



## HJG ist Ihr Spezialist für Knoblauch Produkte

frisch, tiefgekühlt und getrocknet

- ✓ **Sortimentsbreite**  
*frisch - tiefgekühlt - getrocknet*
- ✓ **Starke Partner**  
*Bresc & Dorot Produkte*
- ✓ **Alles aus einer Hand**
- ✓ **konstante Qualität**
- ✓ **Zertifizierte Produzenten**



## Knoblauch Produkte

Zusammen mit unserem Partnern Bresc (kühlfrische Produkte) und Dorot (tiefgekühlte Produkte) sowie unseren Zertifizierten Partner-Schneidebetrieben für frische Produkte können wir Ihnen die besten & konstantesten Qualitäten für frischen, tiefgekühlten und getrockneten Knoblauch anbieten.

# Knoblauch

frisch - tiefgekühlt - getrocknet



## Knoblauch - frisch



**Knoblauch geschält**  
ohne Wurzel



**Knoblauch geschält**  
mit Wurzel



**Knoblauch geschält**  
ohne Wurzel



**Knoblauch geschält**  
mit Wurzel

### Herkunft

China

### Beschreibung

ganze Knoblauchzehen,  
geschält und Wurzelansatz  
entfernt.

### Verpackung

- 1 kg Vakuumbutel  
Karton (10 x 1 kg)
- 5 kg Vakuumbutel  
Karton (2 x 5 kg)

### MHD / Lagerung

30 Tage bei 0° bis +4°C,  
Transporttemperatur bis +7°C

### Herkunft

China

### Beschreibung

ganze Knoblauchzehen,  
geschält mit Wurzelansatz.

### Verpackung

- 5 kg Vakuumbutel  
Karton (2 x 5 kg)
- andere Einheiten  
auf Anfrage

### MHD / Lagerung

30 Tage bei 0° bis +4°C,  
Transporttemperatur bis +7°C

### Herkunft

Spanien

### Beschreibung

ganze Knoblauchzehen,  
geschält und Wurzelansatz  
entfernt.

### Verpackung

- 1 kg Vakuumbutel  
Karton (10 x 1 kg)
- 5 kg Vakuumbutel  
Karton (2 x 5 kg)

### MHD / Lagerung

30 Tage bei 0° bis +4°C,  
Transporttemperatur bis +7°C

### Herkunft

Spanien

### Beschreibung

ganze Knoblauchzehen,  
geschält mit Wurzelansatz.

### Verpackung

- 5 kg Vakuumbutel  
Karton (2 x 5 kg)
- andere Einheiten  
auf Anfrage

### MHD / Lagerung

30 Tage bei 0° bis +4°C,  
Transporttemperatur bis +7°C

# Knoblauch

frisch - tiefgekühlt - getrocknet



## Knoblauch - tiefgekühlt



**Knoblauch geschält**  
ohne Wurzel



**Knoblauch gewürfelt**  
4 x 4 mm



**Knoblauch geschält**  
ohne Wurzel



**Knoblauch gewürfelt**  
4 x 4 mm

### Herkunft

China

### Beschreibung

ganze Knoblauchzehen,  
geschält und Wurzelansatz  
entfernt.

### Verpackung

- Polybeutel blau  
Karton (1 x 10 kg)
- Polybeutel blau  
Karton (2 x 5 kg)

### Herkunft

China

### Beschreibung

Knoblauch gewürfelt  
4 x 4 mm

### Verpackung

- 5 kg Vakuumbbeutel  
Karton (2 x 5 kg)
- andere Einheiten  
auf Anfrage

### Herkunft

Spanien

### Beschreibung

ganze Knoblauchzehen,  
geschält und Wurzelansatz  
entfernt.

### Verpackung

- Auf Anfrage

### Herkunft

Spanien

### Beschreibung

Knoblauch gewürfelt  
4 x 4 mm

### Verpackung

- Auf Anfrage

# Knoblauch

frisch - tiefgekühlt - getrocknet



## Knoblauch - diverse Produkte



**Knoblauch Bresc**  
kühlfrisch in Öl



**Knoblauch Dorot**  
tiefgekühlt



**Knoblauch**  
getrocknet



**Knoblauch**  
ungeschält

### Herkunft

China, Spanien, Holland

### Beschreibung

Knoblauch gehackt,  
Knoblauch Püree, ready to use  
für Gastronomie & Industrie

### Verpackung

- Becher 450g, 1kg, 10kg
- Industrie auf Anfrage

### Herkunft

Israel

### Beschreibung

Knoblauch gehackt,  
Knoblauch Püree, ready to use  
für Gastronomie, Retail,  
produzierende Industrie

### Verpackung

- Becher 1kg, 2,5 kg, 10kg
- Industrie auf Anfrage

### Herkunft

China & Spanien

### Beschreibung

Knoblauch Pulver  
Knoblauch Granulat  
Knoblauch Flocken

### Verpackung

- 2 x 12,5 kg Btl.
- Auf Anfrage

### Herkunft

China & Spanien

### Beschreibung

Knoblauch gewürfelt  
4 x 4 mm

### Verpackung

- 1kg Schläuche
- 5kg Säcke
- Auf Anfrage



# Knoblauch

frisch - tiefgekühlt - getrocknet



## H.J.Gabathuler AG

Hauptstrasse 145  
CH-9434 Au (SG)

*Tel:* +41 (0)71 722 07 47

*Fax:* +41 (0)71 722 07 64

*mail:* [info@gabathuler-foodmarketing.ch](mailto:info@gabathuler-foodmarketing.ch)

*web:* [www.gabathuler-foodmarketing.ch](http://www.gabathuler-foodmarketing.ch)



## Kontaktieren Sie uns

Gerne stellen wir unser Know-how Ihrem Unternehmen zu Verfügung.  
Wir beschaffen für Sie auch Produkte die wir nicht in unserem Hauptsortiment führen.  
**Dank unserer über 40-jährigen Erfahrung in der Lebensmittelbranche finden wir für unsere Kunden auch das Unmögliche.**

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zu Verfügung. Bei Interesse können Sie mit uns auch ein persönliches Treffen vereinbaren.