Berger erweitert Regional-Optimal-Produktlinie

Ab dem Sommer sind auch die beliebten Berger Zillertaler Bergwürste in drei Geschmacksrichtungen echte „Regionalitäts-Kaiser“. Der Rohstoff für die Produkte stammt aus Niederösterreich, die Tiere werden mit garantiert gentechnikfreien Futtermitteln aus der Gegend von den 40 Vertrags-Landwirten des Vorzeigeunternehmens großgezogen.

BERGER
OHNE gen TECHNIK HERGESTELLT
ZILLERTALER
Bergwurst mit
Alpenkräutern
ROHSTOFF ZU 100% AUS ÖSTERREICH

Berger bedient damit einmal mehr die steigende Konsumenten-Nachfrage nach regionalen Spezialitäten. „Der Trend zu Produkten aus der Region ist ganz klar gekommen, um zu bleiben“, freut sich Mag. Rudolf Berger, der bereits seit 2009 exakt diese Wünsche bedient und mit Regional-Optimal ein Vorreiter im Bereich Nachhaltigkeit war. „Wir freuen uns sehr, dass sich unsere Produktpalette so großartig entwickelt. Wir konnten im Vorjahr den Absatz um 75% auf insgesamt 670 Tonnen regionaler Produkte steigern“, ist Berger zurecht stolz auf sein Vorzeigeprojekt. Mit der Umstellung der Zillertaler Bergwürste auf den begehrten Rohstoff reagiert Berger auf die starke Konsumenten-Nachfrage.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at