

Aussteller/Exhibitors

Käse und Molkereiprodukte

Cheese and Dairyproducts

Nürnberg, Germany

10. - 13.2.2016

BIOFACH2016

into organic

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

World's Leading Trade Fair for Organic Food

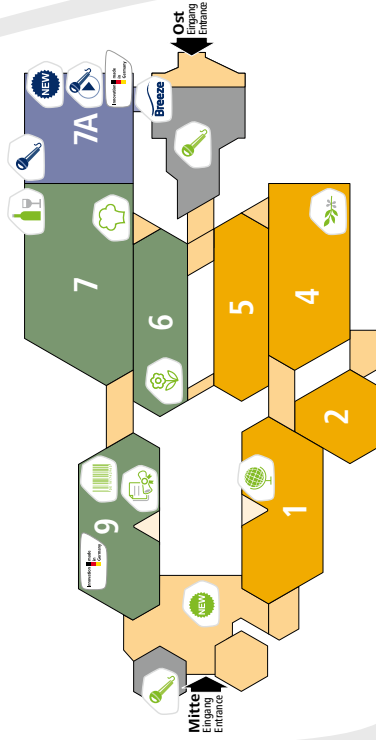


Foto: European Commission BIO

**Milch-
Marketing** **KÄSE-
THEKE**

BIOFACH2016
into organic

VIVANESS2016
10 years into natural beauty



Messe-Highlights 2016



BIOFACH Neuheitenstand
Eingang Mitte

BIOFACH World
1-447



cook + talk – Der Treff für Profiköche
7-151



BIOFACH Kongress
NCC Ost / Mitte



Erlebnisswelt OLIVENÖL
4-271



VIVANESS Breeze
Übergang NCC Ost – 7A



Erlebnisswelt VEGAN
6-100



VIVANESS Novelties
7A-651



Erlebnisswelt WEIN
7-731



VIVANESS on stage
7A-558



Fachhandelstreff
9-551



VIVANESS Kongress
7A-731



Generation Zukunft
9-334



made in Germany – Deutsche Newcomer

BIOFACH 9-600d
VIVANESS 7A-157c



FACHHANDELSTREFF IN HALLE 9, STANDNUMMER 9-551

Der Fachhandelstreff ist der zentrale Anlaufpunkt für den Facheinzelhandel.

Fachhandelsclub

Anregende Gespräche in entspannter Atmosphäre bei kostenfreien Snacks und Getränken: Diese und weitere exklusive Vorteile bietet Ihnen der Fachhandelsclub der BIOFACH 2016. Der Eintritt ist für UnternehmerInnen und EntscheiderInnen des Facheinzelhandels und der Reformhäuser kostenfrei, eine Legitimation ist jedoch erforderlich.

Fachhandels Forum

Holen Sie sich wertvolle Impulse aus dem Vortragsangebot des Fachhandel Forums. Tauschen Sie sich in entspannter Atmosphäre über Themen aus, die Ihre Arbeit so besonders machen und holen sich Tipps zum Marketing, einer optimierten Verkaufsberatung oder attraktiver Ladengestaltung.



Andechser Molkerei Scheitz GmbH

Biomilchstr. 1

D - 82346 Andechs

Tel.: +49/81 52/37 9 0

Fax: +49/81 52/37 92 01

scheitz@andechser-molkerei.de

www.andechser-natur.de

Halle 7, Stand 445

Andechser Molkerei Scheitz

Die Andechser Molkerei Scheitz ist ein moderner Mittelstandsbetrieb mit Sitz in Oberbayern. Das Produktsortiment der Bio-Molkerei aus Andechs reicht vom feinsten Jogurt über fruchtig-frische Molkedinks bis hin zum herzhaftesten Käseschmankerl und einer feinen Auswahl an Ziegenmilchprodukten. Dabei verarbeitet das Unternehmen jährlich ca. 93 Mio. kg Kuhmilch und etwa 8 Mio. kg Ziegenmilch. Die wertvolle Bio-Milch liefern insgesamt 630 verbandszertifizierte Bio-Milchlieferanten, mit denen die Molkerei vertrauensvoll und in einer „Partnerschaft auf Augenhöhe“ zusammenarbeitet.

Auf der Weltleitmesse für Bio-Produkte – die BIOFACH in Nürnberg – präsentiert die Andechser Molkerei Scheitz neue und innovative ANDECHSER NATUR Bio-Produkte. Diese werden – getreu dem Credo „Natürliches natürlich belassen“ – ausschließlich aus besten Rohstoffen, ohne künstliche Zusatzstoffe, ohne Aromen und ohne gentechnisch veränderte Substanzen hergestellt.



BMI – Bayerische Milchindustrie eG

Klötzlmüllerstr. 140

84034 Landshut

Telefon: 087/685 0

Fax: 0871/685 159

E-Mail: info@bmi-eg.com

Halle 6, Stand 431D

Beste Milch Ideen

Wir, die Bayerische Milchindustrie eG (BMI), sind eine Genossenschaft, die Genuss schafft und für nachhaltigen Erfolg steht. Unser Leitbild „Beste Milch Ideen“ steht für **Beste** Qualität, verantwortungsvoll erzeugte **Milch** und innovative Produkt**Ideen**. Wir sind eine Zentralgenossenschaft, die in der Hand von Landwirten und Molkereien liegt. 9 Betriebsstandorte in Bayern, Thüringen und Sachsen-Anhalt produzieren täglich mit größter Sorgfalt und Know-how unsere Produktvielfalt. Wir sind einer der größten Molkenpulverhersteller Deutschlands und im Bereich Bio-Molkenpulver der größte Anbieter weltweit. Daneben sind Frischeprodukte wie Joghurts, Butter und Sahne sowie Schnitt- und Hartkäse, Mozzarella und Edelpilzkäse tragende Säulen unserer Geschäftstätigkeit.

Auf der BIOFACH 2016 präsentieren wir Ingredients in Bioqualität und unser Biokäsesortiment. Im Fokus stehen Bio Milchpulver und Bio Molkenpulverderivate für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie. Aus unserem Biokäsesortiment stellen wir den Besuchern unsere Bio Schnitt- und Hartkäsesorten wie Bio Cheddar 50 %, Bio Butterkäse 45%, Bio Gouda 48% oder auch Bio Großblockkäse 48% vor. Paladin Bio Käse werden in Kleinportionen (200 g und 400 g) für Endverbraucher hergestellt, so wie auch in Broten für die Käsetheke. Zur industriellen Weiterverarbeitung eignen sich unsere Bio Käsebröte bzw. Blöcke.



Natürlich. Käse



Innstolz Käsewerk Roiner KG
Molkereistraße 10
D-94094 Rothalmünster
Tel. +49/8533/9709-0
Fax +49/8533/9709-130
E-Mail: kaeserei@innstolz.de
Internet: www.innstolz-kaeserei.de

Halle 7, Stand 145

Innstolz Käserei Roiner – besser Bio

Seit 1898 pflegt Innstolz im niederbayerischen Rottal – nahe dem Inn, der Bayern und Österreich verbindet – das Käsehandwerk und eine anspruchsvolle Käsekultur. Die ursprünglich von Bio-Bauern gegründete Bio-Molkerei Lembach, im oberösterreichischen Mühlviertel, hat sich vor rund 15 Jahren dem privat geführtem Unternehmen Innstolz angeschlossen.

„besser Bio“ steht für Vertrauen, Glaubwürdigkeit und ein glückliches Leben. Natur pur ohne Gentechnik, ohne Zusätze, aus wertvoller Biomilch und köstlichen Zutaten werden bei Innstolz besser Bio-Käse und in Lembach Bio-Milchfrischprodukte hergestellt. Die meisterhafte Handwerkskunst und traditionelle Reifung schmeckt man.

Sortiment: Bio-Rahmkäse mit Bärlauch oder Roter Paprika, Bio-Rauchkäse, Bio-Rahmtilsiter, Bio-Kashkaval, Bio-Frischmilch, Bio-Buttermilch, Bio-Fruchtmolke, Bio-Natur- und Fruchtojoghurt, Bio-Topfen, Bio-Schlagobers, Bio-Sauerrahm, Bio-Süßrahmbutter, Bio-Frischkäse

Varianten: SB-Packungen, Thekenformate, Großverbraucherpackungen



Kaasmakerij Henri Willig BV - Hooidammer
Venus 16-18

NL-8448 GW Heerenveen

Telefon: +31 (0)513/484360

Fax: +31 (0)513/484361

Internet: www.hooidammer.nl

Halle 6, Stand 111

Hersteller der besten niederländischen Bio-Käse- spezialitäten seit 1974

Hooidammer ist eine Marke der Käserei Henri Willig BV. Henri Willig ist ein Familienunternehmen, gegründet im Jahr 1974 durch Henri und Riet Willig. Der Käse von Hooidammer wird im Norden der Niederlande produziert. Unser Sortiment besteht aus einer umfangreichen Auswahl von Gouda, Ziegen- und Schafskäsen. Hierbei handelt es sich um verschiedene Altersstufen und Sorten, die durch die Zufügung von zum Beispiel Bockshornklee, Pesto-kräutern, Kreuzkümmel oder mediterranen Kräutern verfeinert werden. Wir verwenden bei der Produktion ausschließlich pasteurisierte Milch und mikrobielles Lab und all unsere Käse reifen auf natürliche Art und Weise. Von unseren Kunden hören wir oft dass unser Käse sich durch eine konstante Qualität und einen besonders cremigen Geschmack von der Konkurrenz unterscheidet.

Besuchen Sie unseren Stand und probieren Sie unser Sortiment!



Käse Rebellen GmbH
Auerbergstraße 8
86989 Steingaden
Telefon: 08862/9801-44
E-Mail: verkauf@kaeserebellen.com
Halle 6, Stand 347c
(am Naturlandtreff)

Das Geheimrezept der Käse Rebellen

Die Käse Rebellen schwören seit jeher auf den reinen Geschmack der Heumilch. Außerdem kann aufgrund der erstklassigen Qualität der Heumilch beim Käsen auf jegliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel verzichtet werden. Seit 1860 setzen unsere Käser alles daran, dass Käse nicht nur schmeckt, sondern unvergleichlich wird.

Auf der BIOFACH 2016 präsentieren wir unsere besondere Käsevielfalt, dabei können Sie unsere Bio-Käsespezialitäten probieren.

Den Käse Rebellen ist wichtig:

- die Verbundenheit zum Milchlieferanten
- altbewährte, bäuerliche Tradition
- die silagefreie Fütterung
- Verarbeitung aus 100 % tagesfrischer Bio-Heumilch
- die lange Naturreifung und sorgfältige Pflege
- die Mitgliedschaft in einem Bio-Anbauverband, wie Naturland, Bioland, Demeter oder Bio-Austria



SCHROZBERGER *Milchbauern*

Molkereigenossenschaft

Hohenlohe-Franken eG

Molkereistraße 2

74575 Schrozberg

Tel: 07935/ 9115- 0

Fax: 07935/ 9115- 50

Halle 7, Stand 317

Die Molkerei Schrozberg

Die Molkerei Schrozberg verarbeitet seit über 40 Jahren Demetermilch und zählt damit zu den biodynamischen und ökologischen Pionieren der ersten Stunde. Seit der Gründung im Jahr 1900 wird die Molkerei als Genossenschaft Hohenlohe-Franken eG geführt. Derzeit liefern rund 100 Demeterbauern und -bäuerinnen rund 21 Millionen Liter Milch im Jahr. Als mittelständisches Unternehmen produziert die Molkerei das weltweit größte Demetersortiment im Bereich weißer Frische. Die bewährte Schrozberg-Qualität: Die Milch stammt von Kühen, die ihre Hörner tragen dürfen. Auf Aromen und Konservierungsstoffe wird verzichtet. Bei der Langzeitsäuerung dürfen die Produkte schonend bis zu 20 Stunden reifen. Auf Homogenisieren, Ultraheißhitzen und ESL-Verfahren bei der Milch wird verzichtet. Der Quark wird vor dem Abfüllen nicht erhitzt. Mit der Beerenbauern-Joghurt-Linie bietet die Molkerei einen regionalen Wertschätzungskreislauf: Milch und Beeren aus der Region, Milch- und Fruchtverarbeitung in der Region, faire Preise, echte Partnerschaften, regional verankert – eine nachhaltige Perspektive für Bauern, Molkerei und Kundinnen. Zahlreiche Auszeichnungen wie der DLG Golden Classic für 30 Jahre Spitzenqualität, der Bundesehrenpreis für Milcherzeugnisse, der Demeter-Ehrenpreis für Schwedenmilch und zwei BIOFACH-Neuheitenpreise für frozen yogurt bestätigen die hohe Qualität der Schrozberger Demeterprodukte.

Die Schrozberger Milchbauern – aus Leidenschaft stur.



Käserei Natürlich vom Höchsten
Unterlimpach 7
D - 88693 Deggenhausertal
Tel: + 49 (0)7555/219
Fax: + 49 (0)7555/927693
www.natuerlich-vom-hoechsten.de
Halle 7, Stand 748 (Bioland)

Natürlich vom Höchsten

Die Käserei Natürlich vom Höchsten ist eine Hofkäserei oben am „Höchsten“, dem höchsten Berg im Bodenseekreis. Hier verarbeiten wir seit 8 Jahren die Bioland Ziegenmilch unserer eigenen Landwirtschaft und die eines Partnerbetriebes. Wir, die Familie Müller und 9 Mitarbeiter, produzieren Ziegenfrisch- und Ziegenweickäse für den Einzel- und Großhandel.

Da die Ziegen im Sommer auf die Weide dürfen und in hellen, luftigen Ställen hofeigenes Futter bekommen, ist die Milch für den geschmacklich sehr reinen und gut bekömmlichen Ziegenkäse besonders mild. Durch die direkte und handwerkliche Verarbeitung der regionalen Milch in der Hofkäserei ist Frische und höchste Qualität garantiert. Durch versetzte Ablammungen, erreichen wir eine gleichmäßige Milchproduktion und sind so das ganze Jahr über lieferfähig. Natürlich vom Höchsten steht für Kontinuität und Zuverlässigkeit.



Ökologische Molkereien Allgäu

ÖMA Beer GmbH
Am Mühlbach 2
D-88161 Lindenberg/Allgäu
Tel.: +49 (0)8381-8890-100
Fax: +49 (0)8381-8890-500
Internet: www.oema.bio
Halle 7, Stand 431

ÖMA - Ökologische Molkereien Allgäu

Die Ökologischen Molkereien Allgäu (ÖMA) sind Hersteller und Händler ökologisch erzeugter Käsespezialitäten. Seit knapp 30 Jahren ist ÖMA als exklusiver Markenlieferant im Naturkost-Fachhandel beheimatet, im Allgäu verwurzelt und mit allen Käsebesonderheiten vertraut. Kein Wunder, denn das Allgäu ist schon seit über 150 Jahren eine „Käseregion“ und von der Milchwirtschaft geprägt. Die Ökologischen Molkereien Allgäu verstehen sich als Partner der Landwirte und Käsereien, pflegen langfristige Partnerschaften zu den Produktionsbetrieben und unterstützen kleinstrukturierte, handwerkliche Käsereien und Sennereien. Ziel ist der Erhalt und die Förderung größtmöglicher Vielfalt in Sachen Kulturlandschaft, Landwirtschaft und Handwerk. Bio ist für die Ökologischen Molkereien Allgäu gelebte Philosophie und echte Kernkompetenz. Mit über 200 Käsesorten aus Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch bietet ÖMA die ganze Welt des Bio-Käses in ökologisch lupenreiner Qualität.

Besuchen Sie uns auf der BioFach 2016, überzeugen Sie sich von unserer Käsevielfalt und probieren Sie unsere neuen, pffiffigen Käse-Köstlichkeiten.



Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Haslacher Straße 12
79115 Freiburg
Telefon: 0761/47 88 -0
E-Mail: info.freiburg@schwarzwaldmilch.de
Internet: www.schwarzwaldmilch.de
Halle 7, Stand 651

Schwarzwaldmilch

Die Kulturlandschaft Schwarzwald kennzeichnet die Herkunft unserer Milch. Hier auf den saftigen Wiesen der Täler und den charakteristischen Hanglagen finden unsere Milchkühe bestes Futter für eine schmackhafte Milch. In dieser einzigartigen Landschaft liefern die Familienbetriebe oftmals seit Generationen an ihre Molkerei, die Schwarzwaldmilch.

Die besondere Herkunft spiegelt sich im Produkt. Von frischer Milch bis zum cremigen Joghurt in vielen verschiedenen Fruchtsorten bietet das Schwarzwaldmilch Bio Sortiment traditionelle Produkte und Genussmomente. Innovative Neuprodukte ergänzen das Sortiment attraktiv.

Nicht nur mit der Zertifizierung Bioland sichern wir kontrollierte Qualität, unser Anspruch orientiert sich am unverfälschten Geschmack dank natürlicher Zutaten. Wir verzichten selbstverständlich auf Geschmacksstoffe und Aromen. So bewahren wir das Echte.



St. Leonhards Vertriebs GmbH & Co. KG
Mühlfeld 9, 83324 Ruhpolding
Tel.: 08031/23005-15
E-Mail: info@naturkäserei-st-georg.de
www.naturkäserei-st-georg.de
Halle 7, Stand 7-562

Ziegenkäse-Spezialitäten mit Stutenmilch

Unsere neu gegründete Naturkäserei St. Georg im oberbayerischen Chiemgau ist ein Herzensprojekt der Unternehmerfamilie Abfalter, den Inhabern der St. Leonhards Quellen.

Wichtig ist uns, noch echte LEBENSmittel in größtmöglicher Natürlichkeit, Ursprünglichkeit und Lebendigkeit anzubieten – ohne jegliche Zusätze.

Ein respektvoller Umgang mit Mensch, Tier und Natur ist für uns selbstverständlich und wichtiger Teil unserer St. Leonhards-Qualitätskriterien. Unsere Bioland-zertifizierten Käsespezialitäten aus Ziegenmilch, gemischt mit Stutenmilch aus eigener Weidehaltung, werden in traditioneller Handarbeit liebevoll gefertigt und bewusst gesundheitsverträglich verpackt.

Ob Camembert, Frischkäse oder Weichkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen oder unsere Molke Natur: Entdecken Sie unser einzigartiges Genuss-Sortiment – für Liebhaber des Besonderen.





Stöwer Käsehandel Biokäse-Spezialitäten

Biokäse Spezialitäten Michael Schulz-Stöwer e.K.

Markusstr. 6

D-42929 Wermelskirchen

Tel.: 0049 2196 732940

Fax: 0049 2196 732941

Mobil: 0049 15201709441

Internet: www.biokaese-spezialitaeten.de

Halle 7, Stand 328

Stöwer Käsehandel

Wir handeln mit handwerklichen Käsen, vor allem aus der Schweiz und beliefern in Deutschland Naturkostgroßhändler und ambitionierte Käsetheken.

Beim Stöwer Käsehandel gibt es nur Biokäse, ausgesuchte, besondere, von kleinen handwerklichen Betrieben.

Rohmilchkäse aus kleinen Dorfsennereien, sardischer Pecorino, Gouda aus naturbelassener Vollmilch, gereifte Bergkäse und Alpkäse, Bleus aus der Auvergne oder Brebis aus dem Baskenland.

Schwerpunkt auf der Messe sind Käse aus Graubünden der Bio-Sennereien Splügen, Sufers und Andeer, die seit über 20 Jahren 100 % ökologisch sind.

Neu aus Splügen ist der Urs, ein Bio-Bergkäse, der nach 6-monatigem Winterschlaf im Reifekeller mit einer feinen Würze und einem cremigem Schmelz erwacht.

Der Name Urs (von Ursus: der Bär) ist auf der Järbseite geprägt, im Wechsel mit einer Kontur eines Bärenkopfes.

Während seiner Reifung wird der Urs mit einem Kräutersud affiniert, der zusammen mit der Ausgangsmilch einen bärgigen Käse ergibt.



Züger Frischkäse AG
Industrie Haslen 9a
CH-9245 Oberbüren
Internet: www.frischkaese.ch
E-Mail: zueger@frischkaese.ch
Halle 9, Stand 518

Laktosefreie Milchprodukte von Züger Frischkäse AG

Menschen mit einer Milchzuckerunverträglichkeit (Laktoseintoleranz) müssen beim Essen auf vieles verzichten. Viele Milchprodukte sind tabu oder nur in ganz kleinen Mengen problemlos verträglich. Mit der laktosefreien Produktlinie von Züger kehrt der gesunde Genuss zurück.

Züger bietet allen Betroffenen die ideale Lösung

Da eine Laktoseintoleranz keine Krankheit im herkömmlichen Sinne ist, kann sie auch nicht geheilt werden. Durch einen laktosearmen/-freien Lebensstil können Betroffene jedoch grösstenteils beschwerdefrei leben. Und genau diesem Umstand sowie der zunehmenden Verbreitung der Laktoseintoleranz hat sich die Züger Frischkäse AG angenommen und eine eigene Linie leckerer, laktosefreier Milchprodukte entwickelt.

Produktsortiment für unbeschwertes Geniessen

Sämtliche laktosefreien Produkte von Züger werden aus Bio-Kuhmilch hergestellt, bei welcher die Laktose auf schonende Weise entfernt wurde – alle natürlichen und wertvollen Inhaltstoffe bleiben erhalten. Die Produkte schmecken hervorragend, lediglich ein wenig süsser als die mit laktosehaltiger Milch. Zur Produktlinie gehören: Mozzarella, Mascarpone, Frischkäse, Quark, Hüttenkäse, Hirtenkäse und Butter. Alle Produkte sind äusserst bekömmlich und für alle Betroffenen ein Glücksfall: Sie müssen nicht (mehr) auf wertvolle Milchprodukte verzichten.

Hersteller	Stand
Agricola Grains	4-703
AIA'rd Palestinian Agri-Products	4-281
ALCE NERO	6-230
Andechser Molkerei Scheitz/Herbaria	7-445
Ars Food	1-241
AURORA KAAS	7-647
Austria Bio Garantie (ABG)	1-581
AZIENDA AGRICOLA PONTE REALE SRL UNIPERSONALE	4-411
Bastiaansen „BIO KAAS“	7-539
Berchtesgadener Land	6-357
BIO vom BERG	1-375
bio.inspecta	1-581
Biokreis/Antersdorfer Mühle/Frei- land Puten Fahrenzhausen/Weingut Hirth	7-145
BIOLAIT	1-121
BioTropic	7-235
B&L MedienGesellschaft	7-115
BMI - Bayerische Milchindustrie	6-431
Boogaard International	7-819
Capurso Azienda Casearia	4-348
Casearia di Sant'Anna	7-354
Concept Fresh	1-375
COOPERATYVE „EKO TIKSLAS	4-558
CZECH GHEE	5-159
Demeter Espana	7-407
Demeter Milchbauern Süd	7-311
dennree	7-331
Dorfkäserei Geifertshofen	6-311
ECOMEL – ORGANIC DAIRY	7-400
Eco-Plus. Einfach gute Lebensmittel.	7-345
EFFICIENCE EXPORT	9-201

Hersteller	Stand
Fattoria La Violla Di Gianni, Antonio e Bandino lo Franco	1-154
FROMAGERIE DES ARDENNES	1-257
FROMAGERIES PAPILLON	1-131
FZ Organic Food	7-625
GCP IMPORT EXPORT	2-441
Gläserne Molkerei	6-351
Grüner Punkt Naturkost	6-150
HANEGAL	5-109
Happy Goat BV	5-305
HAPPY MRS. JERSEY	5-466
HARMONICA	2-331
Heerlijkheid Mariënwaerd	5-419
Helador	7-311
Hofkäserei Wohlfahrt	7-146
HOLLANDIA Karlovy Vary	5-159
Hoodammer/Henri Willig	6-111
Il Nuraghe	7-245
Innstolz Käsewerk Roiner	7-145
IRA-EKO	4-159
ISANA Naturfeinkost	6-441
Jakobsberger Milchhandwerker	7-311
Käserebellen	6-347
Käserei Natürlich vom Höchsten	7-748
KI Group	7-727
Laiterie de Saint Denis de L'Hotel	1-115
Lithuanian Association of Organic Farms	4-558
It. AV Maite: C.R.A.E.G.A., ORGANIC FOODS OF GALICIA IN SPAIN	5-371
Lye Cross farm	4-337
Milchhof Sterzing Gen. landw. Ges.	7-357
Ministry of Agriculture and Rural Development	5-161

Hersteller	Stand
MN PRÓPOLIS	2-431
Molkerei Biedermann	6-351
Molkerei Schrozberg	7-317
Molkerei Söbbeke	7-233
Monte Ziego	7-311
Olevita Lebensmittelvertrieb GmbH	7-133
ÖMA Beer – Ökologische Molkereien Allgäu	7-431
Optima Feinkost	6-331
ORGANIC VALLEY/ORGANIC PRAIRIE FARMER	2-307
PERDUE/COLEMAN ORGANIC	2-315
POLABSKÉ MLÉKÁRNY	5-159
QUERCETA – BRAND OF MASSERIE AMICHE S.R.L.	4-211
QueS	5-255
Roggenkamp Organics	7-129
Saliter	6-323
S'Atra Sardinia Societa Cooperativa Agricola	4-429
Schwarzwaldmilch	7-651
SGWH	1-421
Soster	4-361
St. Leonhards	7-562
Stöwer Käsehandel	7-328
SUMA WHOLEFOODS	4-341
SWEDEN into organic/Trade Fair Agency AB	5-128
Thise Mejeri	5-109
TRIBALLAT NOYAL	9-211
VILLAOLIVO	4-271
Weißenhorner Molkerei	7-559
Züger Frischkäse	9-518

Hinweis

Die in dieser Broschüre aufgeführten Aussteller wurden ausschließlich anhand ihrer Einträge bei der Anmeldung zur BIOFACH 2016 (Stand 9.12.2015) ausgewählt. Bitte prüfen Sie im Zweifel die Angaben online oder im Messeleiter.

Bitte beachten: Die Verantwortung und Haftung für Sach- und Rechtsmängel (insbesondere Richtigkeit, Fehlerfreiheit, Freiheit von Schutz- und Urheberrechten Dritter, Vollständigkeit und/oder Verwendbarkeit der in dieser Broschüre enthaltenen Angaben der Aussteller) trägt allein der jeweilige Aussteller. Eine Überprüfung der Richtigkeit und/oder Vollständigkeit der Angaben und deren Rechtmäßigkeit der Aussteller durch die NürnbergMesse konnte nicht erfolgen. Die NürnbergMesse übernimmt keine Haftung für Sach- und Rechtsmängel (insbesondere Richtigkeit, Fehlerfreiheit, Freiheit von Schutz- und Urheberrechten Dritter, Vollständigkeit und/oder Verwendbarkeit der in dieser Broschüre enthaltenen Angaben der Aussteller), es sei denn es liegt ein nachweisbar vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden der NürnbergMesse vor.

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.

Disclaimer

The exhibitors listed in this brochure have been selected solely on the basis of their entries in their application forms for BIOFACH 2016 (status 9.12.2015). In doubt please check the data and information online or in the exhibition guide.

Please note: The respective exhibitor bears the sole responsibility and liability for quality and legal defects (especially correctness, freedom from errors, freedom from protection rights and copyrights of third parties, completeness and / or usability of the information provided by the exhibitor and contained in this brochure). The correctness and / or completeness of the information and its legal validity has not been checked by NürnbergMesse. NürnbergMesse accepts not liability for quality and legal defects (especially correctness, freedom from errors, freedom from protection rights and copyrights of third parties, completeness and / or usability of the information provided by exhibitors and contained in this brochure), unless such defects can be proved to have been caused by intent or gross negligence on the part of NürnbergMesse. No responsibility accepted for errors. Subject to change.

Impressum:

Verlag/Herausgeber: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Zehnerstraße 22b, 53498 Bad Breisig

Tel.: +49 (0) 2633/4540-0

Fax: +49 (0)2633/4540-99

E-Mail: infobb@blmedien.de
moproweb.de, kaeseweb.de

Objektleitung: Burkhard Endemann (-16)
be@blmedien.de

Grafik-Design: Jeannette Knab (-18)
jk@blmedien.de

Auflage: 30.000 Exemplare

Verbreitung: Beileger in der Fachzeitschrift KÄSE-THEKE
Beileger in der Fachzeitschrift Milch-Marketing
Beileger in der Fachzeitschrift Fleisch-Marketing
Auslage auf der BIOFACH 2016





Erlebniswelt WEIN Experience the World of WINE

Treffpunkt der Weinkenner

Erkunden Sie beste Bio-Weine aus aller Welt im
Expertengespräch und beim begehrten Großen Inter-
nationalen Bio-Weinpreis MUNDUS VINI BIOFACH.
Frischen Sie außerdem Ihr Basiswissen rund um das
Thema Wein auf – in Halle 7, Standnummer 7-731.

Gathering of wine experts

Discover the best organic wines from all over the world in
discussions with experts and at the coveted MUNDUS VINI
BIOFACH International Organic Wine Award. Refresh your
basic knowledge of wine too – on stand number 7-731
in hall 7.

Hersteller	Stand
HANEGAL	5-109
Il Nuraghe	7-245
KAMMERMEIER BIOLINE METZGEREI	7-140
Kff kurhessische fleischwaren	6-341
It. AV Maite: C.R.A.E.G.A., ORGANIC FOODS OF GALICIA IN SPAIN	5-371
L'Uomu Nokka	5-131
MARKTGESELLSCHAFT DER NATURLAND BAUERN	6-451
MB-VERMARKTUNG	6-145
Metzgerei Landfrau	6-151
METZGEREI MARK	1-421
Ministry of Agriculture and Rural Development	5-161
Naturverbund	7-128
Nürnberg Bio Originale	6-429
OEKOLAND NORD	6-235
ORGANIC TRADE ASSOCIATION	2-315
ORGANIC VALLEY/ORGANIC PRAIRIE FARMER OWNED	2-307
PICHLER BIOFLEISCH VERTRIEBS GMBH	6-357
PROSCIUTTIFICIO VALSERIO CREMONA FOOD	4-421
Qualitätsfleischherzeuger- gemeinschaft Weidhof w.V.	6-119
QUERCETA – BRAND OF MASSERIE AMICHE S.R.L.	4-211
Ques	5-255
QUINT	7-752
S.A.T. 9999 Haciendasbio	7-403
SALUMIFICIO DELVECCHIO	4-621
Salumificio Falcone	4-621
Salumificio Pedrazzoli	4-407
Sapori Della Valdichiana	4-755
SICABA	1-221
Villa Cavicana	9-166
VOLAILLES ELIE FRESLON	1-121
ZIMMERMANN FLEISCHWERKE	6-431
ZUARINA	4-429

Hersteller	Stand
Aalbæk Specialiteter	5-115
ALTDORFER BIOFLEISCH	6-161
Amm Olive all'ascolana Bio www.oliveamm.it Italien	1-341
Austria Bio Garantie (ABG)	1-581
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall	6-311
Bio Metzgerei Juffinger GmbH	7-631
Bio Metzgerei Bühler	7-446
Biopark Markt	6-221
BIO vom BERG	1-375
bio.inspecta	1-581
Biofino	6-241
Biofleisch NRW	7-234
Bioland Markt	7-646
BIOPORC ET SAVEURS DU BOCCAGE	1-121
BIO-VERDE NATURFEINKOST ISANA	6-441
B&L Mediengesellschaft	7-115
BODIN LA VOLAILLE BIOLOGIQUE	1-215
BORD BIA, IRISH FOOD BOARD	4-141
BRIO	6-145
BRUDERHAHN INITIATIVE DEUTSCHLAND E.V	7-311
CHIEMGAUER NATURFLEISCH	7-145
DANSK AND APS. VESTERGARD V/ BIRTE OG MARTIN	5-115
Dehesa Maladua - Jamones Ecológicos de Jabugo	5-331
denree	7-331
Dithmarscher Geflügel	9-324
Extenda - Trade Promotion Agency for Andalucía	5-331
FREILAND PUTEN FAHRENZHAUSEN	7-141
FRILAND J. HANSEN	5-115
Frischland	6-211
LFV Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten	6-119
Gaa Vereinigung ökologischer Landbau	9-305
GOLFERA IN LAVIZZOLA	4-521
GRAN BRIANZA	4-541

Seit mehr als drei Jahrzehnten stellen wir Wurst und Schinken in Bio-Qualität her und gehören damit zu den Pionieren auf diesem Gebiet. Daraus hat sich ein umfangreiches Bio-Sortiment entwickelt, aus dem die Produkte unserer Bio-Premium-Marke „Rhöngut“ unerreicht sind. In guter alter Tradition bekommen diese Produkte das, was heutzutage nicht mehr selbstverständlich ist, – Zeit zum Reifen.

Seit dem Jahr 2000 fertigt die kff zudem Bio-Fertiggerichte sowie Feinkost-Salate und Suppen in Bio-Qualität. Diese Produkte sind alle handgefertigt und schmecken wie selbst gemacht, da sie aus besten Zutaten und ohne Konservierungsstoffe hergestellt werden.

Seit 2009 vermarktet die kurhessische fleischwaren GmbH zudem Bio-Fleisch und zählt mittlerweile zu den bedeutendsten Bio-Fleisch-Vermarktern in Deutschland. Es werden zahlreiche Kunden im In- und europäischen Ausland mit Bio-Rind- und Bio-Schweinefleisch beliefert.

kff kurhessische fleischwaren GmbH

kff kurhessische fleischwaren GmbH
Hermann-Muth-Straße 1
36039 Fulda
T +49 (0)661 25181-200
F +49 (0)661 25181-236
www.kurhessische.com
www.rhoengut.com
Halle 6, Stand 341



Aussteller/Exhibitors
Fleisch und Wurstwaren
Meat and sausages

Nürnberg, Germany
10. - 13.2.2016

BIOFACH2016
into organic

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel
World's Leading Trade Fair for Organic Food

Foto: European Commission BIO

