

Beef Jerky von Bio Bühler: Der Snack aus reinem Bio-Rindfleisch



BB_BeefJerky.jpg

Kempten, September 2017. Mageres Rindfleisch, schonend getrocknet, herzhaft gewürzt: Das ist das Bio Beef Jerky von Bio Bühler. Bio Beef Jerky von Bühler, das ist reines Rindfleisch in kleine, sehr dünne Stücke geschnitten, gewürzt und bei milden Temperaturen schonend getrocknet. Rindfleisch zu trocknen ist eines der ältesten Verfahren, um es haltbar zu machen. Auch bei Bergbauern ist getrocknetes Fleisch seit Jahrhunderten beliebt.

Für das neue Bio Beef Jerky von Bühler verwenden die Metzger ausschließlich Fleisch aus der Keule. Sie veredeln es mit einer sorgsam abgestimmten Mischung von Bio-Gewürzen: Meersalz, Pfeffer, Knoblauch und Rohrohrzucker unterstreichen die natürlichen Aromen des Fleisches und verfeinern es mit eigener Note. Allein durch das Salzen, die Würzung und das Trocknungsverfahren können wir bei unserem Beef Jerky ohne Kühlung eine Mindesthaltbarkeit von 6 Monaten garantieren. Einfach Verpackung aufreißen und als Imbiss oder Fingerfood genießen.

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