

# ROGG



## SORTIMENTSÜBERSICHT *GROSSVERBRAUCHER*



*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 puren Geschmack des Allgäus.



## UNSER VERSPRECHEN

Wir sind stolz auf unsere Heimat. Und genau diesen Stolz legen wir in jedes unserer Produkte – für Großverbraucher, 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**

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

<b>Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)</b>	4 Wochen in ungeöffneter Verpackung
<b>Restlaufzeit (RLZ)</b>	3 Wochen
<b>Lagerbedingung</b>	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.



# SUPPENEINLAGEN

## ALLGÄUER BRÄTKNÖDEL

5, 7, 11, 14



Art.-Nr. 312  
Art.-Nr. 308



VE: ca. 50g 3 x 1kg  
VE: ca. 50g 1 x 3kg

Unsere Allgäuer Brätknödel sind mehr als nur eine Beilage – sie sind wichtiger Bestandteil der Allgäuer Küche.

Aus fein gewürztem Brät, Mehl, Speck und frischen Kräutern gefertigt, vereinen diese Knödel auf meisterhafte Weise Geschmack und Textur.

## ALLGÄUER MINI-BRÄTKNÖDEL

5, 7, 11, 14



Art.-Nr. 302



VE: ca. 20g 3 x 1kg

Unsere beliebten Brätknödel gibt es auch im Mini-Format und lassen sich vielseitig servieren: alleinstehend für den kleinen Appetit oder aber auch gemischt z.B. mit unseren Flädle und/ oder Mini-Leberknödeln, serviert als Hochzeits- oder Festtagsuppe.

Bei Kindern kommt diese Variante immer gut an.



## ALLGÄUER BRÄTSPÄTZLE

5, 7, 11



Art.-Nr. 234



VE: 3 x 1kg

Unsere Allgäuer Brätspätzle vereinen die traditionelle Küche mit handwerklicher Perfektion.

Das Brät, sorgfältig gewürzt und mit frischen Kräutern verfeinert, bringt eine tiefe, herzhaft Note in das Gericht, die durch die seidige Konsistenz der Spätzle harmonisch ergänzt wird.

## ALLGÄUER BRÄTSTRUDEL

5, 7, 11, 14



Art.-Nr. 235



VE: 3 x 1kg

Unsere Allgäuer Brätstrudel faszinieren mit ihrer Vielschichtigkeit.

Der Teig, hauchdünn und goldbraun gebacken, bietet den perfekten Rahmen für das delikate Brät, das mit einer ausgewogenen Mischung aus Speck, Zwiebeln, Gewürzen und frischen Kräutern zubereitet wird.



# SUPPENEINLAGEN

## ALLGÄUER LEBERKNÖDEL

4, 5, 7, 11, 14



Art.-Nr. 307



VE: ca. 50g 3 x 1kg

Unsere Allgäuer Leberknödel sind eine traditionelle Suppeneinlage. Die Zubereitung der Leberknödel beginnt mit hochwertiger Leber, die sorgfältig ausgewählt und fein zerkleinert wird. Der Kunstgriff liegt in der gekonnten Formung und dem präzisen Garen der Knödel.

Jeder Knödel wird mit Liebe und Geduld in der richtigen Größe geformt und dann sanft in köchelnder Brühe gegart, bis er außen zart und innen saftig ist. Die ideale Konsistenz ist hier entscheidend – die Knödel sollen leicht, aber dennoch fest sein.

10

## ALLGÄUER MINI-LEBERKNÖDEL

4, 5, 7, 11, 14



Art.-Nr. 301



VE: ca. 20g 3 x 1kg

Unsere beliebten Leberknödel gibt es auch im Mini-Format und lassen sich vielseitig servieren:

Alleinstehend für den kleinen Appetit oder aber auch gemischt z.B. mit unseren Flädle und/oder Mini-Brätknödeln, serviert als Hochzeits- oder Festtagssuppe.

Bei Kindern kommt diese Variante immer gut an.



## ALLGÄUER LEBERSPÄTZLE

3, 4, 5, 7



Art.-Nr. 306



VE: 3 x 1kg

Unsere Leberspätzle gelten als klassische Suppeneinlage der traditionellen Allgäuer Küche. Leber, Zwiebeln und Kräuter in feinem Spätzle.

Das Ergebnis ist ein Gericht, das in seiner Einfachheit und Komplexität gleichermaßen beeindruckt.

## FLÄDLE

1, 4, 5, 7, 11



Art.-Nr. 317

Art.-Nr. 317/1



VE: 12 x 500g

VE: 3 x 1kg

Unsere Flädle sind geschnittene Pfannkuchen, die aus einer perfekten Mischung aus Mehl, Eiern und Milch bestehen.

Sie bieten eine geschmeidige Textur und einen feinen Geschmack, der durch die richtige Zubereitung voll zur Geltung kommt.

Klassisch werden sie in einer herzhaften Suppe serviert.



*„Unsere Allgäuer Krautkrapfen vereinen handwerkliche Raffinesse mit unverwechselbarem Heimatgeschmack.“*



Art.-Nr. 402  
Art.-Nr. 401



VE: ca. 85g 3 x 1kg  
VE: ca. 85g 1 x 3kg

Der geschmeidige, hausgemachte Teig findet die perfekte Balance zwischen Zartheit und Substanz – die ideale Basis für eine traditionsreiche Spezialität.

Die Teigplatten werden mit einer aromatischen Füllung aus feinhacktem Sauerkraut belegt, das sanft angedünstet und mit ausgewählten Gewürzen verfeinert wird. So entfaltet sich eine harmonische Komposition aus feiner Säure und natürlicher Süße.

In sorgfältiger Handarbeit werden die Krautkrapfen eingerollt und anschließend in hochwertigem Butterschmalz goldbraun ausgebacken. Das Ergebnis: außen knusprig, innen saftig – ein einzigartiges Zusammenspiel von Texturen und Aromen.

Die Kombination aus zartem Teig und würziger Füllung schafft ein **Geschmackserlebnis, das bodenständig und zugleich raffiniert ist** – ein Stück Allgäu, das man schmecken kann.



## VEGANE ALLGÄUER KRAUTKRAPFEN – TRADITION NEU INTERPRETIERT

2, 3, 4, 5



*„Unsere veganen Allgäuer Krautkräpfen sind mehr als nur ein Bestseller – sie sind der Beweis dafür, dass pflanzliche Küche und traditionelle Allgäuer Spezialitäten auf höchstem Niveau harmonieren können.“*

Art.-Nr. 450



VE: ca. 85g 3 x 1kg

Die feine Kombination aus handwerklicher Zubereitung, sorgfältig gewürztem Sauerkraut und der kunstvollen Verarbeitung im Teig macht sie zu einem Gericht, das geschmacklich ebenso reichhaltig wie authentisch ist – ganz ohne tierische Zutaten.

So verbinden unsere veganen Krautkräpfen das **Flair traditioneller Allgäuer Küche** mit den Ansprüchen einer modernen, pflanzenbasierten Ernährung.

Ein Produkt, das Genuss, Handwerk und Innovation perfekt vereint – und zeigt, dass Tradition und Zeitgeist keine Gegensätze sein müssen.



# PFANNENGERICHTE

## ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE

1, 3\*, 4, 5, 7, 11



Art.-Nr. 805  
Art.-Nr. 806



VE: 10 x 1kg  
VE: 4 x 2,5kg

Unsere Allgäuer Kässpätzle sind ein wahres Fest der Geschmackssinne. Die Kombination aus zarten Spätzle und würzigem Bergkäse und Emmentaler verleiht dem Gericht seinen unverwechselbaren Geschmack.

Die Röstzwiebeln setzen den letzten Feinschliff auf. Ihr süßlich-aromatisches Profil harmoniert perfekt mit dem würzigen Käse und den zarten Spätzle.

## SCHUPFNUDEL PILZPFANNE

1, 3, 4, 5, 7, 13



Art.-Nr. 623



VE: 4 x 2,5kg

Unsere Schupfnudel-Pilzpfanne ist ein kulinarisches Meisterwerk, das Raffinesse und Tradition auf elegante Weise vereint.

In der Pfanne angebraten entfalten sich die Aromen der Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge mit einer edlen Mischung an Gemüse und Röstzwiebel vollständig.

Das Braten bringt somit die natürliche Umami-Note der Pilze zur Geltung und verleiht dem Gericht eine köstliche Tiefe.



## ALLGÄUER SCHUPFNUDELN

1, 3, 4, 5, 7



Art.-Nr. 351



VE: 4 x 2,5kg

## ALLGÄUER EIERSPÄTZLE

1, 3, 4, 5, 7



Art.-Nr. 350



VE: 4 x 2,5kg

Unsere Schupfnudeln sind aus der Allgäuer Küche nicht wegzudenken.

Die Kunst liegt darin, den Teig so zu verarbeiten, dass die Schupfnudeln außen zart und leicht knusprig, innen aber weich und fluffig sind.

Durch die geschickte Handhabung und das präzise Formen wird jede Schupfnudel zu einem kleinen Meisterwerk der Textur.

Unsere Allgäuer Eierspätzle gelten als der Klassiker unter den Beilagen.

Die Spätzle, aus Eiern und sorgfältig ausgewähltem Mehl gefertigt, sind zart und leicht, während sie gleichzeitig eine subtile, reichhaltige Konsistenz bieten.

Die goldgelbe Farbe, die durch die Eier entsteht, zeugt von hoher Qualität und Handwerkskunst.



# PFANNENGERICHTE

## ALLGÄUER KRAUTSCHUPFNUDELN

3, 5, 7



Art.-Nr. 406



VE: frisch 4 x 2,5kg

Unsere Allgäuer Krautschupfnudeln sind ein meisterhaftes Beispiel für ein Gericht aus der rustikalen Küche, das in der gehobenen Gastronomie genauso geschätzt wird, wie in der traditionellen Hausmannskost.

Der darin enthaltene Speck verleiht dem Gericht seine typisch würzige Note. Das Herzstück der Krautschupfnudeln ist jedoch das geschmackvolle Sauerkraut, das eine harmonische Balance von Säure und Süße bietet.

16

## ALLGÄUER KRAUTSCHUPFNUDELN VEGGIE

1, 3, 4, 5, 7



Art.-Nr. 404



VE: frisch 4 x 2,5kg

Unsere vegetarische Variante der Allgäuer Krautschupfnudeln steht dem Original in nichts nach.

Die geschmackliche Tiefe und die gekonnte Verbindung von einfachsten Zutaten verleiten zu einem außergewöhnlichen kulinarischen Erlebnis.

Das Herzstück der Krautschupfnudeln ist jedoch das geschmackvolle Sauerkraut, das eine harmonische Balance von Säure und Süße bietet.



## ALLGÄUER SCHUPFNUDELN

1, 3, 4, 5, 7



Art.-Nr. 406



VE: frisch 4 x 2,5kg

Unsere Schupfnudeln sind aus der Allgäuer Küche nicht wegzudenken.

Die Kunst liegt darin, den Teig so zu verarbeiten, dass die Schupfnudeln außen zart und leicht knusprig, innen aber weich und fluffig sind.

Durch die geschickte Handhabung und das präzise Formen wird jede Schupfnudel zu einem kleinen Meisterwerk der Textur.

## ALLGÄUER EIERSPÄTZLE

1, 3, 4, 5, 7



Art.-Nr. 404



VE: frisch 4 x 2,5kg

Unsere Allgäuer Eierspätzle gelten als der Klassiker unter den Beilagen.

Die Spätzle, aus Eiern und sorgfältig ausgewähltem Mehl gefertigt sind zart und leicht, während sie gleichzeitig eine subtile, reichhaltige Konsistenz bieten.

Die goldgelbe Farbe, die durch die Eier entsteht, zeugt von hoher Qualität und Handwerkskunst.

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



Allgäu®

**PRODUKTION + WERKSVERKAUF**

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

**Besuchen Sie uns auf unserer Website: [www.rogg-spezialitaeten.de](http://www.rogg-spezialitaeten.de)**

**Sie finden uns auch auf Instagram:**

**[https://www.instagram.com/rogg\\_allgaeu\\_spezialitaeten/](https://www.instagram.com/rogg_allgaeu_spezialitaeten/)**

# ROGG

Spezialitäten aus dem Allgäu

**Design:** Nicole Effendy • [www.designvorsprung.de](http://www.designvorsprung.de)  
**Food Fotografie:** Jörg Richter • [www.foodfotografie-richter.com](http://www.foodfotografie-richter.com)