



Kotzinger Straße 16 | 83278 Traunstein

Norbert Neumüller

Phone: +49 (0) 861 7091 35

Mail: Norbert.Neumueller@leimer.de

www.leimer.de/



Qualität durch Frische

Über uns

Das Traunsteiner Familienunternehmen LEIMER steht mit seiner über 100-jährigen Expertise für Genuss und Qualität rund um Semmelbrösel, Suppeneinlagen und vieles mehr. Mit modernster Produktionstechnik und rund 160 Mitarbeitern werden täglich 300 Tonnen frisches Weißbrot gebacken und verarbeitet.

Am Anfang stand die geniale Idee, Semmelbrösel nicht mehr aus Altbrot herzustellen, sondern nur aus extra dafür gebackenem, frischem Weißbrot. Das war der Startschuss für eine beispiellose Erfolgsgeschichte. Aus der Bäckerei wurde ein Markenhersteller, der sich ganz der Philosophie „Qualität durch Frische“ verschrieb.

Heute setzt mit Karlheinz Leimer bereits die dritte Generation die große Tradition der LEIMER KG fort. Mit innovativen Produktideen und höchstem Qualitätsbewusstsein stellt sich das Unternehmen einem immer anspruchsvolleren Markt.

Unser Portfolio für Ihren Erfolg

Wo LEIMER draufsteht, ist Qualität drin. Darauf kann man sich hundertprozentig verlassen. Und das macht das LEIMER-Sortiment so begehrt und erfolgreich. Dies begründet unseren Slogan seit Anbeginn: Ja, bei Leimer da bleim'ner.

Die LEIMER Produktvielfalt:

- Semmelbrösel / Paniermehl
- Croutons
- Semmel-Würfel / Knödelbrot
- Suppeneinlagen
- Bruschetta
- Schnelle Küche / Convenience für Zuhause
- Bioprodukte
- Glutenfreie Produkte

- Familienunternehmen in dritter Generation
- Verarbeitung von ausschließlich frisch gebackenem Brot
- Spezialist für Semmelbrösel, Knödelbrot, Suppeneinlagen und mehr
- Gelingsichere und einfach anzuwendende Produkte
- Seit über 100 Jahren erfolgreich am Markt

