



VITA-ÖL  
 VON NATUR AUS WERTVOLL

Robert-Bosch-Straße 10 | 72186 Empfingen

Phone: 0748597790

Mail: [info@braendle.de](mailto:info@braendle.de)

[www.braendle.de](http://www.braendle.de)



## Your specialist for fine edible oils

### Über uns

Als Traditionsbetrieb widmen wir uns seit fünf Generationen ganz der Herstellung von qualitativ hochwertigen Speiseölen. In unserer Ölmühle werden nur sorgfältig ausgewählte Raps- und Sonnenblumensaat verwendet. Nach dem Schälen werden dabei nur die ölhaltigen Kerne im Kaltpressverfahren verarbeitet und wir erhalten ein hochwertiges Öl mit einer goldgelben Farbe und dem arttypisch sautig-nussigen Aroma.

Unser Gesamtsortiment umfasst über 30 Ölsorten, die in 100ml-750ml Glasflaschen abgefüllt werden. Für Großverbraucher bieten wir zudem Großgebilde von 2,5l-10l sowie für die weiterverarbeitende Industrie 215l-1.000l Großgebilde an. Lebensmittelsicherheit und Qualität liegen uns sehr am Herzen. Wert legen wir daher auf eine lückenlose Transparenz der Herstellung, von der Saat bis zur Flasche. Zertifizierungen wie „Internationaler Food Standard“ und „EU-Öko-Verordnung“ sind für uns daher selbstverständlich und wir investieren stets in neue Technologien und Anlagen. Somit können wir weiterhin den Trend zur gesunden Ernährung unterstützen und einer der bedeutendsten Hersteller und Lieferanten für qualitativ hochwertige Speiseöle in Deutschland bleiben. Nähere Informationen finden Sie unter: [www.braendle.de](http://www.braendle.de)

### Unser Portfolio für Ihren Erfolg

Wir legen großen Wert auf ein hohes Qualitätsniveau. Brändle vita Öle stehen für Qualität ohne Kompromisse und für die Verbindung von Tradition und Fortschritt. Durch hohe Qualitätsansprüche (IFS- und Bio-Zertifizierung, GMP+ International- und QS-Zertifizierung im Bereich Futtermittel), dem Einsatz eines umfangreichen HACCP-Konzepts, einer sorgfältigen Auswahl der Rohwaren sowie durch strenge Qualitätskontrollen während des gesamten Produktionsablaufes, garantieren wir Ihnen stets geschmacklich hochwertige und gesunde Öle. Die Einhaltung unserer Qualitätsstandards schließt die Auswahl der Lieferanten für Ölsaaten und Öle sowie der Lieferanten für Glas und Verpackungsmaterialien ein. Hier führen wir eine lückenlose Rückverfolgung entlang des gesamten Produktionsablaufes. Jede Lieferung wird überprüft, von akkreditierten Laboren nach einem festgelegten Analysenplan untersucht und die Ergebnisse dokumentiert. Den steigenden Anforderungen an die Qualität von Lebensmitteln werden wir damit gerecht.

- Alle Öle sind vegan und laktosefrei
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe und Waren
- Abfüllung von Kleingebinden (100 ml) bis zu Großgebinden (1.000 l)
- Strenges internes Qualitätsmanagement
- Eigene Produktion in unserer Ölmühle
- Über 30 verschiedene Ölsorten im Sortiment.

