

BIO WURST und SCHINKEN

Projekt: SONNBERG

BIO Wurst - Schmeck den Unterschied
ohne Geschmacksverstärker
bei uns schmeckt die Natur
MÜHLVIERTLER ALM BIOFLEISCH GmbH

Der Anspruch, etwas besser zu machen als die anderen, hat uns angespornt, es zu schaffen. Unsere Fleischer konnten zeigen, was sie gelernt haben und ihre handwerklichen Fähigkeiten einbringen. Natürlich gelang nicht alles auf Anhieb, doch das betrachteten wir als Ansporn und Investition in die Zukunft."

Unsere Philosophie ist es, den Kunden nur beste biologische Wurst anzubieten, ganz nach dem Motto "Schmeck den Unterschied".

Wurst, Schinken und Speck

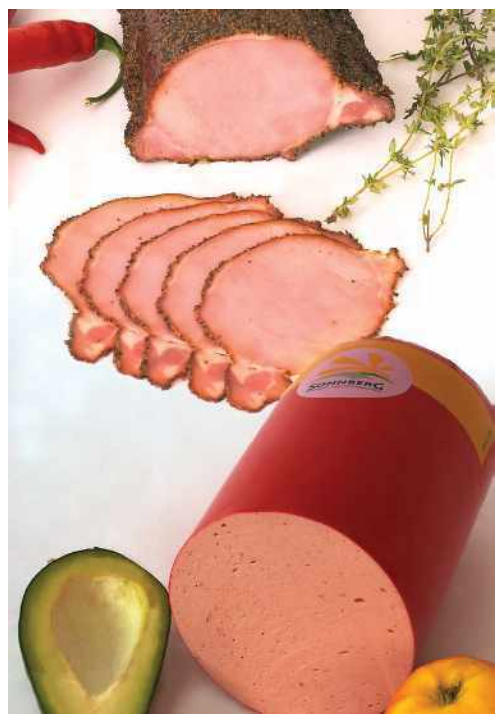
- Aufschnittwurst: Extra, Pikant, Krakauer, ...
- Spezialsorten: Putenwurst und Kalbspariser ohne Schweinefleisch
- Dauerwurstwaren: Dürre, Käswurst, Polnische, ...
- Frischwurstwaren: Frankfurter/Wiener, Bratwürstl, Weißwurst, ...
- Schinkenspezialitäten: Puten-, Kräuter- oder Beinschinken, ...
- Speck und Rohschinken: Bauernspeck, Schinkenspeck oder Wacholderspeck, ...
- feine Spezialitäten: Pasteten, Streichwürste oder Sulzen

für den ausgewählten Fachhandel:

- optimale Packungsgrößen für die Bedienung
- frische Waren aus eigener Produktion
- Verkaufsfertige Packungen für den SB-Bereich

für den Großverbraucher:

- alle Sorten auch in großen Mengen verfügbar
- verschiedene Würstl wie z.B. Bratwürstl, Weißwurst.. für den direkten Einsatz in der Küche
- auf Wunsch Kommissionierung und Anlieferung an alle Zweigstellen



Ich ersuche um weitere Information:

fax: ++43 (0)7956 7970-4

meine Anschrift:

.....
.....
.....

Handel Küche Verarbeitung

100% BIO-FLEISCH
ARTGERECHTE
TIERHALTUNG
BIOLOGISCHE
LANDWIRTSCHAFT