



Herzlich Willkommen bei der Firma Marinex SA

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Freunde

Seit über 30 Jahren ist die Firma Marinex der ideale Partner für nachhaltige und zertifizierte Produkte.

Und: Neu sind unsere Eden Shrimps Bio Suisse zertifiziert mit Knospe Auszeichnung.

Ihr Marinex-Team

BIO Eden Shrimps Bio Knospe zertifiziert



Das Silvofishery Aquakultur-System von Marinex ist neu Bio Suisse zertifiziert.

Dies folgt den Grundprinzipien einer verantwortungsvollen Produktion von Nahrungsmitteln im Einklang mit Mensch und Natur.

Weitere Infos erhalten Sie [hier](#).

Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht

Lebensmittel mit der Knospe sind nachhaltig produziert. Knospe-Betriebe bieten heute den Menschen eine gute Lebensgrundlage, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu beeinträchtigen.

Die Richtlinien von BioSuisse sind:

- Ganzheitlichkeit
- Biodiversität
- Tierwohl
- Ressourcenschutz
- Geschmack
- Vertrauen
- Fairness



BIO SUISSE

Die Eden Shrimps von Marinex mit der Bio Suisse Zertifizierung.

Mehr Informationen über BioSuisse finden Sie auf den Webseiten von **Marinex** oder **BioSuisse**.

Medienmitteilung von BioNetz.ch



"Bio-Shrimps ein leckeres Naturprodukt

Nachhaltig erzeugte Garnelen sind glücklicherweise im Trend. Auch Gastronomie und Handel profitieren von den in Teichanlagen in den Mangrovenwäldern von Vietnam nachhaltig aufgezogenen Bio-Crevetten. Sie erfüllen die weltweit höchsten Umwelt- und Sozialstandards.

Die Blacktiger..."

[**weiterlesen**](#)

Knospe



Lizenznehmer

Dieses Produkt ist nach den Bio Suisse Richtlinien aus biologischer Produktion erzeugt.

**Knospe-Lizenznehmer:
Marinex SA
6318 Walchwil**

Weitere Infos finden Sie [hier](#).

Highlights

Unsere Highlights:

- **Schwänze mit Schale**
- **Schwänze geschält**
- **Tail-on roh**
- **Crevetten ganz**
- **Cocktail-Crevetten**

Für Angebote und weitere Infos kontaktieren Sie bitte Ihren **Bio-Lieferant Ihres Vertrauens**.

Verpackung



Retail-Box à 500 g oder
1 kg Gastro-Beutel

Seafood aus Silvofishery



Nachhaltig produzierte Garnelen und Seafood sind in aller Munde. Der Trend bei der Garnelen-Produktion geht deshalb eindeutig in Richtung hoher Umweltverträglichkeit. Der optimale Weg zu hoher Qualität und naturnahe Aquakultur ist das nachhaltige Silvofishery®-System.

Mehr über das Silvofishery-System erfahren Sie [hier](#).

Gutes tun und darüber berichten

Die **seafoodgroup.ch** setzt sich für eine nachhaltiges Sourcing von Seafood-Produkten auf dem Schweizer Markt ein und berichtet aktiv in der Öffentlichkeit unter dem Motto "Tue Gutes und berichte darüber".

Seafood Group auf **Facebook**

Hier erfahren Sie mehr über die Seafoodgroup.

Seafood Group



Ihr Kontakt



Für Fragen oder ein persönliches **Beratungsgespräch** stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Carlos Diaz
Verkaufsleiter
Tel: 041 759 83 22

Sebastián González
Aussendienst / Gastro
Tel: 078 849 10 36

MARINEX SA
Seefeldquai 1
CH-6318 Walchwil
T +41 41 759 83 22 F +41 41 759 83 20
www.marinex.ch logistik@marinex.ch

