



Mehr vom  
Leben haben.



*Feine Kost aus biologischer Landwirtschaft  
Wurst, Käse und Brot von Ja! Natürlich*



*Für weitere Informationen, Fragen oder Anregungen  
stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.*

**Ja! Natürlich Servicetelefon: 0 22 36 / 600 69 50**  
**[www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.at)**



## **Wurst, Käse und Brot von Ja! Natürlich: Schmecken, wie sie schmecken sollen.**

*Ein frisch gebackenes, duftendes Bio-Vollkornbrot mit Almbutter, feiner Wurst oder Käse von Ja! Natürlich. Was gibt es Besseres? Bei Österreichs Biomarkte Nummer 1 schmecken die Lebensmittel noch so wie sie schmecken sollen.*

*Reiner Genuss und feines Aroma, wie es die unverfälschte Natur hervorbringt, entsteht nur unter ganz besonderen Bedingungen. Deshalb kommen die Lebensmittel von Ja! Natürlich aus jenen Regionen, wo sie die besten Voraussetzungen vorfinden. Sie werden mit großer Sorgfalt ohne Einsatz von Chemie in streng biologischer Landwirtschaft erzeugt. Von Bio-Bauern und Partnern, die voll hinter dem Bio-Prinzip stehen.*



*Ausgesuchte Wurst- und Schinkenspezialitäten, aromatische milde bis würzige Hart- und Schnittkäsesorten, cremiger Weichkäse aus ausgewählten, naturbelassenen Regionen Österreichs und ofenfrisches Brot und Gebäck von österreichischen Bäckern sorgen für Vielfalt und Abwechslung.*



## Höchste Qualität und unverfälschter Genuss – Wurstspezialitäten von Ja! Natürlich

**G**erade bei Wurst und Fleisch ist es wichtig, dass man sich auf die Qualität verlassen kann. Bei Ja! Natürlich sind artgerechte Tierhaltung und genaue Kontrollen die Grundlage für Spezialitäten von allerbestem Geschmack und reiner, gentechnikfreier\* Bio-Qualität. Die Tiere leben entsprechend ihren natürlichen sozialen Strukturen, verbringen mindestens 200 Tage im Jahr im Freien und haben auch im Stall viel Bewegungsfreiheit. Sie bekommen hochwertiges Bio-Futter, das keine chemischen Zusätze enthält und selbstverständlich gentechnikfrei\* ist. Hormone, vorbeugende Antibiotika und Leistungsförderer sind tabu. Die Tiere – in Österreich geboren und aufgewachsen – sind durch ihre natürliche Lebensweise und die viele Bewegung besonders widerstandsfähig und gesund.

Dass Ja! Natürlich Wurst- und Fleisch unter diesen Bedingungen besonders gut schmecken, liegt auf der Hand. Reine Natur ist auch bei der Herstellung der Feinkostspezialitäten von Ja! Natürlich oberstes Gebot: die Bio-Wurst und Schinkenspezialitäten enthalten garantiert keine Geschmacksverstärker oder künstlichen Farbstoffe. Sie werden sorgfältig aus Bio-Schweinefleisch,

Bio-Rindfleisch, Bio-Speck und biologischen Gewürzmischungen in traditioneller Art und Weise hergestellt. Ein herzhafter Genuss, bei dem beste Qualität garantiert ist.



### Ja! Natürlich-Spezialitäten für den besonderen Genuss

Es lohnt sich, die Vielfalt an Biofleisch- und Wurstwaren auszuprobieren. Besonders köstlich sind die Bauernspezialitäten wie der Kaiserbuche Rauchsinken, Bauerngeselchtes, Landspeck oder Schinkenspeck. Aber auch Hauswürstel und Streichwurst überzeugen durch ihren unverfälschten, fein-würzigen Geschmack.



\* gemäß EU-Bio-Verordnung

## Mild oder würzig, immer köstlich – Ja! Natürlich Käse aus bester, aromatischer Bio-Milch

**K**äse ist nicht Käse. Es gibt weltweit viele tausend Sorten von weich bis hart, mild bis würzig, kernig oder cremig. Bei Ja! Natürlich kommt jeder Käseliebhaber auf seine Kosten. Denn im vielfältigen Sortiment gibt es Käsespezialitäten für jeden Geschmack. Der Bio-Käse mit dem Ja! Natürlich-Siegel wird aus frischer Bio-Milch hergestellt und ist garantiert gentechnikfrei\*. Sie stammt von argerecht gehaltenen Kühen, die in ausgesuchten Milchregionen auf naturbelassenen Wiesen mit einer reichhaltigen Auswahl an frischen Gräsern und würzigen Kräutern weiden. Sie verleihen der Milch und dem daraus gewonnenen Käse ihren spezifischen Geschmack. Die Bio-Milch wird in traditionellen Verfahren entweder roh oder wärmebehandelt mit natürlichen Milchsäurebakterien und gentechnikfreiem Lab versetzt. Für die Reife hat der Käse alle Zeit der Welt. In einem langsamen Prozess, der viel Erfahrung und Sorgfalt braucht, bildet er sein volles Aroma aus. Die Veredelung erfolgt nach alten Rezepturen. Schimmelpilzkulturen, Salz und Gewürze sorgen für die besondere Note.

### Unverfälschter Geschmack aus unverfälschter Natur

Bio-Bauern aus der Salzburger Region Nationalpark Hohe Tauern, Oberösterreich, dem Tiroler Unterland und der südlichen Steiermark liefern beste, aromatische Milch für zahlreiche Ja! Natürlich Käsespezialitäten. Bergkäse 6 Monate gereift, Emmentaler 3 Monate gereift, Rohmilch Brie, blauweißer Edelkron, Stiftskäse, Alpkönig, Parmesan oder Pinzgauer Bierkäse sind nur einige der zahlreichen Sorten, die für Abwechslung auf dem Ja! Natürlich Käseteller sorgen. Ausgesuchte italienische Bio-Spezialitäten wie Gorgonzola D.O.P. oder Taleggio runden das Ja! Natürlich Käse Sortiment ab.

\* gemäß EU-Bio-Verordnung

## Eine kleine Auswahl aus dem Sortiment

### Ja! Natürlich Bergkäse

Dieser würzig-aromatische Hartkäse wird aus bester, silofreier Rohmilch aus dem Tiroler Unterland produziert und in Naturrinde gereift. Mit zunehmendem Reifealter zeigt dieser Hartkäse immer mehr von seinen geschmacklichen Eigenschaften. An der Merkur Feinkost-Theke ist drei- und sechs Monate gereifter Bergkäse von Ja! Natürlich erhältlich.

### Ja! Natürlich Brie

Ja! Natürlich Brie aus der südlichen Steiermark wird aus bester Rohmilch hergestellt. Sorgfältige Verarbeitung, laufende Kontrollen und traditionelle Reifung machen den Weißschimmelkäse zur cremig-milden Spezialität. Brie reift wie alle klassischen Weichkäse ca. ein bis zwei Wochen von außen nach innen und hat dadurch oft einen topfig-weißen Kern.

### Ja! Natürlich Edelkron

Neben dem Labferment, das die Milchgerinnung einleitet, werden bei Schimmelkäse wie dem Ja! Natürlich blauweißen Edelkron spezielle Schimmelpilzkulturen eingesetzt, mit deren Hilfe das unverwechselbare fein-würzige Edelschimmelaroma entsteht.



## Ein herzhafter Genuss aus österreichischer Landwirtschaft – Bio-Brot und Gebäck von Ja! Natürlich

**A**uch bei Brot und Gebäck macht Bio einen großen Unterschied. Nicht nur beim unvergleichlich kräftigen, gehaltvollen und natürlichen Geschmack spielt der rein biologische Ursprung eine Rolle – auch bei der Haltbarkeit liegen die Bio-Produkte vorne. Die Grundlage für die Brote und Weckerln von Ja! Natürlich ist bestes Korn. Selbstverständlich in reiner Bioqualität und zu 100 Prozent gentechnikfrei\*. Roggen, Weizen und Dinkel wachsen vornehmlich im Waldviertel, dem Weinviertel und dem Burgenland. Die Bio-Bauern bewirtschaften ihre Felder dort nach den strengen Prinzipien der biologischen Landwirtschaft: Fruchtfolge sorgt für gesunde Böden und der völlige Verzicht auf chemisch-synthetische Dünge- und Spritzmittel stellt sicher, dass absolut keine Chemie ins Korn kommt. Statt dessen wird mit organischer- und Gründüngung gearbeitet, Schädlinge durch Nützlinge bekämpft und Unkraut einfach gejätet.



Der Verzicht auf Chemie setzt sich beim Brot und Gebäck wie bei allen Ja! Natürlich-Lebensmitteln auch bei der Verarbeitung fort: Es wird garantiert ohne Stabilisatoren, künstlichen Aromen und Konservierungsmittel hergestellt. Die Zutaten, die in den Backstuben zu den köstlichen Ja! Natürlich-Brotspezialitäten zusammengeknetet werden, stammen nur aus der Natur: Bio-Mehl, Ölsaaten wie Leinsamen oder Sonnenblumenkerne, Gewürze aus biologischem Landbau, Wasser und Salz. Als Treibmittel werden Bio-Hefe oder Natursauerteig eingesetzt. Durch die Bio-Hefe kann das Brot die Feuchtigkeit besser speichern und bleibt länger frisch. Sie lässt den Teig langsam aufgehen und macht ihn so besonders locker.

\* gemäß EU-Bio-Verordnung



## Eine kleine Auswahl aus dem Sortiment

### Ja! Natürlich Topfen-Sportweckerl

Weizenschrot und Magertopfen machen diese Spezialität extra saftig. Der Weizenschrot wird aus dem ganzen Korn hergestellt und enthält daher besonders viele wertvolle Inhaltsstoffe wie Eiweiß, Keimöle, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

### Ja! Natürlich Sonnenblumenbrot

Knackige Kruste, kräftiger Laib. Das Sonnenblumenbrot aus Weizen- und Roggenmehl, Hefe und Natursauerteig hat ein angenehmes Aroma und schmeckt „pur“ genauso gut wie mit Wurst oder Käse von Ja! Natürlich. Die knackigen Bio-Sonnenblumenkerne auf der Kruste sorgen für den vollen, nussigen Geschmack.

### Ja! Natürlich Partysandwich

Bei Ja! Natürlich gibt es auch Weißbrotspezialitäten in bester Bioqualität. Das Partysandwich hat eine feste Kruste, die sich gut schneiden lässt. Innen ist es flaumig leicht und weich. Das frische Brot verströmt schon beim Aufschneiden ein angenehmes Aroma und eignet sich hervorragend zum Garnieren. Ja! Natürlich bietet dafür mit den Bio-Spezialitäten aus der Merkur-Feinkostabteilung immer neue Anregungen.

### Die Ja! Natürlich Kontrolle: Seit 10 Jahren strenger als vom Gesetz vorgesehen

Beste Bioqualität ist bei Ja! Natürlich keine Glaubensfrage sondern dank des lückenlosen Kontrollsystems garantierte Gewissheit. Vom gentechnikfreien\*, biologischen Saatgut für das Futter der Tiere über die artgerechte Haltung, biologische Fütterung und Verarbeitung bis hin ins Regal wird öfter als vom Gesetz vorgeschrieben kontrolliert. Beim Getreide für das Bio-Brot und Gebäck von Ja! Natürlich bestätigen die unabhängigen, staatlich autorisierten Bio-Kontrollstellen, dass keine Pestizid- oder Schwermetallrückstände im Korn nachzuweisen sind und 100prozentige Gentechnikfreiheit\* vorliegt.

So ist nicht nur die Einhaltung der EU-Bio-Verordnung 2092/91 und des Österreichischen Lebensmittelkodex sichergestellt, sondern auch Frische und bester Geschmack, der die Bio-Lebensmittel von Ja! Natürlich auszeichnet.

\* gemäß EU-Bio-Verordnung

