



# **BRATA**

**PANIERMEHLE  
UND  
PANADEN**

**Mit freundlichen Grüßen  
von den Erprather Mühlen**





Schnitzel Wiener Art

# BRATA-PANIERMEHL - neu gemischt

Kontrollierte Herstellung von Paniermehl-Produkten heute und in Zukunft

BRATA steht seit rund 70 Jahren für die Herstellung von Paniermehlen und Panaden. Qualität und Kompetenz kennzeichnen die Ausrichtung des Familienunternehmens.

In einer globalisierten Welt ist BRATA international unterwegs. Die Wurzeln liegen in den 800 Jahre alten Erprather Mühlen in Neuss, wo bis heute das Herz des Unternehmens schlägt.

Wie zukunftsorientiert BRATA aufgestellt ist, zeigt der Neubau im 50 Kilometer entfernten Nettetal. In dieser innovativen Produktionslinie werden seit 2021 Paniermehle vom Feinsten hergestellt.

Auf BRATA Paniermehle ist Verlass. Unser Handeln bestimmt durchweg ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein. Unsere Kunden können sich auf Vielfalt und Frische, Perfektion und partnerschaftliches Miteinander verlassen.



Mischpanade mit Home-Style-Optik



Fischstäbchen

Die Erprather Mühlen in Neuss





# NEUE MISCHANLAGE 2026



Neue Mischanlage in Nettetal

Ob Hähnchen-, Puten- oder Schweinefleisch, ob Fisch, Käse oder vegetarische Produkte – die Panade bringt immer den richtigen Pfiff. Rot, gelb, weiß oder gemischt mit verschiedenen Zutaten, Kräutern oder Gewürzen - hier finden Sie immer das richtige Paniermehl.

Kompetenz, Vertrauen und Sicherheit kennzeichnen die Firmenphilosophie des Hauses BRATA. Seit der Gründung des Unternehmens im Jahre 1953 haben wir uns kontinuierlich und über Jahrzehnte einen ausgezeichneten Markennamen erarbeitet. Unsere Kunden in Deutschland, Europa und in vielen Teilen der Erde schätzen die hohe Qualität unserer Paniermehle und Panaden.

Bewährte Rezepte für sichere Bindung und Haftung sind bei uns selbstverständlich, denn Paniergut ist nicht gleich Paniergut. Die Oberflächenbeschaffenheit der zu panierenden Produkte kann die gewünschte Haftung beeinträchtigen. Für gefrorene und frische Produkte hat BRATA spezielle Nasspanaden entwickelt, die den hohen Anforderungen unserer Kunden gerecht werden. Unsere Nasspanaden gewährleisten eine einwandfreie Bindung zwischen Paniergut und Paniermehl.



Michael Wiesner und Stephan Piehler

Der Dialog mit unseren Kunden aus der Lebensmittelindustrie hilft uns dabei, immer neue Panierlösungen zu entwickeln. Innovation und Kreativität machen BRATA zu einem geschätzten Partner. Wir finden praxisorientierte Antworten auf Ihre Ideen und Lösungen für Ihre Herausforderungen.

Standort Nettetal seit 2020







#### **BRATA in Neuss**

Die Erprather Mühlen sind ein Symbol für Kontinuität und Familientradition. Hier befindet sich eine der modernsten Produktionsanlagen in Deutschland.

**BRATA Produktions- und Vertriebsgesellschaft KG**  
Erprather Mühlen / Burgweg 20  
41466 Neuss  
Deutschland

T +49 21 31 747 - 0  
F +49 21 31 472 55  
[brata@brata.de](mailto:brata@brata.de)

#### **BRATA in Nettetal**

Der 2020 fertiggestellte Neubau liegt direkt an der Autobahn 61 unweit der Ballungszentren an Rhein und Ruhr und somit logistisch in der Nähe der europäischen Überseehäfen.



[www.brata.de](http://www.brata.de)