

## **Nachhaltigkeit bei Timo-Kochtlive**

(meine Lieferanten kenne ich teilweise 20 Jahre)

Herkunft meiner Produkte:

### **Krustentiere / Schalentiere**

- Garnelen Die bayrische Garnele / Langenpreising / Bayern (Bio-Qualität 1 Tag frisch)
- Krustentier Hummer - Königskrabbe / Kaisergranat, Tristan Languste Wildfang Atlantik
- Jakobsmuscheln / Bretagne Fang ohne Schleppnetze

### **Fisch**

- Fisch / Lachs aus Schottland Label Rouge / Zander, Hecht, Hornhecht, Brasse Mecklenburg-Vorpommern

Lachsforelle, Forelle, Saibling, Felchen Bodensee - Tegernsee

(Privater, familiärer, handwerklicher betriebener auditierte Küsten,- See - und Binnenfischerei)

Seelachs, Kabeljau, Scholle, Rotbarsch, Steinbeißer Island

(Alle Fische innerhalb 24 Stunden bei mir ab Fang durch höchste Güte Siegel wie QSPF verfahren. Höchste Standard für frische in Sushi-Qualität. Garantiert von Kleinfischer ohne große Schleppnetze.

### **Fleisch**

- Fleisch Rind / Chiemgauer Naturfleisch bei Trostberg / Haflinger Weide Passau / Irland Ochsenfleisch / Dry Ages True Wilderness (Bio-Qualität Regional-Fair)
- Fleisch Geflügel / Fahrenzhausen Bayern / Chiemgauer Naturfleisch / Bio-Qualität Frankreich Label Rouge (Höchste Auszeichnung in Frankreich)

Gemüse / Obst

- Gemüse Kartoffel, Karotten, Saisonale Gemüse & Obst aus Bayern bevorzugt Freisinger Bauern und Umgebung Münchens (Täglich frisch)
- Wildkräuter - Kräuter - Wildblumen / Feldmoching bei München (Regional, täglich frisch)

### **Getränke / Diverse Informationen**

- Diverse - Standardgetränke keine PET-Flaschen – Glasflaschen - Regionale Getränke bevorzugt
- Kerzen ohne Paraffin
- Modernste Küchengeräte auf neuestem Standard
- Spülmaschine mit niedrigstem Wasserverbrauch / Energieeffizienz A++/A+++
- Backöfen neuester Standard mit wenig Energieverbrauch A++/A+++ / B
- Strohalm Glas
- Kochwäsche, Kochschürzen und Geschirrtücher mit Bio-Waschmittel gereinigt
- Reinigungsmittel auf Alkoholbasis oder Bio-Reiniger