

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

Magnus Baumann – Fertiggerichte in der Garschale



Art.Nr.	Artikelbezeichnung	VPI	Stück-EAN	Karton-EAN
3276	Spirelli mit Wurstgulasch	4 x 370 g	4 042596 632759	4 042596 732756
3281	Penne mit Tomatensoße	4 x 370 g	4 042596 632803	4 042596 732800
3286	Penne mit Spinatsoße	4 x 370 g	4 042596 632858	4 042596 732855
3133	Würzfleisch	4 x 350 g	4 042596 631325	4 042596 731322
3176	Hühnerfrikassee	4 x 400 g	4 042596 631752	4 042596 731759
3235	Pikante Nierchen	4 x 400 g	4 042596 632346	4 042596 732343
3237	Saure Flecke	4 x 400 g	4 042596 632360	4 042596 732367
3261	Königsberger Klopse	4 x 400 g	4 042596 632605	4 042596 732602
3271	Senfeier mit Kartoffeln	4 x 400 g	4 042596 632704	4 042596 732701





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