



BioCuisine - besser essen

BioCuisine GmbH



Philosophie

Mit Leidenschaft leckere, ehrliche und authentische Produkte entwickeln - das ist BioCuisine. Mahlzeiten und Mahlzeitkomponenten herstellen, die wieder nach Natur schmecken, dafür arbeiten wir jeden Tag nach Herzenslust.

Das Unternehmen

BioCuisine verfügt über eine eigene Metzgerei und über eine Gemüse- & Cateringabteilung, in der Tag für Tag frische Naturprodukte verarbeitet werden. Wir fertigen alle Produkte selbst an und führen regelmäßig Qualitätskontrollen durch. Damit können wir Ihnen jederzeit die besten Produkte anbieten. Diese enthalten keine Konservierungsmittel. BioCuisine besitzt ein HACCP- und ein SKAL-Zertifikat, was dem deutschen BIO-Siegel entspricht. Zwei Köche arbeiten bei BioCuisine permanent an der Produktentwicklung. Hier kommt man auf den Geschmack, und es werden neue Produkte entwickelt, ein Prozess, in den der Kunde mit einbezogen werden kann.



Mit den biologischen Mahlzeiten und Mahlzeitkomponenten von BioCuisine entscheiden Sie sich für puren Geschmack und ehrlichen Anbau. Produkte, die Sie bewusst und mit allen Sinnen genießen können.



Nachhaltig

Biologische Produkte schmecken nicht nur besser, sie sind auch nachhaltiger. Der gesamte 'Grünabfall' aus der Gemüseabteilung von BioCuisine wird gesammelt und als Viehfutter wieder an die Landwirtschaft geliefert.

Sortiment

Das Sortiment umfasst ein breites Spektrum an Mahlzeiten und Mahlzeitkomponenten; von frisch geschnittenem Gemüse bis hin zu Eintöpfen, aber auch Haché und Spaghetti. Ein breites Sortiment, das in unterschiedlichen Verpackungen erhältlich ist, ideal für Pflegeeinrichtungen, Betriebscatering, Gaststätten und bald auch für den Direktkunden! Die meisten Produkte können ganzjährig geliefert werden, einige sind saisonal erhältlich.



Ob Frischfleisch oder Fleischwaren, frisches Gemüse direkt vom Acker oder maßgerecht geschnitten, ausgezeichnete Weine, leckere Milchprodukte oder frisch gebackenes Brot: **Wir richten für Sie an.**

Was ist biologisch?

Biologisch: *naturbelassen, umweltfreundlich, unbehandelt* (Duden).



Ziel der biologischen Landwirtschaft ist es, das natürliche Gleichgewicht zwischen Mensch, Pflanze und Tier aufrechtzuerhalten. Das betrifft nicht nur die Landwirtschaft, sondern unsere gesamte Lebenswelt. In der biologischen Landwirtschaft werden daher keine Kunstdünger und chemisch-synthetische Bekämpfungsmittel verwendet. Nutztiere werden auf möglichst natürliche Weise gehalten und gefüttert. Außerdem werden keine genetisch veränderten Organismen verwendet.



Das BIO-Siegel

In den Niederlanden sind biologische Produkte nicht nur aufgrund der Bezeichnung "biologisch", sondern auch durch das EKO (BIO)-Siegel erkennbar. Ein Produkt darf erst mit dem Attribut "biologisch" versehen werden, wenn die Produktion den gesetzlichen Bestimmungen hierfür entspricht. Dafür finden strenge Kontrollen statt, die in den Niederlanden von der SKAL-Behörde durchgeführt werden.



Biologische Produkte sind natürlich, rein und dem Wohl des Tieres und der Natur verpflichtet.

Für biologische Produkte bezahlen Sie zumeist etwas mehr als für konventionelle Produkte. Dies liegt daran, dass die biologische Landwirtschaft und Viehhaltung wesentlich arbeitsintensiver sind. Zudem sind die Ernten sehr viel mehr von natürlichen Einflüssen abhängig. Der Ertrag von Fleisch und Gemüse ist aufgrund des geringeren Feuchtigkeitsverlusts allerdings bis zu 10% höher.

Biologische Mahlzeiten



Fertiggerichte

Fertiggerichte formen eine Produktgruppe, die in den letzten Jahren ein hohes Wachstum verzeichnet hat. Immer mehr Menschen entscheiden sich für den Komfort eines Fertiggerichts, das nur noch aufgewärmt werden muss. Damit steigt auch automatisch das Angebot unterschiedlichster Fertiggerichte und Mahlzeitkomponenten.



Immer mehr Konsumenten haben stets weniger Zeit für die Zubereitung von Mahlzeiten, wollen aber auf frisches und gesundes Essen nicht verzichten. Gleichzeitig entscheiden sich immer mehr Menschen aus Respekt vor dem Menschen und der Natur für: biologisch!



Biologische Fertiggerichte

Biologische Produkte verfügen über Eigenschaften, die nur ohne viele künstliche Eingriffe zu haben sind. Eigenschaften wie Authentizität, Geschmack und Nachhaltigkeit. Denken Sie nur an den reinen, leicht bitteren Geschmack von Rosenkohl oder den Biss in ein saftiges Stück Fleisch aus artgerechter Haltung.



Die Palette biologischer Produkte ist sehr groß. Denn im Grunde gibt es von allen Produktsorten auch eine Bio-Variante: Kartoffeln, Gemüse, Früchte, Brote, Milchprodukte, Käse und Fleisch. Mit biologischen Zutaten können selbstverständlich auch herrliche Fertiggerichte gekocht werden, beispielsweise ein leckerer Grünkohleintopf. Aus Erhebungen des Branchenverbands Biologica geht hervor, dass der Umsatz mit Bio-Nahrungsmitteln im 2007 um ca. 15% gestiegen, 2008 mit 20%, 2009 und 2010 mit 32.3% Steigung und man erwartet für 2011 ein Steigung von mehr als 30%.

Umschreibung	MHD	Inhalt	Verpackung
Convenience Fleisch Biologisch			
Schweine Spare-ribs	4 wochen	3 Kg	Vacuum
Schweine Spare-ribs	36 wochen / TK	3 Kg	Vacuum
Schweinenacken braten 80 gr	4 wochen	2.4 Kg	Vacuum
Schweinenacken braten 80 gr	36 wochen / TK	2.4 Kg	Vacuum
Rinder Hackbällchen 80 gr	4 wochen	2.4 Kg	Vacuum
Rinder Hackbällchen 80 gr	36 wochen / TK	2.4 Kg	Vacuum
Rinderbraten aus dem Bugstuck 80 gr	4 wochen	2.4 Kg	Vacuum
Rinderbraten aus dem Bugstuck 80 gr	36 wochen / TK	2.4 Kg	Vacuum
Hähnchen keule 100 gr	4 wochen	3 Kg	Vacuum
Hähnchen keule 100 gr	36 wochen / TK	3 Kg	Vacuum
Umschreibung	MHD	Inhalt	Verpackung
Suppen/Eintopfen Biologisch			
Tomatenkürbissuppe vega	6 wochen	3 Kg	Darm
Tomatenkürbissuppe vega	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Erbsensuppe	6 wochen	3 Kg	Darm
Erbsensuppe	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Goulashsuppe	6 wochen	3 Kg	Darm
Goulashsuppe	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Tomatenrahmsuppe	6 wochen	3 Kg	Darm
Tomatenrahmsuppe	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Pilzrahmsuppe	6 wochen	3 Kg	Darm
Pilzrahmsuppe	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Umschreibung	MHD	Inhalt	Verpackung
Convenience Gemüse Biologisch			
Spinat a la creme	6 wochen	3 Kg	Darm
Spinat a la creme	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Rotkohl mit Apfel	6 wochen	3 Kg	Darm
Rotkohl mit Apfel	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Brechbohnen	4 wochen	3 Kg	Vacuum
Brechbohnen	36 wochen / TK	3 Kg	Vacuum
Brokkoli	4 wochen	3 Kg	Vacuum
Brokkoli	36 wochen / TK	3 Kg	Vacuum
Möhren	4 wochen	3 Kg	Vacuum
Möhren	36 wochen / TK	3 Kg	Vacuum
Umschreibung	MHD	Inhalt	Verpackung
Fertiggerichte Biologisch			
Grünkohlteller mit Speck	6 wochen	3 Kg	Darm
Grünkohlteller mit Speck	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Grünkohlteller veg.	6 wochen	3 Kg	Darm
Grünkohlteller mit veg.	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Sauerkrautteller mit Speck	6 wochen	3 Kg	Darm
Sauerkrautteller mit Speck	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Sauerkrautteller veg.	6 wochen	3 Kg	Darm
Sauerkrautteller veg.	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Karottenteller mit Speck	6 wochen	3 Kg	Darm
Karottenteller mit Speck	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Karottenteller veg.	6 wochen	3 Kg	Darm
Karottenteller veg.	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum

Umschreibung	MHD	Inhalt	Verpackung
Fertiggerichte Biologisch			
Kartoffelpüree	6 wochen	3 Kg	Darm
Kartoffelpüree	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Rinder Goulash	6 wochen	3 Kg	Darm
Rinder Goulash	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Hähnchen Curry	6 wochen	3 Kg	Darm
Hähnchen Curry	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Chili con Carne	6 wochen	3 Kg	Darm
Chili con Carne	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Umschreibung MHD Inhalt Verpackung			
Gratin Biologisch			
Käse Gratin	4 wochen	2.5 Kg	Vacuum
Käse Gratin	36 wochen / TK	2.5 Kg	Vacuum
Broccoli Gratin	4 wochen	2.5 Kg	Vacuum
Broccoli Gratin	36 wochen / TK	2.5 Kg	Vacuum
Sauerkraut Gratin	4 wochen	2.5 Kg	Vacuum
Sauerkraut Gratin	36 wochen / TK	2.5 Kg	Vacuum
Lasagne mit Rinderhackfleisch	4 wochen	2.5 Kg	Vacuum
Lasagne mit Rinderhackfleisch	36 wochen / TK	2.5 Kg	Vacuum
Umschreibung MHD Inhalt Verpackung			
Saußen Biologisch			
Bolognesesoße mit Rinderhackfleisch	6 wochen	3 Kg	Darm
Bolognesesoße mit Rinderhackfleisch	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Bolognesesoße veg.	6 wochen	3 Kg	Darm
Bolognesesoße veg.	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Braunesoße	6 wochen	3 Kg	Darm
Braunesoße	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Pilzrahmsoße	6 wochen	3 Kg	Darm
Pilzrahmsoße	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Béchamelsoße	6 wochen	3 Kg	Darm
Béchamelsoße	36 wochen / TK	5 Kg	Vacuum
Umschreibung MHD Inhalt Verpackung			
Convenience Nudeln / Reis Biologisch			
Fusilli	4 wochen	4 Kg	Vacuum
Fusilli	36 wochen / TK	4 Kg	Vacuum
Spaghetti	4 wochen	4 Kg	Vacuum
Spaghetti	36 wochen / TK	4 Kg	Vacuum
Makkaroni	4 wochen	4 Kg	Vacuum
Makkaroni	36 wochen / TK	4 Kg	Vacuum
Basmati Reis	4 wochen	4 Kg	Vacuum
Basmati Reis	36 wochen / TK	4 Kg	Vacuum