



*...das Pikante daran  
ist das Pikante darin!*



## Feinkost vom Feinsten

Premium-Qualität für Großverbraucher



# Unser Sortiment im Überblick



## MAYONNAISE & REMOULADE

In Prämierter Spitzenqualität

- Seit 1966 nach traditioneller Couli-Rezeptur\*
- Basis: wertvolles Rapsöl
- Ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Farbstoffe
- Genuss pur oder auch als ideale Basis für Suppen und Soßen Dank hoher Wasseraufnahme



## KETCHUP & UND WÜRZSAUCEN

Klassiker mit perfekter Würze

- Hochwertige Qualitätsprodukte aus besten Zutaten
- Ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Farbstoffe
- Servierfertig: leckere Begleiter zu kalten und warmen Speisen



## FEINKOSTSALATE

Täglich frisch aus unserer Manufaktur

- Schonende, handwerkliche Zubereitung
- Verwendung bester Zutaten aus der Region
- Ausgewogene Rezepturen, die schmecken



## FRISCHE DRESSINGS

Natürlich. Einfach. Gut.

- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Echte Frische: Aromaerhaltende Kaltherstellung
- Im praktischen 2,5l Eimer



## DIPS, CREMES & TOPPINGS

Das Extra an Geschmack.

- Innovative Ideen für Ihre Snacks
- Vielseitig einsetzbar



## ÜBRIGENS:

\*Couli ist handwerklich gekochte Mais- und Weizenstärke. Die Herstellung erfordert langjährige Erfahrung und ist ein bedeutender Faktor für die Spitzen-Qualität unserer Salat-Mayonnaise und Remoulade 50%. Seit Jahren werden die Produkte von der DLG mit Gold prämiert.



# Von der Rohwarenbeschaffung bis zur Auslieferung: Kompetenz in Saucen und Salaten

## UNSER QUALITÄTS- VERSPRECHEN

- Verwendung hochwertiger und frischer Rohwaren, wenn möglich aus der Region
- Kompromisslose Hygiene und ein lückenloses Kontrollnetz
- Besonders schonender Umgang mit Zutaten während der Herstellung
- Weitestgehender Verzicht auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Unvergleichlich ausgewogene, feinschmeckende Rezepturen
- Vollständige und pünktliche Auslieferung jedes Auftrags

- ▶ **100% Produktsicherheit**
- ▶ **100% Liefersicherheit**
- ▶ **100% Genuss**

## ROHWARENEINGANG



## SALAT-HERSTELLUNG



## SAUCEN-PRODUKTION



## SAUCEN-ABFÜLLUNG



## SALAT-ABFÜLLUNG



## VERSAND



## ÜBRIGENS:

Wir produzieren bereits seit vielen Jahren Private Label für den Großverbraucher. Nutzen Sie unsere individuellen Lösungen in gewohnter Qualität auch für Ihre Eigenmarke!

# Eine Familie schreibt Feinkostgeschichte



ENTDECKEN SIE UNSER  
IMPRESSIONEN-VIDEO:



## 1966

Gründung der Firma in Schloß  
Holte-Stukenbrock  
durch Eugen Zeitter

## 1991

Abspaltung von der Bruckmann KG  
Köln und Umfirmierung zur Le.Picant  
Feinkost GmbH & Co. KG. Susanne  
Lepper übernimmt die Geschäfts-  
führung.

## 2007

Prokurist Bernd Schoenfelder  
tritt in die Geschäftsführung ein

## 2010

umfangreiche An- und Umbau-  
maßnahmen mit neuen Lagerhallen,  
modernen Produktionshallen und  
Sozialräumen

## 2012

weitreichende Investitionen  
in das Qualitätsmanagement

## 2019

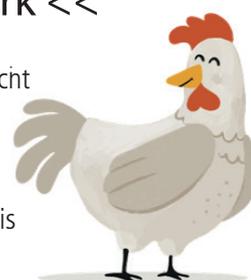
Dorothee Kipp tritt in 3. Generation  
die Unternehmensnachfolge an



## Hühnerfleisch

>> from farm to fork <<

- Hühnerfleisch traditionell gekocht und von Hand entbeint
- IQF-gefroren oder pasteurisiert
- Gesamte Wertschöpfungskette vom eigenen Schlachtbetrieb bis zum verwendungsfähigen Endprodukt



GETI WILBA Fleischprodukte GmbH  
Hansestraße 2 | 27432 Bremervörde  
+49 (0)4761 879-40 | geti-wilba@geti-wilba.de | www.geti-wilba.de



## Le.Picant - Das sind Wir

# Unser Familienunternehmen – Unsere Werte



### ÜBRIGENS:

Unser hohes Qualitätsniveau und die Lebensmittelsicherheit unserer Produkte werden regelmäßig durch ein unabhängiges, akkreditiertes Prüfinstitut bestätigt.

Fest in der Region Ostwestfalen-Lippe verwurzelt steht unser in 3. Generation geführtes Familienunternehmen für Zuverlässigkeit, Bodenständigkeit und Qualität. Seit 1966 handeln wir streng nach den Werten des ehrbaren Kaufmanns: verantwortungs- und kostenbewusst, ehrlich und fair. Partnerschaftliche, wertschätzende Beziehungen zu Kunden, Lieferanten und Geschäftspartnern sind uns ebenso wichtig wie der Erhalt sicherer Arbeitsplätze für unsere Mitarbeiter. Wir sind kompetent, schnell und flexibel und setzen gemeinsam alles daran, dass Sie als Kunde Freude mit unseren leckeren Produkten haben.



### ÜBRIGENS:

Das Wissen und Können unserer Mitarbeiter ist unser höchstes Gut. Für unsere wachsende Feinkost-Familie suchen wir regelmäßig Verstärkung. Aktuelle Stellenanzeigen finden Sie auf unserer Webseite [www.lepicant.de](http://www.lepicant.de)



*...das Pikante daran  
ist das Pikante darin!*

# Premium-Qualität für Großverbraucher

## HIER FINDEN SIE UNS!

**LE.PICANT FEINKOST GMBH & CO. KG**

Industriestraße 4  
33758 Schloß Holte-Stukenbrock

+49 (0) 5207 9198-0

info@lepicant.de

www.lepicant.de

Folgen Sie uns auf Xing:  
le-picantfeinkostgmbh-co-kg

**Seit mehr als 40 Jahren spezialisiert  
auf die Vermarktung von Weißkohl  
und Rotkohl.**



## Kuhlmann

Kuhlmann Lebensmittelverarbeitung GmbH  
Alverdisser Str. 11 · 32694 Dörentrup  
Telefon +49 (0) 5265/6363  
info@kuhlmann-gemuese.de



Raps ist eine der wichtigsten nachwachsenden Öl- und Eiweißquellen. Unsere moderne Ölmühle kann jährlich bis zu 1.000.000 t Rapssaat verarbeiten. Daraus gewinnen wir bis zu 230.000 t Speiseöl, 170.000 mt Rapsöl, 600.000 t Rapsschrot und 4.000 t Lecithin. Unser Speiseöl erhalten Sie täglich frisch vom 10 l Gebinde bis zum Tankwagen.



**Power Oil Rostock GmbH**  
Am Düngemittelkai 5  
18147 Rostock

T: +49 381 208709 0  
M: info@power-oil.de  
**WWW.POWER-OIL.DE**