

Bio Kesselchips von BioArt



Für die Herstellung werden ausschließlich österreichische Bio Kartoffeln der Sorte „Agria“ verwendet, die in ganzen Scheiben und mit Schale in den Kessel geschnitten werden.



In kleinen Mengen von max. 50 kg werden die BioArt Kesselchips von Hand gerührt und dabei in Bio-Sonnenblumenöl kross und knusprig gebacken. Danach werden die Kesselchips von Hand verlesen und erhalten ihre finale Gewürzduche. Natürlich in Bio und ohne künstliche Geschmacksverstärker, Aromen oder Konservierungsstoffe.



Die BioArt Kesselchips gibt es in den Sorten Meersalz, Rosmarin und Tomate/Kräuter jeweils in der 120g-Packung.

Guten Appetit und Vorsicht – extreme Suchtgefahr! Das Roy's Team hat die Chips ausgiebig getestet und wir haben sie einstimmig für super lecker befunden!

„Die Kunst zu leben“ - das Motto der Firma BioArt

Darunter versteht Geschäftsführer Robert Rosenstatter „den Blick aufs Ganze nicht zu verlieren“. Die hochwertigen Bio-Genussprodukte der BioArt AG aus Salzburg / Österreich, schonen die Ressourcen und stammen zum Großteil auch aus dieser Region.

„Das Bewusstsein, dass hinter jedem Produkt auch Menschen stehen, muss für ihn ehrlich und authentisch transportiert werden. „Nur so werden Kunden zu Fans und Marken zum Kultobjekt“, sagt Rosenstatter.

„BioArt arbeitet bevorzugt mit Menschen zusammen, die allesamt nur ein Ziel haben: Ein Leben im Einklang mit seiner unmittelbaren Umgebung zu führen“, so Rosenstatter. „Ein Leben, das rücksichtsvoll genug ist, um auch nachfolgenden Generationen den gleichen Lebensstil zu ermöglichen.

Das Bio Paradies Salzburger Land ist dafür bestens geeignet – bereits jeder zweite Salzburger Landwirt hat sich - meist aus großer Überzeugung - der besonderen und aufwändigen biologischen Wirtschaftsweise verschrieben. Die hohe Wasserqualität in den Bächen und Seen sowie die Kräutervielfalt und Biodiversität der Wiesen und Felder sind genau die richtige Umgebung für biologische Landwirtschaft.