

MARKT & PRODUKTE

Reichhaltige Brühe



Die Hühner-Kraftbrühe von Bone Brox, wie die Rinderkraftbrühe und bald auch die Vegane Vitalpilzbrühe, in der Fünf-Liter-Bag / Foto: Bone Brox

Das Berliner Food-Startup Brox ? The Original Superfood vertreibt seine Brühen jetzt auch im Großformat für Gastronomen.

Die Sorten Bio-Knochenbrühe Weiderind, Bio-Knochenbrühe Freilandhuhn und bald auch die vegane Variante Bio-Vitalpilzbrühe Löwenmähne werden in der praktischen Fünf-Liter Bag-in-Box geliefert. Für Gastronomen werden die Brox-Produkte so leicht und dauerhaft verfügbar gemacht. Die Bag-in-Box hält sich nach Anbruch im Kühlschrank mindestens vier bis fünf Monate. Zusätzlich kann man bei dieser Variante im Abonnement den Lieferrhythmus selbst bestimmen. Ob jeden Monat, jeden zweiten oder dritten ? alles ist individuell wählbar und bei Bedarf ab der zweiten Lieferung jederzeit kündbar. So kann auf bequeme Art und Weise nicht nur jeden Tag frisch und gesund mit der Brühe gekocht werden, gleichzeitig spart die Verpackungsgröße Müll ein.