

Jetzt
neu!



ALLERLIEBE

Die Welt braucht Liebe. AllerLiebe.



Wir sind Partner.



Handwerk



Karitativ

AllerLiebe À la Carte

Cook & Chill – AllerLiebe für die Gastronomie

AllerLiebe À la Carte

Cook & Chill – AllerLiebe für die Gastronomie



- Saisonales Angebot
- Ambitionierte Rezepturen von Profi-Köchen



- Nachhaltige Pfandboxen (auch für das Außer-Haus-Geschäft)



- 24/7 verfügbar
- Lange Haltbarkeit durch TK und mind. 5 Tage gekühlt
- Unkomplizierter Start in die Bio-Gastronomie



- Wo immer es möglich ist, setzen wir auf regionale Partner, um Transportwege zu reduzieren
- 2 Cent Gemeinwohl-Spende je Portion

Jetzt bestellen!

Wie AllerLiebe À la Carte in kleinen Küchen Großes zaubert

Mit AllerLiebe À la Carte können Sie Ihre Gäste trotz kleiner Küche mit großem Herz auf ganz hohem Niveau verwöhnen: regional, saisonal, vegan oder flexitarisch, bio und – logisch – extrem lecker.

In unseren Pfandboxen steckt alles, was Ihren Gästen wichtig ist:

- ✓ **kulinarische Raffinesse**
- ✓ **zertifizierte Bioqualität**
- ✓ **Respekt vor den Ressourcen**
- ✓ **Verantwortung für Mensch, Tier und Natur**
- ✓ **ganz viel Liebe**

Entdecken Sie unser verliebenswertes Modul-Menü-System. Amouröse Versuchung für alle Gastgeber, deren knappste Ressourcen Zeit, Raum und Mitarbeiter sind.



.....

Wertvolles zum guten Preis

Bioland-Genuss soll keine Preisfrage sein. Deshalb bieten wir Handel und Gastronomie außergewöhnlich faire Konditionen.



Vom Amuse Geule bis zum Dessert. Entdecken Sie unsere magische Modulküche

Wir bieten Convenience-Esskultur in Bio-Qualität: Wählen Sie aus vielfältigen Komponenten, die Sie frei kombinieren können. Auswählen. Auftauen. Anrichten. Mit AllerLiebe verzaubern.

Ein grandioser Auftakt ...

Starten Sie mit einem Frischkäsepralinen-Kuss aus der Küche als Appetizer. Weiter geht es mit saisonalen Suppenköstlichkeiten zum Glücklich-Löffeln.

... gefolgt von einem herrlichen Hauptakt ...

Risotto oder Kartoffelgratin? Ur-Möhren-Püree oder gegrillte Spitzkartoffeln? Rinderfilet sous vide mit oder ohne Jus? Bolognese oder Veganese?

Oder vielleicht ein saftiger Heide-Weiden-Burger? Wählen Sie, was zu Ihren Gästen und Ihrer Gastronomie passt.

... führt zu einem fulminanten Finale.

Happy End für Ihr Menü? Komplettieren Sie Ihre Karte mit süßen Naschereien wie unserem legendären Schokokuchen oder dem raffinierten Vanille-Parfait.

Kombinieren Sie nach Ihren Wünschen frei aus:



Amuse Geule /
Suppen & Vorspeisen

+



Hauptgang

+



Beilagen & Saucen

+



Edel-Fast-Food

+



Desserts



Handwerk



Karitativ

Wir kochen. Sie verzaubern. Nachhaltig.

Verwandeln Sie Ihre Location mit unserem Pfandsystem in eine „Kreislauf-Wirtschaft“
Übrigens: Unsere Pfandboxen können Sie auch für das To-Go-Geschäft verwenden.

Bei der nächsten Lieferung nehmen wir die leeren Boxen mit und reinigen sie erneut. Damit Sie wieder mit neuen kulinarischen Verführungen befüllt werden können.

Bei Bedarf tauen Sie die einzelnen Komponenten auf, **erwärmen sie und richten sie auf Ihren Tellern an.**

Die **leeren Pfandboxen reinigen** Sie im Geschirrspüler und bewahren Sie in der Rücksendebox auf.



Frisch gekocht werden unsere À la Carte Köstlichkeiten in die Pfandbox gebettet, **heruntergekühlt und schockgefroren.**

Just bestellt, **liefern wir** Ihnen die kulinarischen Raffinessen (ab 350 € frei Haus) **in Ihr Lokal**, wo Sie sie bei -18 °C aufbewahren.



Alle À la Carte Produkte finden Sie unter:
www.allerliebe.bio/produkte/a-la-carte

Mehr als ein Trend: bewusst genießen. Es gibt viele Gründe, sich für AllerLiebe zu entscheiden.

Regional, veggi, zero waste, clean Food, bio, healthy hedonism, convenience 3.0, ... Essen ist Genuss und individueller Lebensstil. Im Fokus steht immer öfter das Bedürfnis nach Nachhaltigkeit, einem achtsamen Umgang mit Ressourcen, Transparenz und Authentizität. Mit AllerLiebe À la Carte geben Sie eine gastronomische Antwort auf den Zeitgeist und differenzieren sich natürlich nachhaltig mit lukullischer Exzellenz von Ihren Marktbegleitern.



**Zutaten aus
Deutschland**

Nachbarschaft pflegen

Wir setzen – mit Ausnahme der Gewürze – wo immer es geht auf Erzeugnisse regionaler Partner.



Nachhaltig wirtschaften

Wir sind Mitglied des BNW, der die ökologische und soziale Transformation der Wirtschaft vorantreibt.



Im Kreis denken

Kreislaufwirtschaft und Mehrweg-Systeme sind unser Ideal. Deshalb erhalten Sie unsere À la Carte Produkte in nachhaltigen Pfandboxen.



Bio leben

Wir sind transparent und arbeiten, wo immer es möglich ist, mit Bioland-Rohwaren.



Ganzheitlich agieren

Wir sind Mitglied der GWÖ, die ein ethisches Wirtschaftsmodell etabliert. 2024 werden wir unsere erste Gemeinwohlbilanz vorlegen können.



Gesundheit fördern

Wir sind Mitglied der Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V. (kurz IG FÜR).



AllerLiebe ist Verantwortung – Wir tragen unser Scherflein bei

Wir glauben, dass Liebe ohne Verantwortung keinen Wert hat. Deshalb möchten wir ein Stück unseres Glücks teilen. Wir engagieren uns für Gesellschaft, Umwelt- und Tier-schutz entlang der Lieferkette und spenden 2 Cent je Portion an karitative Zwecke. Unser Engagement richten wir auf drei Aktionsfelder aus, die uns besonders am Herzen liegen:

1.

Den Schutz unserer Umwelt.



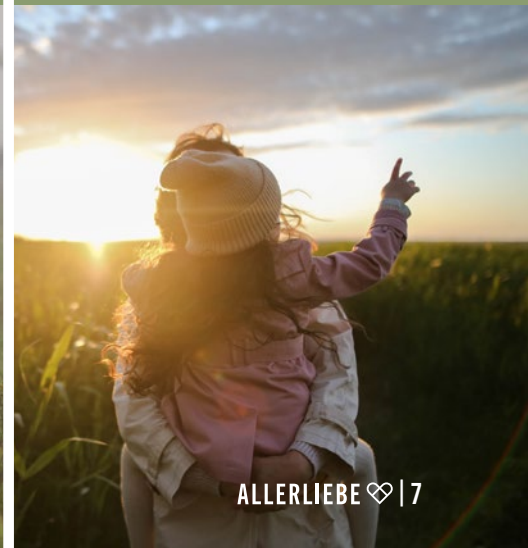
2.

Das Wohl der Tiere.



3.

Die gesunde Ernährung
unserer Kinder.





Wo AllerLiebe wohnt

AllerLiebe folgt der Aller und dem Herzen. Am Wegrand wachsen Aromen, raffinierte Rezeptideen und die Gewissheit, das Richtige zu tun. Wir geben den Dingen Zeit. Währenddessen wächst auch der Wunsch der Menschen, natürlich, ökologisch, nachhaltig zu genießen.

AllerLiebe wohnt im Wildland Natural Resort. Viel mehr als ein Biohotel. Ein Sehnsuchtsort für kleine Fluchten – zurück zu Dir selbst. Hier komponieren, kreieren, probieren wir mit und für AllerLiebe.

*Ihre Inga Ali
und Ihr Pascal Raschke*



Entdecke die Welt
von AllerLiebe:
www.allerliebe.bio

• **AllerLiebe GmbH**
• Am Moorberg 6
• 29323 Hornbostel / Aller, Deutschland

• Tel :+49 5146 989 320
• E-Mail:
• schickliebe@allerliebe.bio