

**Kontakt:****Demeter-Felderzeugnisse GmbH**

Lazaro Campuzano

Neue Bergstrasse 13, 64665 Alsbach

☎ +49 (0) 6257-9340-16

☎ +49 (0) 6257-9340-49

✉ l.campuzano@felderzeugnisse.de

www.felderzeugnisse.de

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. Demeter-Hersteller verstehen es, mit Sorgfalt, Konsequenz und handwerklichen Können die Qualität der Rohstoffe zu bewahren und sogar weiter zu entwickeln.

So steht Demeter als einziger Verband für den Verzicht auf:

- isolierte Stoffe wie z. B. Zitronensäure
- künstliche sowie so genannte „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 Biologisch-Dynamischen Präparaten zur Stärkung der Pflanzen und Förderung der Bodenfruchtbarkeit
- Enthornung und Schnabelkürzung sind nicht erlaubt
- Engagement für den Einsatz von samenfesten Sorten

Zum Wohle der Tischgäste können Demeter-Produkte selbstverständlich jederzeit eingesetzt werden. Wenn allerdings damit aktiv geworben werden soll, besteht die Notwendigkeit eines Kooperationsvertrag mit dem Demeter-Verband.

Weiter führende Informationen:

www.felderzeugnisse.de

www.demeter.de