

„Ich bin bio und die Liesi und
auf der Wies'n do, do friss i!“



Bio Wiesenmilch

„Ich bin glücklich, heiße Frieda und unsere Milch, die war noch nie da!“



„Unsere Ernährung, die macht Sinn, da ist ja auch die gute Wiese drin!“



Wir freuen uns, Ihnen hiermit eine einzigartige Bio Milch samt den aus ihr gewonnenen Produkten presentieren zu dürfen:

Die Bio Wiesenmilch von natürlich für uns.

Sie stammt aus klein strukturierter, biologischer Landwirtschaft, in der für die guten

Bio Wiesenmilchkuhe - im Gegensatz zur Heumilchwirtschaft - der Gang auf die Weide Pflicht ist.

Für eine kuhgerechte Tierhaltung, in deren Mittelpunkt der Respekt, die Schonung und die Pflege der Bio Wiesenmilchkuhe und ihres natürlichen Lebensraumes steht.

Warum bei der Ernährung der Bio Wiesenmilchkuhe nicht nur Heu, sondern der größtmögliche Anteil an Grünfutter die Hauptrolle spielt, ist leicht erklärt:

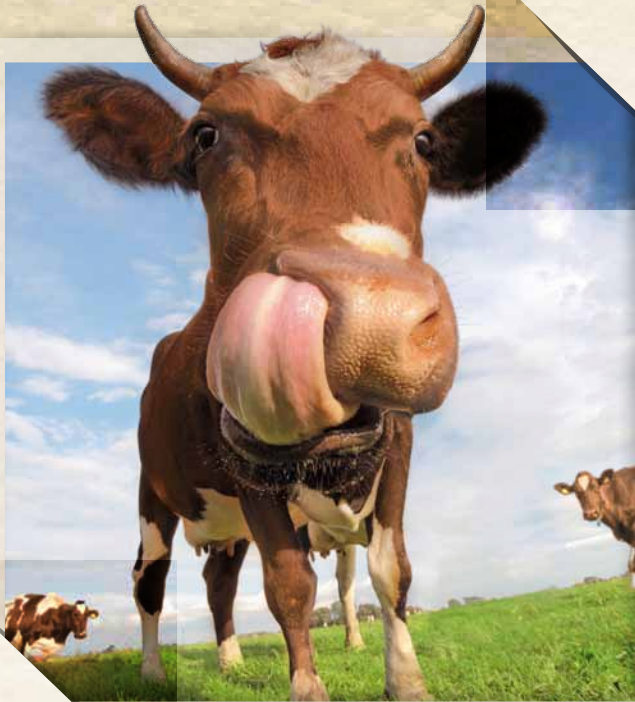
Die Aufnahme von Grünfutter bewirkt, dass in der Wiesenmilch ein Mehr an wertvollen Omega-3-Fettsäuren ist, wobei sich dieses

Argument nicht irgendwer vorschnell aus seinem Marketingfinger gesogen hat - dieser Produktvorteil ist mehrfach nachgewiesen und wissenschaftlich belegt.

So, genug der Wissenschaft! Jetzt wollen wir uns der Bio Wiesenmilch und den aus ihr gewonnenen Produkten widmen:



„Die Wiesenmilch liegt uns im Blut, d’rum sind unsere Produkte auch supergut!“



Und jetzt öffnen wir unter dezentem Kuhglockengebimmel und glücklichem Muhen den Vorhang und präsentieren Ihnen:

Die Bio Wiesenmilch-Produktpalette von natürlich von uns. Selbstverständlich ohne künstliche Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Aromen, dafür mit einzigartigen Rezepturen, die genauso außergewöhnlich sind,

wie die Bio Wiesenmilch selbst.

Und wenn Sie uns jetzt fragen, ob man die Einzigartigkeit der Bio Wiesenmilch in den aus ihr gewonnenen Produkten schmeckt, sagen wir:

„Sie haben Fragen!
Probieren Sie es doch einfach aus!“

Bio Wiesenmilch

Frisch von Bio Wiesenmilchkühen und behutsam verarbeitet kommt die Bio Wiesenmilch am schnellsten Weg gekühlt ins Regal. Inklusive hochwertigem Eiweiß, wertvollen Omega-3-Fettsäuren und Calcium.

Für einen erfrischenden und gesunden Trinkgenuss, der nicht mehr oder weniger ist, als ein unvergleichliches Geschenk aus der Natur!



Bio Naturjoghurt

Das Bio Naturjoghurt glänzt durch seine cremige Konsistenz und einem 5%-igen Fettgehalt, der den natürlichen Geschmack des Joghurts intensiv transportiert. Aber Vorsicht! Da herrscht bereits nach dem ersten Löffel erhöhte Suchtgefahr!

Bio Fruchtjoghurts



Marille-Rosmarin



Erdbeer-Minze

Das Fruchtjoghurt in der Geschmacksrichtung Marille-Rosmarin vereint cremig feines Bio Wiesenmilchjoghurt mit sonnengereiften Marillen und der ätherischen Kraft des wunderbar duftenden Rosmarins. „O sole mio!“ - da geht die Sonne auf!

Dieses Fruchtjoghurt in der Geschmacksrichtung Erdbeer-Minze kombiniert feinstes Bio Wiesenmilchjoghurt mit dem Geschmack paradiesischer Erdbeeren und dem eleganten Kick erfrischender Minze. „Voilà!“ So schmeckt eben nur das Paradies!

Bio Joghurtdesserts



Himbeer-Melisse



Williamsbirne-Vanille

Das Joghurtdessert in der Geschmacksrichtung Himbeer-Melisse ist ein harmonisches Zusammenspiel aus cremig frischem Bio Wiesenmilchjoghurt, reifen Himbeeren und dem zitronig fruchtigem Touch der Melisse. Eine wahrhafte Symphonie!

Das Joghurtdessert in der Geschmacksrichtung Williamsbirne-Vanille enthält neben feinstem Bio Wiesenmilchjoghurt voll ausgereifte und aromatische Williamsbirnen und als Draufgabe den unwiderstehlich exotischen Geschmack echter Vanille.



Bio Schnittkäse

Der Bio Schnittkäse, kurz „der Milde“ genannt, ist ein zart nussig schmeckender, 4 - 6 Wochen im Laib gereifter Großblockkäse aus Bio Wiesenmilch, dessen Geschmack den verwöhntesten Gaumen zum Staunen bringt.



Bio Hartkäse

Dieser Bio Bergkäse hat sich seinen Beinamen „der Würzige“ durch die 12 Monate dauernde Reifung mehr als verdient. Er stammt aus roher Bio Wiesenmilch und am liebsten isst man davon einen ganzen Berg.

Sehr geehrte Damen und Herren! Da kommt man in den Genuss der Bio Wiesenmilch:



EMO Eigenmarken GmbH, Egger-Lienz-Straße 15, 4050 Traun, www.naturlich-fuer-uns.at

Letztendlich sind wir alle Teil des Ganzen.
Nur wenn wir die Artenvielfalt schützen und fördern
und unsere Tiere artgerecht behandeln, kommen wir
in den Genuss hochwertiger Lebensmittel!

www.biowiesenmilch.at

