

Demeter-Felderzeugnisse GmbH
15 Jahre Bio-Tiefkühlkost
* 1996 - 2011*



ökologisch • nachhaltig • partnerschaftlich

Produktvielfalt aus einer Hand

Eine Erzeugergemeinschaft geht neue Wege

Demeter- und Bio-Rohstoffe

Schon vor über 40 Jahren, in einer Zeit, als Bio noch eine Vision war, entstand die Demeter-Felderzeugnisse GmbH. Ihr Engagement für Mensch und Erde ist bis heute maßgebend für die Arbeit mit ausschließlich ökologischer Zielsetzung. Um den Herstellern von Bio-Produkten einen dauerhaften Bezug von Rohstoffen zu sichern, pflegt Demeter-Felderzeugnisse einen engen Kontakt zu bio-dynamisch und ökologisch wirtschaftenden Landwirten. Diese enge Zusammenarbeit mit Erzeugerbetrieben und Kunden ermöglicht eine individuelle und zuverlässige Abwicklung. Das umfangreiche Sortiment umfasst u. a. Kartoffeln, Rote Beete, Möhren, Weizen und Roggen, aber auch außergewöhnliche Spezialitäten wie Brennesseln und Einkorn.

15 Jahre Demeter- und Bio-Tiefkühlprodukte

Demeter-Felderzeugnisse feiert dieses Jahr sein 15jähriges Jubiläum im Tiefkühlbereich. 15 erfolgreiche Jahre in denen man mit seinen Produkten überzeugen konnte. Mit über 80 Demeter- und Bio-Tiefkühlprodukten im Einzelhandelsbereich ist Demeter-Felderzeugnisse führend in diesem Markt. Neben Obst, Gemüse und Kartoffelprodukten sind es Fisch- und Fleischprodukte, die mit viel Handarbeit und Liebe zu hochwertigen Tiefkühlprodukten veredelt werden. Die attraktiven Marken „Natural Cool“ und „bio inside“ für Bio-Tiefkühlkost, „Gildo Rachelli“ für Demeter-Eis und „Wild Ocean“ für TK-Fisch aus nachhaltiger Küstenfischerei bilden das starke Sortiment für den Facheinzelhandel.

Mit innovativen Produkten wie den lactosefreien Milcheis-Spezialitäten von Gildo Rachelli oder den vegetarischen Convenience der Marke „Natural Cool“ beweist Demeter-Felderzeugnisse auch zur

diesjährigen BioFach wieder Innovationsgeist in einem dynamischen Markt. Naturbelassen oder veredelt, einfach oder raffiniert – das anspruchsvolle TK-Sortiment setzt Maßstäbe und kommt dem Bedürfnis der Verbraucher nach mehr Bio-Qualität im TK-Bereich entgegen.

Demeter- und Bio-Tiefkühlprodukte für die Gastronomie

Ein umfangreiches Angebot von über 210 Demeter- und Bio-Tiefkühlprodukten bietet Hotels und Restaurants ebenso wie der System- und Betriebsgastronomie ein breites TK-Angebot mit Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch für schmackhafte Gerichte in Bio-Qualität bei geringem Aufwand. Von regionalen Spezialitäten bis hin zur asiatischen Küche, das Sortiment lässt keine Wünsche offen. Neu sind die für den Bistrobereich entwickelten Produkte, die durch exzellenten Geschmack zu überzeugen wissen. Das kompetente Service- und Schulungsangebot hilft dem Kunden bei der Umstellung auf Bio.

DEFU „Bio für's Tier“

Diesen konsequenten Weg geht Demeter-Felderzeugnisse auch bei der Heimtiernahrung. DEFU „Bio für's Tier“ ist die in Deutschland am schnellsten wachsende Marke für Bio-Heimtiernahrung und erobert mit ihren Produkten aus 100 % Bio-Rohstoffen derzeit die Regale im Handel, denn immer mehr Tierbesitzer entscheiden sich für Tiernahrung in 100 % Bio-Qualität.