

Berrigarden ist ein Familienunternehmen, das die Qualität seiner Produkte und die engen Beziehungen zu unseren Kunden und Lieferanten schätzt. Berrigarden wurde 2013 auf der Grundlage von mehr als 40 Jahren Erfahrung in der Branche gegründet. Unsere Produktion ist darauf ausgerichtet, das Verhältnis zwischen Produktqualität, Kundenbedürfnissen und Umweltfreundlichkeit stetig zu optimieren. Dieser optimale Arbeitsablauf führt zu den besten Produkten von höchster Qualität und zu wettbewerbsfähigen Preisen mit den geringsten Umweltauswirkungen.

Umweltbewusstsein und Qualität in unserer Produktion

Berrigarden hat seinen Hauptsitz in Lübz/Lutheran, strategisch günstig zwischen Hamburg und Berlin gelegen. Wir veredeln, behandeln und produzieren sowohl biologische als auch konventionelle Trockenfrüchte und Fruchtpasten. Unsere Hauptproduktion ist Dattelpaste, wo wir verschiedene Arten von Datteln verwenden, z. B. Deglet Nour und Sayer, die alle auf ihre Art perfekte Eigenschaften haben. Darüber hinaus stellen wir Pasten aus anderen Früchten her, z. B. Apfel und Rosine, ebenso haben wir einige Spezialitäten im Sortiment. Gerne beteiligen wir uns auch an Produktentwicklungskooperationen, wenn die Nachfrage nach einem ganz besonderen Produkt besteht.

Berrigarden konzentriert sich in erster Linie darauf, Produkte von absolut höchster Qualität zu liefern. Berrigarden stellt hohe Anforderungen an alle Teile der Lieferkette und engagiert sich für die Reduzierung der CO₂-Emissionen. Als selbstverständlicher Bestandteil verwenden wir ausschließlich Ökostrom. In Zusammenarbeit mit unseren Partnern legen wir großen Wert auf die Optimierung der Verarbeitung und der im Produkt enthaltenen Rohstoffe. Wir liefern nur das Beste in Geschmack und Qualität. Darüber hinaus arbeiten wir mit ausgewählten Universitäten, Forschungszentren, Landwirten und Institutionen zusammen.

Wir sind stolz darauf, dass Berrigarden heute Lieferant mehrerer führender Hersteller ist. Unsere Produkte werden hauptsächlich in Europa für eine Vielzahl hochkarätiger Lebensmittel verwendet. Typische Anwendungen für unsere Fruchtpasten sind Riegel/Pralinen, Füllungen für Backwaren, Süßwaren, Granola, Müsli oder natürliche Süßungsmittel.

