



Die Bühler GmbH: Von Natur aus unvergleichbar

Gegründet 1894, ist die Bühler GmbH heute ein traditionelles Familienunternehmen in der fünften Generation. „Wir haben uns bewusst den Leitsatz ‚von Natur aus unvergleichbar‘ gegeben und jeder Konsument, der ein natürlich gewachsenes Fleisch genießen durfte weiß, wovon wir reden,“ so die Überzeugung von Horst Bühler, der das Unternehmen seit 1999 leitet.

Fleisch aus Vertragslandwirtschaft

Qualität fängt für Bühler bereits auf dem Acker an. Nur so kann eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte garantiert werden. „Wir arbeiten ausschließlich mit Vertragslandwirten zusammen, mit denen wir jedes Jahr einvernehmlich faire Preise festlegen,“ erklärt Horst Bühler. Im Gegenzug verpflichten sich die Landwirte, die von Bühler vorgeschriebenen Qualitätskriterien zu erfüllen. Dabei handelt es sich um bäuerliche Familienbetriebe, die ihre Landwirtschaft mit Herzblut betreiben und nach den Richtlinien von Anbauverbänden wie Bioland und Naturland arbeiten.

Rückverfolgbarkeit bis zum Acker

Die Einhaltung der jeweiligen Richtlinien wird mehrfach kontrolliert: Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollen führt Bühler selbst sowohl angemeldete als auch unangemeldete Kontrollen durch. Nicht nur die Herkunft des Fleisches, auch die Herkunft der Futtermittel ist durch Vertragsanbau abgesichert und so zu 100 Prozent rückverfolgbar. Futter muss laut Richtlinien von Bioland und Naturland überwiegend am eigenen Hof erzeugt werden. Futterzukäufe sind bei Bühler vertraglich geregelt. Um eine eindeutige Rückverfolgbarkeit zu gewähren, schreibt Bühler den Vertragslandwirten vor, von welchem Futtermittelbetrieb sie dies zu beziehen haben.

Mit den Futtermittelbetrieben steht Bühler ebenfalls in einem festen Vertragsverhältnis. Dies regelt genau, von welchen Zulieferbetrieben das Getreide stammen muss, aus dem die Futtermischungen hergestellt werden.

Sehen, wo's herkommt: Auf www.bio-mit-gesicht.de kann man das Bio-Fleisch von Bühler bis zu seinem Ursprung zurückverfolgen.



Die Bühler GmbH:
Von Natur aus unvergleichbar

Seite 2

Hähnchenfleisch: garantiert frei von Antibiotika

Beim Hähnchenfleisch garantiert Bio Bühler völlige Antibiotikafreiheit. Sollte eine Antibiotikabehandlung aus Tierschutzgründen notwendig sein, werden die Tiere konventionell vermarktet. Dennoch erhalten die Landwirte den in den Verträgen festgeschriebenen Preis für Bio-Hähnchen. Dafür sorgt ein eigens eingerichteter Fond.

Umfassendes Sortiment: Bio-Fleisch, Bio-Wurst, Bio-Convenience

Neben Bio-Fleischwaren vertreibt Bühler unter der Hausmarke Bio Bühler Bio-Lebensmittel, die in ganz Deutschland im Handel erhältlich sind: Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie Teigwaren, Soßen und Convenience-Produkte. Neu am Markt sind seit einigen Monaten die Frische-Menüs in der Mehrkomponenten-Menüschale. Durch die Kombination aus hochwertigem Fleisch und gut abgestimmten Beilagen sind die Frische-Menüs eine schnell zuzubereitende, komplette Mahlzeit. In den 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.

Auch 2019 ist die Bühler GmbH bei der Biofach vertreten.
Sie finden unseren Messestand bei Naturland, Halle 6 Stand 125

BIOFACH2019
into organic

Halle 6
Stand 125

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



Bio Bühler auf der Biofach 2019: Besuchen Sie uns in Halle 6, Stand 125

Kempten, Februar 2019. Vom 13. bis 16. Februar ist Bio Bühler wieder auf der BioFach in Nürnberg vertreten. In Halle 6, Stand 125 informieren wir Sie gerne über unsere Arbeit und unsere Produkte.

Regionalität, Vertragslandwirtschaft, umfassendes Qualitätsmanagement, Tiergesundheit, Transparenz und Rückverfolgbarkeit sind die Themen, die uns am Herzen liegen. Auf dieser Basis stellen wir Tag für Tag unsere Produkte her.

Bei der BioFach 2019 stehen für Bio Bühler folgende Themen im Fokus:

Beste Bio-Wurstwaren, schonend hergestellt nach traditionellen Rezepturen

- Bio-Wurstwaren vom Zweinutzungshuhn
- Bio-SB-Wurstwaren in neuer MAP-Schale

Hochwertiges Bio-Fleisch aus Vertragslandwirtschaft

- Bio-Hähnchenfleisch – garantiert frei von Antibiotika
- Bio-Fleisch in der neuen Skin-Verpackung

Feine Convenience-Produkte in höchster Bio-Qualität

- Bio-Frische-Menüs in der 2-Kammer-Schale
- Bio Beef Jerky in drei Sorten: Natur, Chili und Pfeffer
- Frische Bio-Teigwaren in verschiedenen Sorten

Sie möchten mehr über Bio Bühler erfahren?

Besuchen Sie uns auf unserem Messestand, Halle 6, Stand 125.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

BIOFACH2019
into organic

**Halle 6
Stand 125**



Bio Bühler auf der Biofach 2019:
Besuchen Sie uns
in Halle 6, Stand 125

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.

Wenn Sie einen Termin vereinbaren möchten oder weitere Informationen benötigen, melden Sie sich gerne bei uns!

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



BB_Beef Jerky.jpg

Bio Beef Jerky in drei Sorten: Der Snack aus reinem Bio-Rindfleisch in den Geschmacksrichtungen Natur, Chili und mit Pfeffer.

Kempten, Februar 2019. Mageres Rindfleisch, schonend getrocknet, herzhaft gewürzt: Das ist das Bio Beef Jerky von Bio Bühler. Den herzhaften Snack gibt es in drei Sorten: Natur und für alle, die es gerne scharf mögen, mit Chili und Pfeffer.

Bio Beef Jerky von Bühler 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 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. Feuriges Chili und scharfer Pfeffer verleihen den beiden würzigen Sorten das gewisse Etwas und sorgen für Abwechslung. Durch die Würzung und die lange Abtrocknung hält sich Beef Jerky ganz ohne Kühlung bis zu sechs Monate und schmeckt ohne weitere Zubereitung als Imbiss und als Fingerfood.

Bio Beef Jerky von Bio Bühler ist derzeit eines der wenigen Beef Jerky am Markt das ohne Nitritpökelsalz auskommt. Aufgrund der Abtrocknung können wir auf die Feuchtigkeitsabsorber in der Verpackung verzichten und bleiben damit an der Natur.

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

Verwaltung

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



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

Kempten, Februar 2019. Bio Bühler erweitert sein Convenience-Sortiment und bietet schmackhafte Frische-Menüs in der Mehrkomponenten-Menüschale an. Durch die Kombination aus hochwertigem Fleisch und gut abgestimmten 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 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 acht verschiedenen Menü-Sorten sorgt Bio Bühler für Abwechslung auf dem Speiseplan.

Die Bio Bühler Frische-Menüs gibt es in acht 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-Chili con Carne mit Bio-Reis
- Bio-Pute Champignon mit Bio-Spirelli
- Bio-Rinderroulade mit Bio-Kartoffeln.



Schnell, einfach, köstlich:
Die 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

Verwaltung

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



Bio Bühler: Teigwaren

Kempten, Februar 2019. Nudeln gehen immer – schließlich sind sie wahre Alleskönner. Einfach und schnell zubereitet, und doch so vielfältig. Wer schnell etwas Besonderes auf den Tisch bringen möchte, greift zu den Teigwaren von Bio Bühler. Denn diese sind aus ökologisch erzeugten Zutaten hergestellt und bieten höchste Bio-Qualität, die man schmeckt.

Denn auch für die Teigwaren gilt: Qualität fängt bei Bio Bühler weit vor dem Teller an. Das Getreide, aus dem das Mehl für die Spätzle gemahlen wird, und die Kartoffeln für die Gnocchi stammen von Bio-Bauern aus Süddeutschland. Die Eier kommen von Partnerbetrieben aus Bayern. Und der Hartweizengries für die Nudelteige wird von Naturland-zertifizierten Betrieben in Norditalien angebaut.

Das Teigwaren-Sortiment:

- **Bio-Maultaschen.** Der Klassiker aus der schwäbischen Küche. Die Bio-Maultaschen der Bio-Metzgerei Bühler schmecken zum Beispiel als Suppeneinlage. Mit kräftiger Füllung aus bestem Bio-Fleisch und würzigen Kräutern.
- **Bio-Tortellini Käse.** Die italienische Nudelspezialität mit feiner Bio-Käsefüllung. In die Bio-Tortellini mit Käse der Bio-Metzgerei Bühler kommen dreierlei Käsesorten. Dazu passen Rahmspinat oder Gorgonzola-Sauce.
- **Bio-Tortellini Schinken.** Die italienische Nudelspezialität mit herzhafter Bio-Schinkenfüllung. Die Bio-Tortellini mit Schinken der Bio-Metzgerei Bühler schmecken mit kräftiger Brühe, Tomaten- oder Bolognese-Sauce.
- **Bio-Eierspätzle.** Schmeckt wie selbstgemacht. Für die Bio-Eierspätzle der Bio-Metzgerei Bühler werden ausschließlich ökologisch erzeugte Eier von einem Partnerbetrieb aus Bayern verwendet.
- **Bio-Gnocchi.** Goldgelbe Kartoffelteigkugeln: In die Bio-Gnocchi der Bio-Metzgerei Bühler kommen nur ausgewählte Zutaten aus ökologischem Anbau. Sie schmecken z. B. mit Tomatensauce oder als Beilage zu Fleischgerichten.
- **Bio-Schupfnudeln.** Hergestellt mit ökologisch erzeugtem Hartweizengries, sind die Bio-Schupfnudeln der Bio-Metzgerei Bühler ein Alleskönner. Serviervorschlag: Paprika-, Zwiebel- und Schinkenwürfel in der Pfanne anbraten und die Schupfnudeln unterheben.



Bio Bühler: Teigwaren

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.

Was uns auszeichnet:

- Attraktives Sortiment
- Hochwertige Bio-Zutaten
- Traditionelle, sorgsam abgestimmte Rezepturen
- Strenge Qualitätskontrollen

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



Bio-Wurstwaren vom Zweinutzungshuhn.

Kempton, Februar 2019. Bio Bühler bietet Wurstwaren vom Zweinutzungshuhn an. Bei dieser Rasse werden sowohl die weiblichen, als auch die männlichen Küken aufgezogen: Die Hühner in Legebetrieben, die Hähne in unseren Vertrags-Mastbetrieben. Damit setzt Bio Bühler ein Zeichen: für die Aufzucht der männlichen Küken.

„Der Gedanke, dass bei vielen Hühnerrassen nur ein Teil der Tiere – nämlich ausschließlich die weiblichen– aufgezogen wird, passt einfach nicht zu unserer Philosophie“, erklärt Horst Bühler. Daher hat sich Bio Bühler zusammen mit seinen Vertrags-Landwirten dafür entschieden, die männlichen Küken des Zweinutzungshuhnes auszumästen und so die Bruderhahninitiativen zu unterstützen.

Das Besondere am Zweinutzungshuhn ist, dass die weiblichen Tiere eine wirtschaftliche Legeleistung bringen, und die männlichen Tiere so viel Fleisch ansetzen, dass sie in Mastbetrieben aufgezogen werden können. Zwar ist der Fleischertrag deutlich geringer wie bei klassischen Masthähnchen. „Diesen Kompromiss gehen wir für das Tierwohl jedoch gerne ein“, erklärt Horst Bühler.

Für folgende Produkte verarbeiten wir Fleisch vom Zweinutzungshuhn:

- Bio-Geflügelbierschinken
- Bio-Geflügellyoner
- Bio-Geflügellyoner mit Pistazien
- Bio-Geflügelwiener
- Bio-Geflügelbratwurst

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 Kempton 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 Kempton
E-Mail: presse@bio-buehler.de

Verwaltung

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



Bio-Fleisch in Selbstbedienung: Bühler präsentiert neue Skin-Verpackung.

Kempten, Februar 2019. Optimaler Schutz, moderne Optik, längere Haltbarkeit:
Ab April 2019 präsentiert Bio Bühler sein Bio-SB-Fleisch in der neuen Skin-Verpackung.

Als besondere Art der Vakuumverpackung liegt bei der Skin-Verpackung das Fleisch auf der klassischen Tiefziehschale und wird von einer Oberfolie eng verschlossen. Wie eine zweite Haut schmiegt sich die Oberfolie spannungsfrei um das Produkt, ohne dessen Form zu verändern. Auch Produkte mit scharfen oder harten Bestandteilen, wie zum Beispiel Knochen, werden sicher umhüllt. Diese Art der Verpackung bietet zahlreiche Vorteile.

In der Skin-Verpackung ist das Produkt auf der Tiefziehschale vollkommen fixiert, sodass das Austreten von Fleischsaft aus dem Produkt bestmöglich vermieden wird. Es entsteht so gut wie kein Gewichtsverlust und der Geschmack des Fleisches bleibt unverändert. Mit der neuen Skin-Verpackung erweitern sich die Präsentationsmöglichkeiten am POS: Das Fleisch kann nun, je nach Wunsch und Möglichkeit, stehend, hängend oder liegend präsentiert werden. Ein weiteres Plus: Das Fleisch wird offen sichtbar und unverfälscht gezeigt. Das vermittelt dem Kunden Transparenz und schafft Vertrauen. Die moderne Optik der neuen Skin-Verpackungen von Bühler unterstreicht die klare, deutliche Präsentation.

Längere Haltbarkeit, weniger Lebensmittelverschwendung

Der größte Vorteil der Skin-Verpackung liegt in der verlängerten Haltbarkeit der Produkte – ganz ohne den Einsatz von Sauerstoff und Stickstoff wie es bei MAP-Verpackungen verwendet wird, um die Atmosphäre aus der Verpackung zu verdrängen. Durch die Vakuumierung und die eng anliegende Folie verlängert sich das Mindesthaltbarkeitsdatum des Produktes entscheidend. Dies reduziert die Kosten der Einzelhändler durch weniger Abschriften und schützt die Umwelt durch weniger Lebensmittelverschwendung.



Bio-Fleisch in Selbstbedienung:
Bühler präsentiert neue Skin-Verpackung.

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

Verwaltung

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



Presse-Information: Überblick Bio Bühler

Produkte, Produktion und Marken

Bio Bühler stellt ausschließlich Bio-Lebensmittel her und beliefert Handel (Selbstbedienung, Theke), Industrie und Gastronomie.

Produkte

- Fleisch von Rind, Kalb, Lamm, Geflügel und Schwein
- Brüh-, Koch- und Rohwurst, Roh- und Kochschinken sowie weitere Spezialitäten
- zeitgemäße Convenience und Fertiggerichte im Glas
- Pasta, Teigwaren und Soßen

Produktion

- alle Zutaten ökologisch erzeugt
- Fleisch von Vertragslandwirten
- weit mehr als EU-Bio: durchweg zertifiziert von Öko-Verbänden, Bsp. Naturland und Bioland
- strenge Qualitätskontrollen, umfassendes Qualitätsmanagement
- lückenlos rückverfolgbar
- 100% Bio-Eiweißkomponenten (Soja, etc.)

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



Presse-Information:
Überblick Bio Bühler

Unternehmensdaten

Bühler Gesellschaft mit begrenzter Haftung
Ursulasrieder Straße 2
D-87437 Kempten/ Allgäu

Geschäftsführer: Horst Bühler

Tel.-Nr.: +49 (0) 831 - 57 17-373
Fax-Nr.: +49 (0) 831 - 57 17-11555

E-Mail: info@bio-buehler.de
Registergericht: Amtsgericht Kempten Allgäu
Registernummer: HRB 11802
Umsatzsteuer-ID: DE 198 017 975

DE-ÖKO-006

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: 0831-5717-115 55
E-Mail: info@bio-buehler.de



Presse-Information: Bildübersicht und Medien



BB_Buehler_Horst.jpg

Motiv: Horst Bühler, Unternehmensleiter

Quelle: Bio Bühler

Größe: 150 x 100 mm

Auflösung: 300 dpi



BB_Landschaft.jpg

Motiv: Bio-Weidehaltung im Allgäu

Quelle: Bio Bühler

Größe: 150 x 100 mm

Auflösung: 300 dpi



BB_Beef Jerky.jpg

Motiv: Bio-Burger aus reinem Bio-Rindfleisch

Quelle: Bio Bühler

Größe: 150 x 100 mm

Auflösung: 300 dpi

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: 0831-5717-115 55

E-Mail: info@bio-buehler.de



Presse-Information: Bildübersicht und Medien



BB_Logo.jpg

Motiv: Logo Bio Bühler

Quelle: Bio Bühler

Größe: 100 x 100 mm

Auflösung: 300 dpi

Gerne stellen wir Ihnen weitere Bilder von Bauern, aus der Produktion oder von Produkten zur Verfügung.

Für alle Bilder gilt: Nutzung nur in Zusammenhang mit Berichterstattung über Bio Bühler.

Über Ihren Beleg würden wir uns freuen. Vielen Dank.

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