

HEIMISCHE ROHSTOFFE

für SOTO-Produkte
aus bayrischen Öko-Modellregionen



Die SOTO-Produkte sind „Made in Bavaria“. Denn zum einen produziert die organic veggie food GmbH direkt am Standort im idyllischen Bad Endorf, zum anderen kommen viele Zutaten aus der bayrischen Heimat des Bio-Herstellers.





NACHHALTIGKEIT:

Jetzt an morgen denken.

Die Getreidesorten Buchweizen, Emmer, und Hafer bezieht das Unternehmen von den bayrischen Öko-Modellregionen Waginger See-Rupertwinkel und Inn-Salzach. Die Landwirte bauen das Getreide exklusiv für SOTO an und können sich auf gesicherte Abnahmemengen und Preise verlassen. Das heißt, sie sind nicht von Marktschwankungen abhängig.

Im Gegenzug erhält die organic veggie food GmbH wertvolle Bio-Rohstoffe, die mit viel Hingabe angebaut werden. Ein Gewinn für beide Seiten im Zuge einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit auf Augenhöhe.

Dabei wird der Lebensmittelproduzent regelmäßig über den aktuellen Stand informiert: von der Aussaat bis zum Striegeln (Unkrautregulierung) und letztendlich der Ernte - die Partnerlandwirte halten das Unternehmen stetig auf dem Laufenden. Auch persönliche Besuche auf den Feldern sind fester Bestandteil der Kooperation. Es wurden sogar eigens Schilder für die „SOTO-Getreidefelder“ entworfen und aufgestellt. Diese kann man bei einer Fahrt durch den Chiemgau selbst entdecken. Um den Kreis zu vollenden, wird das Getreide in einer nahegelegenen Mühle verarbeitet - Regionalität in seiner besten Form.

Je nach Rohstoff und Verfügbarkeit halten wir unsere Transportwege so kurz wie möglich.

Neben Getreide bezieht das Unternehmen seit Neuestem auch Kichererbsen aus Bayern. Gemeinsam mit der Öko-Modellregion stadt.land.wü (Würzburg) startet im ersten Schritt das Projekt für SOTO Bio Falafel Traditionell mit Kichererbsen aus Unterfranken – eine spannende Zusammenarbeit für alle Beteiligten.

Für die organic veggie food GmbH bedeuten diese wichtigen Kooperationen, dass Zutaten verarbeitet werden, die mit allen Sinnen erlebt werden dürfen: sehen, fühlen, riechen und schmecken. Bessere Rohstoffe kann sich der Bio-Pionier für seine hochwertigen Spezialitäten nicht wünschen. Alle Schritte - vom Feld bis auf den Teller - können transparent nachvollzogen werden.



Mit seinem Engagement unterstützt das Unternehmen die heimische Landwirtschaft und schafft damit Anreize für einen Umstieg auf ökologischen Anbau. Zudem werden durch kurze Transportwege unnötige CO2-Emissionen eingespart, womit SOTO ein wichtiges Zeichen für den Klimaschutz setzt.

Nachfolgend finden Sie alle SOTO-Produkte mit Rohstoffen aus bayrischen Öko-Modellregionen:

Hafer:

Bio Hafer-Karotten-Bällchen
Bio Gemüse-Reis Taler
Bio Glücks Sterne

Emmer:

Bio Hanf-Emmer-Bällchen
Bio Süßkartoffel-Chia-Fritten

Buchweizen:

Bio Süßkartoffel Burger
Bio Cashew Black Bean Burger
Bio Gemüse-Reis Taler
Bio Glücks Sterne

Kichererbsen:

Bio Falafel Traditionell

Mehr zum Thema:

