

räber⁺



Konfitüren

Confitures / Confettura / Preserves

Marmeladen

Marmelade / Marmellate / Marmalades

Destillate

Distillats / Distillati / Distillates

räber⁺

das Beste aus Früchten



*Fruchtige Köstlichkeiten
aus der
Innerschweiz*

*Les délices fruitées de la Suisse Centrale
Squisiti prodotti di frutta della Svizzera Centrale
Fruity delicacies from Central Switzerland*





Seit Generationen gewinnt das Familienunternehmen Räber nur das Beste aus Schweizer Früchten. Schon bald nach der Firmengründung 1877 wurden die edlen Destillate auch ausserhalb von Küssnacht am Rigi geschätzt und heute verwandelt die Traditionsfirma die regionalen Obsternten zu Konfitüren, Destillaten und Halbfabrikaten für anspruchsvolle Kunden rund um den Globus.

A notre sujet

Depuis des générations, l'entreprise familiale Räber extrait le meilleur des fruits suisses. Aussitôt après la fondation de la société en 1877, ses précieux distillats étaient déjà appréciés bien au-delà de son berceau de Küssnacht am Rigi. Aujourd'hui, notre entreprise riche en tradition transforme ses récoltes de fruits régionaux en confitures, distillats et produits semi-finis destinés à une clientèle exigeante dans le monde entier.

Su di noi

L'azienda a conduzione familiare Räber ricava ormai da generazioni solo il meglio dalla frutta svizzera. Già dopo la fondazione della ditta nel 1877 i nobili distillati erano apprezzati non solo a Küssnacht/Rigi; oggi la nostra ditta trasforma la frutta raccolta nella regione in confetture, distillati e prodotti intermedi per la propria clientela esigente sparsa ormai in tutto il mondo.

About us

For generations, Räber, the family owned business, produces fine products from Swiss fruit. Already in 1877, the company's fine distillates were appreciated. The traditional company now transforms regional fruit into preserves, distillates and semi-finished products for demanding customers around the globe.

über uns



Der Name Rüber steht für Tradition und Qualität. Das Geheimnis der über hundertjährigen Firmengeschichte ist dabei ganz simpel: Aus dem Besten, was die ursprüngliche Natur der Urschweiz zu bieten hat, werden nachhaltige und gesunde Produkte hergestellt.

Philosophie: tradition et innovation

Le nom de Rüber est synonyme de tradition et de qualité. Et pourtant, le secret de notre entreprise est tout simple: des produits durables et bons pour la santé à partir du meilleur de la nature.

tradizione e innovazione rappresentano la nostra filosofia

Il marchio Rüber garantisce tradizione e qualità. Il segreto della storia centenaria è molto semplice: realizzare prodotti sostenibili e sani da ciò che di meglio possa offrire la natura della Svizzera Centrale.

Philosophy, Tradition and Innovation

The name Rüber stands for tradition and quality. The secret of its more than one hundred years of company history is quite simple: the best fruit of nature is used to manufacture sustainable and healthy products.

Philosophie

sophie
Tradition + Innovation

Verwurzelt in der

Region

Im Herzen der Schweiz an den sonnigen Hängen des Vierwaldstättersees erblüht im Frühling ein einziger Obstgarten. Inmitten dieses Paradieses produziert die Firma Räber in enger Zusammenarbeit mit lokalen Obstbauern. Mit ökologischen Prinzipien wie kurzen Transportwegen trägt sie dazu bei, dieses Stück heile Welt auch für kommende Generationen zu bewahren.

Enracinée dans son terroir

Au cœur de la Suisse, sur les pentes ensoleillées du Lac des Quatre-Cantons, un verger unique en son genre s'épanouit au printemps. Au milieu de ce paradis, l'entreprise Räber produit ses fruits en étroite collaboration avec les arboriculteurs locaux. Fidèle à ses principes écologiques, elle réduit ses trajets au maximum, contribuant ainsi à garder intact ce précieux bout de terroir et à le préserver également pour les générations à venir.

Ben radicata nella regione

Nel cuore della Svizzera, sui pendii baciati dal sole attorno al Lago dei Quattro Cantoni, la primavera trasforma ogni angolo di campagna in un frutteto fiorito. La ditta Räber opera nel mezzo di questo paradiso, cooperando man' mano con gli agricoltori della zona. In osservanza dei criteri ecologici, tra cui brevi tragitti di trasporto, la ditta contribuisce a mantenere questo angolo del mondo sano e bello per le generazioni future.

Rooted in the Region

In the heart of Switzerland, on the sunny hillsides of Lake Lucerne, a unique orchard blooms in spring. In the middle of this paradise, the company Räber produces in close cooperation with local fruit growers. With ecological principles, such as short transport routes, it contributes to the preservation of this idyllic landscape for future generations.





Früchte aus der Zentralschweiz

Den Früchten aus der Zentralschweiz wird nachgesagt, dass sie ihre besondere Süsse und ihr intensives Aroma dem kräftigen Föhnwind verdanken, der im Sommer vom Gotthard her durch die Plantagen bläst. Damit nichts von diesen Gaben verlorenght, lässt sich die Firma Räber die kostbaren Ernten direkt von den Bauern liefern, um sie gleich weiter zu veredeln.

Des fruits issus de la Suisse Centrale
Les fruits de la Suisse Centrale tiennent leur douceur particulière et l'intensité de leur arôme de la force du foehn, ce vent chaud venu du Gotthard qui souffle sur les plantations. De pareils dons de la nature, il faut éviter de les perdre: Räber se fait livrer ces exquises récoltes directement par les paysans afin de les transformer immédiatement.

La frutta della Svizzera Centrale
La frutta proveniente dalla Svizzera Centrale gode della fama d'essere particolarmente dolce e di una grande fragranza, fattori dovuti all' effetto del föhn che in estate soffia con forza dal Gottardo attraverso i frutteti. Per non perdere nessuno di questi doni naturali, la ditta Räber si rifornisce direttamente presso i contadini per trasformare la preziosa frutta in altrettanti preziosi prodotti.

Fruit from Central Switzerland
Fruit from Central Switzerland owes its particular sweetness and intense flavour to the powerful foehn wind that blows through the plantations from the Saint-Gotthard Massif. So that none of these qualities are lost, the company Räber has the precious harvests delivered daily from the farmers, in order to refine them immediately.



Seit ihrer Gründung 1877 verfeinert die Firma Rüber stetig die Kunst, den Geist aus der Frucht zu holen und in die Flasche zu bannen. Wo sich diese jahrhundertealte Tradition mit fortschrittlichen Ideen verbindet, erstaunt es nicht, dass Connaissseure die Erzeugnisse aus der exklusiven Produktion bereits mehrfach mit Preisen ausgezeichnet haben.

Des distillats de grand cru
 Depuis sa fondation en 1877, l'entreprise Rüber raffine constamment son art d'extraire la substantifique moelle du fruit et de le tenir sous son charme afin d'enfermer ensuite le génie dans la bouteille. Car là où se conjuguent à merveille tradition et idées progressistes, il n'est pas étonnant que des connaisseurs aient déjà distingué à plusieurs reprises ses articles issus de sa production exclusive en lui décernant des prix d'excellence.

Nobili distillati
 Dal 1877, anno della sua fondazione, la ditta Rüber ha continuato incessantemente a perfezionare l'arte d'estrarre lo spirito della frutta per imbottigliarlo. La dove questa centenaria tradizione si coniuga con idee innovative, non meravigliano i diversi e numerosi premi e riconoscimenti conferiti ai nostri prodotti esclusivi da numerosi esperti conoscitori del settore.

Fine Distillates
 Since its founding in 1877, the company Rüber has been constantly refining the art of bringing out the soul of the fruit and capturing it in the bottle. Where this century-old tradition combines with progressive ideas, it is no wonder that products from this exclusive source have already been awarded prizes by connoisseurs several times.



Desti

*Edle
 Platte*



Schweizer Konfitüren

Eine Handvoll knackiger Kirschen noch sonnenwarm in den Mund gesteckt: So schmecken Früchte am allerbesten. Um sich etwas von diesem Genuss für kalte Wintertage aufzuheben, muss man Obst üblicherweise mit viel Zucker konservieren.

Dank innovativer Rezepturen bietet Räber seit 1985 Konfitüren an, die nicht nur höchsten Ansprüchen entsprechen, sondern heute auch mit weniger Zucker auskommen: Ein gesunder Trend.

Des confitures suisses

Placées dans la bouche fraîches et gorgées de soleil, une poignée de cerises croquent sous la dent: c'est ainsi qu'on savoure le mieux les fruits de la nature. Pour pouvoir garder un peu de ce plaisir, il faut d'habitude conserver ces fruits avec du sucre.

Grâce à ses recettes novatrices, Räber offre depuis 1985 des confitures qui satisfont non seulement aux exigences les plus élevées, mais qui parviennent à donner aujourd'hui des résultats hors pair, même avec moins de sucre: une tendance favorable à votre santé.

Confettura svizzera

Pensate ad una manciata di ciliegie croccanti ancora calde di sole appena messe in bocca: questo è il vero sapore della frutta! Per poter gustare un po' di questo piacere è necessario conservare solitamente la frutta con una quantità di zucchero.

Grazie a processi di lavorazione innovativi la ditta Räber offre dal 1985 confetture che, pur rispettando le più alte esigenze di qualità, vengono prodotte con minore quantità di zucchero: un contributo alla salute!

Swiss Preserves

A handful of juicy cherries, placed in the mouth: this is how fruit tastes its very best. To preserve some of this pleasure it is necessary to conserve the fruit with sugar.

Thanks to innovative recipes, Räber has since 1985 been selling preserves that not only meet the highest standards, but which also require less sugar: a healthy trend.





Marmeladen für Bäckereien und Konditoreien

Konfitüre lässt sich längst nicht nur aufs Brot schmieren – die Firma Räber bietet ihren anspruchsvollen Geschäftskunden Marmeladen, die sich zu exquisiten Spitzenprodukten weiterverarbeiten lassen: produziert nach dem neusten technologischen Standard und nach IFS zertifiziert.

Des confitures pour les boulangeries et les pâtisseries
Il y a belle lurette que la confiture s'étale sur du pain – mais l'entreprise Räber offre à sa clientèle d'entreprises exigeantes des marmelades résistantes à la cuisson qui peuvent être transformées en succulents produits de première qualité: réalisés selon les normes technologiques les plus récentes et certifiés selon IFS (International Food Standard).

Confetture per panettieri e pasticceri

La confettura non è naturalmente solo un prodotto da spalmare sul pane! La ditta Räber mette a disposizione della propria clientela più esigente marmellate resistenti alla cottura in forno, che si lasciano lavorare ulteriormente e trasformare in squisiti manufatti di prima qualità. Tutto è prodotto secondo gli standard tecnologici più moderni e con una certificazione IFS (International Food Standard).

Marmalades for Bakeries and Confectioneries

Preserves are not just for spreading on bread – the company Räber offers baking-proof marmalades, which can be further processed into exquisite top products, produced according to the latest technological standard and IFS (International Food Standard) certified.

Unser Kapital: Zufriedene Kunden

Mit der Qualität ihrer Produkte konnte die Firma Räber Kunden rund um den Globus überzeugen. Ob hochstehende Gastronomie, anspruchsvolle Industriebetriebe oder gut sortierter Detailhandel – wer natürliche Aromen schätzt, setzt auf Produkte von Räber. Besonders gesundheitsbewusste Produktlinien für Spitäler ergänzen das breite Angebot.

Notre capital: des clients satisfaits
Avec la qualité de ses produits, l'entreprise Räber est parvenue à convaincre ses clients dans le monde entier. Qu'il s'agisse de haute gastronomie, d'entreprises industrielles exigeantes ou du commerce de détail bien achalandé – qui apprécie les arômes naturels mise sur les produits de Räber. Des lignes de produits destinées aux hôpitaux particulièrement conçues pour répondre aux exigences de la santé viennent compléter la vaste gamme de nos articles.

Il nostro capitale: clienti soddisfatti
La qualità dei prodotti della ditta Räber ha convinto clienti in tutto il mondo. Che si tratti di gastronomia d'alto livello, di aziende industriali o di vendita al dettaglio di buon assortimento o, naturalmente, solo di chiunque, non disdegna anche solo gli aromi in genere, tutti apprezzano i prodotti della ditta Räber. Prodotti particolarmente sani destinati agli ospedali completano la vasta gamma della nostra offerta.

Our asset: Satisfied Customers
The company Räber has been able to convince customers around the world of the quality of its products. Whether it is top cuisine, demanding industrial plants or well assorted retail business – anyone who appreciates natural flavour chooses products from Räber. Particularly health-conscious product lines for hospitals round off the wide selection.





ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

ProCert Safety AG
(akkreditiert nach der EN 45011 für Zertifizierungen nach dem IFS sowie einen Vertrag mit den IFS Standardregeln geschlossen hat), dass die

Räber AG
 Luzernerstrasse 151
 6403 Küssnacht

für die Produktkategorie
 5 - Land- / Gartenbauprodukte
 und den Zertifizierungsbereich des Audits
Herstellung und Vertrieb von Konfitüren, Bäckerei-Marmeladen und Früchte-Halbfabrikaten
 die Anforderungen des

International Food Standard (IFS)
 Version 5, August 2007
 auf Höheres Niveau

bestanden hat.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.: 13763-36
 Tag des Audits: 22.08.2011
 Datum der Zertifikatsausstellung: 02.08.2011
 Zertifikatsgültigkeit bis: 01.08.2012
 Datum des nächsten Audits: Mai 2012

Bern, 2. August 2011


Richard Schwyder
Direktor


Mario Jungo
Auditor

ProCert Safety AG, Holzlofenweg 22, CH-3000 Bern 23



SCHWEIZERISCHE EDELBRANDPRÄMIERUNG
CONCOURS NATIONAL D'ALSACE DE VIE NOIR



An der nationalen Edelbrandprämierung 2007/08 erreichte die

Vieille Prune Räber AG, Küssnacht
 91 von 100 Punkten


Richard Schwyder
Direktor


Mario Jungo
Auditor

Im Rahmen der Beurteilung der Schweizerischen Edelbrandprämierung 2007/08 wurde die Vieille Prune von Räber AG, Küssnacht mit 91 von 100 Punkten ausgezeichnet.

Räber AG
 Luzernerstrasse 151
 6403 Küssnacht am Rigi
 Switzerland

Tel 041 854 80 00
 Fax 041 854 80 08
 E-Mail info@raeberswiss.ch

räber+