

## VOM FELD IN DIE FLASCHE

Eine Führung bei Fireland Foods zeigt euch den direkten Weg der Chili vom Feld in die Flasche. Dabei werden alle Schritte von Anzucht der Pflanzen über die Ernte, bis hin zu Verarbeitung genau erklärt. Die Führungen finden von Anfang April bis Ende Oktober statt. Gruppenführungen können auch außerhalb dieser Zeiten gebucht werden.

### Führungen

(01. April bis 31. Oktober)

Mo - Fr 14.00 Uhr

Sa 10.00 Uhr & 14.00 Uhr

Dauer ca. 1-1,5 Stunden

Wir sind NÖ-Card Partnerbetrieb.

Keine Führungen an Sonn- und Feiertagen!



### Gruppenführungen

Ihr seid eine Firma, ein Verein oder eine Schulgruppe die gern die Chili-Manufaktur besuchen möchte? Einfach telefonisch oder per Mail einen Termin vereinbaren und wir freuen uns auf euch.

(NÖ-Card kann bei einer Gruppenführung nicht berücksichtigt werden)

### Preise (gültig bis 31.12.2018)

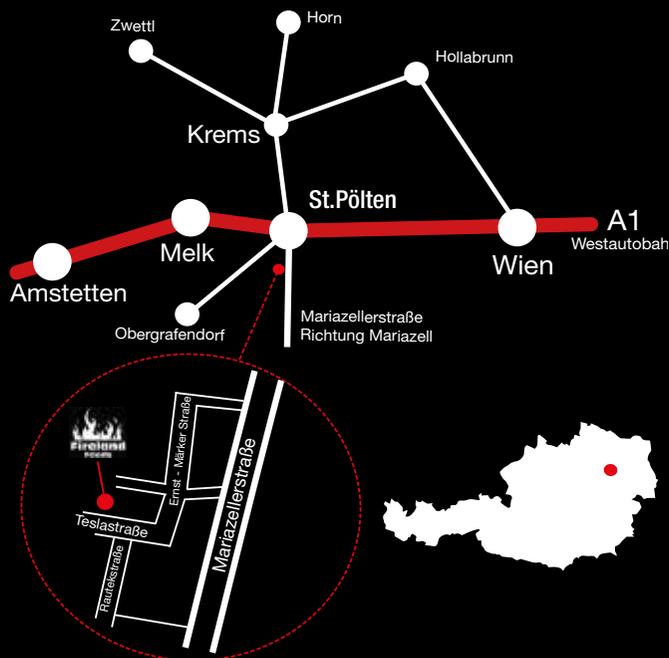
Eintritt Erwachsener 8,00€

Eintritt Jugendlicher (6-16 Jahre) 4,00€

Kinder (0-6 Jahre) gratis

Gruppenpreis (ab 20 Personen) 6,00€

Gruppenführungen auf Anfrage ganzjährig möglich!



# DIE CHILI ERLEBNISWELT

### Öffentliche Verkehrsmittel

Mit dem Stadtbus St. Pölten erreichen Sie uns auch öffentlich. Wir empfehlen den Routenplaner auf [www.vor.at](http://www.vor.at)

### Öffnungszeiten (ganzjährig)

Montag - Freitag: 09.00 bis 18.00 Uhr

Samstag: 09.00 bis 17.00 Uhr

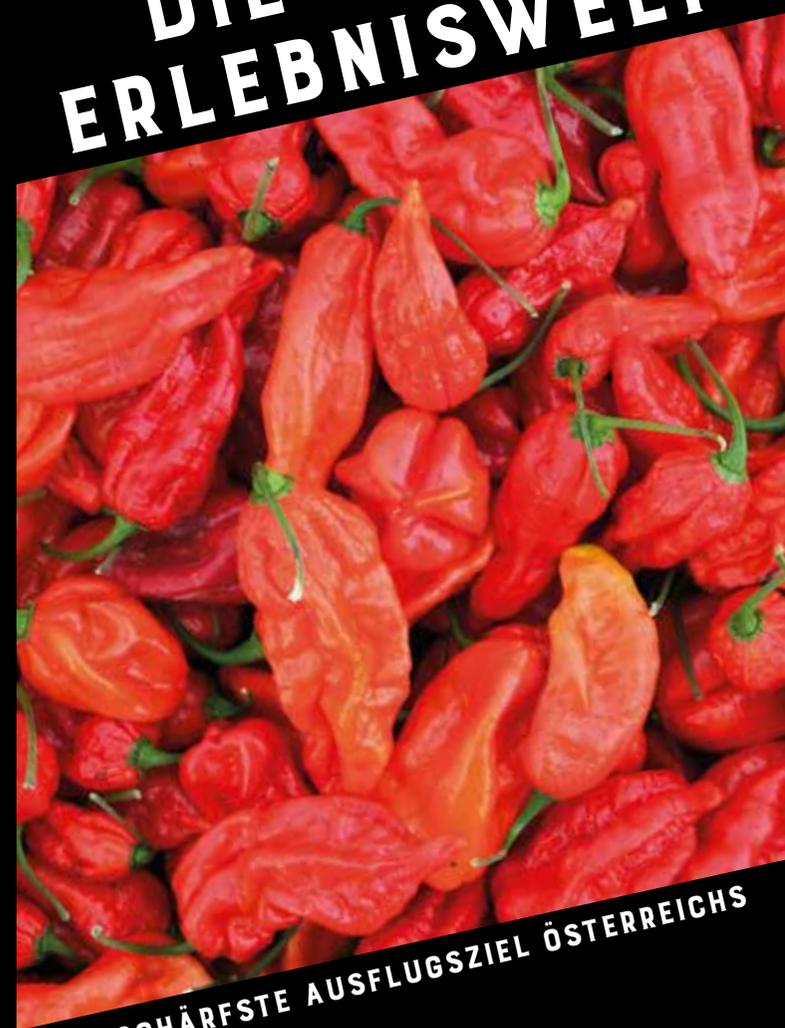
Sonn- und Feiertag geschlossen!

### Fireland Foods GmbH

Teslastraße 10 | 3100 St. Pölten/Spratzern

[www.firelandfoods.at](http://www.firelandfoods.at) | [office@firelandfoods.at](mailto:office@firelandfoods.at)

Sie erreichen uns unter +43(0)2742/40 600



DAS SCHÄRFSTE AUSFLUGSZIEL ÖSTERREICHS



Fotocredit: Mostviertel Tourismus GmbH/schwarz-koenig.at



## ÖSTERREICHS ERSTE CHILIMANUFAKTUR

Seit über 10 Jahren kultivieren wir im eigenen Betrieb unzählige Chilisorten. Die ersten Produkte entstanden im Jahr 2007. Im Rahmen unserer Betriebsführungen erhalten Sie Einblick in alle Bereiche unseres Unternehmens.

**Besuchen Sie uns und erfahren Sie mehr über das scharfe Gemüse!**

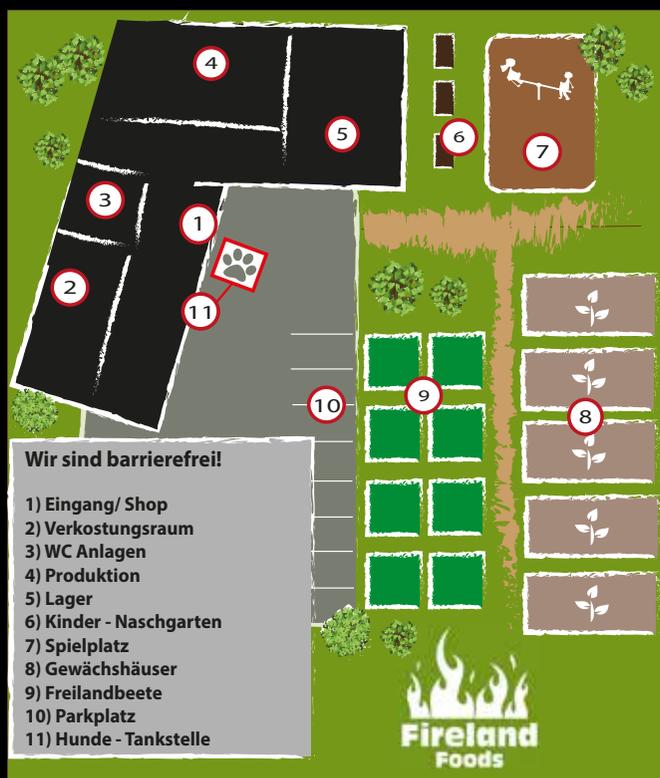


## NATÜRLICHE ZUTATEN

Bei der Verarbeitung unserer Chili achten wir auf höchste Qualität. Unser Betrieb ist seit Jahren IFS Global Market zertifiziert.

In der Produktion verzichten wir auf chemische Zusatzstoffe wie Konservierungsmittel und Farbstoffe. Vielmehr nutzen wir wieder alte, fast vergessene Methoden zur Haltbarmachung unserer Produkte.

## GELÄNDEPLAN DER CHILIWELT



## ALLES RUND UM DIE CHILI

Wir wollen natürlich unsere Geheimnisse nicht ganz für uns behalten, sondern auch etwas weitergeben. Über das Jahr bieten wir unterschiedliche Kurse an:

- Anzuchtseminare (auch für Schulklassen)
- Grillkurse (Basiskurse und Spezialkurse)

**Weitere Informationen findet Ihr auf unserer Homepage.**

## RIBS, BURGER & Co.



Ihr wollt unsere Produkte direkt mit Speisen verkosten? Auf unserer Homepage [www.firelandfoods.at](http://www.firelandfoods.at) unter „Termine“ findet ihr laufend aktuelle Food-Events.

Man kann unser BBQ-Angebot am Standort St. Pölten übrigens auch buchen. Hierzu bitte wir um Kontaktaufnahme.