



BOONIAN





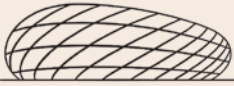
**PFLANZLICHE EIWEISSPRODUKTE
AUS 100% NATÜRLICHEN ZUTATEN,
EXKLUSIV FÜR GROSSKÜCHEN
HERGESTELLT.**



EINIGE UNSERER KUNDEN

every


Dussmann Group


Allianz  Arena



KLINIKEN
SÜDOSTBAYERN 


vodafone


Studentenwerk
München

KUKA

INNSTOLZ
Frischdienst


Deutscher Bundestag

CHARITÉ
UNIVERSITÄTSMEDIZIN BERLIN

AMEOS 


Studentenwerk
Mannheim

infineon

DO&CO


UKM
Universitätsklinikum
Münster



STWWTAL
Studierendenwerk
Wuppertal

**STUDIERENDENWERK
HEIDELBERG**

 klinikumbielefeld

UNIQFOOD 

 **Avolta**


KPMG

TiLa Gastronomie-Service

CONSORTIUM
GASTRONOMIE


GIESINGER
BRÄU
MÜNCHEN

ING 

 **Gategourmet**

M /Flughafen
München

DARUM VERTRAUEN UNS UNSERE KUNDEN

Die Textur, der Geschmack und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der BOONIAN Produkte sind einfach super. Wir als Küche schätzen das sehr. Egal ob Bolognese, Geschnetzeltes, Gyros oder als Einlage in der Suppe – die Produkte bereichern unsere Speisepläne.

DOMINIK OHL

Betriebsleitung, AMEOS Kliniken

Der perfekte Biss und die einfache Zubereitung haben uns beeindruckt. Unsere Studenten lieben BOONIAN!

MICHAEL WALTER

Einkauf, Studierendenwerk Mannheim

BOONIAN hat mich bei der ersten Gabel überzeugt. Die CRUMBLES schmecken nicht nur superlecker, sondern punkten auch mit ihrer Textur und der ausgewogenen Würzung. Von Kollegen höre ich immer wieder, wie begeistert sie vom Produkt sind.

JULIAN FECKL

Product Lead, every foods

Ich arbeite schon lange mit BOONIAN Produkten. Sie lassen sich optimal in den Speiseplan integrieren, da sie perfekt abgeschmeckt in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich sind. Unsere Gäste loben auch immer wieder die Konsistenz der STRIPS.

MAURIZIO DEMURO

Chef de Cuisine, Munich Electrification





BOONIAN ITALO CHUNKS – geröstet auf toskanischem Bohnenragout



BOONIAN ORIGINAL STRIPS – gebraten mit geröstetem Gemüse



BOONIAN SHAWARMA STRIPS – Levante Mezze Teller



BOONIAN ZESTY LEMON CHUNKS – Spieße mit Paprika und Salat

WIR KENNEN IHRE BEDÜRFNISSE UND

FLAVOR FIRST

Das Wichtigste ist der Geschmack! Ein ausgewogenes Geschmackserlebnis und ein angenehmes Mundgefühl sind das A und O.

100% NATURAL

Wir verwenden ausschließlich natürliche Zutaten und achten besonders auf Qualität und möglichst kurze Transportwege. Unsere Rezepturen halten wir einfach und clean.

DIE ERWARTUNGEN IHRER GÄSTE

EASY TO USE

Sie erhalten BOONIAN Produkte im GN-genormten Großgebinde mit langer Haltbarkeit. Die Produkte können gut tiefgefroren werden, und die Zubereitung ist supereinfach.

PRICE

Der Preis ist in Ihrer Branche ein wichtiges Entscheidungskriterium. Deshalb legen wir großen Wert auf faire und für Sie gut kalkulierbare Portionspreise.





BOONIAN PRODUKTE



100% PFLANZLICH

Wir verwenden ausschließlich pflanzliche Zutaten. So haben Sie die Möglichkeit, unsere Produkte auch für vegetarische und vegane Gerichte zu verwenden.



REICH AN EIWEISS

Alle unsere Produkte basieren auf Soja, Erbsen oder Favabohnen und haben einen Eiweißgehalt von bis zu 22 Gramm pro 100 Gramm.



SIND CLEAN



GMO-FREI

Unsere Eiweißrohstoffe stammen aus Europa. Die Pflanzen, aus denen das Eiweiß gewonnen wird, sind zertifiziert gentechnikfrei.



FREI VON KÜNSTLICHEN GESCHMACKSVERSTÄRKERN

Wir verzichten auf jegliche künstliche Inhaltsstoffe und halten unsere Rezepturen clean. Vielmehr nutzen wir die natürlichen Aromen unserer Zutaten, die zum Beispiel durch Fermentation entstehen.





WIR SIND BOONIAN

DAVID

Als Innenarchitekt und Gastronom hat David zahlreiche Gastronomiekonzepte und renommierte Kulturprojekte umgesetzt. 2012 begann er aus Überzeugung mit der Entwicklung pflanzlicher Fleischalternativen aus cleanen Zutaten und ohne Kompromisse. Denn so nachhaltig ein Produkt auch sein mag: Schmecken muss es.

SEBASTIAN

Als ehemaliger Leistungssportler und Sohn eines Kochs ist bewusste Ernährung für Sebastian seit jeher ein wichtiges Thema. Seit mehr als zehn Jahren ist er mit unterschiedlichen Food-Unternehmen aktiv. Er ist überzeugt: Eine pflanzliche Ernährung macht Sinn, schmeckt gut und bietet viel Potenzial für Kreativität.

GO BOONIAN!

MEHR ERFAHREN

sm@boonian.de
+49 162 42 14 038

BOONIAN

EST. 2021

WAS NÜTZT'S,
WENN'S NICHT
SCHMECKT?



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