

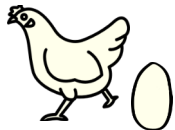


FLÜSSIG-EI VOM BIOLANDHOF

Du suchst regionales
BIOLAND Flüssig-Ei
für Dein Omelette?

Flüssig-Ei vom Biolandhof in die Großküche aus der Region Neckar-Alb

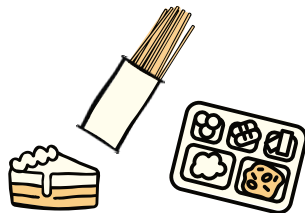
Transparenz & kurze Transportwege



**Erzeugung von Frischei
auf dem Biolandhof**
mit saisonalen
Absatzschwankungen.



**Verarbeitung von Frischei
zu haltbarem Flüssig-Ei**
durch eine neue, innovative
Verarbeitungsmöglichkeit
in der Region Neckar-Alb.



**Beschaffung & Verarbeitung
von haltbarem Flüssig-Ei**
in Bioland-Qualität &
aus der eigenen Region.

Ein Projekt von



Dipl.-Ing. Karin Wanzei
Ingenieurbüro für Hygiene und Qualitätsmanagement



Hochschule für Forstwirtschaft
Rottenburg
Hochschule für Angewandte Wissenschaften



Gefördert durch



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



**Informiere Dich
& mach mit**

Projekt FEBiG

☎ 07472 44 10 98

✉ t.fritz@hofgut-martinsberg.de

➦ hofgut-martinsberg.de/febig

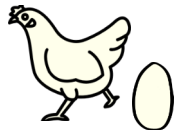


FLÜSSIG-EI VOM BIOLANDHOF

Du suchst regionales
BIOLAND Flüssig-Ei
für Deine Quiche?

Flüssig-Ei vom Biolandhof in die Großküche aus der Region Neckar-Alb

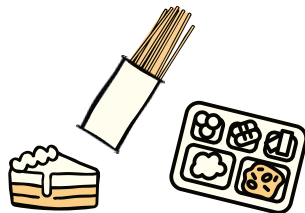
Transparenz & kurze Transportwege



**Erzeugung von Frischei
auf dem Biolandhof**
mit saisonalen
Absatzschwankungen.



**Verarbeitung von Frischei
zu haltbarem Flüssig-Ei**
durch eine neue, innovative
Verarbeitungsmöglichkeit
in der Region Neckar-Alb.



**Beschaffung & Verarbeitung
von haltbarem Flüssig-Ei**
in Bioland-Qualität &
aus der eigenen Region.

Ein Projekt von



HOFGUT MARTINSBERG
ÖKOLOGISCHES LANDBAU MIT 1902



Dipl.-Ing. Karin Wanzei

Ingenieurbüro für Hygiene und Qualitätsmanagement



Hochschule für Forstwirtschaft
Rottenburg

Hochschule für Angewandte Wissenschaften



Gefördert durch



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



**Informiere Dich
& mach mit**

Projekt FEBiG

☎ 07472 44 10 98

✉ t.fritz@hofgut-martinsberg.de

➦ hofgut-martinsberg.de/febfg

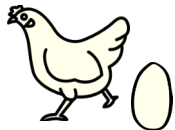


FLÜSSIG-EI VOM BIOLANDHOF

Du suchst regionales
BIOLAND Flüssig-Ei
für Dein Feingebäck?

Flüssig-Ei vom Biolandhof in die Großküche aus der Region Neckar-Alb

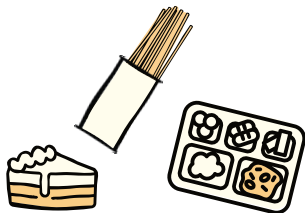
Transparenz & kurze Transportwege



**Erzeugung von Frischei
auf dem Biolandhof**
mit saisonalen
Absatzschwankungen.



**Verarbeitung von Frischei
zu haltbarem Flüssig-Ei**
durch eine neue, innovative
Verarbeitungsmöglichkeit
in der Region Neckar-Alb.



**Beschaffung & Verarbeitung
von haltbarem Flüssig-Ei**
in Bioland-Qualität &
aus der eigenen Region.

Ein Projekt von



Dipl.-Ing. Karin Wanzei
Ingenieurbüro für Hygiene und Qualitätsmanagement



Hochschule für Forstwirtschaft
Rottenburg
Hochschule für Angewandte Wissenschaften



Gefördert durch



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



**Informiere Dich
& mach mit**

Projekt FEBiG

☎ 07472 44 10 98

✉ t.fritz@hofgut-martinsberg.de

➦ hofgut-martinsberg.de/febfg

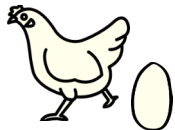


FLÜSSIG-EI VOM BIOLANDHOF

Du suchst regionales
BIOLAND Flüssig-Ei
für Deine Nudeln?

Flüssig-Ei vom Biolandhof in die Großküche aus der Region Neckar-Alb

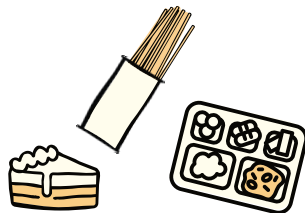
Transparenz & kurze Transportwege



**Erzeugung von Frischei
auf dem Biolandhof**
mit saisonalen
Absatzschwankungen.



**Verarbeitung von Frischei
zu haltbarem Flüssig-Ei**
durch eine neue, innovative
Verarbeitungsmöglichkeit
in der Region Neckar-Alb.



**Beschaffung & Verarbeitung
von haltbarem Flüssig-Ei**
in Bioland-Qualität &
aus der eigenen Region.

Ein Projekt von



Dipl.-Ing. Karin Wanzei
Ingenieurbüro für Hygiene und Qualitätsmanagement



Hochschule für Forstwirtschaft
Rottenburg
Hochschule für Angewandte Wissenschaften



Gefördert durch



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



**Informiere Dich
& mach mit**

Projekt FEBiG

☎ 07472 44 10 98

✉ t.fritz@hofgut-martinsberg.de

➦ hofgut-martinsberg.de/febfg