



DENISE & SANDY

BIO DIÓ | ORGANIC WALNUTS | BIO WALNÜSSE

Spezifikation – Bio Walnüsse in Schale

Sorte:	Alsószentivanyi 117
Kaliber:	34-36 mm
Feuchtigkeit:	5 – 7 %
Lagerung:	Lagerhaus, unter 20 °C
Verpackung:	5 kg oder 10 kg Beutel (Leinennetze oder nach Kundenwunsch)

Qualitätssicherung

In der Denise & Sandy Kft. wird das HACCP-Konzept umgesetzt und allgemein anerkannte europäische Standards der Lebensmittelhygiene und -sicherheit eingehalten und kontrolliert. Unsere Erzeugnisse werden regelmäßig durch die Wessling Hungary Kft. analysiert.

Firmeninformation

Die Denise & Sandy Kft. ist ein in Ungarn ansässiger ökologischer Familienbetrieb zum Anbau und zur Weiterverarbeitung von Bio Walnüssen. Auf insgesamt 42 ha Anbauland werden im Jahr durchschnittlich 40 t Bio Walnüsse in Schale geerntet (6-jahres Durchschnitt). Wir betreiben auf der ganzen Anbaufläche ausschließlich ökologische und keine konventionelle Landwirtschaft. Zertifiziert sind der Anbau und die Verarbeitung nach europäischen Standards (EC no. 834/2007, 889/2008). Die Einhaltung dieser Standards wird durch die ungarische Prüfstelle Biokontroll Hungária Nonprofit Ltd. überwacht.

Denise & Sandy Kft.
Denise és Sandy
Mezőgazdasági és
Termelő Korlátolt Felelősségű
Társaság
Kádár utca 10
H-1132 Budapest, Hungary

Telefon: +36 1 215 02 12
Mobil: +49 172 4334 953
E-Mail: info@biowalnuss.com
URL: www.biowalnuss.com

USt-ID: HU 10896619
Öko Kontrollstellennummer:
HU-ÖKO-01

Kontoverbindung:
Bank: K&H Bank Zrt.
H-1095, Budapest,
Lechner Ödön fasor 9
IBAN: HU90 1040 5004 4952
4855 5248 1028
SWIFT/BIC code: OKHBHUHB