

Produkte von bjornaa

- Räucherlachs, Wildlachs, Gravad Lachs, spezielle Räuchervariationen (saisonale Angebote), Heilbutt (Leinenfang)
- Wildfleischprodukte (z.B. Rentier-, Elchwurst)
- klassische norwegische Wurstvariationen
- Lammfleisch traditionell mit Kräutern mariniert
- Meersalz und Seetang
- Feinste Süßigkeiten (Fudge und Caramel)
- Gin und Elchschnaps aus Norwegen und Dänemark
- Verjus, Eiswein, Frizzante u.v.m. (Partnerbetrieb in Niederösterreich)
- saisonal wechselnde Produkte wie u.a. Olivenöl und Premiumessig
- verschiedene attraktive Geschenksets

Die Stärken von bjornaa

- **bjornaa** hat das derzeit größte nordische Gourmet-Sortiment Österreichs
- größtenteils international prämierte Qualitätsprodukte
- ausgewählte und zuverlässige lokale Partner für Lagerung und Logistik
- Einhaltung der Kühlkette bis zum Einlangen der Produkte beim Kunden

Web-Shop: www.bjornaa.at

- Lieferung an die Arbeitsstelle, Hauszustellung, saisonale Abholstellen
- Betriebsratsaktionen (Weihnachten, Ostern) mit Sonderkonditionen



bjornaa
FINEST FOOD

bjornaa GmbH, 1020 Wien
Telefon: +43 677 625 126 65
E-Mail: office@bjornaa.at

bjornaa
FINEST FOOD



Spezialitäten
aus dem Norden



www.bjornaa.at

Premium-Gourmetprodukte aus dem Norden

Die **bjornaa GmbH** ist ein kleines aber feines Unternehmen, das seine Produkte von Familienbetrieben bzw. kleinen Manufakturen im Norden Europas bezieht, bei denen der Qualitätsanspruch sehr hoch ist und auf Nachhaltigkeit und Tierwohl geachtet wird.

Saisonal liefern wir Fischprodukte (z.B. Lachs und Heilbutt) höchster Qualität, die händisch nach uralter Tradition verarbeitet werden. Unsere Produktpalette umfasst ebenso Wildwurst- und Lammprodukte von Weidetieren aus Norwegen. Weiters gehören Alkoholisches und Süßes (z.B. Gin und Elchschnaps aus Norwegen und Dänemark) sowie feinste handverarbeitete englische Süßwaren zu unseren Spezialitäten.



Woher bezieht bjornaa seine Produkte?

Die Hersteller befinden sich vornehmlich im Norden Europas, im skandinavischen Raum, jedoch auch in England, Schottland und natürlich in Österreich. Es handelt sich um kleine Unternehmen, die sich der qualitativ hochwertigen, rein handwerklichen Produktion verschrieben haben, und dafür auch vielfach international ausgezeichnet wurden.

Was macht bjornaa besonders?

Traditionelle und althergebrachte – oft Jahrhunderte alte – Produktionsmethoden würden im Lauf der Jahre verfeinert und den heutigen Qualitätsstandards angepasst, der Fokus liegt auf händischer Verarbeitung, Nachhaltigkeit, Naturnähe und Tierwohl. Wir kennen jeden unserer Lieferanten persönlich, unser Büro in Oslo garantiert den direkten und persönlichen Kontakt.

Qualitätsgarantien von bjornaa



Die Erzeugung erfolgt

- in möglichst kleinem Maßstab, auftragsbezogen
- unter Verwendung ausschließlich frischer, akribisch kontrollierter Rohwaren
- durch händische Verarbeitung (z.B. Lachs: händisches Salzen, spezielle Räucheröfen)
- bei nachhaltiger, streng kontrollierter Zucht und Nachvollziehbarkeit der gesamten Produktionskette

Die Rohwaren stammen

- aus streng kontrollierten Betrieben
- von Erzeugern, die auf Nachhaltigkeit, Tierwohl und Naturnähe achten
- von Produzenten, die absolute Frische und Natürlichkeit garantieren können und direkt an **bjornaa** liefern

