

BOCK AUF NATUR.



Als gelernter Koch stand für Geschäftsführer Rudolf Rehrl von Anfang an eines im Mittelpunkt: den vielfältigen Wünschen von Profiköchen bestmöglich zu entsprechen. So gründete er das Unternehmen Rupertigewürze und entwickelte mit seinem Expertenteam eine umfangreiche Palette an Kräutern, Gewürzen, Würzmischungen und Convenience-Produkten. Dieses vielseitige AROMICA® Sortiment wurde dabei speziell auf die hohen Ansprüche der Gastronomie abgestimmt und bietet Spitzenprodukte für vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.

Was bei AROMICA® hinter dem Wort Premium steckt, lässt sich nicht in einem Satz zusammenfassen. Es steht für verschiedenste Elemente, die – wie die Zahnräder eines Uhrwerks – zu 100% aufeinander abgestimmt sind und ein perfektes Ergebnis sichern.

Nur wenn wir unseren Partnern Produkte allerhöchster Qualität bieten, ist es möglich, Kunden und Gäste mit optimalen kulinarischen Hochgenüssen zu begeistern. Dieser Verantwortung sind wir uns bewusst und setzen alles daran, ein Maximum an Qualität jetzt und in der Zukunft zu garantieren.

Wenn AROMICA® Experten ihre Auswahl treffen, zählt nur eines: First Class – und das in allen Bereichen! So kommen für unser Sortiment ausschließlich Topgewürze und -kräuter aus den besten Anbaugebieten der Welt zum Einsatz. Nur sie erfüllen die strengen Kriterien, die wir bei Qualität, Geschmack und Aussehen voraussetzen.

Bei AROMICA® werden alle Produktionsschritte strengstens kontrolliert. Vom Anbau bis zur Ernte, von der Lagerung bis zum Transport. Zudem können wir unseren Partnern durch modernste, qualitätsoptimierende Verfahren immer gleichbleibende Premium-Qualität garantieren.

Rupertigewürze GmbH
Seestraße 2/4 . D-83367 Petting
Tel. +49/8686/984350
info@aromica.de

www.aromica.de

