

Regional ist uns zu wenig. Es geht um die Menschen dahinter!

Werbeslogans versprechen viel. Doch wer steht aufrichtig dahinter? Wir meinen: Es sind einzig und allein die Menschen, die dein Vertrauen verdienen. Deshalb ist es ein gutes Gefühl, diese zu kennen.

Hinter FARMGOODIES stehen persönlich bekannte Bio-Bauern aus der Region, die sich dem Anbau von heimischen Saaten verschrieben haben.



Heimat

Regionalität schafft Identität, die schmeckt.

Du konsumierst nicht ein anonymes Produkt vom anderen Ende der Welt, sondern kennst die Geschichte dahinter. Dadurch sind deine Mahlzeiten wahre Genussreisen, die in Bildern erlebbar werden.

Du isst einfach bewusster. Wir lassen es zu, dass unsere Produkte von Jahr zu Jahr etwas anders schmecken und einen eigenen Charakter haben.

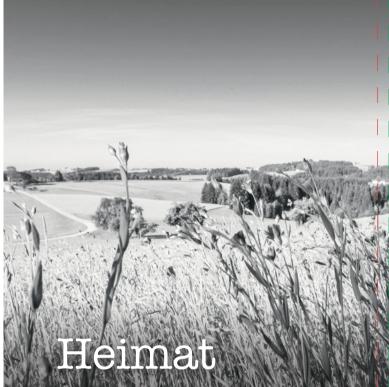


Gesunder Boden

Gesunder Boden, gesunde Pflanzen.

Ein gesunder Boden, das regionale Klima und die samenfesten Kulturen haben einen großen Einfluss auf die Qualität deiner Lebensmittel. Durch die natürliche Ausreife am Feld, sind die Lebensmittel reich an Vitalstoffen und somit wertvoller.

In der Natur ist jedes Jahr anders. Das Wetter hat dabei einen großen Einfluss auf die Ausbildung der Frucht.



Vielfalt

Auf die Region angepasste Artenvielfalt

Die Nahrungsmittelindustrie braucht standardisierte Rohware. Diese genormten Lebensmittel verlieren aber die Fähigkeit, regionalspezifische Schadstoffe in den Körperzellen abzubauen. Die Natur hätte diesen Ausgleich für uns vorgesehen, und das sollten wir nutzen.



Kleine Strukturen

Kleine Strukturen machen's natürlicher.

Wir Bio-Bauern lieben unsere Rohstoffe und behandeln sie auch so. Durch die kurzen Transportwege und die kleinen Strukturen sind wir in der Aufbereitung besonders schnell.

Wir brauchen keine Lagerzusätze oder ähnliches, da wir laufend frisch verarbeiten. Dadurch bleibt die Natürlichkeit in den Lebensmitteln erhalten.





Es geht um Vertrauen und Beziehungen.

Daher: Tu dir Gutes und lass es dir schmecken. Wir wünschen viel Genuss und Spaß mit unseren FARMGOODIES aus dem Mühlviertel.

Judith & Günther Rabeder

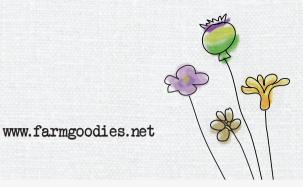
farmgoodies gmbh

Am Emerberg 12, 4174 Niederwaldkirchen Mühlviertel OÖ. Austria, Tel.: +43 7231 33555, Fax: DW 90 info@farmgoodies.net, www.farmgoodies.net





farmgoodies.net
So entsteht das Gute









harmonisch,

Bio-Leinöl

Reich an Omega-3-Fettsäuren

Zum Verfeinern & Abschmecken von Erdäpfelgerichten, Salaten, Topfenspeisen und Aufstrichen.

Passt herrlich ins Müsli. Im Kühlschrank aufbewahren!

erhältlich in: 100 ml, 250 ml





Bio-Sonnenblumenöl

Zum Verfeinern & Abschmecken von Suppen, Salaten, Gemüse, Fisch und Fleisch.

Bringt den sonnigen Geschmack auf's Teller.

erhältlich in: 100 ml, 250 ml, 500 ml



gemüsig, würzig, kaltgepresst

Bio-Leindotteröl

Zum Verfeinern & Abschmecken von Aufstrichen, Salaten, Dips und Rohkost.

Herrlich frisch und gemüsig. Schmeckt nach grünen Erbsen.

erhältlich in: 100 ml, 250 ml



nussig, grasig, kaltgepresst

Bio-Hanföl

Reich an Omega-3-Fettsäuren

Zum Verfeinern & Abschmecken von Aufstrichen, kalten Saucen, Salaten, Fisch und Fleisch.

Der grasige Duft erinnert an frisch gemähte Wiesen.

erhältlich in: 100 ml, 250 ml



herzhaft, nussig, kaltgepresst

Bio-Rapsöl

Zum Verfeinern & Abschmecken von Suppen, Salaten, Gemüse, Fisch und Fleisch.

Verleiht vielen Speisen eine besonders nussige Würze.

erhältlich in: 100 ml, 250 ml, 500 ml



Bio-Kürbiskernöl

Zum Verfeinern & Abschmecken von Salaten, Aufstrichen und Suppen.

Den herrlichen Kernölgeschmack des Mühlviertels muss man einfach lieben.

erhältlich in: 100 ml, 250 ml, 500 ml, 1000 ml



aromatisch, mohnig, kaltgepresst

Mohnöl

Zum Verfeinern & Abschmecken von Desserts, Gerichten mit Mohn und Rohkostsalaten.

Der typische Mohngeschmack erinnert an Oma's Küche.

erhältlich in: 100 ml, 250 ml



Saaten & Körner

kernig, im Ganzen







Bio-Essige

Bio-Apfelbalsamessig:

fruchtig, im Eichenfass gereift

Bio-Weinessig: mit Bio-Honig, im Eichenfass gereift, milde Säure

erhältlich in: 100 ml, 250 ml

> fruchtig, im Eichenfass gereift, mit Bio-Honig



würzig, kräftig handvermahlen

Handvermahlene Senfsaat, körnig, mit Biss und würziger Schärfe. Passt zu Fleisch- und Wurstgerichten sowie Käse.

