

WEINE, SPIRITUOSEN & FOOD INGREDIENTS

Weine
Likörweine
Aromatisierte Weine
Aromatisierte weinhaltige Getränke
Spirituosen
Weinkonzentrate
Weinpulver
Weinaromen
Spirituosenaromen
Natürliche Eichenholzextrakte
Traubensaftkonzentrat
Fruchtsüßen
Natürliche Traubenfarbstoffe
Traubentannine

BREKO 

Wines & Natural Ingredients since 1977

Weine

Die angebotenen Weine werden in den führenden Weinanbauländern (Frankreich, Spanien, Italien und Deutschland) angebaut und in Bremen nach Breko-Norm verarbeitet. Die Weine dienen der Lebensmittelindustrie in erster Linie zur Aromatisierung und verleihen Produkten eine harmonische Balance. Zu den typischen Anwendungsbereichen gehören Suppen, Saucen, Convenience Produkte, Eiscreme, Desserts, Süßwaren und weinhaltige Mischgetränke.

Die Lieferung erfolgt EU-weit wahlweise im Einwegkanister (10, 25 Liter), im 1000 Liter Einweg-IBC oder im Tankzug (15.000 bis 25.000 Liter).

0531	Weißwein, trocken	9,5 % vol, EU
0533	Weißwein, trocken	11 % vol, EU
0535BIB10	Riesling, trocken	11 % vol, Deutschland, im 10 Liter Bag-in-Box
0538	Chardonnay	12 % vol, Italien
0523	Rotwein, trocken	13 % vol, EU
0524	Rotwein	10,5 % vol, EU
0782	Spätburgunder Rotwein	12 % vol, Deutschland
0545BIB	Merlot Rotwein	13 % vol, Frankreich, 3 Liter Bag-in-Box

Likörweine

Likörwein ist ein alkoholangereicherter Wein, der aus Wein und Traubenmost hergestellt wird. Zur Alkoholanreicherung wird ausschließlich Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe oder verschiedenen Weinprodukten (Weinbrand, Tresterbrand etc.) verwendet. Zu den typischen Anwendungsbereichen gehören Suppen, Saucen, Convenience Produkte, Eiscreme, Desserts und Süßwaren. Likörweine können auch als pharmazeutische Grundweine für die Herstellung von Tonika eingesetzt werden. In diesem Zusammenhang agiert die Breko GmbH mit einer Herstellerlaubnis als Lohnhersteller von kundenspezifisch formulierten Tonika für die Pharmaindustrie nach GMP-Standard.

Die Lieferung erfolgt EU-weit ebenfalls im 25 Liter Einwegkanister, im 1000 Liter Einweg-IBC.

3591	Likörwein, rot	15 % vol, 200 g/l Zucker, EU
3592	Likörwein, rot	15,5 % vol, 140 g/l Zucker, EU
3668	Likörwein, hell	15 % vol, 140 g/l Zucker, EU
3612	Likörwein, hell	16,5 % vol, 120 g/l Zucker, EU
3681	Likörwein, dunkel	18 % vol, 150 g/l Zucker, EU
3689	Likörwein, dunkel	16,5 % vol, 120 g/l Zucker, EU
3691	Likörwein, dunkel	15 % vol, 200 g/l Zucker, EU

3552	Malaga	15 % vol, 200 g/l Zucker, Spanien (Würzmittel)
3553	Sherry Cream	17,5 % vol, Spanien (Würzmittel)
3554	Sherry Fino	17,5 % vol, Spanien (Würzmittel)
3555	Sherry Medium	17,5 % vol, Spanien (Würzmittel)
3556A	Madeira, hell, ohne Couleur	17 % vol, Portugal (Würzmittel)
3563	Marsala Fine, DOC	17 % vol, Italien (Würzmittel)
3557S	Portwein, rot, gesalzen	19 % vol, Portugal (Würzmittel mit 0,5 % Salz)
3577S	Portwein, weiß, gesalzen	19 % vol, Portugal (Würzmittel mit 0,5 % Salz)

Weitere Likörweine auf Anfrage.

Aromatisierte Weine

Aromatisierte Weine werden aus Wein mit Traubenmost und Alkohol hergestellt. Die Aromatisierung ist nur mit natürlichen Aromastoffen und/oder natürlichen Aromaextrakten zulässig. Das charakteristische Aroma des Vermouths wird geprägt durch die Verwendung von Wermutkraut (*Artemisia absinthium*). Der Cremovo ist ein mit Würzkräutern aromatisierter Wein mit Eigelb.

Auch hier erfolgt die Lieferung nach Kundenwunsch im Einwegbehälter (10, 25 Liter) oder im 1000 Liter Einweg-IBC.

3568	Cremovo ohne Vanille und Couleur	15 % vol, Italien
3562	Vermouth, weiß	15 % vol, 140 g/l Zucker, Italien

Aromatisierte weinhaltige Getränke

Aromatisierte weinhaltige Getränke werden aus Rotwein oder Weißwein hergestellt. Die qualitativ hochwertigen Breko-Winterweine werden ausschließlich aus spanischen oder italienischen Weinen hergestellt. Sie zeichnen sich aus durch einen fruchtigen, kräftigen, vollmundigen und nicht zu süßen Geschmack. Die roten Winterweine besitzen, ohne den Einsatz von Farbstoffen, eine hohe Farbintensität, die ihre besondere Qualität unterstreicht.

Die Breko-Glühweine und der Glögg-Wein werden ausschließlich mit natürlichen Aromastoffen nach hauseigener Rezeptur in Bremen produziert. Der Weinanteil im Glühwein beträgt über 90 % und liegt somit 40 % über der gesetzlichen Vorgabe.

Die Glühweine werden trinkfertig angeboten. Die Feuerzangenbowle und der Glögg-Wein hingegen werden typischerweise vom Kunden (bspw. Schaustellerbetriebe und Winter-Märkte) mit Rum bzw. Wodka oder Korn finalisiert. Auf Wunsch können Feuerzangenbowle und Glögg auch mit Spirituosen konfektioniert werden.

Die Lieferung erfolgt EU-weit wahlweise im 25 Liter Einwegkanister oder im 1000 Liter Einweg-IBC.

0511	Glühwein, rot, Standard	9,5 % vol, 80 g/l Zucker, EU
0517	Glühwein aus Weißwein	9 % vol, 70 g/l Zucker, EU
0513	Aromatisiertes weinhaltiges Getränk (Typ Feuerzangenbowle), rot	9,5 % vol, 70 g/l Zucker, EU
0518	GLÖGG aromatisiertes weinhaltiges Getränk, rot	12 % vol, 125 g/l Zucker, EU

Spirituosen

Spirituosen sind alkoholhaltige Getränke, die durch Brennen (Destillation) natürlicher, pflanzlicher Erzeugnisse, wie Früchte, Gemüse oder Getreide hergestellt werden. Zu den typischen Anwendungsbereichen gehören Suppen, Saucen, Convenience Produkte, Desserts und Süßwaren.

Die Lieferung erfolgt EU-weit wahlweise im 10 Liter Einwegkanister.

3150	Cognac	40 % vol, Frankreich, im 25 Liter Einwegkanister
3187	Blended Whiskey	40 % vol, EU
3195	Gin	37,5 % vol, Deutschland
3196	Weinbrand, ohne Zusatz von Couleur	36 % vol, 6 Monate gelagert, EU
3301	Übersee-Rum	40 % vol, braun
3302	Übersee-Rum	52 % vol, braun
3312	Orangenlikör	40 % vol, Triple Sec, Frankreich
3317	Calvados	40 % vol, 2 Jahre gelagert, Frankreich
3318	Spirituose mit Anis	40 % vol

Weitere Spirituosen sowie diverse Rumsorten auf Anfrage.

Weinkonzentrate

Weinkonzentrate werden aus französischen und spanischen Rot- und Weißweinen durch Entalkoholisierung und Konzentrierung im Vakuum hergestellt. Diese flüssigen Weinkonzentrate bilden eine alkoholfreie und geschmacksintensivere Alternative (Alkoholgehalt < 0,5 % vol) zum Wein. Zu den typischen Anwendungsbereichen gehören Suppen, Saucen und Fertiggerichte, Marinaden, Getränke und Süßwaren. Im Fertigprodukt werden diese Rohstoffe als Rotwein- bzw. Weißweinkonzentrat, alkoholfrei deklariert. Funktionell dient das spanische Rotweinkonzentrat auch zur pH-Wertabsenkung und als färbendes Lebensmittel.

Die Lieferung erfolgt in 10 kg Bag-In-Box, 25 kg, 250 kg Gebinden oder IBC Containern.

705L	Rotweinkonzentrat, Frankreich	1 kg entspricht 14 l französischem Rotwein aus den Rebsorten Merlot, Syrah, Carignan, Grenache, Cabernet und Alicante
705	Rotweinkonzentrat, Frankreich	1 kg entspricht 35 l französischem Rotwein aus den Rebsorten Merlot, Syrah, Carignan, Grenache, Cabernet und Alicante
715L	Weißweinkonzentrat, Frankreich	1 kg entspricht 13 l französischem Weißwein
715	Weißweinkonzentrat, Frankreich	1 kg entspricht 38 l französischem Weißwein
703	Rotweinkonzentrat	1 kg entspricht 7 l Rotwein
702	Weißweinkonzentrat	1 kg entspricht 7 l Weißwein
701B	Rotweinkonzentrat, süß	60 % französisches Rotweinkonzentrat, 40 % Traubensaftkonzentrat, rot, 10 kg Bag-In-Box

Weinpulver

Weinpulver werden aus französischen und italienischen Rot- und Weißweinen durch Entalkoholisierung und Konzentrierung im Vakuum mit anschließender Sprühtrocknung hergestellt. Die Weinpulver bilden eine alkoholfreie Alternative zum Wein (Alkoholgehalt < 0,5 % vol) und bieten die Möglichkeit, diesen in trockenen Lebensmitteln einzubringen. Zu den typischen Anwendungsbereichen gehören Suppen, Saucen und Fertiggerichte, Marinaden und Süßwaren.

800	Rotweinpulver WE10	10 % Trockenmasse aus Rotwein Deklaration: Rotweinpulver (Maltodextrin, Rotweinkonzentrat, entalkoholisiert (10 %))
801	Rotweinpulver WE20	20 % Trockenmasse aus französischem Rotwein Deklaration: Rotweinpulver (Maltodextrin, Rotweinkonzentrat, entalkoholisiert (20 %))
812	Rotweinpulver WE100	100 % Trockenmasse aus französischem Rotwein Deklaration: Rotweinpulver (Rotweinkonzentrat, entalkoholisiert (100 %))
810	Weißweinpulver WE10	10 % Trockenmasse aus Weißwein Deklaration: Weißweinpulver (Maltodextrin, Weißweinkonzentrat, entalkoholisiert (10 %))
811	Weißweinpulver WE20	20 % Trockenmasse aus französischem Weißwein Deklaration: Weißweinpulver (Maltodextrin, Weißweinkonzentrat, entalkoholisiert (20 %))

Weinaromen

Die flüssigen Weinaromen dienen zur Aromatisierung von Lebensmitteln, wie z.B. Getränken und Süßwaren und verleihen dem Endprodukt die weintypischen Topnoten.

110	Rotweinaroma	Lösungsmittel: Propylenglycol; Dosierung: 0,3 g/l
111	Rotweinaroma, natürlich	Lösungsmittel: Propylenglycol; Dosierung: 1 g/l
112	Rotweinaroma, natürlich	Lösungsmittel: Propylenglycol, Ethanol; Dosierung: 0,3 g/l
113	Rotweinaroma, natürlich	Lösungsmittel: Propylenglycol; Dosierung: 1 g/l
114	Rotweinaroma, natürlich	Lösungsmittel: Propylenglycol; Dosierung: 0,9 g/l
115	Rotweinaroma, Typ Pinot Noir, natürlich	Lösungsmittel: Propylenglycol; Dosierung: 0,5 - 0,8 g/l
116	Rotweinaroma, Typ Cabernet Sauvignon, natürlich	Lösungsmittel: Ethanol, Wasser; Dosierung: 0,15 g/l
117	Rotweinaroma, Typ Sangria, natürlich	Lösungsmittel: Ethanol, Wasser; Dosierung: 1,5 g/l
118	Rotweinaroma, Typ Sangria, natürlich, enthält SO2	Lösungsmittel: Ethanol; Dosierung: 4 g/l
130	Weißweinaroma	Lösungsmittel: Propylenglycol; Dosierung: 0,5 g/l
131	Weißweinaroma	Lösungsmittel: Propylenglycol; Dosierung: 0,5 - 1 g/l
132	Weißweinaroma, Typ Riesling	Lösungsmittel: Propylenglycol; Dosierung: 0,3 g/l
133	Weißweinaroma Typ Chardonnay, natürlich	Lösungsmittel: Propylenglycol, Wasser; Dosierung: 1 g/l
134	Weißweinaroma Typ Riesling, natürlich	Lösungsmittel: Propylenglycol, Wasser; Dosierung: 0,25 g/l
135	Weißweinaroma, Typ Sauvignon Blanc, natürlich	Lösungsmittel: Ethanol, Wasser; Dosierung: 1 g/l
136	Süßweinaroma, Typ Traminer, natürlich	Lösungsmittel: Propylenglycol, Wasser; Dosierung: 0,2 g/l

Spirituosenaromen

Die flüssigen Spirituosenaromen dienen zur Aromatisierung von Lebensmitteln, wie z.B. Getränken und Süßwaren und verleihen dem Endprodukt die typischen Topnoten. Weitere Spirituosenaromen (Whisky, Tequila, Gin, Wodka, Rum) auf Anfrage.

920L	Brandyaroma Typ Frankreich	Lösungsmittel: Propylenglycol, < 0,15 % vol, Ethanol; Dosierung: 2,5 ml/l
920NSL	Brandyaroma Typ Frankreich, NS	Lösungsmittel: < 0,15 % vol Ethanol; Dosierung: 1,3 ml/l
926L	Brandyaroma Typ Spanien	Lösungsmittel: 48 - 53 % vol Ethanol; Dosierung: 10 ml/l

921L	Brandyaroma Typ Reserva Spanien	Lösungsmittel: 26 - 31 % vol Ethanol; Dosierung: 10 ml/l
928L	Brandyaroma Typ Gran Reserva Spanien	Lösungsmittel: 29 - 33 % vol Ethanol; Dosierung: 15 ml/l
922L	Whiskyaroma Typ Bourbon	Lösungsmittel: Propylenglycol, < 0,2 % vol Ethanol; Dosierung: 2,5 ml/l
922NSL	Whiskyaroma Typ Bourbon, NS	Lösungsmittel: < 0,15 % vol Ethanol; Dosierung: 1 ml/l
923L	Whiskyaroma Typ Scotch	Lösungsmittel: 29 - 34 % vol Ethanol; Dosierung: 5 ml/l
925L	Ginaroma Typ British	Lösungsmittel: 93 - 96 % vol Ethanol; Dosierung: 0,25 ml/l
962L	Korianderdestillat natürlich	Lösungsmittel: 89 - 93 % vol Ethanol; Dosierung: 1 ml/l
963L	Wacholderdestillat natürlich	Lösungsmittel: 93 - 97 % vol Ethanol; Dosierung: 1 ml/l
938L	Rumaroma Typ Caribbean	Lösungsmittel: 19 - 21 % vol Ethanol; Dosierung: 20 ml/l

Natürliche Eichenholzextrakte

Eichenholzextrakte sind natürliche Auszüge aus amerikanischer oder französischer Eiche, die ethanolisch oder auch wässrig extrahiert werden. Eingesetzt werden diese Extrakte unter anderem in Spirituosen, Saucen und Marinaden.

960L	Eichenholzextrakt	Lösungsmittel: 38 - 42 % vol Ethanol, aus amerikanischer Eiche
961L	Eichenholzextrakt, Premium	Lösungsmittel: 39 - 43 % vol Ethanol, aus amerikanischer Eiche
964L	Eichenholzextrakt, Premium	Lösungsmittel: 38 - 43 % vol Ethanol, aus französischer Eiche
965VFN	Eichenholzextrakt, wässrig	nicht getoastet, starkes Eichenaroma, Vanillenote, fruchtige Noten, aus französischer Eiche
965FN	Eichenholzextrakt, wässrig	getoastet, starkes Eichenaroma, fruchtige Noten, aus französischer Eiche
965STC	Eichenholzextrakt, wässrig	stark getoastet, Eichenaroma, Karamellnoten, aus französischer Eiche
965OCV	Eichenholzextrakt, wässrig	leicht getoastet, Eichenaroma, Karamell- und Vanillenoten, aus amerikanischer Eiche

Traubensaftkonzentrat

Traubensaftkonzentrate werden aus spanischem und französischem, rotem bzw. weißem Traubensaft durch Vakuumdestillation und Konzentrierung hergestellt. Eingesetzt werden diese Konzentrate unter anderem zur Herstellung von Traubensaft nach Rückverdünnung. Deionisiertes Traubensaftkonzentrat eignet sich besonders zur natürlichen Süßung von Lebensmitteln.

Die Lieferung erfolgt in 10 kg-Bag-In-Box oder im 270-285 kg Fass.

820	Traubensaftkonzentrat, rot	4 kg Traubensaft entspricht 1 kg Traubensaftkonzentrat; Brix: 63-66° Brix
821	Traubensaftkonzentrat, weiß	4kg Traubensaft entspricht 1 kg Traubensaftkonzentrat; Brix: 63-66° Brix

Fruchtsüßen FructiSweet Original™

Die FructiSweet Original™ Fruchtsüßen werden aus Trauben-, Apfel- und Dattelfruchtsaftkonzentraten gewonnen und durch physikalische Verfahren zu neutral schmeckenden Fruchtsüßen verarbeitet. Diese Produkte werden zu 100 % aus Früchten hergestellt und haben beim Verbraucher ein besseres Image als der klassische kristalline Zucker, der in der Regel aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr hergestellt wird. Typische Applikationen sind Fruchtsaftgetränke, karbonisierte Getränke / Erfrischungsgetränke, funktionelle Getränke, Sport- und Energygetränke, Teegetränke, Milchprodukte (Fruchtsüßen sind entsäuert, somit ideal für Milchprodukte), Eiscreme, Süßwaren, Sirupe, Marmeladen, Spirituosen / Fruchtweine, Saucen (z.B. Ketchup). Die Lieferung erfolgt in 25 kg-, 250 kg-Gebinden oder 1325 kg IBC Containern.

826CJRD	FructiSweet Original™ Traube	100 % Traube, Trockenmasse: 65 ± 2 g/100 g, Fructose: 48 - 52 %, Glukose: 48 - 52 %, Saccharose: 0 %
826CJRD ^{BIO}	FructiSweet Original™ Traube ^{BIO}	100 % Bio-Traube, Trockenmasse: 65 ± 2 g/100 g, Fructose: 48 - 52 %, Glukose: 48 - 52 %, Saccharose: 0 %
826FSOA	FructiSweet Original™ Apfel	100 % Apfel, Trockenmasse: 70 ± 2 g/100 g, Fructose: 50 - 70 %, Glukose: 15 - 35 %, Saccharose: 0 - 10 %, Polyole ≤ 6 %
826FSOD	FructiSweet Original™ Dattel	100 % Dattel, Trockenmasse: 68 ± 2 g/100 g, Fructose: 43 - 52 %, Glukose: 46 - 56 %, andere Zucker: 0 - 4 %
826FS50	FructiSweet™ 50 Mix	100 % Frucht, Trockenmasse: 65 ± 2 g/100 g, Fructose: 45 - 55 %, Glukose: 45 - 55 %, Saccharose: ≤ 2 % Polyole: ≤ 5 %

Natürliche Traubenfarbstoffe

Traubenfarbstoffe werden aus der Rotweitraubenschale wässrig extrahiert und in der Lebensmittelindustrie zum Färben eingesetzt. Der Farbton der Traubenschalenextrakte ist pH-abhängig. In sauren Formulierungen ist der Farbton rot, in alkalischen violett-blau.

Diese Extrakte bieten eine natürliche Alternative zu künstlichen, roten Lebensmittelfarben. Die Traubenschalenextrakte sind im Endprodukt als Anthocyane, E163 zu deklarieren.

822S	Traubenschalenextrakt, flüssig	Farbstärke: 2,85-3,15
825F	Traubenschalenextrakt, Pulver	Farbstärke: 11,4-12,6

Traubentannine

Traubentannine sind Extrakte aus den weißen Traubenschalen bzw. Traubenkernen und werden unter anderem zur Stabilisierung der Rotweinfarbe und der Verbesserung der Weinstruktur eingesetzt. Der Einsatz zur Weinbehandlung ist nach OIV [Internationale Organisation für Rebe und Wein] zugelassen.

Als funktionelle Ingredients liefern Traubentannine einen bitteren Geschmackseindruck, höhere Komplexität und Adstringenz.

850F	Traubenschalentannin	> 65 % Tannine mit hohem Molekulargewicht
851F	Traubenkerntannin	> 65 % Tannine mit niedrigem Molekulargewicht

UNSER TEAM

Weine, Spirituosen

Produktanfragen/Bestellungen

Mathias Bormann

Vertrieb Weine, Spirituosen

✉ bormann@breko.de

☎ +49 421 46 07 10

Food Ingredients

Produktanfragen

Wolfgang Lörsch

Bereichsleiter Ingredients

✉ loersch@breko.de

☎ +49 170 630 46 23

Bestellungen

Tina Dolinski, Yvonne Michaelis

Vertrieb

✉ orderservice@breko.de

☎ +49 421 46 07 07 35

Allgemeine Ansprechpartner

Geschäftsführung

Thomas Rust

Geschäftsführender Gesellschafter

✉ rust@breko.de

☎ +49 421 46 07 07 15

Wolfgang Lörsch

Prokurist / Bereichsleiter Food & Health Ingredients

✉ loersch@breko.de

☎ +49 170 63 04 623

Buchhaltung, Finanzen & Einkauf

Marita Riemeier

Prokuristin

✉ riemeier@breko.de

☎ +49 421 46 07 07 40

Antje Häusler

Einkauf von Weinen, Spirituosen und Allgemeingüter

✉ haeusler@breko.de

☎ +49 421 46 07 07 20

Produktion

Malte Sandkuhl

Prokurist/Betriebsleiter

✉ sandkuhl@breko.de

☎ +49 421 46 07 07 50

Qualität

Anneke Schmidt, M. Sc. & Lisa Schrader, M. Sc.

Qualitätsmanagement

✉ qm@breko.de

☎ +49 421 46 07 07 70

Allgemeine Kontaktdaten

Breko GmbH

Hoerneckestr. 3

28217 Bremen

www.breko.de

☎ +49 421 46 07 07 0

☎ +49 421 46 07 07 77

