

WIR
BLEIBEN
UNS
TROIBER!

Lieferanten aus der Region.





Feinkostspezialitäten aus der Troiber Küche

TROIBER FEINKOST

Hofkirchen

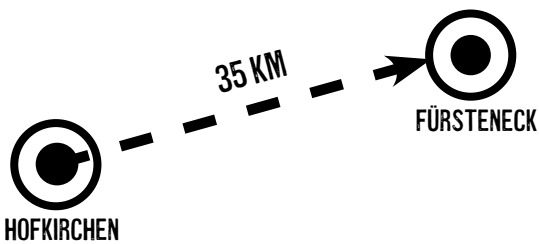


HOFKIRCHEN

Seit der Gründung 1960 wird in Hofkirchen nach Original-Rezeptur handwerklich produziert. Rund 50 Mitarbeiter/innen fertigen in Manufakturarbeit knapp 3.000 Tonnen Feinkostprodukte pro Jahr. Trotz der großen Produktionsmengen sind wir unserem Grundsatz, die Produkte handwerklich herzustellen und wann immer es geht, Rohstoffe aus regionalem Umfeld zu beziehen, treu geblieben.

So wird beispielsweise der Weißkohl vom Bauern Steinhuber geliefert, dessen Hof nur rund dreißig Kilometer von Hofkirchen entfernt liegt. Um noch stärker die Regionalität zu unterstützen, ist derzeit ein Teil unserer Produkte GQB-zertifiziert (regionales Siegel für „Geprüfte Qualität Bayern“). Unser umfangreiches Sortiment beinhaltet regionale, saisonale und auch importierte Artikel.





Rindfleisch aus der Region

STEGBAUER

Fürsteneck

Der Nationalpark Bayerischer Wald, Bestandteil des grünen Dachs Europas, ist der älteste Nationalpark Deutschlands. Umgeben von weitläufigen, saftig grünen Wiesen, Wäldern und Äckern dürfen die Rinder bis zur Schlachtung in einem Paradies grasen. Die klein strukturierten bäuerlichen Familienbetriebe aus dem bayerischen Wald sind Lieferanten unserer Bay. Wald Simmentaler Färsen. Hier wird Tierwohl groß geschrieben.

Die Tiere werden größtenteils im 33 km entfernten Passau geschlachtet. Der kurze Transport, als auch der gesamte Folgeablauf der Verarbeitung erfolgt ohne Zeitdruck - alles zum Wohl des Tieres. Statt Turbomast setzen die Landwirte auch natürliches Wachstum der Rinder. So entwickelt sich Fleisch mit gutem intramuskulärem Fettanteil: der beste Geschmacksträger als Basis für den unvergleichlichen Fleischgenuss.

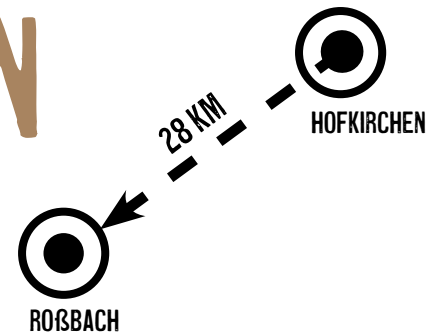




Gemüse aus der Region

WASTA KONSERVEN

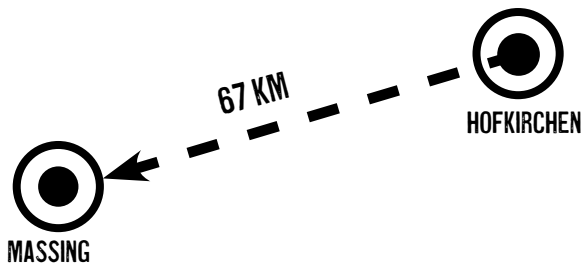
Roßbach



Die Firma WASTA-Konserven wurde 1949 gegründet und wird bereits in der dritten Generation im Zentrum des niederbayerischen Gemüseanbaus geführt. Der kontrolliert integrierte Anbau erfolgt nur von einheimischen Vertragslandwirten in unmittelbarer Umgebung. Somit kann beste Qualität und Frische im Glas oder in der Dose garantiert werden. Außerdem werden die Produkte vom Wareneingang über Produktion bis zum Warenaus-

gang laufend überprüft, um die strengen Qualitätskriterien zu erfüllen. Durch Analysen im firmeninternen Labor, sowie Stichproben durch unabhängige externe Labors, kann gleichbleibende Spitzenqualität zugesichert werden. Wasta baut auf schonende und geschmackvolle Zubereitung aus bester Rohware, natürlichen Aromen, erlesenen Gewürzen und Kräutern durch langjähriges erfahrenes Personal mit hauseigenen Rezepturen.





Eier aus der Region

ERTL EIER

Massing

Sie lieben ihre Tiere, jedes einzelne und sehen es als Tier mit Instinkten und Bedürfnissen. Hühner gehören den Waldvögeln an und mögen daher keine offenen Ebenen und schon gar keinen Regen. Aus diesem Grund haben die Ställe viel Platz zum Scharren mit viel Abwechslung, Tageslicht, frischer Außenluft im Inneren und viel Freilandhaltung rund um den Hof.

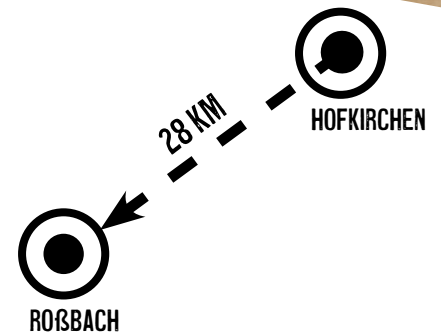
Der Freilauf ist eingezäunt und es befinden sich Unterstellmöglichkeiten auf der Fläche um sie vor Gefahren durch andere Vögel und Tiere zu schützen. Die Gesundheit der Hühner hat für sie die oberste Priorität, nur so können sie geringe Verluste und die Qualität der Waren sicherstellen.



Gemüse aus der Region

EGGERSTORFER KONSERVEN

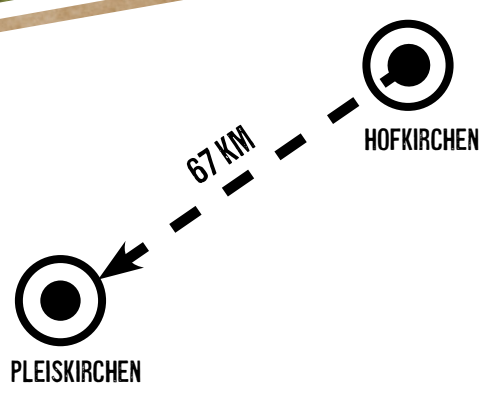
Roßbach



Eggerstorfer Konserven ist ein traditionelles Familienunternehmen zweiter Generation im Landkreis Rottal-Inn zwischen Passau und Landshut. Seit 1958 ist das Unternehmen zu einem namhaften Gemüseexperten für Frischgemüsekonservierung in Deutschland gewachsen. Die besten Rohstoffe und die besondere Sorgfalt der Verarbeitung sorgen für die Produktqualität. Ein konstant hoher Qualitätsstandard ist in der Lebensmittelbranche zwingende

Voraussetzung, um dauerhaft qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel zu produzieren. Dieser Aufgabe stellt sich Eggerstorfer erfolgreich seit nunmehr über 50 Jahren. Die sorgfältige Verarbeitung von regional angebautem Frischgemüse steht hierbei ganz klar im Vordergrund. Aber auch moderne Produktionsanlagen und ein gut ausgebildetes langjähriges Stammpersonal sind unverzichtbar.





Geflügel aus der Region

GEFLÜGELHOF LUGEDER

Pleiskirchen

Der Geflügelhof Lugeder ist ein reiner Familienbetrieb, in dem bereits in der 3. Generation Geflügelhaltung mit Leidenschaft und vollem Einsatz betrieben wird. Die kleinen Gänse werden nach ihrer Aufzuchtphase, sobald es die Witterung erlaubt - spätestens aber nach zwei Wochen - täglich Auslauf auf den Weiden rund um die Geflügelställe haben.

Nach etwa vier Wochen sind die Tiere Tag und Nacht im Freien, haben aber stets Zugang zum Stall oder geschützten Unterständen.

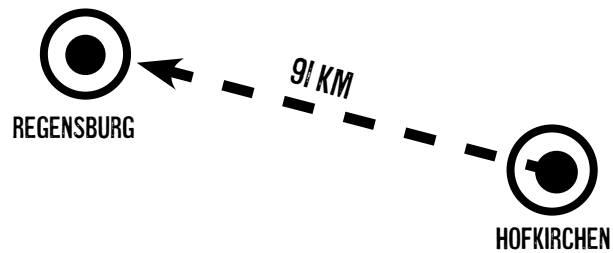




Getränke aus der Region

MISTELHAIN

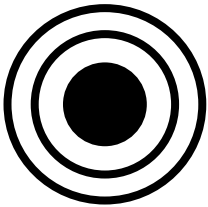
Regensburg



Das sorgsam zusammengestellte Geschmacksbuffet von Mistelhain wird eröffnet durch drei einzigartige Tonic Water: DASTONIC Ambition, DASTONIC Signature und DASTONIC Trend. Außerdem wird die komplette „Filler Range“ mit Ginger Beer, Ginger Ale und Bitter Lemon angeboten – und somit gibt es für jeden guten Spirit den passenden Filler, was die Kombinationsmöglichkeiten enorm erhöht. Die Regensburger komponieren die Range ihrer

Mixers mit Hingabe, Leidenschaft und mit dem Ziel, den Geschmack eines exzellenten Spirits perfekt zu begleiten. Die hochwertigen Filler bereichern jede gutsortierte Bar, deren Gäste das Besondere lieben und außergewöhnlich exquisite Aromen erleben wollen.





GARHAM/HOFKIRCHEN

Schweinefleisch aus der Region

METZGEREI BRAIDT

Garham/Hofkirchen

Unser regionaler Partner, die Metzgerei Braidt aus Garham (Teil des Marktes Hofkirchen), beliefert uns mit Schweinefleisch aus einem Schweinestall in Kriestorf. Die Tiere wachsen hier in einem Stall mit viel Stroh und ausreichend Platz zur freien Bewegung. Tierwohl wird hier also großgeschrieben! Die geschlachteten Tiere werden anschließend in der Metzgerei Braidt in Garham verarbeitet.

Anschließend ist sie auf Abruf bei der Firma Troiber verfügbar und stets frisch. Ware, die mit gutem Gewissen bezogen werden kann.

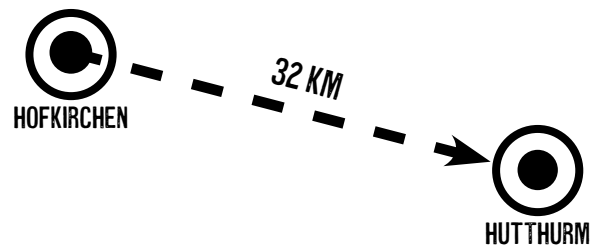




Getränke aus der Region

BRAUEREI HUTTHURMER

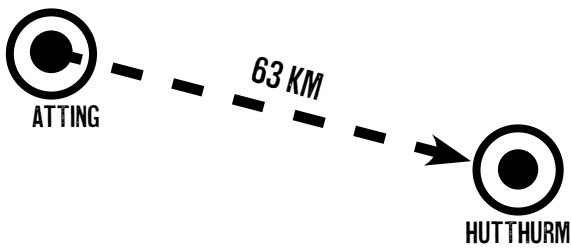
Hutthurm



Jeder des Brauereiteams versteht sich als ein Hutthurmer Brauhandwerker, der sich mit ganzem Herzen und handwerklichem Können für besten Genuss des Bieres und alkoholfreien Erfrischungsgetränke einsetzt. Ob Braumeister, Bierbrauer, Bierfahrer, Heimdienstfahrer, ob in der Verwaltung oder in unserem Vertriebsteam. Mit dieser Überzeugung will die Brauerei das scheinbar Gewöhnliche außergewöhnlich gut

machen. Den besonderen Geschmack der Biere kann der harmonischen Verbindung von leidenschaftlichem Brauhandwerk mit modernster, beispielgebender Brautechnologie verdankt werden. Dabei ist die bis ins Jahr 1577 zurückgehende Brautradition die Grundlage der handwerklichen Leidenschaft des Bierbrauens.





Fleisch aus der Region

FZK GMBH

Atting

Das Frische-Zentrum-Kreipl ist ein familiengeführtes Unternehmen in Atting/Wallmühle, welches von der Rinder- und Schweinezerlegung über eine eigene Wurstproduktion bis hin zum Werksverkauf alles aus Metzgerhand anbietet. Das FZK ist einer der modernsten Betriebe der Branche was Hygienestandards und die Ausstattung für ergonomisches und effizientes Arbeiten angeht. Frische - Qualität - Geschmack

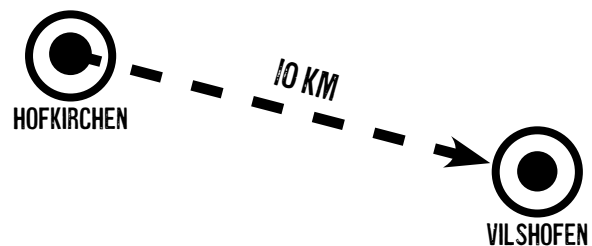
Das wird hier groß geschrieben. Außerdem wird im FZK großer Wert auf regionale Herkunft gelegt. Neben bayerischen Fleisch- und Wurstwaren gibt es im hauseigenen Werksverkauf allerlei Produkte von regionalen Partnern. Zum Kundenkreis gehören neben Privat- und Gastrokunden auch der deutsche Großhändler, Produzenten von Burger Patties oder Wurstwaren ebenso wie der europäische Markt.



Fleisch aus der Region

METZGERLAND WAWTZEK

Vilshofen



Als traditionsreicher mittelständischer Familienbetrieb hat sich Metzgerland seit vielen Jahren als verlässlicher Partner für den Großhandel etabliert. Das Unternehmen setzt auf beste Rohstoffe aus regionaler Herkunft und garantiert so eine gleichbleibende hohe Qualität. Besonders hervorzuheben sind die exklusiven Spanferkelprodukte, die innovativen, offenfrischen Rollbraten, sämtliche Grillartikel sowie die Wurst- und Schinkenartikel.

Das Metzgerland verfügt über erstklassige Bezugsquellen direkt aus den Erzeugerregionen und hat sich im Großhandel einen hervorragenden Namen durch Qualität, Leistungsvermögen und Zuverlässigkeit gemacht.

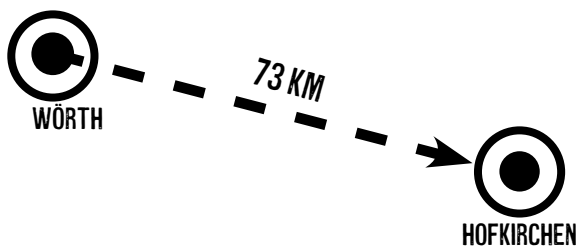




Getränke aus der Region

GETRÄNKE RIEDER

Wörth an der Donau



Getränke Rieder ist ein Familienbetrieb aus Wörth an der Donau, der in 4. Generation auf die Herstellung von alkoholfreien Erfrischungsgetränken in Glasflaschen, PET-Flaschen, Fässern und Containern spezialisiert ist. Unter den Eigenmarken wie aquaTop, Burgperle, VC Plus oder Fun ist für jede Geschmacks-, Preis- und Kalorienrichtung etwas dabei. Sollten Sie eine eigene Ausstattung in Form einer eigenen Rezeptur, Gebinde und/oder Etikett wünschen, ist die Firma Rieder ebenfalls der richtige Partner.

Getränke Rieder liefert Ihnen top Qualität zu einem fairen Preis. Sie investieren laufend in modernste Abfülltechniken und bauen auf die langjährige Zusammenarbeit mit überwiegend deutschen, namhaften Lieferanten, um den Kunden höchste Qualität und Produktsicherheit zu gewährleisten. Als familiengeführtes Unternehmen steht Ihnen stets ein Ansprechpartner aus der Geschäftsleitung zur Verfügung, um ohne lange Entscheidungswege flexibel und schnell auf die Wünsche reagieren zu können.

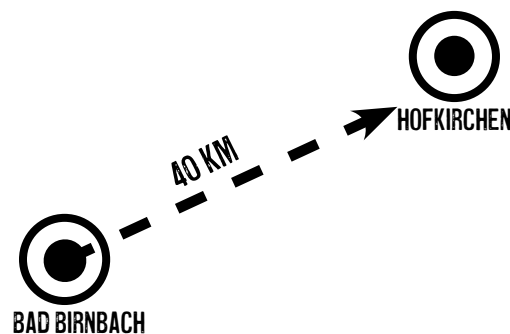




Fleisch aus der Region

METZGEREI WASNER

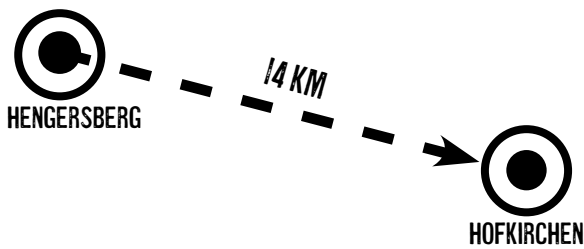
Bad Birnbach



120 Jahre Metzgerhandwerk, modern weiterentwickelt, konsequent regionaler Einkauf und überlieferte Rezepturen vom Wasner Opa, welche in der 4. Generation im Hause fortgeführt werden, sichern den Jahrzehntelangen Erfolg und machen die Wasner-Wurstwaren einmalig. Mit langjährig geschulten Mitarbeitern und einem modernen Maschinenpark garantiert Wasner den Kunden höchste Qualität bei maximaler Sicherheit. Zahlreiche Zertifizierungen wie IFS Food Standard,

GQ und Bio Audits sowie ein durchgängiges Kontrollsystem bestätigen dies jährlich. Die Metzgerei Wasner garantiert ein ausgezeichnetes Produkt für den bewussten Genießer. Die nachhaltige Lieferkette vom Produzenten bis zum Endverbraucher ist ein integraler Bestandteil der Philosophie, die einen ökologisch einwandfreien Produktionsprozess sicherstellt. Wasner ist Ihr zuverlässiger Partner in Sachen, Fleisch, Wurst- und Schinken-spezialitäten und für das Außergewöhnliche.





Getränke aus der Region

IPRONA

Hengersberg

Die Marke Hitzkopf, hergestellt von der Iprona Hengersberg KG, steht für echten regionalen Genuss aus Niederbayern. Mit Sitz in Hengersberg verbindet Hitzkopf Tradition und Qualität - perfekt für die kalte Jahreszeit. Ob nach einer Wanderung im Schnee oder beim geselligen Treffen auf dem Weihnachtsmarkt: der Fruchtglühwein von Hitzkopf ist das Highlight in kalten Tagen.

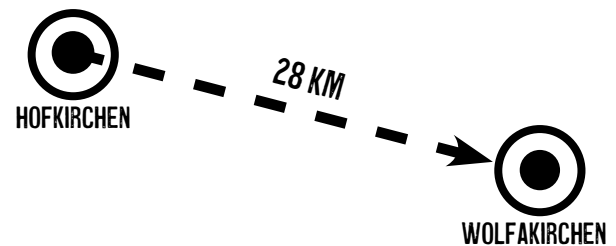
Besonders die Vielfalt an Sorten, Konventionall oder Bio, sowohl mit als auch ohne Alkohol, sorgt dafür, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Regionalität und Vielfalt machen Hitzkopf zum idealen Begleiter für jede Winteraktivität. Seit Jahrzehnten setzt die Marke Hitzkopf auf die enge Zusammenarbeit mit der Firma Troiber. Diese langjährige Partnerschaft ermöglicht eine hohe Flexibilität und trägt dazu bei, dass Hitzkopf regional erhältlich ist.



Fleisch aus der Region

METZGEREI BUTTINGER

Wolfakirchen



Im Hause Buttinger wird großen Wert auf die Qualität und Herkunft der von ihnen verarbeiteten Fleischprodukte gelegt. Dabei arbeitet die Metzgerei Buttinger eng mit regionalen Fleischlieferanten zusammen, um sicherzustellen, dass das Fleisch frisch und nachhaltig produziert wird. Kurze Lieferwege sind besonders wichtig, da sie nicht nur die Frische der Produkte gewährleisten, sondern auch einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem CO₂-Emissionen reduziert werden.

Durch die Zusammenarbeit mit lokalen Betrieben unterstützt die Firma Buttinger zudem die regionale Wirtschaft und fördert eine transparente Wertschöpfungskette. So werden den Kunden Fleischprodukte von höchster Qualität geliefert - verantwortungsvoll und regional. Die Strohschweine von Buttinger sind IG Strohschweine aus Bayern und steht für eine artgerechte Schweinehaltung, die dem natürlichen Verhalten der Tiere entspricht.

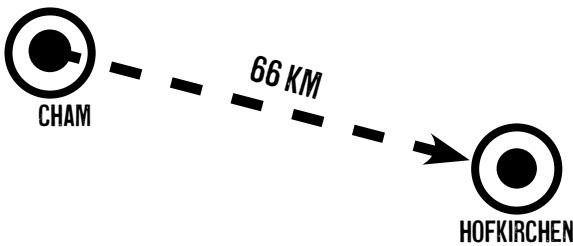




Käsespezialitäten aus der Region

GOLDSTEIG KÄSEREI

Cham



Die GOLDSTEIG Käseereien Bayerwald GmbH zählt zu den bedeutendsten Herstellern von Käsespezialitäten und Milchprodukten in Deutschland und exportiert ihre Produkte in nahezu alle europäischen Länder. Die Produkte der Marken GOLDSTEIG und Cammino D'Oro werden am Hauptsitz in Cham sowie den Niederlassungen Tittling und Stephansposching hergestellt. „Natürlich aus der Wald- & Bauern-Region“ ist das Bekenntnis zu unserer Region.

Die Landwirte stammen aus dem Bayerischen Wald und Böhmerwald und liefern naturreine Milch vom Grünen Dach Europas, einer ökologisch und geografisch bevorzugten Region. 2012 hat GOLDSTEIG seine Markenprodukte auf „Ohne Gentechnik“ umgestellt und seit 2018 verzichten die GOLDSTEIG-Landwirte als eine der ersten in der deutschen Molkereibranche auf den Einsatz von Glyphosat. Aus dieser Milch produziert GOLDSTEIG u.a. Mozzarella, Emmentaler, Mascarpone und Butter.

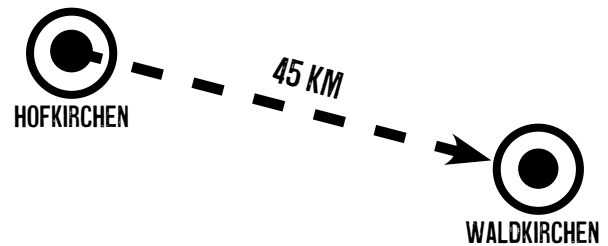




Spezialitäten aus der Region

ALTE HAUSBRENNEREI PENNINGER

Waldkirchen



Die Alte Hausbrennerei Penninger steht über 100 Jahren für bayerische Brennkunst auf höchstem Niveau. Seit 2020 befindet sich der Hauptsitz mit Gastronomie und Besucherzentrum in Waldkirchen, wo ein Teil der insgesamt 60 Mitarbeiter die Tradition fortführen und neue Maßstäbe setzen. Neben den bekannten Blutwurz bietet Penninger ein breites Sortiment an Spirituosen, darunter Geiste,

Edelbrände, Klare, Liköre, Whisky, Gin und Rum. Auch im alkoholfreien Bereich überzeugen sie mit hochwertigen Balsamessigen, Bio-Ölen und selbstgeröstetem Kaffee. Die Produkte der Hausbrennerei Penninger werden nach traditionellen Rezepten und mit großer Sorgfalt hergestellt. Seit vielen Jahren ist Penninger solzer Partner der Firma Troiber und schätzt die vertrauensvolle Zusammenarbeit sehr.

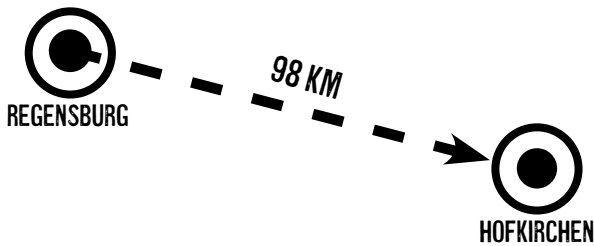




Senfspezialitäten aus der Region

LUISE HÄNDLMAIER

Regensburg



Seit über 110 Jahren steht der Name Händlmaier für hochwertigen, süßen Senf. Gegründet 1914 in Regensburg, hat sich das Familienunternehmen zu einem führenden Anbieter von Senfspezialitäten entwickelt. Der rote Deckel ist zum Markenzeichen geworden und steht für traditionelle Rezepturen, hohe Qualität und einzigartigen Geschmack. Was einst in einem Kochtopf begann, ist heute ein erfolgreiches Unternehmen mit einem breiten Sortiment an Senfsorten, Saucen und Dressings.

Dabei bleibt Händlmaier seinen Wurzeln treu und kombiniert Tradition mit Innovation. Die kontinuierliche Erweiterung des Produktangebots und die hohe Qualität der Produkte werden regelmäßig mit Auszeichnungen gewürdigt. Händlmaier ist mehr als nur ein Senfhersteller. Das Unternehmen steht für eine lange Familiengeschichte, regionale Verbundenheit und höchste Qualitätsansprüche. Mit seinem Engagement für Nachhaltigkeit und sozialen Verantwortung ist Händlmaier ein Vorbild für viele Unternehmen in der Lebensmittelbranche.

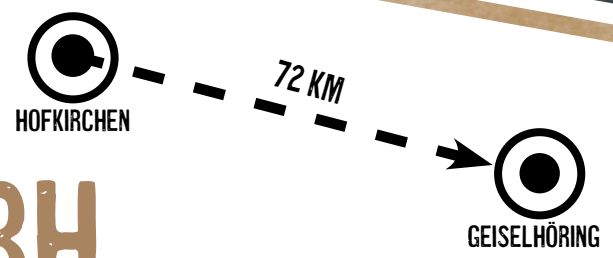




Spargel aus der Region

BAUMANN VERTRIEBS GMBH

Geiselhöring



Die Baumann Vertriebs GmbH hat seinen Sitz in Geiselhöring, Niederbayern. Sie sind stolz darauf, hochwertigen Spargel sowie köstliche Erdbeeren & Himbeeren anzubauen. Für den Komfort der Kunden schält die Firma Baumann den Spargel direkt nach der Ernte. Der grüne Spargel ist anthozyanfrei, was ihn besonders mild und bekömmlich macht. Durch innovative Anbaumethoden wie Freiland und Substrat in Stellagen in Folientunnel wird beste und verlängerte Erntezeit bei

den Erdbeeren und Himbeeren garantiert. Regionalität und Frische stehen hier an oberster Stelle, sodass die Früchte nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch umweltfreundlich produziert werden. Die Leidenschaft für die Landwirtschaft der Firma Baumann spiegelt sich in der Qualität der Produkte wider. Die Baumann Vertriebs GmbH ist davon überzeugt, dass regionale Lebensmittel nicht nur besser schmecken, sie stärken auch das Bewusstsein für gesunde Ernährung.

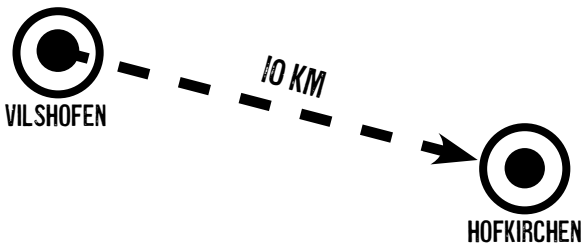




Bier aus der Region

WOLFERSTETTER

BRÄU Vilshofen



Die Geschichte der Brauerei Wolferstetter reicht bis ins Jahr 1542 zurück, als es in Vilshofen noch sechs Brauereien gab. Der Wolferstetter Bräu ist als Nachfolger des Schreckinger Bräu, den Franz Wolferstetter 1907 erwarb, die einzige Brauerei, die heute noch existiert und nach wie vor unter anderem für ihr Vilshofener Weißbier - das bereits vor Jahrhunderten bis nach Serbien und Rom exportiert wurde - berühmt ist. Wie alles, was über lange Zeit unverändert Bestand hat, ist auch unsere Unternehmensphilosophie

ganz einfach: Wir brauen wie seit eh und je aus besten Rohstoffen nach bewährtem Brauhandwerk beste Biere mit ausgezeichnetem Geschmack. 2012 wurde die Brauerei vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Bundesehrenpreis, der höchsten Auszeichnung der deutschen Brauwirtschaft, ausgezeichnet. Die Brauerei lag bei der Qualitätsprüfung für Bier nach den Richtlinien der DLG in der ausgezeichneten Spitzengruppe. 2019 wurden sechs der Biere mit DLG-Gold prämiert.

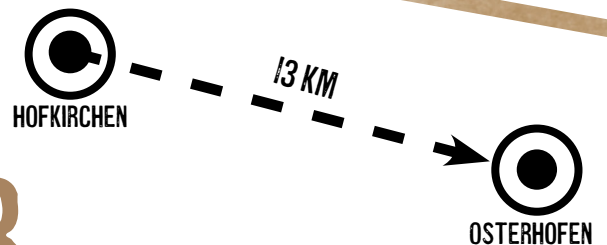




Gemüse aus der Region

ERWIN WINETSDORFER

Osterhofen



Der Gemüsegroßhändler Winetsdorfer hat seinen Sitz in Osterhofen. Seit Jahrzehnten baut die Firma auf deren Feldern frisches Gemüse an. Mit viel Liebe zum Detail und handwerklichem Geschick kultiviert Winetsdorfer eine große Vielfalt an saisonalen Sorten. Täglich frisch geerntet, sortiert und verpackt gelangen die Produkte direkt zu den Kunden.

Die Produkte zeichnen sich durch kurze Transportwege, eine große Vielfalt an Sorten und nachhaltige Anbaumethoden aus. Als Familienbetrieb liegt Winetsdorfer die persönliche Betreuung der Kunden besonders am Herzen. Seit vielen Jahren ist Winetsdorfer solzer Partner der Firma Troiber und schätzt die vertrauensvolle Zusammenarbeit sehr.



AUS ÜBERZEUGUNG REGIONAL.

Bei der Auswahl unserer Lieferanten legen wir großen Wert auf Regionalität und Ressourcenschonung. Insbesondere bei Fleisch und Wurst (z.B. traditionstypischen Produkten wie Weißwürsten und Leberkäse), Eiern, saisonalem Obst und Gemüse sehen wir es als unsere Verpflichtung, diese von regionalen Erzeugern zu beziehen und somit auch zum Erhalt kleinerer Familienbetriebe beizutragen. Viele Lieferanten kennen wir persönlich. Hier können wir uns vor Ort von der Qualität und den Produktionsstandards überzeugen. Rund ein Drittel unseres Einkaufsvolumens beziehen wir aus unserem regionalen Umfeld (Bayern und Grenzgebiet Österreich). Fast alle unserer Produkte sind auf Wunsch aus ökologischem Anbau verfügbar. Auch im Hinblick auf die Rohstoffe für unsere Feinkostproduktion, präferieren wir regionale Erzeuger. Die weitestmögliche Priorität regionaler Handelsbeziehungen erleichtert auch langjährige Partnerschaften. So sind regionale Lieferanten teilweise bereits seit über 50 Jahren an unserer Seite. Für die Zukunft plant unsere nächste Führungsgeneration, auf Basis des Grundsatzes Nachhaltigkeit, von den Vorgehensweisen der Vergangenheit zu lernen, sich flexibel in der Gegenwart zu bewähren und die Zukunft dementsprechend zu gestalten.



Gastronomie-, Hotellerie-, Bäckerei- und Fleischereibedarf,
Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie-Technik.