

ROGG



SORTIMENTSÜBERSICHT
EINZELHANDEL



SO SCHMECKT DAS ...

Allgäu®

Original & Regional

ROGG

Spezialitäten aus dem Allgäu

DAS ALLGÄU – UNSERE HEIMAT

Das Allgäu ist weit mehr als nur eine Region. Es ist ein Lebensgefühl, tief verwurzelt in saftigen Wiesen, majestätischen Bergen und einer Kultur, die Tradition und Moderne harmonisch vereint. Hier spürt man die besondere Verbundenheit der Menschen zu ihrer Heimat – in der Pflege alter Bräuche, im respektvollen Umgang mit der Natur und in der Leidenschaft für regionale Spezialitäten.

Wer das Allgäu kennt, weiß: Dieser einzigartige Landstrich überzeugt nicht nur durch seine beeindruckende Landschaft, sondern auch durch Herzlichkeit, Bodenständigkeit und den Stolz auf die eigene Kultur. Hier ist man zu Hause. Hier ist das Allgäu.

Qualität, die man schmeckt – regional und nachhaltig

Unsere Produktion bei **Rogg im schönen Ostallgäu** basiert auf einem klaren Prinzip: Respekt.

- **Respekt vor der Natur**, vor den Ressourcen und vor den Menschen, die mit uns arbeiten.
- **Regionale Zutaten** – wir wählen bewusst aus der Umgebung, um Frische und Authentizität zu garantieren.
- **Enge Partnerschaften** – mit lokalen Lieferanten, die unsere Werte teilen und ebenso für Qualität einstehen.
- **Kurze Wege, klare Werte** – kurze Transportstrecken sichern Frische, schonen die Umwelt und stärken die Region.
- **Ehrliche Produkte** – ohne unnötige Zusatzstoffe, mit dem reinen Geschmack des Allgäus.



UNSER VERSPRECHEN

Wir sind stolz auf unsere Heimat. Und genau diesen Stolz legen wir in jedes unserer Produkte – für Einzelhändler, die Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und echten Genuss legen.

Rogg, Spezialitäten aus dem Allgäu – Heimat, die man schmeckt.

Andrea Holzmann & Dana Kallasch
Geschäftsführung

SO SCHMECKT DAS ALLGÄU

Mit unseren authentischen Allgäuer Spezialitäten tragen wir den einzigartigen Geschmack und die gelebte Tradition unserer Heimat in die Welt hinaus. Dabei verbinden wir handwerkliche Exzellenz mit nachhaltiger Produktion – und verfolgen das Ziel, die **ERSTE Adresse für hochwertige Allgäuer Produkte** zu sein.

Unser Anspruch ist es, Menschen weltweit mit natürlichen, regionalen und unverwechselbaren Genusslebnissen zu begeistern – und gleichzeitig die Kulturlandschaft des Allgäus für kommende Generationen zu bewahren.

Unsere Vision

Bis 2030 möchten wir der **führende Produzent für Suppeneinlagen, Beilagen und Pfannengerichte im Allgäu** sein – ein Garant für Qualität, Authentizität und Nachhaltigkeit.

Unsere Mission

Seit 1963 steht unser Unternehmen für echte Allgäuer Tradition. Nicht Quantität, sondern kompromisslose **Qualität** prägt unsere Arbeit. Mit jahrzehntelanger Expertise entwickeln wir Spezialitäten, die das Allgäu in seiner ganzen Vielfalt erlebbar machen – ehrlich, nachhaltig und unverwechselbar.





UNSERE PHILOSOPHIE

Unsere Philosophie gründet auf der Bewahrung des reichen kulinarischen Erbes der Alpenregion – einer Kultur, die Genuss und Wohlbefinden in Einklang bringt. Mit Leidenschaft geben wir unser Wissen und unsere Erfahrung rund um die traditionelle alpenländische Küche weiter. Besonders erfüllt es uns, wenn Menschen unsere Wertschätzung für Lebensmittel und unseren respektvollen Umgang mit Mensch und Natur teilen.

Unsere Grundsätze

1. Achtsamkeit & Verantwortung

Der bewusste, verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln bildet die Grundlage all unseres Handelns – ganz im Sinne des cradle-to-cradle-Gedankens.

2. Kundenzentrierung & Nähe

Die Wünsche unserer Kund*innen sind unser täglicher Antrieb. Wir begegnen ihnen offen, herzlich und mit höchster Beratungskompetenz.

3. Genuss & Lebensfreude

Mit unserem sorgfältig entwickelten Produktportfolio möchten wir zu mehr Genussmomenten beitragen und zu einem traditionsbewussten Lebensstil inspirieren.

4. Qualität & Reinheit

Die Qualität und Reinheit unserer Zutaten stehen in jedem Schritt der Herstellung an oberster Stelle – ohne Kompromisse.

5. Vertrauen & Partnerschaft

Unsere Beziehungen zu Mitarbeiter*innen, Lieferant*innen und Kund*innen sind geprägt von Authentizität, Transparenz, Respekt und Verantwortung.

6. Nachhaltigkeit & Balance

Jede Entscheidung treffen wir im Bewusstsein für ein nachhaltiges Gleichgewicht zwischen Mensch und Natur.



TIEFKÜHLKOST



ALLGÄUER

- Brätknödel
- Brätspätzle
- Brätstrudel
- Leberknödel
- Leberspätzle
- Flädle
- Krautkrapfen mit Speck
- Krautkrapfen vegan
- Kässpätzle
- Schupfnudeln
- Eierspätzle
- Schupfnudel Pilzpfanne



FRISCHKOST



ALLGÄUER

- Krautschupfnudeln mit Speck
- Krautschupfnudeln vegetarisch
- Schupfnudeln
- Eierspätzle

Alle Produkte unter Schutzatmosphäre verpackt

LAGERBEDINGUNGEN

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	15 Monate in ungeöffneter Verpackung
Restlaufzeit (RLZ)	9 Monate
Lagerbedingung	bei max. -18°C
Bemerkung	nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	4 Wochen in ungeöffneter Verpackung
Restlaufzeit (RLZ)	3 Wochen
Lagerbedingung	bei max. +4°C

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Piktogramme



BACKOFEN



FRITEUSSE



KOCHTOPF



KOMBI-DÄMPFER



MIKRO-WELLE



PFANNE



STEAMER



UMLUFTHERD



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGAN



VEGETARISCH

Kühlgrad



TIEFKÜHKOST



FRISCHKOST

Conveniencegrade



GRUNDSTUFE

Vorbereitung muss noch in der Küche erfolgen.



KÜCHENFERTIG

Lebensmittel müssen noch vor dem Garen vorbereitet werden.



GARFERTIG

Ohne Vorbereitung zu garen.



MISCHFERTIG

Durch Mischung verschiedener Lebensmittel werden fertige Speisen hergestellt.



REGENERIERFERTIG

Zum sofortigen Verzehr geeignet.



VERZEHRFERTIG

Zum sofortigen Verzehr geeignet.



TIEFKÜHL-SORTIMENT

Allgäuer Brätknödel



Artikelnummer: 710
VE: 12 * 600 g

Allgäuer Brätspätzle



Artikelnummer: 715
VE: 12 * 500 g

Allgäuer Leberknödel



Artikelnummer: 720
VE: 12 * 600 g

Allgäuer Leberspätzle



Artikelnummer: 725
VE: 9 * 300 g

Allgäuer Krautkrapfen



Artikelnummer: 730
VE: 12 * 350 g

Allgäuer Krautkrapfen



Artikelnummer: 735
VE: 12 * 350 g

Flädle



Artikelnummer: 708
VE: 12 * 300 g

Allgäuer Kässpätzle



Artikelnummer: 804
VE: 12 * 600 g



Allgäuer
Brätknödel



Artikelnummer: 101
VE: 9 * 300 g

Allgäuer
Brätspätzle



Artikelnummer: 102
VE: 9 * 300 g

Allgäuer
Leberknödel



Artikelnummer: 103
VE: 7 * 450 g

Allgäuer
Leberspätzle



Artikelnummer: 104
VE: 9 * 300 g



Allgäuer
Eierspätzle



Artikelnummer: 353
VE: 7 * 500 g



Allgäuer
Schupfnudeln



Artikelnummer: 352
VE: 7 * 500 g

Allgäuer
Krautkrapfen



Artikelnummer: 453
VE: 9 * 350 g



Allgäuer
Krautkrapfen



Artikelnummer: 455
VE: 9 * 350 g



Flädle



Artikelnummer: 109
VE: 9 * 200 g

Allgäuer
Krautschupfnudeln



Artikelnummer: 405
VE: 7 * 500 g

ALLERGEN INFORMATION		Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsemen	Schwefeldioxid	Weichtiere
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Suppeneinlagen	Brätknödel					•		•				•			•			
	Brätknödel Mini					•		•				•			•			
	Brätspätzle					•		•				•						
	Brätstrudel					•		•				•			•			
	Leberknödel				•	•		•				•			•			
	Leberknödel Mini				•	•		•				•			•			
	Leberspätzle			•	•	•		•										
	Flädle	•			•	•		•				•						
Pfannengerichte	Krautkrapfen			•		•												
	Krautkrapfen vegan		•	•	•	•												
	Kässpätzle	•		(•)*	•	•		•				•						
	Schupfnudel Pilzpfanne	•		•	•	•		•						•				
	Krautschupfnudeln			•	•	•		•										
	Krautschupfnudeln vegetarisch	•		•	•	•		•										
Beilagen	Schupfnudeln	•		•	•	•		•										
	Eierspätzle	•		•	•	•		•										



Allgäu®

PRODUKTION + WERKSVERKAUF
Zunftweg 3 • 87496 Untrasried • Tel: + 49 (0)8372 9238 606

Besuchen Sie uns auf unserer Website: www.rogg-spezialitaeten.de
Sie finden uns auch auf Instagram:
https://www.instagram.com/rogg_allgaeu_spezialitaeten/

ROGG

Spezialitäten aus dem Allgäu

Design: Nicole Effendy • www.designvorsprung.de
Food Fotografie: Jörg Richter • www.foodfotografie-richter.com