

Pfiffikuss
www.pfiffikuss.bio



NUR DAS BESTE FÜR DICH.

GUTES FÜR MENSCH & NATUR

Einfache Zutaten. Aber in reinsten Form und höchster Bio-Qualität. Mehr braucht es nicht für den besonderen Geschmack von Pfiffikuss.

Pfiffikuss steht für gesunde, nachhaltige Ernährung aus kontrolliert biologischem Anbau. Frei von jeglicher Chemie, Konservierungsstoffen und künstlichen Geschmacksverstärkern. Vegan, Milcheiweiß- und laktosefrei. Ohne Hefe oder raffiniertem Zucker. Dafür EU-Bio-zertifiziert. Nur das Beste aus frischen Kräutern und Gemüse aus der Region. Tut den Menschen gut, tut dem Boden gut.



Komm in meinen Garten.
Ich möchte, dass meine
Pflanz dich kennenlernen!



GUTES AUS ÜBERZEUGUNG

DIE IDEE ZUR EIGENEN GEWÜRZLINIE ENTSTAND IN DER NATUR. SO WIE AUCH ALLES ANDERE BEI PFIFFIKUSS.

Mit der Marke Pfiffikuss hat sich Firmengründerin Brigitte Wussow ein Herzensprojekt erfüllt. Die Idee dazu sei ihr quasi „aus den Bäumen gefallen“. Ihre Vision: Eigene, rein pflanzliche Würzen, Brühen und Soßen zu kreieren, in denen nur das Beste von der Insel Reichenau und Umgebung steckt. Die gebürtige Reichenauerin ist ein richtiges Insel-Urgestein und weiß um die wertvollen, heilenden und kraftspendenden Kräuter der Insel im Bodensee, die die Basis der Pfiffikuss Produkte bilden. Ihre Verbindung zur Pflanzenwelt und ihr Interesse an Naturheilkunde transportiert die ehemalige Gastronomin in die Marke und entwickelt in der Pfiffikuss Manufaktur ihre einzigartigen Produkte und Rezepte. In ihrem über 100 Arten umfassenden Kräutergarten schöpft die Senior-Chefin Kraft aus der Natur und lässt sich von ihren Pflanzen zu neuen Ideen inspirieren. Eine Leidenschaft, die sie an ihre Tochter und jetzige Geschäftsführerin Martina weitergegeben hat.

Gesunde, naturbelassene Zutaten: In den Pfiffikuss Produkten steckt nur das Beste - aber davon ganz viel. Mutter und Tochter vertrauen auf den Geschmack und die Wirkung von frischen Kräutern und Bio-Gemüse der Region. Und das ohne jegliche chemische Zutaten und Konservierungsstoffe. Nur so bleibt die Essenz der Pflanzen erhalten und verwandelt sich in gesunde, heilbringende Lebensmittel.

Dadurch sind die Produkte besonders gut verträglich und ideal für Lebensmittelallergiker geeignet. Den Menschen eine schmackhafte Basis für eine natürliche, wohltuende Ernährung zu bieten und gleichzeitig gesunde, vitale Böden zu hinterlassen - danach streben Brigitte und Martina Wussow jeden Tag aufs Neue. Nachhaltige Produktion, biologische Landwirtschaft und kurze Wege liegen den beiden sehr am Herzen. Deshalb arbeiten die Unternehmerinnen nur mit ausgewählten, regionalen Bio-Zulieferern und Partnern zusammen.

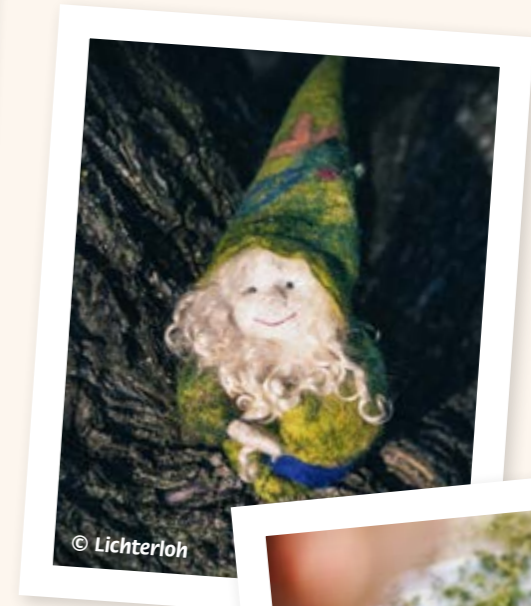
Für die kontrolliert ökologische Herstellung der Pfiffikuss Produkte setzt das Unternehmen auf schonendste Verarbeitungsverfahren und Handarbeit. Bei jedem Arbeitsschritt innerhalb und außerhalb der Reichenauer Manufaktur wird auf höchste Qualität und größte Sorgfalt geachtet. Dafür stehen Brigitte und Martina Wussow mit ihrem Namen. Pfiffikuss ist Kochkultur mit Herz, Hand und Verstand. Und das schmeckt man bei jedem Bissen.



DIE GUTEN SEELEN HINTER PFIFFIKUSS

Pfiffiges Mutter-Tochter-Duo: Firmengründerin & Senior-Chefin Brigitte Wussow und Geschäftsführerin Martina Wussow.

Unten: Das Naturwesen Pfiffikuss versinnbildlicht die Markenphilosophie und zaubert Klein und Groß ein Lächeln auf die Lippen.





© Sutterlüty / Christian Kerber

DIE KRAFT DER NATUR
 Sorgsam geerntet und getrocknet kann jede der wertvollen Kräuterpflanzen ihre natürliche Wirkung entfalten.



© Sutterlüty / Christian Kerber

IN GUTEN HÄNDEN

Guter Geschmack ohne Hefeextrakt und Glutamat? Das ist ungewöhnlich, aber möglich - dank der von Pfiffikuss selbst entwickelten Rezepturen für Streuwürzen und Gemüsebrühen. Pfiffikuss Produkte bieten puren Genuss ohne Weiterverarbeitung. Sämtliche Ingredienzen sind naturbelassen und unverfälscht. Dadurch sind sie auch für ernährungssensitive Personen besonders gut bekömmlich.

Für die Herstellung der Brühen, Soßen, Würzmischungen und Dips werden ausschließlich schonende Verfahren angewendet. Liebevolle Handarbeit und ein sorgsames Auge fürs Detail ziehen sich durch die gesamte Wertschöpfungskette. Die verwendeten Kräuter und Gemüse werden behutsam geerntet und ein Teil davon in der hauseigenen Manufaktur händisch getrocknet, geschnitten, abgefüllt und etikettiert. Sorgfältiges Arbeiten und regelmäßige Kontrollen garantieren eine gleichbleibend hohe Produktqualität.

Biologische Produktion bedeutet auch nachhaltige Landwirtschaft und kurze Wege, wo immer möglich. Bis auf exotische Gewürze wie Pfeffer und Kurkuma stammen alle Zutaten aus der näheren Umgebung. Die verwendeten Salze sind immer reines Steinsalz oder hochwertigstes Meersalz.



© Sutterlüty / Christian Kerber

MANUELLE SORGFALT
 Viel Leidenschaft zum Produkt, ein genaues Auge und behutsames Arbeiten von Hand - das zeichnet die Herstellung von Pfiffikuss Produkten aus.



© Sutterlüty / Christian Kerber



SEHEN SIE SICH
ALLE UNSERE
PRODUKTE AN.
PFIFFIKUSS.BIO

NUR GUTES DRIN

IN PFIFFIKUSS STECKT NUR GUTES: NATÜRLICHE ZUTATEN, HANDARBEIT UND GANZ VIEL LIEBE. ABER KEINE CHEMIE. DAS GARANTIERT DIE EU-BIO-ZERTIFIZIERUNG.

Die Manufaktur in Reichenau: der Ort, an dem alles begann und wo viele Zutaten verarbeitet werden. Hier befindet sich neben der manuellen Abfüllanlage auch der Shop, der von Insulanern wie Touristen gleichermaßen gern besucht wird. Genauso wie der öffentlich zugängliche, große Kräutergarten. In der Ideenküche entwickelt Familie Wussow stetig neue Innovationen, Sortimentsergänzungen und passende, vegetarische Rezepte. Eine beliebte, kulinarische Inspirationsquelle auf Website, Social Media & Co.

Gutes von der Reichenau trägt das offizielle EU-Bio-Siegel und wird jährlich kontrolliert. Die aus kontrolliertem, ökologischem Anbau stammenden Produkte sind vegetarisch und vegan und kommen ohne tierische Inhaltsstoffe aus. Die gesamte Produktpalette ist palmölfrei und ohne Hefe, Hefeextrakt oder Glutamat hergestellt. Auch auf raffinierten Zucker wird verzichtet. Viele Produkte sind zudem glutenfrei.



NACHWEISLICH GUT
Pfiffikus Produkte sind offiziell EU-Bio-Logo zertifiziert und stammen somit nachweislich aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft.



© Lichterloh

SIEHT GUT AUS

GUTES DARF AUCH GUT AUSSEHEN. GÖNNEN SIE DER MARKE PFIFFIKUSS DEN STELLENWERT IM VERKAUFSREGAL, DEN SIE VERDIENT. UND PASSENDE SORTIMENTSNACHBARN, DIE NOCH MEHR LUST AUF FRISCHE BIOQUALITÄT MACHEN.

Der frische Duft, der würzige Geschmack - und eine angenehme Optik: Pfiffikuss möchte die Konsumenten mit allen Sinnen verwöhnen. Denn das Auge isst bekanntlich mit. Deshalb lebt die Marke von einer ansprechenden Warenpräsentation in einer geeigneten Verkaufsfläche. Pfiffikuss Produkte wirken am besten umgeben von ähnlich hochwertigen Waren und in Kombination mit passenden Artikeln - wie zum Beispiel frischem, ökologischem Gemüse aus der Region. Damit wird Einkaufen zum Erlebnis und zur Inspirationsquelle für bioaffine Käufer.

GUTES FÜR ALLE SINNE

Pfiffikuss schätzt gute Gesellschaft, z.B. knackiges, regionales Bio-Gemüse oder frische Küchenkräuter. So erkennt man auch gleich, was drin steckt in Pfiffikuss - nämlich reine Natur und sonst nichts.





GUT PRÄSENTIERT

Für die Präsentation unserer Pfiffkuss Produkte in Ihren Verkaufsräumlichkeiten unterstützen wir Sie gerne mit Vorschlägen und Ideen.

Wahrer Genuss ergibt sich durch das Zusammenspiel aller Sinne. Pfiffkuss Konsumenten sind ganzheitliche Qualitätsliebhaber und suchen gerne in einem stimmigen Umfeld nach neuen Bio-Produkten. Mit einer inspirierenden, liebevollen Wareninszenierung - vielleicht angereichert durch wohlriechende Kräuter zum Beschnuppern, buntes Saisongemüse zum Probieren, gesunde Obstsaftes oder ein paar dekorative Früchte - wird diese Käuferschicht gerne bei Pfiffkuss zugreifen. Und wer Pfiffkuss einmal probiert hat, will nicht mehr zu herkömmlichen Gewürzen und Brühen zurück. Das bestätigen viele zufriedene Stammkunden täglich aufs Neue.



HIER
SIND
WIR!



GUTES AUS DER REGION

Fruchtbare Wiesen, sonnenverwöhnte Erde und unverbrauchte Luft. Reichenau, die Gemüseinsel im Bodensee, ist eine Insel für Sinne und Seele.

Überall auf Feldern, an Rebhängen und in Glashäusern gedeihen Kräuter, Gemüse und Wein. Mutter Natur meint es gut mit der Insel Reichenau. Das vom Klima begünstigte Fleckchen Erde inmitten des Bodensees ist bekannt für natürlichen Anbau und innovative Produkte, die dank kurzer Transportwege besonders frisch bleiben. Das widerspiegelt sich auch in den Erzeugnissen der Insel. So entsteht Gutes von der Reichenau.

© Achim Mende

Pfiffikuss

PFIFFIKUSS - GUTES VON DER REICHENAU

Im Estlikofer 26, 78479 Reichenau
Bodensee Region, Deutschland

+49 7534 999513, kontakt@pfiffikuss.bio
www.pfiffikuss.bio