Konradhof Unering
gut. gesund. glücklich. Bio.

Ökoring
Der Beratergroßhandel
Die Bio-Gastro-Pioniere

# Konradhof

## Frisches Bio-Gemüse für Profiküchen

### Bio-Gemüse mit Heimatgefühl

Auf dem traditionsreichen Konradhof in Unering hat nachhaltiger Gemüseanbau eine lange Geschichte: Der Hof ist seit 500 Jahren ein familiengeführter Bauernhof. Auch heute noch bewirtschaftet die Familie ihre Felder im Einklang mit der Natur – kompromisslos frisch, alles aus kontrolliert ökologischem Anbau und zertifiziert mit dem Bayerischen Bio-Siegel. Auf rund 150 Hektar rund um Unering entsteht so unter anderem eine große Vielfalt an saisonalem Gemüse, das mit viel Handarbeit und Verantwortung für Mensch und Umwelt angebaut wird. Kurze Lieferwege, transparente Herkunft und echte Handarbeit sorgen dafür, dass Frische und Geschmack auf den Teller kommen – Tag für Tag. Die Initiative “30für30“ des Bayerischen Biosiegels zeichnete die „Gemüsemetzgerei“ sogar als “Leuchtturm” aus.

### Frisch geschnitten – regional gedacht

Mit dem Ready-Cut-Sortiment vom Konradhof wird Bio-Qualität zur praktischen Lösung für jede Profiküche. In der modernen Verarbeitungshalle wird das Bio-Gemüse vom Konradhof zu praktischen Ready-Cut-Produkten verarbeitet – geschält, gewaschen und küchenfertig geschnitten. Unter zertifizierten Standards und mit handwerklicher Präzision entsteht hier ein Sortiment ohne Kompromisse bei Qualität und Frische. Jedes Produkt, wie Karotten, Sellerie oder Rote Bete, überzeugt durch professionelle Verarbeitung, gleichbleibend hohe Standards und besten Geschmack. Dank kurzer Wege und schonender Verarbeitung bleibt das volle Aroma erhalten. So entstehen nachhaltige Zutaten, die Arbeit erleichtern und jeden Speiseplan mit Qualität aus Bayern bereichern.