



BB\_Beef Jerky.jpg

## Bio Beef Jerky jetzt in zwei neuen Sorten: Der Snack aus reinem Bio-Rindfleisch jetzt auch mit Chili und mit Pfeffer

**Kempten, Februar 2018.** Mageres Rindfleisch, schonend getrocknet, herzhaft gewürzt: Das ist das Bio Beef Jerky von Bio Bühler. Für alle, die es gerne scharf mögen, gibt es den herzhaften Snack jetzt auch in den Sorten 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 neuen 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 das einzige Beef Jerky am Markt, das ohne Nitritpökelsalz auskommt. Aufgrund der Abtrocknung können wir auf die Sauerstoffabsorber 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](mailto: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](mailto:info@bio-buehler.de)