

Sie bekommen bei uns:

- ▶ einen unkomplizierten Zugang zu 100 % Bio-Lebensmitteln über den Online-Shop
- ▶ absolute Frische aufgrund kurzer Transportwege ohne Zwischenlagerung
- ▶ handwerklich hergestellte Bio-Lebensmittel, direkt von ProduzentInnen aus der Nähe
- ▶ ein Bio-Sortiment mit gültigem Zertifikat
- ▶ ein umfassendes Sortiment an Bio-Frischfleisch sowie Bio-Fleisch- und Wurstwaren höchster Qualität
- ▶ zweimal wöchentliche Belieferung mit Kühl-LKW's ab einem Mindestbestellwert von 150 €
- ▶ eine verlässliche Partnerschaft mit Liefersicherheit und fairen Preisen
- ▶ professionelle Bestellabwicklung und termingerechte Zustellung
- ▶ Flexibilität und Erfüllung spezieller Kundenwünsche
- ▶ die Möglichkeit, neue Gästegruppen anzusprechen



Unter shop.nahtuerlichbio.at erhalten Sie einen Überblick über das Sortiment. Wenn Sie Fragen zu Bio haben, rufen Sie uns unter 02874/7500 an. Unsere kompetenten VerkaufsbereiterInnen werden sich umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen.



Was macht BIO-Lebensmittel so besonders?

Bio ist Genuss

Wer mit Bio-Lebensmitteln kocht, erntet Applaus. Viele Spitzenköche setzen auf Bio und verwöhnen ihre Gäste mit dem einzigartigen Bio-Geschmack.

Bio ist Qualität

Zahlreiche Zusatzstoffe, wie etwa künstliche Aromen oder synthetische Süßstoffe, sind bei der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln verboten.

Bio ist kontrolliert

Jeder Biobetrieb wird mindestens einmal jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Das gilt auch für Verarbeitungsbetriebe von Bio-Lebensmitteln.



Das sichere Zeichen für Bio:

Das EU-Bio-Logo garantiert Qualität von Bio-Lebensmitteln nach den Richtlinien der EU-Bio-Verordnung. Es ist für alle verpackten Bio-Produkte vorgeschrieben.



Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Biobäuerliche Vermarktung eGen, 3632 Bad Traunstein, Pfaffings 2, www.nahtuerlichbio.at, office@nahtuerlichbio.at
 Design: A&V Werbeagentur Communication GmbH, www.waltergrafik.at,
 Bildarchiv: Stock Photos, Biobäuerliche Vermarktung, Barista
 Druck: Janetschek GmbH

Bio-Lebensmittel und Transparenz schaffen Vertrauen beim Gast

Denn bei einem gemütlichen Abendessen mit Freunden und im Urlaub will man unbedenklich genießen dürfen! Herkunft und Produktionsweise der Rohstoffe, allen voran das in der Küche verwendete Fleisch, haben vor allem bei den jüngeren Zielgruppen oberste Priorität. Umwelt- und tiergerechte Lebensmittel bieten ein einzigartiges

Positionierungsmerkmal. Jene Betriebe die ihre Küchenphilosophie auf BIO.REGIONAL.SAISONAL umstellen, setzen ein starkes Zeichen und die Gäste werden es dankbar annehmen. Ihre Bio-Lebensmittel sind schon jetzt eine wichtige Kundenbindungsmaßnahme, die in Zukunft unerlässlich sein wird.



NAHTUERLICH BIO
 Mit Leidenschaft handgemacht.

Biobäuerliche Vermarktung eGen
 3632 Bad Traunstein, Pfaffings 2
www.nahtuerlichbio.at
office@nahtuerlichbio.at
 Bestellhotline: 02874 7500



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Wir schaffen die Basis für guten Geschmack



NAHTUERLICH BIO
 Mit Leidenschaft handgemacht.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Bio und Regional sind optimal

Die gepflegte Kulturlandschaft, die unsere Gäste so sehr schätzen, wird durch die tägliche Arbeit unserer BiolandwirtInnen geschaffen. Damit das auch in Zukunft so bleibt, haben wir uns entschlossen neue Vertriebswege in Angriff zu nehmen und die Gastronomie und Hotellerie mit hochwertigen Biolebensmitteln aus der Nähe zu versorgen.

Ehrlich. Echt. Authentisch

Unsere Lebensmittel sind für Gastronomen gedacht, die ihre Gäste kulinarisch begeistern wollen. Dazu braucht es Hingabe und Leidenschaft - und die fängt nicht erst in der Küche an. 100 % Biowertschöpfung - unter NAHTÜRLICHBIO werden Lebens-

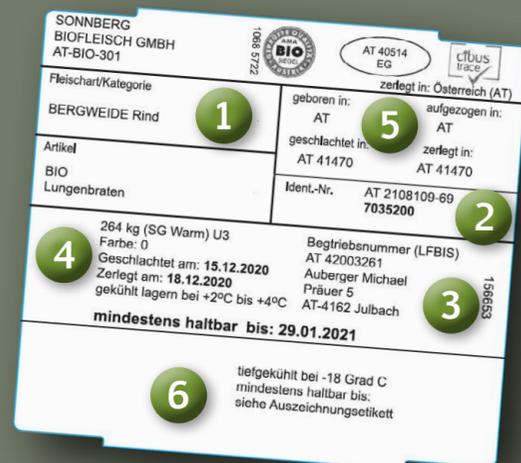
mittel von rund 500 BiobäuerInnen und LebensmittelhandwerkerInnen aus Österreich, vorwiegend aus Ober- und Niederösterreich angeboten. Jedes Lebensmittel lässt sich bis zum Betrieb zurückverfolgen, von dem es stammt. Das ist einzigartig und ein echter Mehrwert für regionale Wirtschaftskreisläufe.



Sämtliche Produkte stammen von Bauernhöfen und Manufakturen, bei denen viele Arbeitsschritte noch von Hand ausgeführt werden, von Menschen, die mit ihrer täglichen Arbeit zum Erhalt der Ökosysteme und zur Artenvielfalt beitragen - mit echter Wertschätzung gegenüber der Natur und den Lebensmitteln. Das Fleisch kommt aus artgerechter Tierhaltung, Die Tiere erhalten nur bestes Bio-Futter und die Rinder genießen zusätzlich zum gesetzlich geregelten Auslauf Weidehaltung, wenn es das Wetter erlaubt. Der kurze Tiertransport (maximal 4 Stunden vom Landwirt bis zum Schlachthof), der respektvolle Umgang mit den Tieren am Schlachthof, die Kontrolle des Schlachtkörpers, der gekonnte Zuschnitt, die Fleischreifung sowie die fachmännische Verarbeitung ergeben Fleisch- und Fleischprodukte erster Klasse.



Unsere Bio-BäuerInnen zeigen Transparenz und das ist bei Fleisch und Fleischverarbeitungsprodukten besonders wichtig.



- 1 Tierkategorie und Qualitätsprogramm
- 2 Ident.Nr. = Ohrmarke des Tieres
- 3 Betriebsnummer des Landwirtschaftlichen Betriebs, Name und Anschrift
- 4 Schlachtgewicht, Qualitätsmerkmal, Bemuskulung und Fettklasse
- 5 Betriebsnummer - wo wurde geschlachtet, wo wurde zerlegt?
- 6 Mindesthaltbarkeit bis - bei fachgerechter Lagerung

Wer steckt hinter NAHTÜRLICH BIO?



Wir sind Bio-Profis! 25 Jahren Erfahrung und Kompetenz in der Produktion und Vermarktung von Biolebensmitteln zeichnen uns aus. 2020 haben wir (zwei Waldviertler Organisationen, die Bio-bäuerlichen Vermarktungsgenossenschaft und der Biovermarkter BerSta sowie die Mühlviertler Fleischmanufaktur Sonnberg Biofleisch), uns zusammengeschlossen mit dem Ziel die Gastronomie und Hotellerie mit hervorragenden Bio-Lebensmitteln zu versorgen. Uns vereinen die Werte Genuss, Qualität und den Sinn im Ganzen zu finden. Auch weil wir uns kein Essen mehr vorstellen wollen, das nicht gut, fair, nachhaltig und klimafreundlich hergestellt wurde.

Die bäuerliche Vermarktungsgemeinschaft
Die Genossenschaft wurde 2013 gegründet. Gerhard und Lukas kümmern sich um die Vermarktung der Erzeugnisse von den bäuerlichen Familienbetrieben, die vorwiegend aus dem Wald- und dem Mühlviertel stammen.

Der Bio-Logistiker
Hannes ist ein Biopionier der ersten Stunde und hat mit BerSta bereits in den 90iger Jahren Waldviertler Bio-Produkte nach Wien gebracht. Er ist immer auf der Suche nach authentischen Lebensmitteln, die eine große Wertigkeit haben und die regional verankert sind.

Österreichs führende Bio-Fleischmanufaktur
Manfred legte den Grundstein für die Sonnberg Biofleischmanufaktur Ende der 90iger Jahre. Neben bester Qualität und Genuss steht für ihn die Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt an erster Stelle.



Sie möchten Ihre Gäste mit Bio-Gerichten verwöhnen? Wir bieten eine durchgängige Wertschöpfungskette vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zum Teller.

Transparenz auf den Speisekarten ist besonders wichtig, sie wird als vertrauensbildende und wertschätzende Handlung gegenüber den Gästen empfunden.