

Produktübersicht

- Stand Oktober 2020 -



Suppen · Eintöpfe · Beilagen · Fertiggerichte

Frischer Genuss aus Sachsen

- ohne Konservierungsstoffe
- ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

photo case © VICUSCHKA

www.mico-online.com

BAUMANN

Magnus **BAUMANN**

SUPPINA

Omas **Suppentopf**
einfach gut

Omas Suppentopf – Suppen & Eintöpfe in der Rolle

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	VPI	Stück-EAN	Karton-EAN
19004	Kartoffelsuppe	6 x 900 g	4 042596 619040	4 042596 719047
19006	Gulaschsuppe	6 x 900 g	4 042596 619064	4 042596 719061
19001	Linseneintopf	6 x 900 g	4 042596 619019	4 042596 719016
19002	Bohneneintopf	6 x 900 g	4 042596 619026	4 042596 719023
19003	Erbseintopf	6 x 900 g	4 042596 619033	4 042596 719030
19005	Möhreneintopf	6 x 900 g	4 042596 619057	4 042596 719054
19007	Grünkohleintopf (Winterartikel)	6 x 900 g	4 042596 619071	4 042596 719078
19008	Soljanka	6 x 900 g	4 042596 619088	4 042596 719085
19009	Kesselgulasch	6 x 850 g	4 042596 619095	4 042596 719092





MICO GmbH

Die MICO GmbH ist ein traditionsreiches mittelständisches Unternehmen mit Sitz im sächsischen Oederan, das sich auf die Herstellung frischer Suppen, Eintöpfe, Fertiggerichte und Beilagen spezialisiert hat.

Bereits seit 1890 gibt es das Unternehmen. Hier wurden zunächst unter dem Firmennamen „Magnus Baumann“ und später unter „VEB Gemüse-Konserven Oederan“ Sauerkonserven hergestellt.

Das Sortiment der MICO GmbH umfasst aber mittlerweile weit mehr Produkte, die unter den Marken „Baumann“, „Magnus Baumann“, „Omas Suppentopf“ und „Suppina“ zu finden sind.

Neben klassischer Hausmannskost wie Linseneintopf mit Kassler, Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen oder Königsberger Kloppen produziert die MICO GmbH auch leichte, gesunde Gerichte mit exotischem Einschlag oder vegetarische Suppen. Großer Beliebtheit erfreuen sich zum Beispiel Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe oder Curry-Kokos-Suppe. Neuerdings produziert das Unternehmen auch leckere (teils vegetarische) Cremesuppen.

Der Qualitätsanspruch der MICO GmbH ist sehr hoch: nur beste Rohstoffe, die möglichst aus der Region stammen, werden hier verarbeitet. Dabei verzichtet das Unternehmen auf geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und weitestgehend auf Konservierungsstoffe.

Außerdem wendet die MICO GmbH bei der Herstellung der Produkte ein besonderes Verfahren an: Die Zutaten werden nicht einzeln gekocht, sondern in einem großen Kessel zusammen schonend gegart und anschließend sanft haltbar gemacht. Dadurch bleiben viele Vitamine und Nährstoffe erhalten, und es entsteht dieser unverwechselbare Geschmack – ursprünglich, frisch, einfach wie hausgemacht.

Fazit:

Die MICO-Produkte:

frisch – lecker – schmecken wie hausgemacht – ohne Geschmacksverstärker bzw. geschmacksverstärkende Zusatzstoffe – weitestgehend ohne Konservierungsstoffe – aus regionalen Zutaten – für jeden Bedarf das passende Produkt