



Biohof Hinter Erzberg

«Mit der Natur, für die Natur»

Nachhaltige, ressourcenschonende, standortangepasste
Landwirtschaft

Produktesortiment:

Aus Bio-Ziegenfleisch:

Dauerwurst* Fr. 9.50 pro Pack (ca. 150g)

Knoblauchtrockenwurst* Fr. 9.50 pro Pack (ca. 150g)

Hackestücke* Fr. 9.50 pro Pack (ca. 150g)

(Trockenwurst in Spazierstock-Form)

Ziegen Merguez* (4er Pack) Fr. 11.- pro Pack



Aus Bio-Rindfleisch

Wienerli* (4er Pack) Fr. 5.60

Cervelat* (2er Pack) Fr. 5.60

Aus Bio-Wollschweinfleisch

Schweinsbratwurst* (2er Pack) Fr. 7.50.-

Weisse Bratwurst* (2er Pack) Fr. 7.-

*diese Produkte tragen nicht die Bio-Suisse Knospe, weil die Gewürze nicht Bio-zertifiziert sind



1'059m.ü.M. auf dem Scheltenpass
60 ha LN, 50% Biodiversitätsförderfläche
Mutterkühe, Ziegen, Esel
Im Sommer sind die Tiere fast durchgehend
auf der Weide, im Winter füttern wir sie mit
eigenem Raufutter



Biohof Hinter Erzberg

«Mit der Natur, für die Natur»

Nachhaltige, ressourcenschonende, standortangepasste Landwirtschaft



Bio Dinkelmehl

Dinkelmehl hell 5 kg Sack Fr. 29.-

Dinkelmehl dunkel 5 kg Sack Fr. 25.-



Extensiver Anbau: Dinkel ist ackerbaulich betrachtet ein sehr robustes, anspruchsloses, winterhartes Getreide und passt dadurch gut auf den Bergbetrieb Erzberg.

Regional verarbeitet: In der regionalen Mühle «Moulin de vicques» wird das Korn zu wertvollem Mehl gemahlen.

Wertvolles Getreide: Der Gehalt an Protein und speziell der Gehalt an biologisch hochwertigen (essentiellen) Aminosäuren ist im Dinkel höher als im Weizen. Auch Vitamine und Mineralstoffe sind im Dinkel reichlich vorhanden. Der Dinkel besitzt eine sehr zarte Faserstruktur und ist gut wasserlöslich. Daher wird der Dinkel gerade auch von Magen-Darm empfindlichen Menschen sehr gut vertragen.

