

FLACHGAUER
biopilze





über uns

Mission possible.

„Es muss doch möglich sein, weniger oder gar keine Pilze aus fernen Ländern nach Österreich zu importieren.“ Dieser Gedanke wurde zu unserer Mission und brachte unseren landwirtschaftlichen Betrieb zum Aufschwung. Wir blicken in eine grünere Zukunft – „regional, ehrlich & gesund“.

Gezüchtet & gewachsen im Trumer Seenland.

Unsere Shiitake-Pilze sind zu 100% aus unserem kontrolliert biologischen Betrieb. Die Aufzucht unserer Edelpilze erfolgt ausschließlich ressourcenschonend mit viel Fingerspitzengefühl. Und ganz viel Liebe.



regional
ehrllich & gesund

FLACHGAUER
biopilze



Wissenswertes

Für 1 kg Shiitake-Pilze brauchen wir in der Produktion ca. 8l Wasser. Vergleichsweise dazu braucht man für 1 kg Fleisch bis zu 20 000l Wasser. Na dann doch lieber öfter zum Bio-Pilz greifen.

Die Aufzucht der Pilze erfolgt auf natürlich abbaubarem Bio-Stroh.

Reich an Proteinen, essenziellen Aminosäuren, Vitaminen und Mineralstoffen. Außerdem unglaublich lecker.

Nicht nur edel, auch vital. Als Heilpilz bekannt unter anderem durch die enorm immunstärkende und cholesterinsenkende Wirkung.



Koch mich!

aber richtig 🍷

- Prinzipiell bin ich unkompliziert - und schmecke sowohl in der typischen Schwammerlsauce, in Eigenkreationen, bis hin zum asiatischen Wok.
- Alle meine Teile schmecken köstlich – sowohl Hut als auch Stiel. Der Stiel ist der Anspruchsvollere – er braucht eine Extraminute zum Garen. Oder du schneidest ihn etwas kleiner. Ausgetrickst.
- Gesalzen wird erst ganz zum Schluss, sonst geht mir schnell der Saft aus. Und das möchten wir beide nicht.
- Trau dich ran! Ich bin durchaus kompatibel. Meine Freunde sind Salz und Pfeffer, ich liebe Petersilie, Muskatnuss und an manchen Tagen hab ich auch Lust auf Zitrone. Am Wochenende darf es auch gerne mal Weißwein sein.
- Ich schmecke alleine, besser noch mit deinen Lieblingsmenschen!
- Du brauchst Rezeptideen? Besuch uns auf unserer [Homepage!](#)



Flachgauer Biopilze

Familie Eibl

5162 Obertrum am See

Dorfleiten 8

Tel.: +43 660/4111849

office@flachgauer-biopilze.at

www.flachgauer-biopilze.at

  / Flachgauer Biopilze