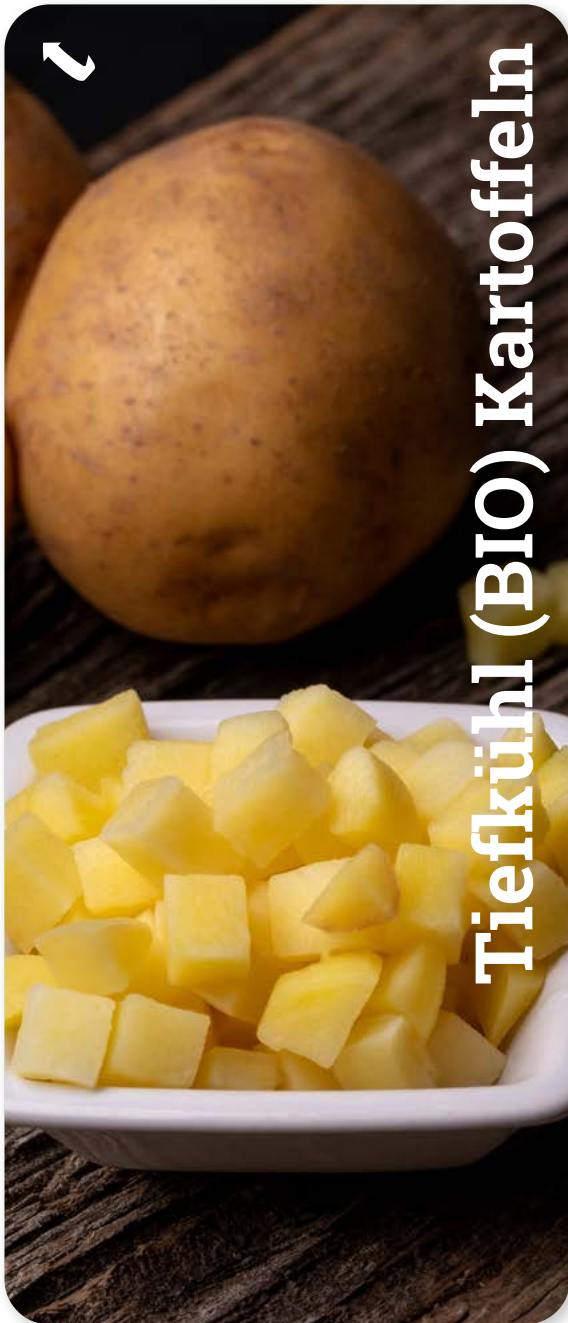
Egal, wie die Karotte gewachsen ist, bei uns wird **jede Karotte verarbeitet**. Die kurzen Wege, die ständige Modernisierung und Weiterentwicklung unserer Produktionslinien machen es möglich, dass die **wertvollen Vitamine** und Mineralstoffe erhalten bleiben.

Wir führen in unserem Sortiment nicht nur die **klassisch-orange**, sondern auch die **sonnig-gelbe Karotte**, in vielen verschiedenen Schnitten.

**Schnitte:** Würfel, Krinkel, Scheiben, Welle und glatt, Stifte

**Verpackung:** individuelle Verpackungen, lose in Octabins, Totes





# Tiefkühl (BIO) Kartoffeln



## *Tiefkühl (BIO) Kartoffeln*

Wir bieten unseren Kunden natürlich auch unsere geschmackvollen Marchfelder Kartoffeln in Tiefkühl-Variante an.

Dafür verarbeiten wir die beliebten **Sorten Agria, Fabiola und Ditta**.

Unsere Tiefkühlkartoffeln schmecken auch in **Kombination mit anderen Gemüsesorten** sehr gut, z. B. als Mix & Pack, Suppen, Salate, Fertiggerichte, püriert.

**Schnitte:** Würfel, Wedges-Schnitt

**Verpackung:** individuelle Verpackungen, lose in Octabins, Totes





Tiefkühl (Bio) Erbsen



### *Tiefkühl (Bio) Erbsen*

Besonders bei der Erbse sind der exakte Erntezeitpunkt, die kurzen Wege vom Feld und die sofortige Verarbeitung besonders wichtig.

Deswegen wird sie auch bei uns die „Diva“ des Gemüses genannt.

Schneider's Erbsen werden nach **Tenderometer** sortiert.

**Verpackung:** individuelle Verpackungen, lose in Octabins, Totes







# Tiefkühl (BIO) Mais



## *Tiefkühl (BIO) Mais*

Unser Tiefkühl-Mais aus dem sonnigen Marchfeld heißt nicht nur „**Supersweet**“, sondern schmeckt auch so.

Modernste Maschinen sorgen dafür, dass die empfindlichen Körner nicht beschädigt werden.

**Handsortierung** und maschinelle **Qualitätssicherung** gewährleisten Ihnen die bewährte Schneider's Qualität.

**Verpackung:** individuelle Verpackungen, lose in Octabins, Totes





## *Tiefkühl (BIO) Wurzelgemüse*

Die weiße **Speiserübe** ist eine alte Gemüsesorte mit schöner, weißer Farbe und angenehmer Textur. Die Speiserübe hat sich als widerstandsfähige Alternative zu Kohlrabi etabliert.

**Pastinaken** und **Sellerie** sind geschmacklich vielseitige Gemüsesorten und bereichern viele Gerichte mit ihren besonderen Aromen und ihren gesundheitlichen Vorteilen.

**Verpackung:** individuelle Verpackungen, lose in Octabins, Totes





## Tiefkühl Mix & Pack



### *Tiefkühl Mix & Pack*

Wir schneiden unser Gemüse nach Ihren Wünschen, mischen und verpacken es so, wie Sie es brauchen.

Teilen Sie uns mit, wie wir Ihr Tiefkühlgemüse mixen und verpacken dürfen.

**Verpackung:** individuelle Verpackungen, lose in Octabins, Totes





## *Tiefkühl Babyfood*

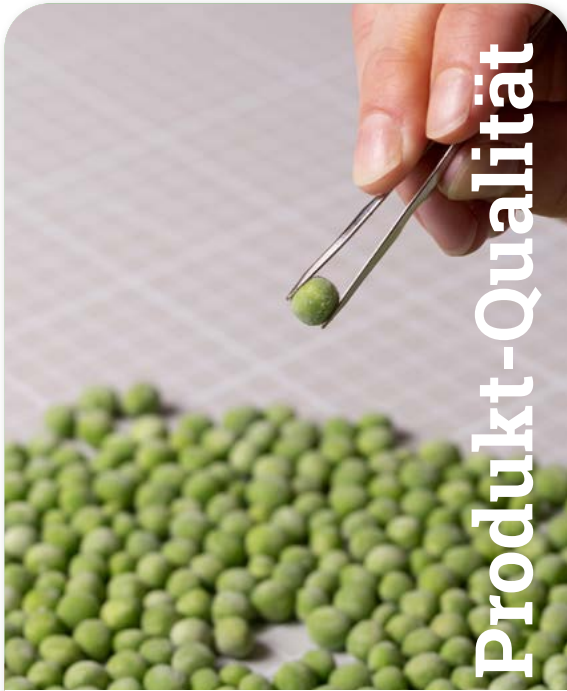
Für unsere Kleinen nur das Allerbeste!

Babyfood ist noch mehr als Bio. Nicht nur das Gemüse, auch die Böden werden sehr streng kontrolliert.

Qualitätskontrollen, sowie Analysen auf Nitrit, Nitrat und Schwermetalle, garantieren das beste Gemüse für Babys.

**Verpackung:** individuelle Verpackungen lose in Octabins, Totes





# Produkt- Qualität

Die Qualität unserer Produkte liegt uns am Herzen. Es ist für uns selbstverständlich, die handelsüblichen Standards für Bio und konventionelles Gemüse zu erfüllen.

Das belegen auch unsere Zertifikate.

Darüber hinaus arbeitet unsere hausinterne Qualitätssicherung in enger Zusammenarbeit mit akkreditierten Laboren an der ständigen Qualitätsverbesserung und Entwicklung unserer Produkte.





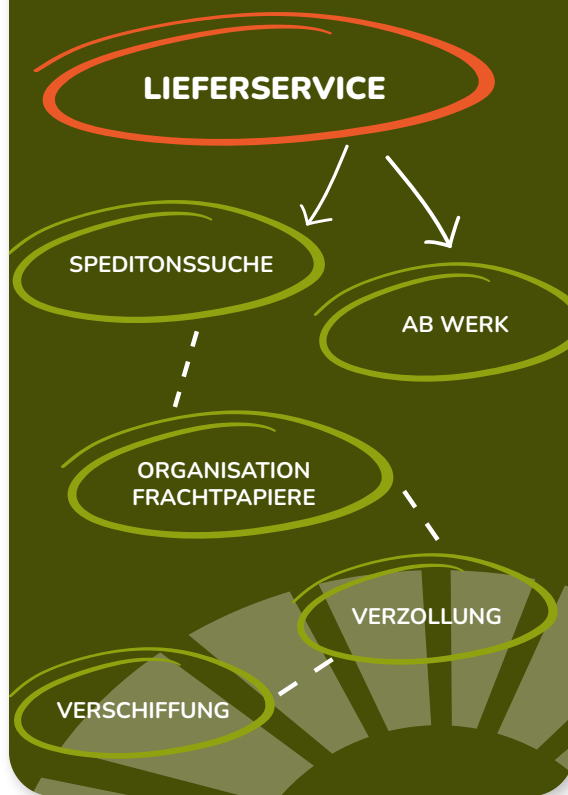
Unser Lieferservice



# Unser Lieferservice

Modernste, computergesteuerte Hochregallager geben Ihnen Liefersicherheit.

Ihre Bestellungen können Sie **direkt ab Werk** abholen. Wir unterstützen Sie jedoch auch sehr gerne bei der **Speditionssuche, Verzollung, Verschiffung** und der **Organisation sämtlicher Frachtpapiere**.





Wir sind für Sie da!



**Timea Kotheil**, Tiefkühl-Verkauf  
+43 (0) 664 802 51 573  
+43 (0) 2249 25 05 54  
[sales1@gemueseland.at](mailto:sales1@gemueseland.at)



**Claudia Schwarz**, Frische-Verkauf  
+43 (0) 664 802 51 572  
+43 (0) 2249 25 05 52  
[sales@gemueseland.at](mailto:sales@gemueseland.at)



**Barbara Kargl, B.A.,** Geschäftsführerin  
+43 (0) 664 300 51 51  
+43 (0) 2249 25 05 30  
barbara.kargl@gemueseland.at



**Thomas Schmidt,** Tiefkühl-Verkauf  
+43 (0) 664 802 51 573  
+43 (0) 2249 25 05 40  
frozen1@gemueseland.at



**Iveta Udovicic,** Tiefkühl-Verkauf  
+43 (0) 664 802 51 573  
+43 (0) 2249 25 05 60  
frozen@gemueseland.at

