

BOONIAN

EST. 2021

STAND: JULI 2025

DAS SIND WIR





WORAN WIR GLAUBEN

Die BOONIAN Philosophie stützt sich auf drei Credos

1.

GESCHMACK IST ALLES.

Ja, unsere Produkte sind 100% pflanzenbasiert. Schön und gut – aber uns lange nicht genug. Denn egal wie ethisch einwandfrei und noch und nöcher nachhaltig: Schmecken muss es! Ohne Geschmack ist alles nichts. Geschmack ist alles. Und zwar ein Erlebnis aus Aroma, Biss und Textur, Duft, Farbe und Form – gemacht für alle Sinne.

2.

KÜCHE MUSS MAN KENNEN.

Profiküche ist kein Kinderspiel. Profiküche ist Hochleistungssport. Wir bei BOONIAN verstehen das. Darum sind unsere Produkte mit nur einem Schritt in bestehende Küchenprozesse integrierbar. Ob kalt portioniert oder frisch zubereitet, per Cook & Chill-Verfahren, im Kombidämpfer oder Kipper: Seit 2021 versorgen wir Profiteams mit dem idealen Material für gastronomische Meisterleistungen.

3.

QUALITÄT IST SELBSTVERSTÄNDLICH.

Unsere Produkte sind garantiert frei von künstlichen Geschmacksverstärkern, Hormonen und Antibiotika. Wir stehen für 100% natürliche Zutaten und feine Würzungen mit herzhaftem Biss, hergestellt in unserer Manufaktur im Chiemgau. Zur Qualität muss man nicht viel sagen, wenn sie selbstverständlich einfach muntergütig ist.



Wir stellen unsere Produkte in der hauseigenen Manufaktur im Chiemgau her

Echte Nachhaltigkeit liegt uns sehr am Herzen.

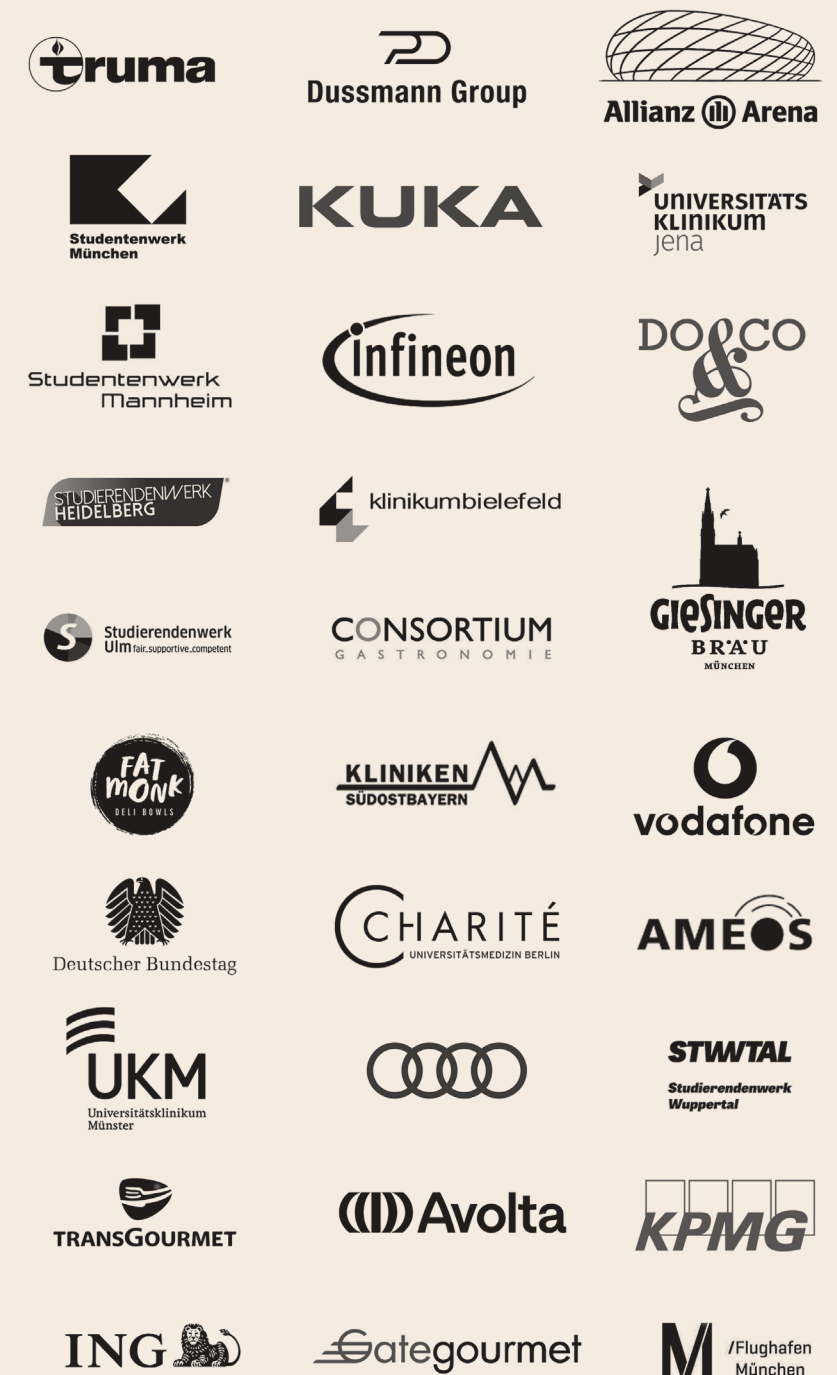
Deswegen richten wir alle Bereiche unseres Unternehmens so aus, dass der CO₂-Fußabdruck so gering wie möglich ist. In unserer Manufaktur und im Büro verwenden wir zum Beispiel Strom, der in einer eigenen Wasserturbine nebenan generiert wird. Auch unsere Rohstoffe beziehen wir, wo möglich, von regionalen Partnern, etwa unser Öl, dessen Rohstoffe in unserer Nachbarschaft angebaut werden.



Spezialisiert für den Einsatz in Profiküchen



Küchenbetreiber, die von uns überzeugt sind



BOONIAN Produkte sind reich an Eiweiß und bestehen zu 100% aus natürlichen Zutaten

Unsere Produkte sind verzehrfertig und können ohne Garverlust direkt kalt verarbeitet werden. Zusätzliches Röstaroma erhalten sie durch Anbraten im Kipper oder Kombidämpfer.

Unterschiedliche Formate und Geschmacksprofile ermöglichen einen umfangreichen Einsatz.

FLAVOR	CRUMBLES	STRIPS	CHUNKS
NATUR PUR			
ITALO			
ZESTY LEMON			
SHAWARMA			
CHIPOTLE LIMETTE			
CHILI			
BOLO BOLO			

 Sojaeiweiß

 Erbsen-Favabohnen-Eiweiß

Vielseitig einsetzbar und immer lecker

COOK & SERVE

BOONIAN Produkte sind sofort einsatzbereit und überzeugen mit frischem Geschmack direkt aus der (Kipp-)Pfanne oder dem Kombidämpfer.

COOK & CHILL

Unsere Produkte bleiben auch nach dem Kühlen und Regenerieren saftig, schnittfest und aromatisch.

COOK & FREEZE

BOONIAN Produkte sind tiefkühlstabil und behalten nach dem Auftauen ihre Textur und ihren Geschmack.

COOK & HOLD

Dank stabiler Struktur und durchdachter Rezeptur halten unsere Produkte auch längere Warmhaltezeiten gut aus.

KALTPORTIONIERUNG / TRAY-LINE-SYSTEM

Ideal für kalte Portionierung geeignet – schnittfest, hygienisch und ohne Qualitätsverlust bei späterer Regeneration.

SOUS-VIDE

BOONIAN Produkte sind sous-vide-fähig und lassen sich schonend und punktgenau auf Temperatur bringen.

REGENERIEREN

Unsere Produkte sind regenerationsstabil, egal, ob sie im Kombidämpfer, mit Heißluft oder in der Mikrowelle zubereitet werden – kein Austrocknen, kein Bruch.

FRONT COOKING

Attraktive Optik, appetitlicher Geruch und einfaches Handling machen BOONIAN zur perfekten Wahl für die Live-Küche.

WAS NÜTZT'S,
WENN'S NICHT
SCHMECKT?



BOONIAN GmbH
Finsterwalderstraße 1 | 83071 Stephanskirchen
bestellung@boonian.de | boonian.de