



## Schnell, einfach, köstlich: Die neuen Bio Bühler Frische-Menüs in der Mehrkomponenten-Menüschale

**Kempten, Februar 2018.** Bio Bühler erweitert sein Convenience-Sortiment und bietet ab sofort schmackhafte Frische-Menüs in der Mehrkomponenten-Menüschale an. Durch die Kombination aus hochwertigem Fleisch und wertvollen Beilagen sind die Frische-Menüs eine schnell zuzubereitende, komplette Mahlzeit.

Manchmal muss es einfach schnell gehen, auch beim Essen. Für alle, die trotz knapper Zeit nicht auf eine hochwertige und komplette Mahlzeit in Bio-Qualität verzichten möchten, gibt es nun die Bio Bühler Frische-Menüs. Hergestellt aus hochwertigem Fleisch, frischem Gemüse und ausgewählten Gewürzen, kombiniert mit feinen Beilagen wie Nudeln, Kartoffeln und Spätzle, bietet Bio Bühler so schnell zuzubereitende Alternativen für das Mittag- oder Abendessen an.

Durch die praktischen Mehrkomponenten-Menüschalen werden die Beilagen getrennt von Fleisch und Sauce aufbewahrt und behalten so Frische, Geschmack und Konsistenz. Die Zubereitung erfolgt schnell und einfach im Backofen oder in der Mikrowelle. Dank der neun verschiedenen Menü-Sorten sorgt Bio Bühler für Abwechslung auf dem Speiseplan.

### **Die Bio Bühler Frische-Menüs gibt es in neun Sorten:**

- Bio-Hühnerfrikassee mit Bio-Reis
- Bio-Rinderschmorbraten mit Bio-Spätzle
- Bio-Rindergulasch mit Bio-Bandnudeln
- Bio-Schweinegulasch mit Bio-Spätzle
- Bio-Spaghetti mit Bio-Bolognese
- Bio-Fleischpflanzerl mit Bio-Kartoffelrahmgemüse
- Bio-Chili con Carne mit Bio-Reis
- Bio-Pute Champignon mit Bio-Spirelli
- Bio-Rinderroulade mit Bio-Kartoffeln



*Schnell, einfach, köstlich:  
Die neuen Bio Bühler Frische-Menüs  
in der Mehrkomponenten-Menüschale*

Seite 2

### **Über Bio Bühler**

Qualität fängt für die Bühler GmbH 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 Bio Bühler bezieht das Fleisch von Vertragslandwirten. Sie alle arbeiten – ganz wie Bühler – 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](mailto:presse@bio-buehler.de)

### **Verwaltung**

Bühler GmbH  
Ursulasrieder Straße 2  
87437 Kempten  
Tel.: 0831-5717-373  
Fax: 0831-5717-115 55  
E-Mail: [info@bio-buehler.de](mailto:info@bio-buehler.de)