SERVISA

Magazin 242
September 2026

Unser Titel-thema

Profis im Porträt
Die Küche, die nie schläft
Seite 6-9

ServisaPrime
Premium-Produkte für jeden Bedarf
Seite 10-13

Rezepte
Tipps und Rezepte zur Wiesnzeit
Seite 60-63

90 Jahre Erfahrung und Innovation

Henglein – Qualität, die überzeugt

Das bayerische Unternehmen Henglein steht für eine große Markenbekanntheit und ein hochwertiges Frische-Sortiment aus Kartoffelprodukten und Teigen. Neben Klassikern wie Schupfnudeln, Spätzle, Kloßteigen und Reibekuchenteig gehören auch frische Gnocchi zum Angebot. Der im Jahr 1936 als Fuhrunternehmen gegründete Familienbetrieb konzentriert sich seit 1985 auf die Produktion von Lebensmitteln und feiert in diesem Jahr seinen 90. Geburtstag. Der Service-Bund gratuliert herzlich.

Im praktischen 2,5-Kilogramm-Schlauchbeutel, der wiederverschließbar ist, sind die Gnocchi ideal für den Einsatz in der Profiküche. Vor allem die Verwendung frisch geschälter deutscher Speisekartoffeln ist kennzeichnend für den besonders hohen Anspruch bei Henglein an Geschmack und Qualität. Das Ergebnis: Eine bayerisch-italienische Liaison mit zart-luftiger Konsistenz und authentischem Kartoffel-Geschmack.

Vielfältig einsetzbar

In der Rezeptur vegan, laktosefrei und ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind die kleinen Kartoffelklöße echte Multitalente und eignen sich als perfekte Basis für kreative Gerichte. Fertig in 2-3 Minuten schmecken sie auch klassisch in Butter geschwenkt, in der Pfanne knusprig angebraten, im Konvektomat überbacken oder für die schnelle Nummer im Airfryer zubereitet. Gekühlt bei + 8 °C sind die Gnocchi mindesten 34 Tage haltbar – ideal für kalkulationssichere Gerichte für die verschiedensten Zielgruppen.

Handwerkliche Qualität aus Bayern

Mit einem großen Sortiment frischer Kartoffelprodukte und Teigwaren gehört Henglein zu den führenden Herstellern in Deutschland.

Das Besondere: Für die Kartoffelprodukte wie Kloßteig oder Schupfnudeln kommen frisch geschälte Kartoffeln zum Einsatz, und die Herstellung erfolgt mit einem hohen Anspruch an die Produktqualität. Dies gilt genauso für die beliebten Teigwaren wie z. B. Spätzle. So steht der Name Henglein auch über das Jubiläumsjahr hinweg für handwerkliche Qualität aus Bayern. Ob am heimischen Herd oder in der Profiküche – bei Henglein setzt man auf Spitzenqualität, Transparenz und regionale Verbundenheit.

Mehr Informationen unter *henglein.de*

Fotos: © Hans Henglein & Sohn GmbH