



Josef-Suwelack-Straße 1 | 48727 Billerbeck

Helga Neinert

Phone: 02543 72 -121 oder -451

Mail: [sales.coffee@suwelack.de](mailto:sales.coffee@suwelack.de)

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



## The brand behind your brand

### Über uns

Dr. Suwelack ist der Experte für die schonende Veredelung von Lebensmitteln.

Unsere Kernkompetenzen liegen in der Trocknung, Fermentation und Extraktion. Wir veredeln Kaffee, Sauerteige, Feinbackwaren, Milchprodukte und andere Lebensmittel zu hochwertigen Produkten. Dabei nutzen wir ein über Jahrzehnte aufgebautes, einzigartiges Know-how.

Dr. Suwelack ist seit über 130 Jahren im münsterländischen Billerbeck ansässig. Von hier aus beliefern wir heute Kunden aus aller Welt. Diese schätzen vor allem unsere exzellente Produktqualität – Geschmack, Natürlichkeit und Produktsicherheit – sowie die außerordentlich hohen Standards unserer Fertigung. Nähere Informationen finden Sie unter: [www.suwelack.de](http://www.suwelack.de)

### Unser Portfolio für Ihren Erfolg

- Kaffee  
Als Pionier der Gefriertrocknung nimmt Dr. Suwelack seit mehr als 40 Jahren eine führende Position im Markt für gefriergetrockneten Kaffee ein. Wir bieten unseren Kunden ein breites Sortiment an Kaffeespezialitäten in Premium-Qualität. Auf Wunsch kreieren wir für Sie auch einzigartige, kundenexklusive Blends.
- Bakery  
Dr. Suwelack BAKERY bietet Ihnen hervorragende natürliche und verarbeitungssichere Zutaten zur effizienten Herstellung von Brot und Knuspergebäcken.
- Milch  
Vom frischen Joghurt bis zum verführerischen Karamell: Milchprodukte haben ein hohes Genusspotenzial und dienen als Basis oder Verfeinerung für viele Köstlichkeiten.
- Sweetener  
Sweetener von Dr. Suwelack lassen sich gut verarbeiten und portionieren und sind damit ideal für alle süßen Produktideen: heiße und kalte Getränke, Backwaren, Joghurt oder Desserts.

