



# FROZEN FOOD INNOVATION

Hochwertige Fertiggerichte und Tiefkühlspezialitäten

# Unsere Geschichte

Alpeker wurde 2012 mit der Absicht gegründet, die typischen Südtiroler Spezialitäten aufzuwerten und zu schützen und diese auf dem nationalen Markt zu fördern.

Zunächst wurde ein Modell der lokalen Entwicklung mit "nachhaltigem" Charakter durch die Aufwertung lokaler Ressourcen geschaffen, die in der Lage sind, qualitativ hochwertige Produkte herzustellen.

Im Laufe der Jahre hat Alpeker seinen Ansatz auf dem Markt mit einem neuen Ziel weiterentwickelt.



# Mission

Den Kunden innovative, marktgerechte Tiefkühlprodukte anzubieten, die den Bedürfnissen der Verbraucher entsprechen oder diese vorwegnehmen.



# Kochen leicht gemacht.



## Warum Alpeker?

Alpeker wählen bedeutet, sich auf einen aufmerksamen Partner zu verlassen, der innovative Lösungen und Marketingkonzepte umsetzt, um die gesamte Vertriebskette zu schaffen und zu wertschätzen.

Alpeker bietet qualitativ hochwertige Fertiggerichte und Tiefkühlspezialitäten. Dank der Tiefkühlung gewährleisten wir die Authentizität und den Genuss unserer Produkte.

# Warum Tiefkühlung



IDEALE  
KONSERVIERUNGS-  
METHODE



NATÜRLICHKEIT DES  
PRODUKTES



GARANTIE



HOHER SERVICEGRAD



KURZE  
PRODUKTIONSNETZE



SICHERHEIT



ORGANOLEPTISCHE  
EIGENSCHAFTEN



Wir haben uns für Tiefkühlprodukte entschieden, weil sie unserer Meinung nach die ideale Konservierungsmethode sind, um die Natürlichkeit der Produkte und alle organoleptischen Eigenschaften der Gerichte, wie frisch gekocht oder kultiviert, zu erhalten.

# Frozen Food Innovation

Unsere Zukunftsvision sieht uns als ein innovatives Unternehmen im Bereich der tiefgefrorenen Qualitätsprodukte, dessen angebotene logistische Lösungen für den ganzen Produktionsweg Wert erzeugen.

OHNE  
KONSERVIERUNGSSTOFFE



SCHNELL UND EINFACH ZU  
KOCHEN



SO GUT WIE FRISCH  
GEKOCHT



PORTIONIERT, ANTI-  
WASTE



“Durch die Kunst der Tiefkühlung werden alle Nährwerte als auch alle Eigenschaften eines sorgfältig zubereiteten Gerichts bewahrt.”



**ALPEKER**  
*Natur*

# Der authentische Geschmack der Natur

Mit **ALPEKER NATUR** versuchen wir die immer neu-entstehenden Markttrends der Lebensmittelbranche und den sich daraus entwickelnden Bedürfnisse der Endverbraucher mit innovativen Produkten abzudecken: hochwertige Produkte, die auf spezifische Bedürfnisse antworten, immer mit besonderer Aufmerksamkeit auf Natürlichkeit.



# Linsenbällchen

# Linsenbällchen

Die biologischen Linsenbällchen von Alpeker Natur werden gebacken (nicht frittiert) und sofort eingefroren. Sie sind eine gesunde, praktische und schmackhafte Alternative. Sie werden mit zertifizierten biologischen Rohstoffen hergestellt und sind auch für eine vegane Ernährung ohne Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs geeignet. Unter anderem, sind sie auch noch glutenfrei und äußerst vielseitig: die perfekte Lösung, um einen schnellen Aperitif für eure Gäste vorzubereiten.



BIOLOGISCH



GMO FREI



OHNE PALMÖL



GLUTENFREI



100% PFLANZLICH

GEBACKEN  
NICHT FRITTIERT



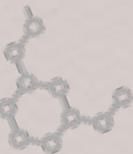
BIOLOGISCH



Operatore controllato  
n. J38D  
Organismo di controllo  
autorizzato dal MIPAAF  
IT-BIO-007  
Agricoltura UE/non UE

HOHER  
EIWEISSGEHALT

OHNE EIER





# Kichererbsenbällchen

# Kichererbsenbällchen

Schmackhafte Kichererbsenbällchen, im Ofen vorgebacken – nicht frittiert. Unsere Bällchen werden mit biologischen Zutaten produziert; glutenfrei und pflanzlichen Ursprungs: ohne Milch und Eier. Leckere Häppchen für alle, die bei jeder Gelegenheit genossen werden können.



Operatore controllato  
n. J38D  
Organismo di controllo  
autorizzato dal MIPAAF  
IT-BIO-007  
Agricoltura UE/non UE

BIOLOGISCH

GEBACKEN  
NICHT  
FRITTIERT



BALLASTSTOFFQUELLE



BIOLOGISCH



GMO FREI



OHNE PALMÖL



GLUTENFREI



100% PFLANZLICH



# Saubohnen- und Erbsenbällchen



Operatore controllato  
n. J38D  
Organismo di controllo  
autorizzato dal MIPAAF  
IT-BIO-007  
Agricoltura UE/non UE

Leckere biologische und vorgebackene Saubohnen- und Erbsenbällchen. Sie werden mit ausschließlich biologischen Zutaten hergestellt, sind gluten- und laktosefrei und eignen sich perfekt für eine vegane Ernährung, da sie weder Milch noch Eier enthalten. Sie sind reich an Proteine und Ballaststoffen und sind die perfekte Mahlzeit für ein Abendessen oder einen Aperitif mit Freunden.

OHNE  
ZUSÄTZE



BIOLOGISCH

GEBACKEN  
NICHT  
FRITTIERT



HOHER  
EIWEISSGEHALT



BALLASTSTOFFQUELLE



BIOLOGISCH



GMO FREI



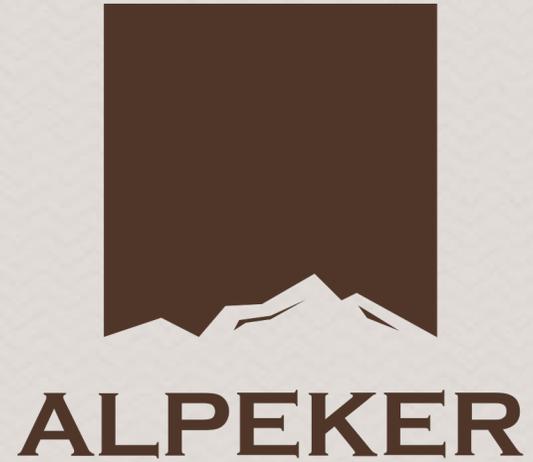
OHNE PALMÖL



GLUTEN FREE



100% PFLANZLICH



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit