

Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Bio-Milch

Fragen zu Bio-Milch?
Wir haben Antworten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Bio-Kühe verwandeln nicht nur für Menschen nicht verwertbares Gras in das Lebensmittel Milch, sondern liefern auch den für die Bio-Flächen notwendigen organischen Dünger, der die gesunden Bio-Böden nährt. Damit sind sie auch wichtige Landschaftspflegerinnen.


Bio schaut auf das Wohl der Tiere

Biobäuerinnen und -bauern halten nicht nur die Tierschutzgesetze ein, sondern auch die EU-Bio-Verordnung. Mitglieder von Bio-Verbänden engagieren sich noch mehr für das Wohl ihrer Tiere – bei BIO AUSTRIA ist die Weidehaltung besonders geregelt.

Die besondere Bio-Qualität

Sie schmeckt einfach, diese Bio-Milch von Bio-Kühen, die auf die Weide dürfen, um sich nach Lust und Laune zu bewegen. Und die Futter fressen, das ihrer Natur entspricht, nämlich mindestens 60 Prozent Raufutter in bester Bio-Qualität, wie z.B. Klee, Gras und Heu. Nur natürliche Aromen und natürliche Zucker kommen in die Produkte – für den reinen Geschmack.

SICHER keine Gentechnik

Gentechnik kann immer noch über Umwege auf unseren Tellern landen. Bio kennt da keine Toleranz. Deshalb ist überall wo das EU-Biozeichen  drauf ist, garantiert keine Gentechnik drin.

Bio-Zutaten für 4 Personen

Bio-Zutaten

- 2 saftige Birnen (ev. auch Kompottbirnen) geschält, gewürfelt
- 2 EL Honig
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 1/2 l Milch

Alle Zutaten zusammenmischen, in gekühlten Gläsern servieren.



Birnen-Zimt
Milch