

## Bio-Pionier Juffinger bringt neue Marke an den Start

Bavarier – wo Tradition auf Bio-Innovation trifft.



*Neue Marke von Juffinger: Bavarier © Beigestellt*

**Anton Juffinger** lanciert mit Bavarier eine neue Marke, die regionale Bio-Rohstoffe aus Bayern, traditionelle Metzgerkunst und moderne, nachhaltige Produktionsmethoden vereint. Die Bavarier Alpenmetzgerei verzichtet auf **Nitritpökelsalz** und setzt auf Zutaten aus bayerischer Bio-Produktion, was die Qualität steigert und die lokale Bio-Landwirtschaft fördert.

### Geschmack, Tierwohl und biologische Vielfalt der Alpenregion

Dieses Konzept unterstützt **Tierwohl** und biologische Vielfalt in

der Alpenregion. Die Tiere stammen aus einem Umkreis von 150 Kilometern, was die Qualität und regionale Wertschöpfung sichert. **Bavari** steht für verantwortungsbewussten Konsum und authentischen Geschmack, indem es bayerische Wurst- und Fleischspezialitäten anbietet, die Kultur auf den Teller bringen. „Das bayerische Metzgerhandwerk genießt einen hervorragenden Ruf. Wir kombinieren die einzigartigen Rezepturen mit unserem Ansatz einer modernen und ökologisch nachhaltigen Produktion“, bringt es der Bio-Pionier auf den Punkt.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**