

BIO - Champignon Holzinger

Seit mehr als 40 Jahren schenken wir dem Champignon nun bereits unsere vollste Aufmerksamkeit. 1972 vom Großvater gegründet, besteht der Familienbetrieb nun in der 3. Generation. Vieles hat sich seither geändert, manches hat sich bewährt und ist gleich geblieben.

Unsere Wurzeln liegen in der Landwirtschaft, daher sind uns ein ökologisches Arbeiten und ein wertvoller Umgang mit den Ressourcen wichtig. Der Anbau von BIO Champignons war daher ein logischer Schritt.

Was braucht ein Champignon, um zu wachsen? Viel altes Wissen und modernste Technik, die uns dabei unterstützt.

Temperaturregelung und Klimaüberwachung ist ein Kernbereich in der Aufzucht von Champignons. Jede Wachstumshalle kann einzeln angesteuert werden, das ist wichtig, um den Produktionskreislauf einzuhalten.

Kontakt

BIO - Champignon Holzinger

Norbert jun. Holzinger
Freundlingerstraße 12b
4904 Atzbach

Telefon: +43 676 6071364
E-Mail: holzinger.norbert@gmx.net



Gütesiegel & Marken

BIO-Zertifizierung: SLK AT-BIO-501

Produktpalette

BIO Champignon braun (Produktkategorie: Pilze)