



ökologisch • nachhaltig • partnerschaftlich

Produktvielfalt aus einer Hand

Presse-Information zu unseren GV-Sortiment

Demeter in der Küche

Demeter als der erste und älteste Bio-Anbauverband versteht sich nicht nur als Pionier, sondern auch als Wegweiser im Biobereich.

Der Anbau arbeitet nach konsequenten Richtlinien, die weit über den EU-Bio-Standard hinausgehen. Besonders in der Verarbeitung von Lebensmitteln bestechen Demeter-Produkte durch ihre einzigartige Qualität. Wir verstehen es, mit Sorgfalt, Konsequenz und handwerklichem Können die Qualität der Rohstoffe zu bewahren und weiter zu entwickeln.

So steht Demeter als einziger Verband für den Verzicht auf:

- isolierte Stoffe wie z. B. Zitronensäure
- künstliche sowie sogenannte „natürliche“ Aromastoffe
- Nitritpökelsalz
- modifizierte Stärken etc.

So entstehen Lebensmittel, die Körper, Seele und Geist nähren.

Der Anbau der biologisch-dynamischen Produkte auf den Demeter-Höfen ist die Basis für gesunde, vitale und schmackhafte Lebensmittel.

Auch hier verpflichten sich die Demeter-Höfe weit über den EU-Bio-Standard hinaus für einen konsequenten und einzigartigen Bioanbau wie z.B. Komplettumstellung des Betriebes.

- Tiere als Zentrum des Hoforganismus
- Einsatz von bio-dynamischen Präparaten zur Stärkung der Pflanzen und Förderung der Bodenfruchtbarkeit
- Enthornung und Schnabelkürzung sind nicht erlaubt

- Engagement für den Einsatz von samenfesten Sorten

Einzigartiges Sortiment

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. Unsere kompetentes Service-, Beratungs- und Schulungsteam hilft dem Kunden bei der Umstellung auf Bio.

Mehr als nur Bio

Küchen können ihren Tischgästen ein einzigartiges Sortiment an Bio-Tiefkühlkost sowie ein Konzept für eine transparente und hochwertige Produktqualität anbieten. Demeter-Felderzeugnisse begleitet und überwacht die gesamte Produktionskette ihrer Produkte vom Anbaufeld bis zum fertigen Produkt – eine echte Kooperation aus Anbau, Verarbeitung und Vertrieb. Die langfristige vertrauensvolle Zusammenarbeit mit einem festen Mitgliederstamm an Demeter- und Bio-Landwirten, sowie Verarbeitern und unseren Kunden bildet die Grundlage dieses Konzepts. Als Hersteller und Großhändler sehen wir uns zudem in der Pflicht, bei der Verarbeitung darauf hinzuwirken, dass dieses Vertrauen in jeder Hinsicht gerechtfertigt ist – nicht nur bei unseren eigenen Produkten, sondern für unser gesamtes Sortiment.