KondiTOURei

MOBILE PRODUKTVEREDLUNG AM HOF

Die **KondiTOURei** ist eine mobile Verarbeitungsstätte, die Bio-Rohstoffe am Ort ihrer Erzeugung veredelt – direkt auf den landwirtschaftlichen Betrieben. Bio-Höfe mit Direktvermarktung haben so die Möglichkeit ihr hofeigenes Produktsortiment weiter auszubauen.

Lebensmittelhandwerk wird mit der **KondiTOURei neu gedacht:** enge Kooperationen, kurze Wege, Verarbeitung vor Ort, hofeigene Produkte, Bio-Zutaten, individuelle Geschmackserlebnisse, keine Zusatzstoffe, echtes Handwerk, Nachvollziehbarkeit und Transparenz.

www.konditourei.de
produktveredlung_konditourei

EU-Bio zertifiziert
DE-ÖKO-022

Innovatives Handwerk und Bio-Genuss

Die Verarbeitungsmöglichkeiten der **KondiTOURei** reichen von hochwertigem **Feingebäck, Kuchen** im Glas, **Tartes** und **Törtchen** bis hin zu vielfältigem **Eingekochtem**. Die im Auftrag hergestellten Produkte werden von den landwirtschaftlichen Betrieben vermarktet.

Neben **Auftragsarbeiten für die Direktvermarktung** bietet die KondiTOURei auch die Möglichkeit des **Direktverkaufs aus dem Produktionscontainer** und ist gerne Gast auf Hoffesten und Messen. Für Anlässe wie Hochzeiten oder Geburtstage sind auch **individuelle Torten oder Arrangements** möglich.

Für einen reibungslosen Produktionsablauf wird ein möglichst gerader, fester Stellplatz (mind. 4x12m), ein Starkstromanschluss (1x32A oder 2x16A) sowie ein Wasser- und Abwasseranschluss benötigt.

KondiTOURei
MOBILE PRODUKTVEREDLUNG AM HOF

Nanetta Ruf
Zum Sauerbrunnen 35
61231 Bad Nauheim

Tel: 0152 37166879
produktveredlung@konditourei.de
www.konditourei.de