Ingwer
MYANMAR
Fenster Safran
AFGHANISTAN
FRIEDENSPAKET
Fenster Safran
AFGHANISTAN
Ingwer
MYANMAR
Schwarz Tee
Red Amber
MYANMAR
Freekeh
PALÄSTINA
Schwarz Tee
Golden Shan
MYANMAR
FRIEDENSPAKET
Fenster Safran
AFGHANISTAN
CON FLICT FOOD

Wir machen uns in ausgewählten Regionen auf die Suche nach landestypischen Spezialitäten

Die Produzent*innen gewinnen durch den fairen und direkten Handel neue Perspektiven

CONFLICTFOOD

Du setzt mit Deinem Konsum ein Zeichen für globale Gerechtigkeit

EHRLICH. DIREKT. UND FAIR.

Conflictfood handelt. Mit kulinarischen Schätzen aus ausgewählten Regionen dieser Welt. Ob Tee, Kaffee oder Gewürze – wir wollen mit unseren Produkten zur Lösung von sozialen und ökologischen Konflikten beitragen. Wie? Indem wir handeln, wo Handel keine Selbstverständlichkeit ist. Direkt mit den Erzeuger*innen. Für mehr Selbstbestimmung und Gerechtigkeit. Für Mensch und Natur. Für neue Perspektiven. Und am Ende auch für Dich. Lass uns Konsum neu verhandeln!

Alles begann mit einer Reise nach Afghanistan. In Herat lernten wir ein unabhängiges Frauenkollektiv kennen, das bis vor ein paar Jahren noch Opium anbaute. Heute ernten die Frauen feinsten Safran. Selbstbestimmt und mutig haben sie sich aus den mafiösen Strukturen befreit. Beeindruckt von ihrer Geschichte gründeten wir unser soziales Handelsunternehmen: Conflictfood.

Seitdem reisen wir in Länder wie Afghanistan, Palästina, Myanmar und die Ukraine. Immer auf der Suche nach landestypischen Spezialitäten, die über die Grenzen hinaus bekannt und auf die die Produzent*innen stolz sind.

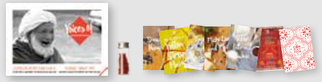
Bei uns rücken Menschen und ihre Gesichten in den Vordergrund. So schaffen wir mehr Verständnis für Länder und Kulturen. Es sind Geschichten voller Vielfalt, Freude und über das dominante Krisenimage hinaus. Das baut Schranken ab. Vor allem die im Kopf. Begleite uns auf unseren Reisen!

Salem & Fernot

SAFRAN

SAFRAN
PÄCKCHEN
MIT JOURNAL

SAFRAN
PAKET
MIT JOURNAL & 5 REZEPTKARTEN



SAFRAN
VORRATSBEUTEL

SAFRAN
UNVERPACKT

SAFRAN AUS AFGHANISTAN

KOSTBARKEIT DER SEIDENSTRASSE

Wo einst Opiumpflanzen wuchsen, baut heute das unabhängige Shakiban-Frauenkollektiv diesen feinen Safran an. Das Rote Gold wird nach alter Tradition und in reiner Handarbeit geerntet. Für ein Kilo müssen über 200.000 Krokus-Blüten gepflückt werden. Das Aroma erinnert an Vanille und salzige Erde. Safran verleiht deinen Speisen eine goldgelbe Farbe und verfeinert Reisgerichte, Desserts und Gebäck.

- ✓ Aus Herat / Afghanistan
- ✓ Fair und direkt gehandelt
- ✓ Zartherb-aromatisch duftend und tiefrot leuchtend in der Farbe
- ✓ Premiumqualiät der Kategorie I nach ISO 3632
- ✓ Naturbelassen und ohne Zusätze

SAFRAN		ARTIKEL	
PÄCKCHEN	Safranfäden im Aromaglas mit Schraubverschluss, Journal „Voices of Afghanistan"	1 Gramm	CF010
PAKET	Safranfäden im Aromaglas mit Schraubverschluss, Journal „Voices of Afghanistan" und 5 Rezeptkarten in einer exklusiven und handgefertigten Geschenkbox	1 Gramm	CF011
		2 Gramm	CF012
		5 Gramm	CF013
NACHFÜLLBEUTEL	Safranfäden im Aromaglas mit Schraubverschluss, verpackt im alu- und plastikfreien Beutel	1 Gramm	CF051
UNVERPACKT & GASTRO	Auf Anfrage		

TEE

TEE
PÄCKCHEN MIT BEILEGER

IVAN CHAI

		ARTIKEL	
CHARAKTER	Fermentierter Kräutertee mit vollmundig malzigen Noten. Seine angenehm warme Süße erinnert an Honig und blühende Bergwiesen, selbst nach dem vierten oder fünften Aufguss.		
PÄCKCHEN	Fermentierte Weidenröschenblätter, lose	50 Gramm	CF031
UNVERPACKT & GASTRO	Fermentierte Weidenröschenblätter, lose, im Pfandeimer	1 Kilogramm	CF080

KRÄUTERTEE AUS DER UKRAINE

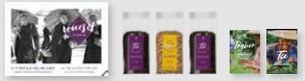
DER TRADITIONSREICHE IVAN CHAI

Aus dem Naturreservat der ukrainischen Karpaten kommt unser handverlesener Weidenröschen-Tee.
Der direkte Handel mit der Bevölkerung stärkt nicht nur die lokale Wirtschaft, sondern auch ihre Identität – gerade in Krisenzeiten ein unschätzbarer Wert. Im Sommer werden die Blätter der Pflanze von der Dorfgemeinschaft gepflückt, in der Manufaktur fermentiert und danach getrocknet.
Die schonende Verarbeitung der alten Heilpflanze macht diesen Ivan Chai so wohltuend. Er schmeckt leicht herb und duftet nach Honig. Eine vitaminreiche Alternative zu Schwarztee – natürlich koffeinfrei!

- ✓ Aus den ukrainischen Karpaten
- ✓ Fair und direkt gehandelt
- ✓ Mehrfach Aufgießen möglich
- ✓ Aus kontrolliert biologischer Wildsammlung

TEE

TEE
PÄCKCHEN MIT JOURNAL



TEE PAKET
3 SORTEN MIT JOURNAL
& 2 INFOKARTEN

TEE
UNVERPACKT

TEE
VORRATSBEUTEL

PÄCKCHEN	Tee, lose, inklusive Journal "Voices of Myanmar"		
	Grüntee Silver Shan	100 Gramm	CF021
	Schwarztee Golden Shan	100 Gramm	CF022
	Schwarztee Red Amber	80 Gramm	CF023
PAKET	Tee Kollektion mit 3 Sorten (Silver Shan, Golden Shan, Ingwer), Journal „Voices of Myanmar", in einer exklusiven und handgefertigten Geschenkbox	175 Gramm	CF032
VORRATSBEUTEL	Tee, lose, in alu- und plastikfreien Beutel		
	Grüntee Silver Shan	130 Gramm	CF054
	Schwarztee Golden Shan	130 Gramm	CF055
	Schwarztee Red Amber	110 Gramm	CF056
UNVERPACKT & GASTRO	Tee, lose, im Pfandeimer		
	Grüntee Silver Shan	1,5 Kilogramm	CF074
	Schwarztee Golden Shan	1,5 Kilogramm	CF075
	Schwarztee Red Amber	1,5 Kilogramm	CF076

CHARAKTER	
Grüntee Silver Shan	Außergewöhnlicher Grüntee mit feinherben Geschmackseigenschaften. Eine Frische, die an Regenwald erinnert.
Schwarztee Golden Shan	Spannender Schwarztee, dessen Aroma an dunkle Schokolade und Ahornsirup erinnert, leicht malzig.
Schwarztee Red Amber	Fein ausbalancierter Schwarztee mit erfrischenden Noten von Beeren und roten Trauben, elegant und blumig.

TEE AUS MYANMAR

RARITÄT AUS DEM GOLDENEN DREIECK

In den Bergen der Shan-Region wachsen die Teepflanzen noch wild und ursprünglich zwischen Teak- und Macadamiabäumen. Der naturbelassene Tee bildet seit Generationen die Lebensgrundlage für das Volk der Ta'ang, eine ethnische Minderheit im Norden Myanmars. Bis heute werden die jungen, frischen Blätter von Hand gepflückt und behutsam weiterverarbeitet. Wir bieten aktuell zwei aromatische Schwarztees und einen Grüntee an.

- ✓ Aus Nord-Shan / Myanmar
- ✓ Fair und direkt gehandelt
- ✓ Heiß und kalt ein Hochgenuss
- ✓ Mehrfacher Aufguß möglich
- ✓ Aus kontrolliert biologischem Anbau

INGWER

INGWER
PÄCKCHEN

INGWER
VORRATSBEUTEL

INGWER
UNVERPACKT

INGWER AUS MYANMAR

DIE WOHLSCHMECKENDE HEILKNOLLE

Den Conflictfood-Ingwer pflanzen die Frauen vom Volk der Ta'ang zwischen ihren Teepflanzen. Diese Mischkultur ist besonders nachhaltig: sie sorgt für gesundes Wachstum und ein Zusatzeinkommen für die Bäuerinnen – eine wahre Win-Win-Situation. Die heilende Wirkung der knolligen Wurzel wird hoch geschätzt und die feurig-süße Note darf in den Küchen dieser Welt nicht fehlen. Unser Ingwer reift neun Monate in der Erde. Das macht ihn wunderbar würzig und angenehm aromatisch – schmecke den Unterschied!

- Aus Nord-Shan / Myanmar
- Angenehm scharf, mit leichter Zitrusnote
- Wohltuend als Getränk
- Zum Trinken, Kochen und Würzen
- Leicht dosierbar
- Aus kontrolliert biologischem Anbau

INGWER			ARTIKEL
PÄCKCHEN	Ingwer, geschnitten und getrocknet	100 Gramm	CF024
VORRATSBEUTEL	Ingwer, geschnitten und getrocknet, im alu- und plastikfreien Beutel	130 Gramm	CF057
UNVERPACKT & GASTRO	Ingwer, geschnitten und getrocknet, im Pfandeimer	2 Kilogramm	CF077

KAFFEE

JADAE KAFFEE
IM AROMAPÄCKCHEN

JADAE KAFFEE
UNVERPACKT

KAFFEE AUS MYANMAR

FRISCH TROMMELGERÖSTETER GENUSS

Jadae – Land der Anmut. So nennt das Volk der Akha ihre Anbauregion im Osten von Myanmar. Die ethnische Minderheit kultiviert hier diesen Kaffee inmitten einer bunten Flora und Fauna. Dank des seltenen Schattenanbaus in den grünen Wäldern sind diese Arabica-Bohnen eine echte Rarität. Die handverlesene Ernte wird nach dem "washed"-Verfahren schonend weiterverarbeitet. Für dich in Berlin frisch trommelgeröstet, entfalten die Bohnen ihren weichen Geschmack.

- Aus Nord-Shan / Myanmar
- Erstmals in Europa erhältlicher Spezialitätenkaffee
- Arabica Bohne, Single Origin
- Duftet nach Haselnuss und erinnert an warmes Karamell
- Von Coffee Circle in Berlin geröstet
- Geeignet für Filter- und Espressomaschine

JADAE KAFFEE		ARTIKEL	
AROMAPÄCKCHEN	Kaffee, ganze Arabica-Bohne, trommelgeröstet und aromageschützt verpackt	250 Gramm	CF025
UNVERPACKT & GASTRO	Kaffee, ganze Arabica-Bohne, trommelgeröstet, im Pfandeimer	2 Kilogramm	CF079

FREEKEH

FREEKEH
PÄCKCHEN
MIT JOURNAL

FREEKEH
VORRATSBEUTEL

FREEKEH
UNVERPACKT

FREEKEH AUS PALÄSTINA

DAS SUPERFOOD AUS DER ANTIKE

Die kulinarische Wiederentdeckung aus Palästina. Freekeh wird seit vielen Jahrhunderten von Bäuerinnen und Bauern in der Westbank angebaut. Der Weizen wird grün geerntet und auf Flammen geröstet. Durch die frühe Ernte bleiben Nährstoffe erhalten und das bedeutet: doppelt so viel Eiweiß wie Quinoa und viermal so viele Ballaststoffe wie brauner Reis.

- ✓ Aus der Westbank / Palästina
- ✓ Fair und direkt gehandelt
- ✓ Nussig-rauchiges Aroma
- ✓ Beliebt zu Fleisch- und Fischgerichten, Suppen und Salaten
- ✓ Aus kontrolliert biologischem Anbau

BIO FREEKEH

			ARTIKEL
PÄCKCHEN	Freekeh, ganzes Korn, inklusive Journal „Voices of Palestine"	250 Gramm	CF030
VORRATSBEUTEL	Freekeh, ganzes Korn, verpackt im alu- und plastikfreien Beutel	350 Gramm	CF058
UNVERPACKT & GASTRO	Freekeh, ganzes Korn, im Pfandeimer	3 Kilogramm	CF078

PFEFFER

KAMPOT PFEFFER SCHWARZ I ROT I WEISS
PÄCKCHEN
MIT JOURNAL

PFEFFER PAKET
3 SORTEN MIT JOURNAL
& 6 REZEPTKARTEN

KAMPOT PFEFFER
UNVERPACKT

KAMPOT PFEFFER
VORRATSBEUTEL

PÄCKCHEN	Kampot Pfeffer, ganze Körner im Aromaglas, inklusive Journal „Voices of Cambodia"		
	Schwarzer Kampot Pfeffer	33 Gramm	CF026
	Roter Kampot Pfeffer	33 Gramm	CF027
	Weißer Kampot Pfeffer	33 Gramm	CF028
PAKET	Alle drei Sorten (schwarz, rot, weiß) im Aromaglas, Journal „Voices of Cambodia" und 6 Rezeptkarten, in einer exklusiven und handgefertigten Geschenkbox.	99 Gramm	CF029
VORRATSBEUTEL	Kampot Pfeffer, lose, in alu- und plastikfreien Beutel		
	Schwarzer Kampot Pfeffer	55 Gramm	CF060
	Roter Kampot Pfeffer	55 Gramm	CF061
	Weißer Kampot Pfeffer	55 Gramm	CF062
UNVERPACKT & GASTRO	Kampot Pfeffer, lose		
	Schwarzer Kampot Pfeffer	1 Kilogramm	CF111
	Roter Kampot Pfeffer	1 Kilogramm	CF112
	Weißer Kampot Pfeffer	1 Kilogramm	CF113

CHARAKTER

Schwarzer Kampot Pfeffer	Feine und warme Schärfe. Der Duft erinnert an frische MInze und Nelke. Ideal für Schmor- und Grillgerichte, dunkle Saucen und Suppen.
Roter Kampot Pfeffer	Edle Schärfe, floral und fruchtig zugleich. Dieser Pfeffer ist gut für herbstliche Gerichte, Wild, Desserts.
Weißer Kampot Pfeffer	Klarer und friuscher Geschmack. Der perfekte Begleiter von Geflügel, Fisch, Pasta und Grillgemüse.

PFEFFER AUS KAMBODSCHA

MIT PFEFFER EIN ÖKOSYSTEM SCHÜTZEN

Der Raubbau an der Natur hat allein in den letzten vier Jahrzehnten 85% des kambodschanischen Regenwaldes zerstört. Die rücksichtslose Abholzung durch internationale Großkonzerne hat nichts als Wüste hinterlassen. Die Schwestern Keo und Malika haben die ökologische Wende eingeläutet.
Im Sindora-Garten setzen sie auf regenerative Landwirtschaft und verwandeln karges Land in eine fruchtbare Oase. Zwischen hunderten von Pflanzenarten gedeiht hier edler Kampot Pfeffer. In sorgfältiger Handarbeit werden die Pfeffer-Beeren gepflückt, sortiert und schonend weiterverarbeitet. Nur so bleiben die fruchtigen Noten und ätherischen Öle erhalten. Das aromatische Gewürz zählt zu den besten Pfeffersorten der Welt. Spitzenköch*innen lieben seinen vollen und würzigen Geschmack. Durch Deinen Kauf schützt Du das Ökosystem im Sindora- Garten und bringst ein Stück Regenwald zurück.

- ✓ Fair und direkt gehandelt
- ✓ Aus regenerativer Landwirtschaft
- ✓ Nach strengen Richtlinien in der Region Kampot angebaut
- ✓ Naturbelassen und ohne Zusätze

EXTRAS

VORRRATSGLAS
EDITION "PEACE"

PFEFFERMÜHLE
NATURE

UMHÄNGETASCHE
EDITION "PEACE"

KARTEN
"CONFLICTFOOD PRODUKTE"

POSTER A2
"SO SCHMECKT FRIEDEN"

KOSTPROBEN

EXTRAS

		ARTIKEL	
VORRRATSGLAS EDITION "PEACE"	Braunglas mit silberfarbenem Siebdruckmotiv und Schraubdeckel. Hier bleiben Deine Lebensmittel länger aromatisch und frisch. Die weite Öffnung ermöglicht ein leichtes Einfüllen. Ideal für die Conflictfood-Vorratsbeutel.	Höhe 15,5 cm, Durchmesser 8,5 cm, Volumen 650 ml	CF100
UMHÄNGETASCHE EDITION "PEACE"	Tasche aus 100% recycelten Textilien. Die Umhängetasche "peace" ist dein täglicher Begleiter für Shoppingtouren, dem Weg ins Büro oder Ausflüge an den See. Dank der 70 cm langen Henkel kannst Du sie bequem über der Schulter tragen.	Maße 38 x 42 x 10 cm	CF104
PFEFFERMÜHLE NATURE	Holz ist ein Naturprodukt und manche Werkstücke können sich nach dem Drechseln spreizen. Um die Ressource Holz zu schonen, werden für diese Kollektion bei Peugeot in Frankreich ausgemusterte Mühlen sandgestrahlt und lösungsmittelfrei lackiert. Das macht jede Pfeffermühle zum Unikat. Zweistufiges Mahlwerk aus gehärtetem Stahl.	Höhe 18 cm, erhältlich in Buche natur und matt schwarz	CF 105
KOCHBÜCHER	Wir bieten ein variierendes Sortiment an Kochbüchern zu den Conflictfood-Regionen an. Mehr Informationen dazu findest Du in unserem Online-Shop		

WERBEMATERIALIEN

KARTEN "CONFLICTFOOD PRODUKTE"	Hochwertige Infokarten aus Holzschliffpappe mit Portraits der Erzeuger*innen und Informationen zu den jeweiligen Produkten, beidsetig bedruckt. Bei Bedarf legen wir einen Edelstahlaufsteller bei.	DIN A6	W01
POSTER A2 "SO SCHMECKT FRIEDEN"	Präsentationsposter mit Portraits der Erzeuger*innen und Informationen zum Handelskonzept von Conflictfood. gefaltet auf A4, beidseitig bedruckt	DIN A2	W02
KOSTPROBEN	Du möchtest dich von der hohen Qualität der Conflictfood-Produkte überzeugen bevor Du sie ins Sortiment aufnimmst? Kein Problem! Alle Köstlichkeiten gibt es auf Anfrage auch als kleine Kostprobe abgefüllt.		

SCANNEN & MEHR ÜBER CONFLICTFOOD ERFAHREN

HANDEL FÜR DEN WANDEL

Wahrscheinlich haben hundert Hände daran mitgewirkt, dass Dein Essen heute auf dem Tisch steht. Ob diese Hände auch fair bezahlt wurden, ob ihre Arbeit sie über dem Existenzminimum hält und ihnen ein gesundes Leben ermöglicht, bleibt uns in den meisten Fällen verborgen.

Conflictfood setzt dort an, wo klassische Entwicklungshilfe an ihre Grenzen stößt. Einseitige Hilfsangebote können zu Abhängigkeit und Passivität führen. Direkter Handel unterstützt die eigenverantwortliche Produktion unabhängiger Produzent*innen. Mit ihnen kooperieren wir auf Augenhöhe, einigen uns gemeinsam auf einen gerechten Preis. Unser Ziel ist die wirtschaftliche Unabhängigkeit unserer Handelspartner*innen. Nur so sind sie in der Lage, selbstbestimmt ihr Leben zu führen, die Gesellschaft und ihr Land mitzugestalten.

Jedes Produkt von Conflictfood kannst Du transparent rückverfolgen. Punktgenau zeigen wir Dir den Ort des Anbaus, der Weiterverarbeitung und der Konfektionierung. So wird die gesamte Wertschöpfung erlebbar.

Wir alle entscheiden mit jedem einzelnen Kauf, wie Lebensmittel hergestellt werden und in welcher Welt wir leben möchten. Wollen wir Kriege, Umweltzerstörung und Ausbeutung weiter unterstützen? Oder wollen wir neue Wege gehen? Für uns eine klare Entscheidung: Wir möchten einen positiven Beitrag zur Veränderung leisten und Aufmerksamkeit schaffen für die globale Zusammenhänge und bewussten Konsum.

UNSER LEITFADEN

Die 17 Ziele für Nachhaltige Entwicklung, oder Sustainable Development Goals (SDG) wurden 2015 von der UN als Agenda 2030 verabschiedet. Diese Ziele sind ein vielschichtiger Ansatz, der die großen Herausforderungen unserer Zeit in Angriff nimmt: Hunger, Armut, Frieden, aber auch Ressourcenverbrauch und Klimawandel. Bei der Umsetzung der Agenda sind alle gefragt, Regierungen, Unternehmen, Organisationen – jeder und jede Einzelne von uns, auch Conflictfood. Wir betrachten die SDGs als übergeordneten Rahmen, in dem sich unser unternehmerisches Engagement einordnen lässt und an dem wir uns orientieren können. Wir prüfen unsere Tätigkeiten kontinuierlich darauf, welchen Beitrag sie zur Erfüllung der SDG-Ziele leisten.

NACHHALTIGE MISCHKULTUR

NACHHALTIGE MISCHKULTUR

Der gleichzeitige Anbau von zwei oder mehr Kulturen auf demselben Feld hat viele Vorteile: Eine gesunde und effiziente Ressourcennutzung (Nährstoffe, Wasser, Licht), die Pflanzen stärken sich gegenseitig und sie werden weniger „krank". So wächst zwischen den Teepflanzen ganz harmonisch der Ingwer. Und unser Kaffee wird traditionell im Schatten großer Bäume angebaut. Durch diese Methode wird natürlicher Lebensraum und die Artenvielfalt erhalten.

AUS WILDSAMMLUNG

AUS WILDSAMMLUNG

Wildsammlungen sind seit Menschengedenken die Grundlage für unsere Medizin und Lebensmittel. Wir verstehen darunter das Sammeln von Pflanzen an ihrem natürlichen, vom Menschen weitestgehend unbeeinflussten Wuchsstandort. Die wildwachsende Pflanze wird da geerntet, wo sie sich ihren Platz selbst gewählt hat. So kann sie ihre Kraft voll entfalten. Die Ernte unseres Ivan Chai's erfolgt von Hand. So erhalten die Dorfbewohner von Izky den natürlichen Lebensraum und schützen die Arten in ihrer Region.

REGENERATIVE LANDWIRTSCHAFT

REGENERATIVE LANDWIRTSCHAFT

Bei dieser Methode wird der Boden zum Teil der Klimalösung. Der Boden und das Leben darin sollen sich regenerieren, fruchtbarer werden und mehr CO_2 speichern. Regenerative Landwirtschaft für unsere Partner*Innen in Kambodscha heisst: im Einklang mit der Natur leben und arbeiten. Ein gesunder und regenerierter Boden ist ein Boden reich an Humus. Der Humus trägt zur verbesserten Artenvielfalt und Fruchtbarkeit bei. Und das erhöht die Qualität und den Geschmack unseres Kampot-Pfeffers.

FAIR & DIREKT GEHANDELT

FAIR UND DIREKT GEHANDELT

Gemeinsam mit unseren Handelpartner*Innen einigen wir uns auf einen fairen Preis für Alle. Unabhängig vom internationalen Marktwert, denn der ist häufig zu niedrig angesetzt und von multinationalen Konzernen diktiert. Wir begegnen uns mit Respekt und Würde. Der direkte Handel unterstützt die eigenverantwortliche Produktion unabhängiger Bäuerinnen und Bauern. Wir unterstützen marginalisierte Gruppen, Frauen und Minderheiten durch die Wertschätzung ihrer Arbeit. Das sorgt für Selbständigkeit und Anerkennung und schafft friedvolle Perspektiven.

IN BIO UMSTELLUNG

IN BIO UMSTELLUNG

Es ist ein großer Schritt, doch wir wagen ihn: Wir stellen den Safran um auf eine ökologische Anbauweise. Die Umstellung beginnt mit dem Datum ab dem unser Frauenkollektiv sich bei der Kontrollstelle anmeldet. Darüberhinaus beziehen wir mit dem Projekt weitere 1500 Familien und Farmer in Afghanistan mit ein. Bevor das kostbare Gewürz das Bio-Siegel tragen darf, durchlaufen die Anbauflächen eine Umstellungsphase nach den Regeln des Öko-Landbaus. Zwölf Monate nach Beginn dürfen wir mit dem Hinweis „Erzeugnis aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau" kennzeichnen.

CONFLICT FOOD

CONFLICTFOOD GMBH
CUVRYSTR. 2 10997 BERLIN

info@conflictfood.com
+49 30 643 123 54

www.conflictfood.com