

Partner für Frische und Vielfalt

Henglein steht für regionale Qualität und schnelle Küche mit Genuss. Wie selbstgemacht, nur einfacher.

Wenn es um Frische, Qualität und Vielfalt in der Küche geht, ist die Hans Henglein & Sohn GmbH ein verlässlicher Partner. Seit Generationen steht das bayerische Familienunternehmen für hochwertige Produkte, die einfach gelingen und köstliche Gerichte im Handumdrehen ermöglichen – ohne dabei auf das individuelle Kocherlebnis verzichten zu müssen. Immer mehr Verbraucher wünschen sich



FOTO: CHRISTIAN SCHNEIDER PHOTOGRAPHY



FOTO: HANS HENGLEIN & SOHN GMBH

Henglein-Genussmomente: echte Frische, regionale Zutaten und Vielfalt mit Herz

heute eine Küche, die Zeit spart und zugleich bewusst und nachhaltig ist. Genau hier setzt Henglein an: Mit frischen, gekühlten Produkten für unterschiedlichste Ernährungsweisen – von vegan über fettarm und fettfrei bis glutenfrei – bietet das Unternehmen die passenden Lösungen für jeden Lebensstil.

Am bayerischen Stammsitz in Wasserungenau entstehen beliebte Spezialitäten wie diverse Kloßteige, Gnocchi, Schupfnudeln, Reibekuchenteig, Kartoffelsalat oder Spätzle. Der zweite Produktionsstandort in Klosterhäseler (Sachsen-Anhalt) ergänzt das Sortiment um Backteige und Hefeprodukte.

Die Kartoffeln stammen unter anderem von rund 80 regionalen Landwirten, die eigens für Henglein spezielle Sorten wie Quarta, Marabel oder Gala anbauen – streng geprüft und von höchster Qualität. Mit einer starken Präsenz im nationalen Lebensmitteleinzelhandel und neuen Produktideen, etwa im wachsenden Gnocchi-Segment, entwickelt Henglein die gekühlte Frische stetig weiter. Das Ergebnis: vielfältige Produkte, die sicher gelingen, der eigenen Kreativität Raum geben und einfach schmecken.

www.henglein.de