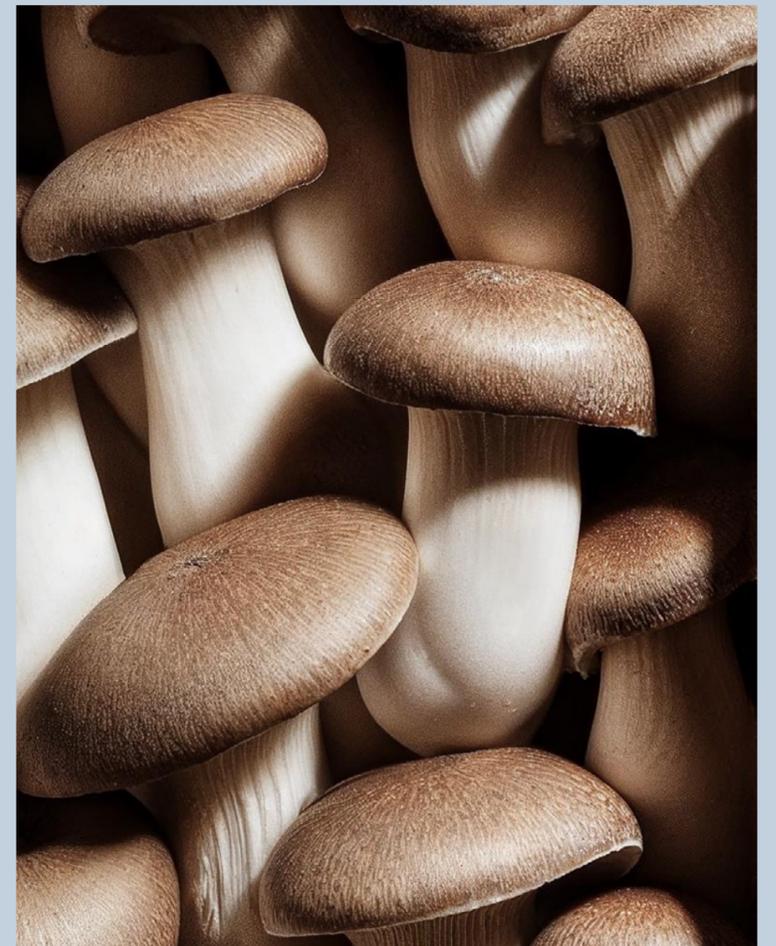
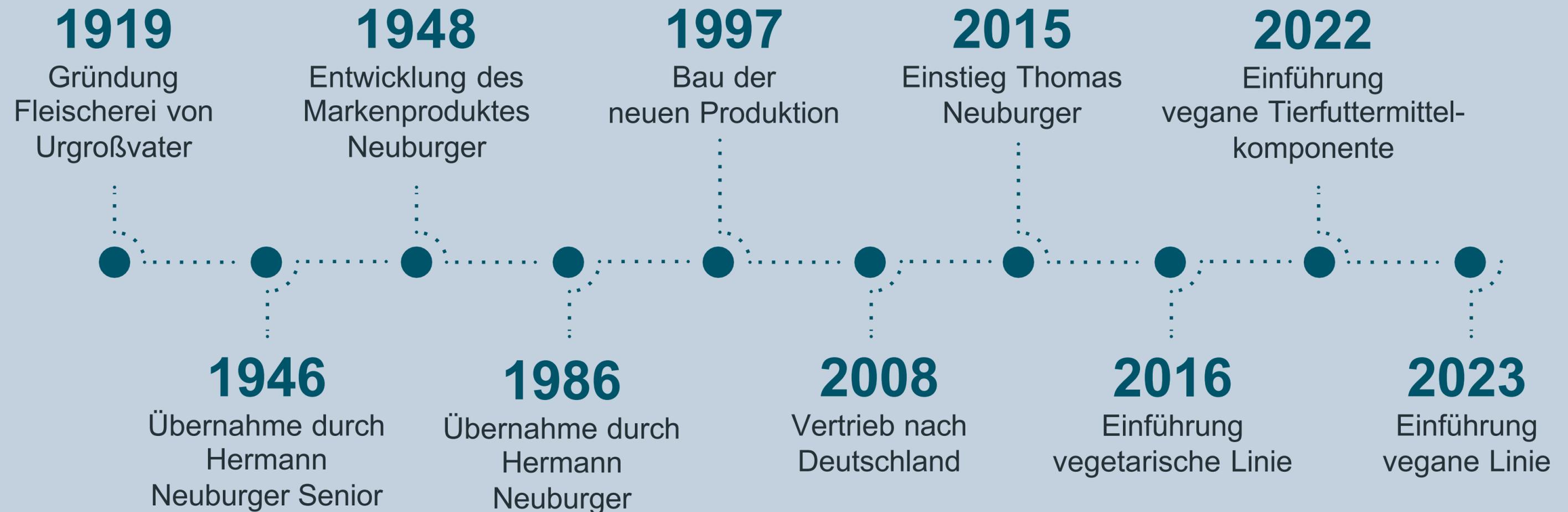


NEUBURGER GRUPPE



HISTORIE



HERAUSRAGEND. VON ANFANG AN.

Wir machen Lebensmittel, die wir selbst gerne essen.

Als Familie Neuburger sind wir uns bewusst, welche Verantwortung wir als Hersteller hochwertiger Nahrungsmittel tragen. Der NEUBURGER verkörpert unverfälschten Geschmack und kompromisslose Qualität. Mit HERMANN.BIO gehen wir einen Schritt weiter in eine Zukunft, in der Genuss, Verantwortung und Nachhaltigkeit keine Gegensätze mehr sind.

Das tun wir jeden Tag mit unbeirrbarem Einsatz ganz nach unserem Leitwert **“herausragend”**.



Thomas & Hermann Neuburger



DAS UNTERNEHMEN

- Seit der Gründung 1919 im Besitz der Familie Neuburger
- 90+ Mitarbeiter
- > 40 % Exportrate
- 33.000 m² Produktionsfläche
- > 10.000 T Produktionskapazität

GESCHÄFTSFELDER

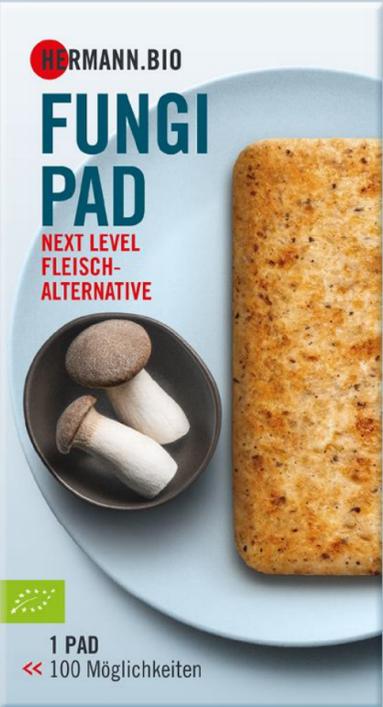
FLEISCH

VEGETARISCH

VEGAN

PET FOOD

PILZE





SAGEN SIE NIEMALS LEBERKÄSE ZU IHM.

NEUBURGER

FEIN AUFGESCHNITTEN



SAGEN SIE NIEMALS LEBERKÄSE ZU IHM.

NEUBURGER

SAGEN SIE NIEMALS LEBERKÄSE ZU IHM.

Seit 1948 steht der Neuburger aus Ulrichsberg im Mühlviertel für feinsten Geschmack, kompromisslose Qualität und klare Abgrenzung vom Mainstream.

Er wird aus Rind- und Schweinefleisch in AMA-Qualität sowie edlem Speck und frischen Böhmerwaldwasser hergestellt und definiert sich in seiner Kommunikation als völlig neues Produkt: kein Leberkäse, sondern Neuburger.

FUNGI PAD

NEXT LEVEL FLEISCHALTERNATIVE

Das Fungi Pad ist die erste Alternative, die nicht versucht Fleisch zu kopieren.

Das Fungi Pad Pur wird aus nur fünf biologischen Zutaten (Kräuterseitling, Reis, Ei, Pflanzenöl, Salz & Pfeffer) hergestellt und ist die perfekte Basis für alle Gerichte, die üblicherweise mit Fleisch zubereitet werden.

Die 3 Sorten „Italy“, „Spicy“ und „Mare“ sind bereits fertig gewürzt und können direkt verarbeitet werden.



FUNGI FOOD **THE BETTER WAY**

Fungi Food ist ein nachhaltiges Fast-Food- Konzept auf Pilzbasis, das Geschmack und Nährwert als bewusste Alternative zu herkömmlichem Fleisch bietet.

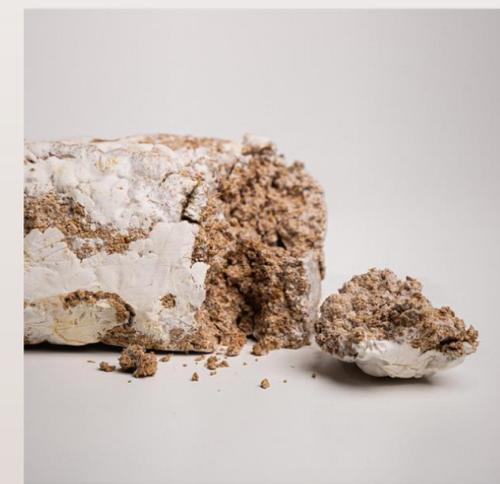
Das Sortiment umfasst vegane Burger, Frikadellen, Bällchen und Nuggets. Durch den geringeren Ressourcenverbrauch der Pilzproduktion verbindet Fungi Food Umweltbewusstsein mit hohem Nährstoffgehalt und praktischem Genuss für den Alltag.



FUNGI BITE

FungiBite, die auf Pilzen basierende Fleischalternative in der Tierfuttermittelherstellung, bietet Haustieren eine gesunde und ausgewogene Ernährung, die zu einem langen und erfüllten Leben beiträgt.

Die im Pilz enthaltenen Ballaststoffe, Ergothioneine, Spermidine und Antioxidantien sorgen für eine gesunde Verdauung, schützen vor Erkrankungen, halten das Immunsystem gesund und unterstützen so ein gesundes und vor allem längeres Leben für mehr Zeit mit dem besten Freund.





Zucht von Frischpilzen & Substrat in Ulrichsberg

An unserem Standort in Ulrichsberg betreiben wir eine hochmoderne Bio-Pilzzucht im Vertical-Farming-Prinzip: Auf 7.060 Etagen in 32 Hallen werden täglich bis zu 2 Tonnen Kräuterseitlinge von Hand geerntet.



UNSER HANDELN, IHRE ZUKUNFT



Wir machen einzigartige Lebensmittel.

Die Rohstoffe wählen wir sorgsam aus und wenden zur Herstellung einfache, schonende Verfahren an.

Die Gesundheit der Menschen immer im Blick, achten wir auf möglichst hohe Umweltverträglichkeit.

Und - last, but not least – unsere Produkte schmecken ausgezeichnet!
So wollen wir Millionen Menschen zu einem kleinen Schritt bewegen.
Damit können wir gemeinsam Großes schaffen.

Für die Umwelt und unsere Kinder.