

Dienstleistung:

Bio Suisse Knospe



Grundlagen

Richtlinien der Bio Suisse für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten, Weisungen der Bio Suisse zu den Richtlinien - Lizenznehmer und Hofverarbeiter

Zertifikat

1 Jahr gültig

Ergänzende Informationen

Knospe-Landwirtschaftsbetriebe garantieren mit der Vielfalt ihrer Produktion einen natürlichen Kreislauf und verhindern gesundheitsschädigende Auswirkungen durch den Verzicht auf Gentechnik, chemisch-synthetische Spritzmittel und Kunstdünger. Bei der Verarbeitung bürgt die Knospe für schonende Handhabung der Lebensmittel und den Verzicht auf unnötige Zusatzstoffe. Das Interesse der Konsumenten für umweltschonend produzierte Lebensmittel mit einem grossen Beitrag zur gesunden Ernährung wächst ständig.

Kundennutzen

Ein mit der Knospe ausgezeichnete Betrieb profitiert vom Vertrauen der Konsumenten in das wohl bekannteste Label für Bioprodukte in der Schweiz.

Homepage

www.bio-suisse.ch

Regelwerk

www.bio-suisse.ch/de/regelwerkemerkbltter.php

bio.inspecta AG
q.inspecta GmbH
Ackerstrasse
CH-5070 Frick
+41 (0) 62 865 63 00

+41 (0) 62 865 63 01
admin@bio-inspecta.ch

Weitere Informationen: www.bio-inspecta.ch