

Bio-Metzgerei Juffinger: Wurst ohne Zusatzstoffe - Qualität, Reinheit und natürlicher Geschmack

Entdecke PURRO: Deine Wahl für reine und natürliche Fleischprodukte ohne Zusatzstoffe. Qualität und Geschmack stehen bei uns im Mittelpunkt.



Die PURRO-Produkte von Juffinger sind phosphatfrei und aus rein biologischen Zutaten erstellt. © Beigestellt

In einer Zeit, in der die Lebensmittelindustrie zunehmend unter Beobachtung steht, Sorgen um Zusatzstoffe und die Herkunft der Zutaten in den Vordergrund rücken, positioniert sich die neue Marke **PURRO** der Bi-Metzgerei Juffinger mit einem klaren Versprechen an die Konsumenten. Mit dem Leitgedanken Ehrlichkeit in jedem Bissen und der Abkehr von unnötigen Zusätzen präsentiert sich PURRO als eine Linie, deren Würste ausschließlich aus hochwertigem, natürlichem Fleisch ohne künstliche Zusatzstoffe bestehen. Hier werden lediglich biologisch reine Rohstoffe verwendet, die nach strengen Qualitätskriterien ausgewählt werden. Darüber hinaus versteht sich PURRO als Botschafter eines bewussten Fleischkonsums,

der Genuss und Stolz auf das nachhaltige Produkt in den Vordergrund stellt.

Nachhaltige Tierhaltung und Biofleisch im Trend

Der Ansatz von PURRO könnte in Österreich, einem Land mit einer tief verwurzelten Fleischkultur und einer wachsenden Zahl an Konsumenten, die Wert auf Nachhaltigkeit und Qualität legen, besondere Beachtung finden. In den letzten Jahren hat die Nachfrage nach Produkten aus **biologischer Landwirtschaft** und Fleisch aus artgerechter Haltung stetig zugenommen. Dieser Trend spiegelt sich nicht zuletzt in den steigenden Umsatzzahlen des Bio-Sektors wider. PURROs Positionierung könnte somit nicht nur auf eine bestehende Nachfrage treffen, sondern auch das Bewusstsein für einen nachhaltigeren und bewussteren Konsum von Fleischprodukten schärfen. Die Betonung auf natürliche Qualität und die Ablehnung von unnötigen Zusätzen könnten darüber hinaus den Gesundheitsaspekt in den Vordergrund rücken lassen, ein weiterer wichtiger Faktor für viele österreichische Konsumenten.

Seit 1879 prüft man hierzulande Lebensmittel

Bereits im 19. Jahrhundert begann in Österreich die Standardisierung der Lebensmittelproduktion, wobei Qualität und Reinheit zentrale Themen waren. Die Gründung des k.u.k. Lebensmitteluntersuchungsamtes 1879 in Wien war ein wichtiger Schritt zur Sicherstellung der **Lebensmittelqualität**. Im Laufe der Jahrzehnte entwickelte sich ein ausgeprägtes Bewusstsein für die Bedeutung von natürlichen und unverfälschten Lebensmitteln. Die heutige Rückbesinnung auf Traditionen und die Präferenz für **Bio-Produkte** kann als eine Fortsetzung dieses historischen Bewusstseins gesehen werden. In diesem Kontext stellt das Versprechen von PURRO, reine und natürliche Fleischprodukte anzubieten, eine Verbindung von

traditionellen Werten mit den Ansprüchen moderner Konsumenten dar. Insgesamt verdeutlicht die Positionierung von PURRO den Wandel in der Lebensmittelindustrie hin zu mehr Transparenz, Qualität und einem bewussten Genuss. Für österreichische Konsumenten, die sowohl Tradition als auch moderne Ansprüche an ihre Lebensmittel hegen, könnte PURRO somit eine attraktive Wahl sein. Und somit darf man auch seine Wurstsemmel ganz ohne schlechtes Gewissen genießen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at