



Ein Fest des Lebens.

Presseinformation

Februar 2018

Bio-Hofbäckerei Mauracher auf der BioFach 2018 in
Nürnberg

Präsentation der Produktneuheiten auf der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

Sarleinsbach | Nürnberg. Vom 14. bis 17. Februar 2018 findet in Nürnberg wieder die BioFach – die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel statt. Die Bio-Hofbäckerei Mauracher ist wieder mit einem Messestand dabei und wird einige Produktneuheiten präsentieren.

Die Vorbereitungen zur BioFach auf dem Mauracherhof laufen derzeit auf Hochtouren. Schließlich werden dort gleich drei Produkt-Neuheiten sowie das Oster-Sortiment präsentiert. Neu im Sortiment sind das Hildegard-Brot mit Flohsamenschalen, der Apfelstrudel und die Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte. Wie von der Bio-Hofbäckerei Mauracher gewohnt, sind auch die neuen Köstlichkeiten ausschließlich aus unverfälschtem Bio-Getreide und ehrlichen, natürlichen Bio-Zutaten mit Leidenschaft und überliefertem Wissen gebacken. Zu Ostern gibt es auch 2018 wieder das Feinste von Mutter Natur: Vom Bio-Osterlamm über den Bio-Dinkel-Osterhasen, von der Bio-Pinze bis zum Bio-Brioche und Friedensbrot reicht das schmackhafte Oster-Sortiment.

Bio aus und mit Leidenschaft

Die BIOFACH ist der Ort, an dem Menschen ihre Leidenschaft für Bio-Lebensmittel und den Bio-Markt teilen, sich kennenlernen und austauschen - und das schon seit 1990. „Das ist der ideale Ort für uns, um uns zu präsentieren und mit Gleichgesinnten zu vernetzen“, sagt Josef Eder, Inhaber und Geschäftsführer der Bio-Hofbäckerei, „denn die Messe ist eine Plattform zum Austausch, ein emotionaler Branchenevent und Trendsetter. Dort treffen wir auf Menschen, die unsere seit 38 Jahren gelebte Philosophie teilen. Der Austausch auf der BioFach ist immer wieder spannend und befruchtend.“ Auf der Messe werden heuer 2.950 Aussteller und 50.000 Besucher aus dem internationalen Bio-Lebensmittelsektor erwartet. Sie findet gleichzeitig mit VIVANESS – der Internationalen Fachmesse für Naturkosmetik statt.

DLG-Prämierungen - diesmal schon sicher in der Tasche!

Diesmal werden auf der BioFach die internationale DLG-Prämierung für Bio-Produkte der Deutschen Lebensmittel-Gesellschaft eV. (DLG) bekannt gegeben und der Mauracherhof darf zu recht jubeln: Sowohl das eingereichte glutenfreie Reisbrot mit Flohsamenschalen als auch das Tag-& Nacht Brot sind unter den Siegern. Das beliebte Sissys Dinkel Laiberl ist mit Silber ausgezeichnet!

Über die Bio-Hofbäckerei Mauracher

Der Mauracherhof, in Sarleinsbach im Mühlviertler Bezirk Rohrbach gelegen, leistet beim Umsetzen der Bio-Philosophie seit seiner Gründung Pionierarbeit. Der wertschätzende Umgang mit Mensch und Natur zum Schutz von Lebensraum sowie das Nutzen natürlicher Ressourcen und Kreisläufe bei Recycling, Energieversorgung und Transportwesen führten 2016 zur Nominierung als Pionier- und Vorzeigeprojekt der Region für den Klimaschutzpreis. Überliefertes Bauern-Wissen und modernste Technik sowie Produktion stehen am Mauracherhof in natürlichem, selbstverständlichen Einklang miteinander. Der Familienbetrieb beschäftigt 70 Mitarbeiter.

Weitere Informationen unter www.mauracherhof.com

Fotos: Hildegard-Brot mit Flohsamenschalen
Apfelstrudel
Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte

Bildhinweis: Andares Werbeagentur (Abdruck bei Nennung honorarfrei)

Pressekontakt: Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH
PR & Marketing
Mag. Regina Eder
regina.eder@mauracherhof.com
Tel. +43 (0)7283 84 66 – 26