

Biobauernhof Eglseergut

Biolandwirtschaft mit Freiland Schweinehaltung und eigenem Biohofladen.

Bei Tieren: Freiland Schweinehaltung mit Fütterung von vermahlenden eigenen Feldfrüchten (Weizen, Triticale, Gerste, Ackerbohne)

Besonderheit: Ganzjahresfreiland Schweine der Rassen Mangalitza und Schwäbisch-Hällische.

Kontakt

Biobauernhof Eglseergut

Mag. Eva Wartlik
Erlengraben 13
4470 Enns

Telefon: +43 650 6660622
E-Mail: eva.wartlik@eglseergut.at
Web: <http://www.eglseergut.at>

Ansprechpartner

Mag. Eva Wartlik
Betriebsführer

Telefon: +43 650 6660622
E-Mail: eva.wartlik@eglseergut.at

Gütesiegel & Marken





BIO-Zertifizierung: Austria Bio Garantie AT-BIO-301

Catering / Buffets

Buffet für ca. 30 Personen. Bio-Speck, Bio-Bratfleisch, Bio-Grammelschmalz, Reh-Schweinswürste, Bio-Erdäpfelkäse, Bio-Obst der Saison, Bio-Gemüse der Saison, Bio-Marmeladen und Aufstriche, Bio-Blunzen, Bio-Säfte

Produktpalette

Bio Kürbiskernöl (Produktkategorie: Öl)

Bio- Freilandschweinespeck (Produktkategorie: Speck)

Bio-Freilandschweine-Jausenwurst (Produktkategorie: Wurst und Wurstwaren)

Bio-Grammelschmalz mit gerösteten Äpfeln und Zwiebeln (Produktkategorie: Aufstriche, Pasteten)

Biosäfte (Produktkategorie: Säfte)

Frischfleisch vom Bio-Freilandschwein (Produktkategorie: Schwein)