



Grillgenuss mit Bio Bühler: Bio-Grillwürstchen für jeden Geschmack

Kempten, Februar 2018. Rechtzeitig zur nächsten Grillsaison stellt Bio Bühler eine neue Auswahl an Grillwürstchen vor: Bio-Grillwurst Klassik, Bio-Grillwurst Käse, Bio-Grillwurst Chili, Bio-Grillwurst 100 % Rind und Bio-Grillwurst 100 % Geflügel.

Die Bio-Grillwürstchen von Bio Bühler bieten Grillgenuss für jeden Geschmack: Klassisch, mit würzigem Käse, mit feurigem Chili, aus reinem Rind- oder reinem Geflügelfleisch. Und natürlich mit gutem Gewissen. Denn das verwendete Fleisch stammt von den Tieren unserer Vertragslandwirte, mit denen Bühler seit Jahren gut und ehrlich zusammenarbeitet.

Die Grillwürstchen von Bio Bühler im Überblick:

- Bio-Grillwurst Klassik
- Bio-Grillwurst Käse
- Bio-Grillwurst Chili
- Bio-Grillwurst 100% Rind
- Bio-Grillwurst 100 % Geflügel
- Bio-Grillmix (3 x Klassik, 3 x Käse und 2 x Chili)

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