

Börner-Eisenacher GmbH

Biofrischwurst

Die Börner-Eisenacher Bio-Wurst wird in handwerklicher Sorgfalt ausschließlich aus Bio-Schweinefleisch von Vertragslandwirten, die nach strengen Vorgaben des ökologischen Landbaus wirtschaften, hergestellt. Die Biofrischrange besteht aus einem sehr vielfältigen Sortiment, welches momentan 18 Bioprodukte umfasst. Neben der Biofrisch Salami, die in Langzeitreifung in den Varianten luftgetrocknet und geräuchert in verschiedenen Größen und Formen hergestellt wird, gibt es weitere herzhaft Biofrisch-Spezialitäten. Als großer Erfolg in der sommerlichen Grillzeit erwies sich die Biofrisch-Schlemmerbratwurst, die traditionell handgelegt wird. Zur InterMeat 2006 in Düsseldorf Ende September hat Börner-Eisenacher das Biofrischsortiment noch um Spezialitäten wie Biofrisch Bauernrotwurst, Bauernsülze, Braunschweiger Streichmettwurst und eine Schinkenkrakauer ergänzt.



- ▶ Frank-Walter Eisenacher, 0551/6942-30, eisenacher@boerner-eisenacher.de, www.boerner-eisenacher.de, Mitarbeiter: ca. 120