



GENUSSVOLLE VIELFALT IM GROSSGEBINDE.

Von feinem **Bio-Essig** und wertvollem **Öl** über **original italienische Pasta**, naturbelassene **Tomatenprodukte** und **würzige Feinkost**, bis hin zu köstlichen **Nachspeisen** im Großgebilde – das breite und hochqualitative Produktangebot mit über 80 Produkten in der Byodo CateringLine lässt keine Wünsche offen!

- feine **Essigkompositionen** – Essig-Klassiker, Balsamessig & Balsamico
- hochqualitative **Öle** – nativ, mild, hochechitzbare Bratöle
- hochwertige, italienische **Pasta**, z.B. semola, Vollkorn und glutenfrei – „Cook & Chill“-geeignet
- erntefrisch verarbeitete **Tomatenprodukte** – in der Dose oder antiseptischen Bag in Box
- würzige **Feinkost**, z.B. Senf, Ketchup, Mayonnaise – in unterschiedlichen Verpackungsgrößen
- köstliche **Desserts** – schnell zubereitet und mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten






IHR STARKER BIO-PARTNER.



Wir nutzen unsere Kompetenz in der Gastronomie für die Produktentwicklung und unterstützen mit der Byodo CateringLine Küchenprofis mit 100% Bio-Produkten, echter Expertise und verantwortungsvollem Genuss. Genau deshalb sind wir Ihr starker Partner in der professionellen Gemeinschaftsverpflegung.

UNSERE GASTROKOMPETENZ

-  hauseigenes Bio-Catering seit 2017 mit bis zu 1.300 frischen Bio-Mittagsgerichten täglich
-  hauseigene Betriebskantine und Restaurant "Genussküche" mit bis zu 150 Gästen täglich
-  in unseren Küchen kochen wir mit unseren Byodo-Produkten und sind somit nicht nur Hersteller, sondern auch Verbraucher



Sabine Kriegl-Schreiner,
Leiterin der Genussküche und Bio-Köchin aus Leidenschaft



Irma Propstmeier
Account Manager CateringLine
tel +49(0)8631/3629-37
propstmeier@byodo.de



Christian Strobl
Key Account Manager CateringLine
tel +49(0)8631/3629-955
mobil +49 151/27070564
strobl@byodo.de

Wir freuen uns auf Sie!

Entdecken Sie unsere Sortiments-Vielfalt:
shop.byodo.de/CateringLine

