



BB_BioBurger.jpg

Der Bio-Burger aus reinem Bio-Rindfleisch

Kempten, Januar 2017. 100 % Rind, 100 % Geschmack. Das ist der Burger von der Bio-Metzgerei Bühler. Damit ist Bühler eines der ersten Unternehmen, die einen Burger in Bio-Qualität auf den Markt bringen.

Um den intensiven, vollen Geschmack ihres Bio Burgers zur Geltung zu bringen, verwenden die Metzger bei Bühler ausschließlich hochwertiges Rindfleisch. Durch die schnelle und schonende Verarbeitung kann der Bio-Burger von Bühler auch medium oder blutig genossen werden.

Klassisch: die Form. Flache, runde Patties, die sich beim Braten weder wölben noch verformen. Erhältlich sind die Bio-Burger in der 200-g-Schale à zwei Stück.

Über die Bio-Metzgerei Bühler

Qualität fängt für die Bio-Metzgerei Bühler bereits auf dem Acker an. 1894 als Familienbetrieb gegründet, konzentriert sich das Unternehmen mit Sitz in Kempten im Allgäu heute auf Fleisch-, Schinken- und Wurstspezialitäten sowie Teigwaren und Convenience-Produkte in Bio-Qualität.

Alle Produkte können lückenlos bis zum Stall und auf den Acker zurückverfolgt werden. Denn die Bio-Metzgerei bezieht ihr Fleisch von Vertragslandwirten. Sie alle arbeiten – ganz wie die Metzgerei – nach ökologischen Kriterien und haben sich Anbauverbänden wie Bioland oder Naturland angeschlossen.

Pressekontakt

Bühler GmbH
Ursulasrieder Straße 2
87437 Kempten
E-Mail: presse@bio-buehler.de

Verwaltung

Bühler GmbH
Ursulasrieder Straße 2
87437 Kempten
Tel.: 0831-5717-373
Fax: 0831-5717-11555
E-Mail: info@bio-buehler.de