



Bio und so viel mehr!

Hallo,

Das Bastiaansen BioKaas Team stellt sich vor:

Standort: Bodegraven/ NL

Produktherkunft: Käsereien in Rouveen/NL, Molenschot/ NL

Mitarbeiteranzahl: ca. 200

Unternehmenform: B.V.

Besonderheit: ein breites Sortiment an hochwertigen Bio-Käsespezialitäten aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch, die zusätzliche Bio-Standards erfüllen.

LEITBILD

Die Marke Bastiaansen wurde vor ca. 50 Jahren gegründet. Seit der Gründung von Jan Bastiaansen, im Jahr 1972, hat sich viel getan. Er entwickelte als einer der Ersten Gouda, mit Blauschimmelkulturen, dann kamen die Rotkulturkäse hinzu, und eine Vielfalt an Gouda und Schnittkäsen. Heute produziert die Käserei rund 80 Bio-Käsesorten. Da ist für jeden

Geschmack etwas dabei. Bio Käse ist für uns nicht nur einfach Käse.

Der Tier- und Artenschutz gehört seit vielen Jahren zu unseren Prioritäten!

Dazu gehört die Bereitstellung von extra langem Weidegang für unsere Kühe (jährlich 180 Tage - 8 Std/Tag) und ein breites Programm für biologische Vielfalt, dass wir gemeinsam mit unseren Biobauern umsetzen. Dort wo Tiere weiden, gibt es Insekten und diese sorgen für eine Vielfalt von Arten, die davon leben.

Natürliche Weidepflege ist Artenschutz!

Qualitätsstandards und innovative Produkte werden ständig weiterentwickelt bei Bastiaansen. Zusammen mit den Bio-Bauern wird das Ziel verfolgt, nicht nur Bio, sondern Bio-Plus zu liefern.

Marja Bastiaansen: „Mein Vater wollte immer neues lernen und ausprobieren, er hat den Grundstein gelegt, für ein

köstliches, vielfältiges Käsesortiment“.

MEHR ÜBER UNS?



Bastiaansen Käsespezialitäten
Sie schmecken den Unterschied!

Liebe Grüße,

Ihr Bastiaansen Team



(Vandersterre Holland B.V. & Jelitta GmbH)

