



Grusonstr. 26 | 22529 Hamburg

Peter Schmid

Phone: 040 733335052

Mobile: 0162 2324197

Mail: pschmid@worlee.de

www.worlee.de/en



Rohstoffe von Worlée - Qualität aus Tradition

Über uns

Als führender Produzent und Veredler von Nahrungsmittelrohstoffen bietet die Worlée NaturProdukte GmbH mit Sitz in Hamburg-Billbrook eine Bandbreite an verschiedenen Trockenprodukten aus aller Welt an. Das umfangreiche Sortiment reicht von getrockneten Rohstoffen wie Früchten und Gemüse bis hin zu Gewürzen, Heil- und Küchenkräutern sowie Inhaltsstoffen für Tee und Futtermittel – sowohl aus konventionellem als auch aus biologischem Anbau.

Alle Rohstoffe durchlaufen bei der Worlée NaturProdukte einen umfangreichen Qualitätscheck, der bereits in den Ursprungsländern mit der Auswahl der richtigen Lieferanten beginnt, und werden mittels modernster Produktionsanlagen zu hochwertigen Rohstoffen veredelt, die als natürliche Inhaltsstoffe in der weiterverarbeitenden Nahrungsmittelindustrie eingesetzt werden. Mit ökologisch erzeugten sowie fair gehandelten Produkten reagiert das Unternehmen auf die geänderten Marktanforderungen und steigende Nachfrage der Verbraucher nach nachhaltigen Produkten.

Nähere Informationen finden Sie unter: www.worlee.de/en

Unser Portfolio für Ihren Erfolg

Wer Rohstoffe von Worlée in seinen Produkten verarbeitet, kann sich modernster Qualitätsstandards in allen Unternehmensbereichen sicher sein. Kundenzufriedenheit steht für das Hamburger Traditionsunternehmen an oberster Stelle – deshalb wird bei der Qualitätssicherung auch nichts dem Zufall überlassen.

Wir arbeiten nach strengen Richtlinien (z.B. FSSC 22000 oder Sedex), die sowohl den Umgang mit Lieferanten und Mitarbeitern transparent machen, als auch die Qualität und Nachhaltigkeit unserer Rohstoffe garantieren.

- | | |
|---|--|
| ■ Modernes Verarbeitungsunternehmen | ■ Entwicklung leichtgemacht mit unserem R&D Team |
| ■ Weltweites Einkaufsnetzwerk | ■ Qualität steht an erster Stelle |
| ■ Große Produktpalette an biologischen und Fair Trade Produkten | ■ Internationale Anbauprojekte |

