

WAHRE LIEBE

Altmühlfränkische BIO Bratwurst

„die mit dem Krönchen“



Von BIO Landwirten aus dem Landkreis
(z. B. Heidenheim, Massenbach, Unterwurbach) stammt das sehr hochwertige
Schweinefleisch.

Dieses Schweinefleisch ist die „Grundwirkung“ der nur Meersalz, BIO Pfeffer,
BIO Piment, BIO Majoran und 3g BIO Rohrzucker/kg hinzu gefügt werden.

Diese wertvollen Zutaten werden lediglich gewolft und schonend gemischt.
Heraus kommt eine Bratwurst der Spitzenklasse,
die allen Ansprüchen an Geschmack, Konsistenz und Geruch
gerecht wird.

Der Landwirt erlöst nahezu das Doppelte wie für ein Tier aus der
Massentierhaltung. Die Tiere erleben eine sehr schonende Haltung
und Sie als Verbraucher bekommen eine Bratwurst der Spitzenqualität,
bei der auch der Hintergrund optimal gestaltet ist.



Für mich als Metzgermeister ist es eine große Freude für Sie ein solch edles
Produkt herzustellen und die „Wahre Liebe“ spiegelt sich darin wieder.

Erhältlich ist die Altmühlfränkische BIO Bratwurst zum Braten, oder sauer
machen, geräuchert, als Bratwurst Hack, oder im Glas.

BIO Bratwurst frisch	100g	1,09 €
BIO Bratwurst geräuchert	100g	1,89 €
BIO Bratwurst im Glas	180ml	2,99 €