

RÜCKER

„Qualität ist das Produkt der Liebe zum Detail.“

ANDREAS TENZER

Wir fühlen uns unserer Tradition verpflichtet und glauben an die Werte, die auf dieser Tradition beruhen. Unser Qualitätsanspruch ist fester Bestandteil unseres Selbstverständnisses und Leitgedanke für unsere Mitarbeiter in der täglichen Arbeit. Dabei setzen wir auf unsere gute Milch als Rohstoff und besondere Sorgfalt bei ihrer Verarbeitung. Wir wollen mit einem ausgezeichneten Team ausgezeichnete Produkte für unsere Kunden herstellen. Das ist unser Anspruch. Rücker arbeitet nach den etablierten deutschen und internationalen Qualitätsstandards in der Milchwirtschaft (ISO 50001:2011, IFS Food Standard, IFS Broker Standard, QS, SMETA 4 Pillar, QM Milch).



Als exportorientiertes Unternehmen ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, die kulturellen Essgewohnheiten anderer Religionen zu respektieren. Sowohl unser Werk in Aurich als auch das in Wismar werden gemäß den rituellen islamischen Vorschriften als „rein“ eingestuft und damit als „halal“ bewertet.

koscher

Wir verfügen auch über die Qualitätssiegel für Menschen jüdischen Glaubens. Ein Rabbiner hat alle Zutaten, Produktionslinien und Maschinen (für bestimmte Produkte) unserer Molkerei als kosher zertifiziert.



Edamer 30 % Fett i.Tr. **Edamer** 40 % Fett i.Tr. **Tilsiter** 45 % Fett i.Tr. **Butterkäse** 45 % Fett i.Tr. **Gouda** 48 % Fett i.Tr.

Nettogewicht/Einheit	ca. 3 kg	ca. 3 kg	ca. 3 kg	ca. 3 kg	ca. 3 kg
Inhalt/Einheit	1	1	1	1	1
Einheiten/Umkarton	4	4	4	4	4
Nettogewicht/Umkarton	ca. 12,0 kg	ca. 12,0 kg	ca. 12,0 kg	ca. 12,0 kg	ca. 12,0 kg
Bruttogewicht/Umkarton	ca. 12,4 kg	ca. 12,4 kg	ca. 12,4 kg	ca. 12,4 kg	ca. 12,4 kg
Umkarton/Palette	54	54	54	54	54
Nettogewicht/Palette	ca. 648 kg	ca. 648 kg	ca. 648 kg	ca. 648 kg	ca. 648 kg
Bruttogewicht/Palette	ca. 670 kg	ca. 670 kg	ca. 670 kg	ca. 670 kg	ca. 670 kg
Palettenhöhe	1100 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm
Mindesthaltbarkeit ab Produktion	180 Tage	180 Tage	180 Tage	180 Tage	180 Tage
Transport- und Lagertemperatur	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C



Reibekäse 36 % Fett i.Tr. **Mimolette** 40 % Fett i.Tr. **Em-type Hartkäse** 45 % Fett i.Tr. **Hartkäse mit Lochbildung** 45 % Fett i.Tr. **Gouda würzig** 48 % Fett i.Tr.

Nettogewicht/Einheit	ca. 15 kg	ca. 15 kg	ca. 15 kg	ca. 15 kg	ca. 15 kg
Inhalt/Einheit	1	1	1	1	1
Einheiten/Umkarton	—	—	—	—	—
Nettogewicht/Umkarton	ca. 15,0 kg	ca. 15,0 kg	ca. 15,0 kg	ca. 15,0 kg	ca. 15,0 kg
Bruttogewicht/Umkarton	ca. 15,0 kg	ca. 15,0 kg	ca. 15,0 kg	ca. 15,0 kg	ca. 15,0 kg
Umkarton/Palette	56	56	56	56	56
Nettogewicht/Palette	ca. 840 kg	ca. 840 kg	ca. 840 kg	ca. 840 kg	ca. 840 kg
Bruttogewicht/Palette	ca. 940 kg	ca. 940 kg	ca. 940 kg	ca. 940 kg	ca. 940 kg
Palettenhöhe	1150 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Mindesthaltbarkeit ab Produktion	150 Tage	150 Tage	180 Tage	180 Tage	150 Tage
Transport- und Lagertemperatur	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C



Cagliata 45 % Fett i.Tr. **Cagliata** 48 % Fett i.Tr. **Cagliana** Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett **Cheddar** 50 % Fett i.Tr. **Cheddar rot** 50 % Fett i.Tr.

Nettogewicht/Einheit	ca. 15 kg	ca. 15 kg	ca. 15 kg	ca. 3 kg	ca. 3 kg
Inhalt/Einheit	1	1	1	1	1
Einheiten/Umkarton	—	—	—	4	4
Nettogewicht/Umkarton	ca. 15,0 kg	ca. 15,0 kg	ca. 15,0 kg	ca. 12,0 kg	ca. 12,0 kg
Bruttogewicht/Umkarton	ca. 15,0 kg	ca. 15,0 kg	ca. 15,0 kg	ca. 12,4 kg	ca. 12,4 kg
Umkarton/Palette	45	45	45	54	54
Nettogewicht/Palette	ca. 675 kg	ca. 675 kg	ca. 675 kg	ca. 648 kg	ca. 648 kg
Bruttogewicht/Palette	ca. 675 kg	ca. 677 kg	ca. 677 kg	ca. 670 kg	ca. 670 kg
Palettenhöhe	1005 mm	1005 mm	1005 mm	1100 mm	1100 mm
Mindesthaltbarkeit ab Produktion	150 Tage	150 Tage	90 Tage	365 Tage	365 Tage
Transport- und Lagertemperatur	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C

**Edina****Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett****Tilsina****Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett****Goudina****Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett****Cheddina****Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett****Cheddina rot****Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett**

Nettogewicht/Einheit	ca. 3 kg	ca. 3 kg	ca. 3 kg	ca. 3 kg	ca. 3 kg
Inhalt/Einheit	1	1	1	1	1
Einheiten/Umkarton	4	4	4	4	4
Nettogewicht/Umkarton	ca. 12,0 kg	ca. 12,0 kg	ca. 12,0 kg	ca. 12,0 kg	ca. 12,0 kg
Bruttogewicht/Umkarton	ca. 12,4 kg	ca. 12,4 kg	ca. 12,4 kg	ca. 12,4 kg	ca. 12,4 kg
Umkarton/Palette	54	54	54	54	54
Nettogewicht/Palette	ca. 648 kg	ca. 648 kg	ca. 648 kg	ca. 648 kg	ca. 648 kg
Bruttogewicht/Palette	ca. 670 kg	ca. 670 kg	ca. 670 kg	ca. 670 kg	ca. 670 kg
Palettenhöhe	1100 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm
Mindesthaltbarkeit ab Produktion	150 Tage	150 Tage	150 Tage	180 Tage	180 Tage
Transport- und Lagertemperatur	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C

**Käse****40 % Fett i.Tr.****Käse****40 % Fett i.Tr.****Lebensmittelzubereitung****aus Magermilch und Pflanzenfett****Lebensmittelzubereitung****aus Magermilch und Pflanzenfett**

Nettogewicht/Einheit	16,0 kg	4,0 kg	16,0 kg	4,0 kg
Inhalt/Einheit	36 x ca. 450 g	12 x ca. 340 g	36 x ca. 450 g	12 x ca. 340 g
Einheiten/Umkarton	—	—	1	1
Nettogewicht/Umkarton	16,0 kg	4,0 kg	16,0 kg	4,0 kg
Bruttogewicht/Umkarton	ca. 20,4 kg	ca. 5,85 kg	ca. 20,7 kg	ca. 6,0 kg
Umkarton/Palette	45	132	36	132
Nettogewicht/Palette	720 kg	528 kg	576 kg	528 kg
Bruttogewicht/Palette	ca. 918 kg	ca. 772,2 kg	ca. 745,2 kg	ca. 792 kg
Palettenhöhe	1200 mm	1430 mm	1230 mm	1540 mm
Mindesthaltbarkeit ab Produktion	365 Tage	365 Tage	365 Tage	365 Tage
Transport- und Lagertemperatur	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C

**Käse****40 % Fett i.Tr.****Käse****40 % Fett i.Tr.****Lebensmittelzubereitung****aus Magermilch und Pflanzenfett****Lebensmittelzubereitung****aus Magermilch und Pflanzenfett**

Nettogewicht/Einheit	500 g	200 g	500 g	200 g
Bruttogewicht/Einheit	ca. 520 g	ca. 210 g	ca. 520 g	ca. 210 g
Einheiten/Umkarton	12	27	12	27
Nettogewicht/Umkarton	6,0 kg	5,4 kg	6,0 kg	5,4 kg
Bruttogewicht/Umkarton	ca. 6,36 kg	ca. 5,8 kg	ca. 6,36 kg	ca. 5,8 kg
Umkarton/Palette	130	130	130	130
Nettogewicht/Palette	780 kg	702 kg	780 kg	702 kg
Bruttogewicht/Palette	ca. 826,8 kg	ca. 754 kg	ca. 826,8 kg	ca. 754 kg
Palettenhöhe	1300 mm	1398 mm	1300 mm	1398 mm
Mindesthaltbarkeit ab Produktion	364 Tage	364 Tage	364 Tage	364 Tage
Transport- und Lagertemperatur	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C



Käse in Salzlake gereift

45 % Fett i.Tr.

Käse in Salzlake

55 % Fett i.Tr.

Käse in Salzlake

45 % Fett i.Tr.

Käse in Salzlake

45 % Fett i.Tr.

Nettogewicht/Einheit	ca. 2 kg	800 g	1,8 kg	14 kg
Inhalt/Einheit	1	—	Würfel 14 x 14 x 14 mm	Würfel 14 x 14 x 14 mm
Einheiten/Umkarton	3	6	—	—
Nettogewicht/Umkarton	ca. 6,0 kg	4,8 kg	1,8 kg	14 kg
Bruttogewicht/Umkarton	ca. 6,6 kg	ca. 10,3 kg	ca. 3,95 kg	ca. 24,4 kg
Umkarton/Palette	80	84	144	16
Nettogewicht/Palette	480 kg	403,2 kg	259 kg	224 kg
Bruttogewicht/Palette	ca. 528 kg	ca. 865 kg	ca. 568,8 kg	ca. 391 kg
Palettenhöhe	1100 mm	1590 mm	1100 mm	774 mm
Mindesthaltbarkeit ab Produktion	130 Tage	365 Tage	90 Tage	90 Tage
Transport- und Lagertemperatur	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C



Käse in Salzlake gereift

45 % Fett i.Tr.

Käse in Salzlake gereift

in Pflanzenöl mit Kräutern

Käse in Salzlake gereift

in Pflanzenöl mit Kräutern und Oliven

Käse in Rapsöl

mit Chili-Knoblauch-Kräutermischung, 45 % Fett i.Tr.

Käse in Rapsöl

mit Kräutern, 45 % Fett i.Tr.

Nettogewicht/Einheit	200 g	300 g	300 g	150 g	150 g
Inhalt/Einheit Bruttogewicht/Einheit	1	ca. 530 g	ca. 530 g	158 g	158
Einheiten/Umkarton	60 (10 Displays)	6	6	56 (7 Displays)	56 (7 Displays)
Nettogewicht/Umkarton	12 kg	1,8 kg	1,8 kg	8,4 kg	8,4 kg
Bruttogewicht/Umkarton	ca. 13,25 kg	ca. 3,27 kg	ca. 3,27 kg	ca. 8,8 kg	ca. 8,8 kg
Umkarton/Palette	40	266	266	40	40
Nettogewicht/Palette	480 kg	478,8 kg	478,8 kg	336 kg	336 kg
Bruttogewicht/Palette	ca. 530 kg	ca. 869,8 kg	ca. 869,8 kg	ca. 352 kg	ca. 352 kg
Palettenhöhe	1150 mm	1570 mm	1570 mm	1115 mm	1115 mm
Mindesthaltbarkeit ab Produktion	180 Tage	180 Tage	180 Tage	120 Tage	120 Tage
Transport- und Lagertemperatur	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C	+4 °C – +8 °C



Unser Anspruch: Qualität bis ins Detail – bei jedem unserer Produkte.

RÜCKER



Besuchen Sie uns auf www.molkerei-ruecker.de
und lernen Sie unsere Genuss-Welt kennen!

Rücker GmbH

*Egelder Straße 111
26605 Aurich
Tel. (0 49 41) 17 06-0
Fax (0 49 41) 17 06-100
info@ruecker.org*

Ostsee-Molkerei Wismar GmbH

*Molkereistraße 1
23970 Wismar
Tel. (0 38 41) 26 41-0
Fax (0 38 41) 26 41-40
info@ruecker.org*