

ANDECHSER NATUR

Unternehmensdarstellung

Andechser Molkerei Scheitz GmbH – „Natürliche Produkte natürlich belassen“

Die Andechser Molkerei Scheitz ist ein moderner, mittelständischer und inhabergeführter Familienbetrieb mit Sitz in Oberbayern. Das Produktsortiment der Bio-Molkerei aus Andechs reicht vom feinsten Jogurt über fruchtig-frischen Jugurtdrinks bis hin zum herzhaftesten Käseschmankerl und einer feinen Auswahl an Ziegenmilchprodukten.

Beste Rohstoffe für ausgezeichnete Qualität

Die ANDECHSER NATUR Bio-Produkte werden – getreu dem Credo „Natürliches natürlich belassen“ – ausschließlich aus besten Rohstoffen, ohne künstliche Zusatzstoffe, ohne Aromen und ohne gentechnisch veränderte Substanzen hergestellt. Dabei verarbeitet das Unternehmen jährlich ca. 100 Mio. kg Kuhmilch und etwa 9 Mio. kg Ziegenmilch. Die wertvolle Bio-Milch liefern insgesamt 630 verbandszertifizierte Bio-Milchlieferanten in einem Umkreis von 160 km, mit denen die Molkerei vertrauensvoll und in einer „Partnerschaft auf Augenhöhe“ zusammenarbeitet

Für ANDECHSER NATUR Bio-Produkte sprechen Anerkennungen für handwerkliche Spitzenleistung, höchste Produktsicherheit und einwandfreie Qualität. Seit Jahrzehnten beweisen zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen höchste Produktqualität.

Verantwortung als Unternehmensmaxime

Mit allen Lebensräumen und Umweltgütern ökologisch zu arbeiten – diese Maxime ist Grundlage des Wirtschaftens der Andechser Molkerei Scheitz. Mit ethisch begründetem Verantwortungsgefühl und größtem Respekt gegenüber der Umwelt verpflichtet sich die Andechser Molkerei Scheitz mit ihren Leitsätzen auf ein ihr jeweils bestmöglich umweltverträgliches Handeln. Durch Schonung aller Elemente bei Produktion und Vertrieb, Minimierung von Energie- und Rohstoffverbrauch, aktivem Umwelt- und Klimaschutz und gesellschaftlichem Engagement wird so regionales Handeln zu globalem Wirken.