

Diese Bioprodukte machen es dem Metzger leicht

Die volle Biokompetenz: Bio ist schon lange kein Trend mehr. Immer mehr Kunden schätzen natürliche Zutaten biologischer Herkunft. Wichtig dabei ist: Die Anwendung muss praktisch sein und sich problemlos in die gewohnten Produktionsprozesse eingliedern.



Deco Quick® in Bioqualität(© FRUTAROM Savory Solutions)

Viele Produzenten schätzen die Marke für hochwertige Bioqualität. Kein Wunder, denn mit über 30 Jahren Erfahrung und Kompetenz am Biomarkt, sind die etablierten Produkte aus der Lebensmittelbranche nicht mehr wegzudenken. Das breite Sortiment kann sich sehen lassen und deckt alle wesentlichen Bereiche rund um Würzungen, Wirkstoffe aber auch vielfältige Marinaden oder Convenience-Produkte ab. Ebenso bleiben mit der großen Auswahl an reinen Kräutern und Gewürzen in Bioqualität keine Wünsche offen.

Hier geht's um die (Bio-)Wurst

Selbstverständlich sind auch die beliebtesten Deco Quick® Gewürzummantelungen in Bioqualität verfügbar. Hochwertige Kräuter und Gewürze aus zertifiziertem Anbau machen auch in der Biotheke aus Schinken, Rohwurst, Käse, Fisch sowie vegetarischen Spezialitäten einen Genuss für Auge und Gaumen!



Voll im Trend: Hybride Bratwürste mit Karotten, Mais oder Rotkohl (© FRUTAROM Savory)

Herzhaft, würzig, BIO - Deco Quick® BIO für Rohwurst

Wer hochwertige Salami in Bioqualität produziert, wird von den Deco Quick® Produkten in Bioqualität begeistert sein. Die köstliche Biogewürze haften garantiert an jeder einzelnen Scheibe und sorgen für perfekten Geschmack und großartige Optik. Mühsame und aufwändige Produktionsschritte zum Gewürzauftrag gehören damit der Vergangenheit an.

Schinkenspezialitäten Hüllen sich in BIO -

Deco Quick® BIO für Kochpökelwaren

Wenn hochwertige Kochpökelwaren in feinsten Bioqualität produziert werden, dann darf auch die Gewürzummantelung nicht nachstehen. Die Deco Quick® Folien aus dem Biosortiment veredeln feine Produkte gelingsicher und zeitsparend mit Gewürzen und Kräutern in höchster Bioqualität. Ein gleichmäßiges, attraktives und sauberes Ergebnis ist selbstverständlich auch hier garantiert.

Allrounder für die Biotheke - Deco Quick® BIO verfeinert Biokäse

Deco Quick® setzt Käse gekonnt in Szene – jetzt auch in Bioqualität! Nur die besten Kräuter und Gewürze schaffen es auf die Deco Quick® Folien. Die schmackhaften Dekorumhüllungen verfeinern Käseprodukte und machen sie zum Blickfang in der Biotheke. Der Kreativität sind dabei fast keine Grenzen gesetzt: Die Gewürzmischungen und Kräuter verleihen jeder Käsekreation das gewisse Etwas.



Deco Quick® veredelt auch Käse in Bioqualität (© FRUTAROM Savory Solutions)

Trendige Hybridprodukte in Bioqualität

Hybride Produkte sind beliebt wie nie und der Trend zeigt weiter nach oben. Nicht verwunderlich, punkten sie doch mit vielen Vorteilen: Durch weniger Fleisch beinhalten sie weniger Fett und Cholesterin als herkömmliche Produkte. Gleichzeitig sind sie reich an Proteinen und Ballaststoffen. Viele beliebte Fleisch- und Wurstwaren können mit pflanzlichen Bestandteilen ergänzt und aufgepeppt werden. Beispielsweise als hybride Bratwurst - der Imbissklassiker hat immer Saison und punktet zudem mit unvergleichlich gutem Geschmack. Durch den neuen BIO Optimizer BW (Art.-Nr.: 275643) und die breite Auswahl an Biozutaten für Geschmack und Funktion aus dem FRUTAROM Savory Solutions Sortiment, lassen sich beispielsweise hybride Bratwürste nun gänzlich in Bioqualität herstellen.



Hybride Bratwurst mit Rotkohl (© FRUTAROM Savory Solutions)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at