



Bio Bühler: Beste Bio-Qualität in Selbstbedienung

Kempten, Februar 2020. Die Wurstspezialitäten der Bio Bühler GmbH für die Selbstbedienung (SB) bestechen durch ihre Frische und die einladende Präsentation. Die Verpackungen sind besonders praktisch und eignen sich für Single- sowie Zwei-Personen-Haushalte. Schon beim Öffnen und Anrichten entfaltet sich der appetitliche Duft der Wurstwaren. Ein Versprechen, das gleich mit dem ersten Bissen eingelöst wird.

Zum umfangreichen SB-Sortiment von Bio Bühler gehören Würste und Spezialitäten von Schwein, Rind, Pute, Lamm und Hähnchen. Neben einer starken Auswahl an Brühwurst bietet Bühler Roh- und Kochwurst, verschiedene Roh- und Kochschinken sowie eine Vielfalt an Geflügelwurst an. Die Rezepte sind so fein abgestimmt, dass nur das in die Wurst kommt, was wirklich hineingehört. Dadurch erfüllen die Wurstwaren von Bio Bühler durchweg die Qualitätskriterien der Öko-Verbände Naturland, Biokreis und Bioland.

Die Metzger von Bio Bühler kennen die Rohstoffe genau und wissen, wie sie zubereitet und aufeinander abgestimmt werden, um echten Geschmack zu erhalten. Vor allem das Fleisch soll seine Stärken entfalten: Bei Bühler werden seine ureigenen Aromen von den Gewürzen unterstützt und begleitet, nicht aber überdeckt! So kommt für Bühler nur Öko-Landbau in Frage: Da im Öko-Landbau die Tiere viel Bewegung haben, langsam heranwachsen und länger leben, entwickeln sie eine exzellente Bemuskelung und eine schöne Marmorierung – kurz: so richtig gutes Fleisch, aus dem ohne viel Zutun hervorragende Produkte entstehen. Das Wurst-Sortiment von Bio Bühler für die Selbstbedienung (SB) ergänzt perfekt das Thekensortiment. Händlern ohne Theke bietet es eine breite Auswahl, um ihr Angebot attraktiv zu ergänzen. Von Bierschinken über Wiener Würstchen bis hin zur Weißwurst „Münchner Art“ zeigt sich das Brühwurstsoriment vielseitig.

Weitere SB-Höhepunkte, mit denen sich genauso schnell herzhaft warme Gerichte zubereiten lassen: Frikadellen, Rost- und Schweinsbratwürstchen oder Bockwürstchen. Besonders beliebt sind auch die verschiedenen Schinkenspezialitäten, wie der zarte Kassler-Schinken mit seinem aromatischen Rosmarin-Mantel, aber auch die knackig-pikanten Rohwürste wie Rinderlandjäger und Rauchpeitschen – die übrigens alle nach traditionellen Verfahren über Buchenholz geräuchert werden.

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