

Bayerische Trockenzwiebeln

HEIMISCHE PRODUKTION

Kündig steht für Qualität, Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit, auch in der Zwiebelproduktion. Das beste Beispiel dafür ist die Zwiebelverarbeitungsanlage, welche wir gemeinsam mit der Familie Lichtinger in Alt-eglofshaus in der Nähe von Regensburg in Bayern aufgebaut haben.

Alles aus einer Hand

Das speziell ausgewählte Saatgut wird von Global-GAP-zertifizierten Landwirten in Bayern angebaut, um dann unmittelbar lokal weiterverarbeitet und veredelt zu werden. Die so organisierte, heimische Produktion bringt zwei besonders grosse Vorteile mit sich: Einerseits bedeuten die kurzen Transportwege eine höhere Effizienz, die auch der Umwelt zugutekommt. Andererseits kann so vom Saatgut über den Anbau und die Verarbeitung bis hin zur Veredelung alles aus einer Hand angeboten werden, was eine lückenlose Rückverfolgbarkeit erlaubt. Bayerische Trockenzwiebeln sind somit ein besonders nachhaltiges Produkt, stets mit der Gewissheit, dass alles aus einer Hand kommt. Dank modernsten Anlagen wie z.B. unserem Laser Sorter können wir Ihnen, wie bei allen Produkten, höchste Qualität und Sicherheit garantieren.

Sortiment

Zwiebeln und Toastzwiebeln, je nach Kundenwunsch als Scheiben, gekibbelt, granuliert oder als Pulver.



W. Kündig & Cie AG

Stampfenbachstrasse 38 CH-8006 Zürich
Telefon: +41 44 368 25 25 Fax: +41 44 368 25 05

Kündig Nahrungsmittel GmbH & Co. KG Deutschland

An der Salzbrücke D-98617 Ritschenhausen
Telefon: +49 369 492 84 0 Fax: +49 369 492 84 15

www.kuendig.com



KÜNDIG
FOOD INGREDIENTS SUPPLIER