

Die erste faire Butter landet in den belgischen Küchen!



Fairebel - „Die faire Milch“, hat wieder Nachwuchs bekommen: eine faire Butter, hergestellt aus 100 % belgischer Milch. Ein echter Gaumenschmaus, ob als Brotaufstrich, zum Backen oder für andere Zubereitungen.

Faircoop wurde 2009 gegründet und erreichte im Jahr 2017 eine Verkaufszahl von 9,3 Millionen Litern Milch. Die Genossenschaft, unter dem Vorsitz von Erwin Schöpges, zählt rund 500 Erzeugermitglieder und mehr als 1000 Verbrauchermitglieder. „Unser Auftrag ist die Gewährleistung eines kostendeckenden Milchpreises einschließlich eines angemessenen Gehalts sowie der Erhalt der Familienbetriebe“, erklärt der Präsident. Die Marke Fairebel - „Die faire Milch“ ist bereits als Milch, Eiscreme und Käse erhältlich.

Zur Entwicklung der neuen Butter hat sich Fairebel mit einer der letzten als Familienbetrieb arbeitenden Molkereien unseres Landes zusammengeschlossen, der Molkerei Olympia. Seit dem Jahr 1946 befindet sich der Betrieb unter der Leitung der Familie Van Impe, für die die Herstellung von Butter schon lange Tradition hat. Voller Begeisterung erklärt Luc Van Impe, Geschäftsführer der Molkerei Olympia: „Wir haben uns entschieden, mit Fairebel - „Die faire Milch“ Hand in Hand zu arbeiten, denn wir teilen dieselben Werte: die Unterstützung der belgischen Landwirtschaft und der Einsatz für eine faire Entlohnung für alle Akteure der Produktionskette“.

Der Geschmack der wahren Butter

Warum Fairebel-Butter kaufen?

- *Sie ist lokal und respektiert die Erzeuger, indem sie ihnen faire Arbeitsbedingungen garantiert*

Die Molkerei Olympia sammelt ihre Milch bei 180 belgischen Milcherzeugern ein, in einem Umkreis von 60 Kilometern um ihren Produktionsstandort in Herfelingen (Provinz Flämisch-Brabant).

- *Sie wird mit Weidemilch hergestellt*

Unsere Bauern verpflichten sich, ihre Kühe mindestens sechs Stunden pro Tag und 120 Tage pro Jahr auf den Wiesen weiden zu lassen. Eine Produktionsweise, die die Vereinbarung von Tierwohl und einem einzigartigen und authentischen Geschmack auf harmonische Weise ermöglicht.

- *Sie wird auf traditionelle Art und Weise hergestellt... wie auf dem Bauernhof*

Die Milch wird jeden Tag entrahmt, so wie bei der traditionellen Butterherstellung, bei der die Butter aus äußerst frischem Rahm hergestellt wird. Die Butter von Fairebel - „Die faire Milch“: ein 100 % natürliches und 100 % belgisches Produkt, cremig und einfach köstlich!

Weitere Informationen unter www.fairebel.be



Kontakt

Erwin SCHOEPGES (FR - DE)

info@faircoop.be

+32 497.90.45.47

Hendrik VAN DEN HAUTE (NL)

info@faircoop.be

+32 496.49.68.95