



Nudeltradition  
aus Oberschwaben  
seit 1929

Mühlstraße 8-10 | 88512 Mengen

Christine Buck-Bermetz  
Phone: 07572 769920  
Mail: [info@buck-dl.de](mailto:info@buck-dl.de)  
[www.gaggi.de](http://www.gaggi.de)



## Buck Nudelspezialitäten - Ein feines Stück Oberschwaben

### Über uns

Die Firma Buck GmbH & Co. KG Nudelspezialitäten ist auch heute noch ein Familienunternehmen und hat sich in den vergangenen knapp 90 Jahren zu einem der bedeutendsten Teigwarenhersteller in Deutschland entwickelt. Mit seiner Marke Gaggi 250g gehört Buck inzwischen national zu den führenden Anbietern im Premiumsegment. Im Spätzle- und Nudelliebhaber-Land Baden-Württemberg ist Buck das bedeutendste deutsche Nudelunternehmen. Das Verkaufsgebiet erstreckt sich über ganz Deutschland, Schwerpunkte sind Baden-Württemberg, Bayern, Hessen und Rheinland-Pfalz. Aber auch in Nord- und Ostdeutschland sind die Marken von Buck heute ein bekannter Begriff für feinste Nudelspezialitäten. Ebenso werden die Nudeln aus dem Hause Buck in der Schweiz sowie in den benachbarten EU-Ländern wie Österreich, Frankreich und den Benelux-Staaten gerne gegessen. Aber auch in Übersee erfreuen sich die Buck Nudelspezialitäten immer größerer Beliebtheit. Vertrieben werden die feinen Nudeln durch die Buck Dienstleistungen GmbH. Buck ist nach den neusten Richtlinien des International Food Standard (IFS), dem Bio-Siegel nach EG-Ökoverordnung, dem Siegel für geschützte geographische Angaben (g.g.A.) der EU, des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V. (KAT), der Veganverordnung nach Lacon sowie der Richtlinien der deutschen Zölliakie-Gesellschaft e.V. zertifiziert. Außerdem ist Buck Mitglied im Verband der deutschen Getreideverarbeiter und Stärkehersteller e.V. (VDGS), der Fördergemeinschaft für Qualitätsprodukte aus Baden-Württemberg e.V. und dem Verein Food-Made in Germany. Nähere Informationen finden Sie unter: [www.gaggi.de](http://www.gaggi.de)

### Unser Portfolio für Ihren Erfolg

Um den hohen Qualitätsanforderungen gerecht zu werden und den anspruchsvollen Kunden höchsten Nudelgenuss bieten zu können, werden seit jeher nur ausgesuchte und erlesene Zutaten aus der Natur für die feinen Nudelspezialitäten aus dem Hause Buck verwendet. So werden alle frischen Hühnereier der Güteklasse A aus kontrollierter alternativer Boden- und Freilandhaltung (KAT) täglich im eigenen Betrieb aufgeschlagen und unmittelbar danach verarbeitet. Dazu kommt bester Durum-Hartweizengrieß aus den wichtigsten Anbaugebieten der Welt sowie frisches, glasklares Wasser aus dem hauseigenen Johannes-Brunnen. Für unser Bio-Sortiment, das wir ausschließlich ohne Eier herstellen, verwenden wir nur ausgewählten, hochwertigen Bio-Hartweizengrieß bzw. Bio-Hülsenfrüchtemehl. Der unnachahmliche Geschmack wird durch die schonende Herstellung, die auf traditionellen, erstklassigen Rezepturen des Familienunternehmens beruhen, erzielt. Seit jeher wird auf färbende und konservierende Zusatzstoffe verzichtet – die Nudeln aus dem Hause Buck sind ein reines Naturprodukt. Die komplette Nudelproduktion entspricht den hohen Anforderungen der Produktsicherheit und wird von Beginn an vom hauseigenen Labor überwacht. Für die Nudelherstellung wird die Energie aus heimischer natürlicher Wasserkraft sowie die Technik modernster Wärmerückgewinnung genutzt. Buck ist sich der Verantwortung gegenüber seinen Mitmenschen und zukünftigen Generationen bewusst, deshalb genießt der sparsame Umgang mit Ressourcen im Hause einen sehr hohen Stellenwert. Als traditionsreiches Familienunternehmen in ländlich strukturierter Umgebung trägt Buck auch im sozialen Bereich große Verantwortung für seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Buck hat immer ein offenes Ohr für seine Kunden und weiß daher sehr genau, welche Qualitätsanforderung diese an die feinen Nudelspezialitäten stellen.

- Nur ausgesuchte und erlesene Zutaten
- Herstellung nach traditionellen, erstklassigen Rezepturen des Familienunternehmens
- Höchste Anforderungen an die Produktsicherheit
- Energie aus heimischer natürlicher Wasserkraft
- Sparsamer Umgang mit Ressourcen
- Sehr große Produktvielfalt

