

Bio-Fairtrade Nüsse, Trockenfrüchte und Schokolade



Gesunde, hochwertige und natürliche Pakka-Snacks in Bio-Fairtrade Qualität. Präsentiert im wirkungsvollen Display aus nachhaltigen, nachwachsenden Materialien. Als Dauer-Zweitplatzierung geeignet.



100% Biologisch

Sämtliche Rohwaren stammen aus biologischem Anbau.



100% Nature

Der Verzicht auf Zusatzstoffe ist für uns selbstverständlich.



100% Schweizer Qualitätskontrolle

Für die Qualität unserer Produkte legen wir die Hand ins Feuer.



100% Fairtrade

Pakka setzt auf zertifizierten, fairen Handel.



100% Wertschöpfung im Ursprung

Unsere Produkte werden, soweit möglich, vom Anbau bis zur Verpackung im Ursprungsland hergestellt.

Bio und Fairtrade ist in unserer DNA!

Wir stehen für 100% Transparenz entlang der gesamten Lieferkette. Wir kennen unsere Produzenten und pflegen direkte, enge und langfristige Lieferantenbeziehungen. Dazu gehören die Unterstützung in landwirtschaftlichen und organisatorischen Fragen, die Vorfinanzierung von Ernten sowie der Aufbau von Verarbeitungsanlagen vor Ort.

Mehr erfahren: pakkafoundation.org

Ich bin gerne für Sie da!

buob@pakka.ch | +41 79 207 98 02

welcome@pakka.ch | +41 44 454 22 88

Bio-Fairtrade Nüsse und Trockenfrüchte im Aromapack

100% Frisch
Direkt im Ursprung
Vakuum verpackt



Frisch verarbeitete, hochwertige, gesunde und natürliche Bio-Fairtrade Produkte. Präsentiert im wirkungsvollen Display aus nachhaltigen, nachwachsenden Materialien. Als Dauer-Zweitplatzierung geeignet.



100% Biologisch

Sämtliche Rohwaren stammen aus biologischem Anbau.



100% Nature

Der Verzicht auf Zusatzstoffe ist für uns selbstverständlich.



100% Schweizer Qualitätskontrolle

Für die Qualität unserer Produkte legen wir die Hand ins Feuer.



100% Fairtrade

Pakka setzt auf zertifizierten, fairen Handel.



100% Wertschöpfung im Ursprung

Unsere Produkte werden, soweit möglich, vom Anbau bis zur Verpackung im Ursprungsland hergestellt.

Frischegarantie: Direkt nach der Produktion im Ursprung endverpackt

Dank innovativer Verpackungstechnologie werden sämtliche Rohwaren vor Ort direkt nach der Verarbeitung in Einzelbeutel Vakuum verpackt. Durch den Entzug von Sauerstoff bleiben Textur, Aroma und Nährstoffe in ihrer ursprünglichen und gesündesten Form erhalten. So garantieren wir beste Produktqualität bis zum Öffnen der Beutel beim Kunden.

Ich bin gerne für Sie da!

buob@pakka.ch | +41 79 207 98 02

welcome@pakka.ch | +41 44 454 22 88