

16.01.2015

Medienbeitrag des Handelspartners REWE zur Kooperation der Firma SoTo mit der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel:

Instagram:

<https://www.instagram.com/p/DE2i0LURQtC/>

LinkedIn:

https://www.linkedin.com/posts/rewegroup_veganuary-plantbased-nachhaltigkeit-activity-7285284715274665986-19ia?utm_source=social_share_sheet&utm_medium=member_desktop_web .



Haferispe. Foto: Daniel Delang, Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel

Ca. 20 Biobauern aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel liefern seit 2020 Hafer und weitere Marktfrüchte wie Emmer, Buchweizen und Ackerbohnen zur Firma SoTo in Bad Endorf, einem Hersteller vegetarisch-veganer Spezialitäten. Diese zeichnen sich durch eine hohe Qualität ganz ohne künstliche Zusatzstoffe aus. Beispiel dafür sind die Hafer-Karotten-Bällchen, die in wenigen Minuten aufgewärmt werden können, oder auch die Hanf-Emmer-Kugeln mit Getreide aus dem Rupertiwinkel.

SoTo wurde aufgrund dieser Qualitäten und der regionalen Kooperation zur Stärkung des Ökolandbaus vom Handelspartner Rewe als „nachhaltiger Musterlieferant“ im Bereich Bio-Fertigprodukte ausgewählt. Auf den oben angegebenen Links zum Video wird die Zusammenarbeit in einer Minute kurz vorgestellt (eine Anmeldung auf der jeweiligen Plattform ist nicht erforderlich).