

## Artgerechte Haltung

Die Grundvoraussetzung für die Erzeugung wirklich hochwertiger Bio-Fleischprodukte! Bei uns werden nur Tiere geschlachtet und verarbeitet, die artgerecht gehalten und schonend auf kurzen Wegen transportiert wurden. Was die Achtung vor der Kreatur gebietet, wird durch beste Fleischqualität belohnt.

## Zutaten, Verarbeitung

Die Verwendung naturbelassener Kräuter und Gewürze sowie schonende Verarbeitungsmethoden, z. B. das traditionelle Kaltrauchverfahren, verbinden sich zu außergewöhnlich hochwertigen Produkten, die Sie sich schmecken lassen können.

**Natürlich sind unsere Produkte frei von Gentechnik, Nitritpökelsalz, Phosphat oder Salpeter!**



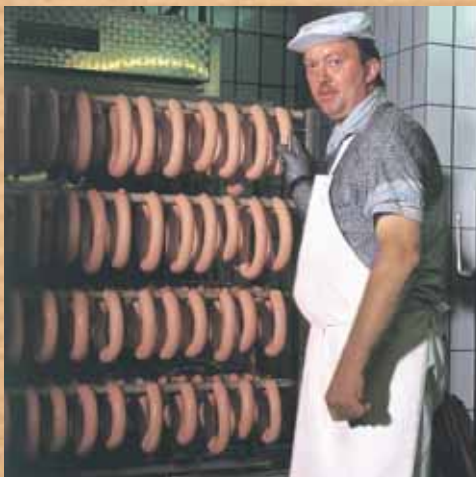
**BIO**METZGER VOM HERZBERG



**BIO**METZGER VOM HERZBERG

Unsere Metzgerei ist eine Betriebsstätte mit geschlossenem Integrationsbetrieb unserer Werkstatt für behinderte Menschen (WfB).

Pfarrwiesenweg 5  
36304 Alsfeld  
Telefon: 0 66 31/96 37-25  
Telefax: 0 66 31/96 37-10  
E-Mail: [biometzger.alsfeld@hephata.com](mailto:biometzger.alsfeld@hephata.com)



*Fleischgenuss*





## Feinste Wurstwaren

### Geschmack

Unsere umfangreiche Palette an Bio-Wurst- und -Schinkenspezialitäten wartet darauf, von Ihnen verkostet zu werden. Nehmen Sie sich ein wenig Zeit und finden Sie Ihre neue Lieblingswurst heraus!

### Gesundheit

Worauf Ihre Wahl auch fällt, es warten Erlebnisse ehrlichen Geschmacks auf Sie, die ganz auf künstliche Geschmacksverstärker verzichten.

### Vielfalt

Neben verschiedenen Bio-Fleischprodukten von Schwein, Rind und Lamm wird in unserem Hause auch hochwertiges Wildfleisch aus den Wäldern Nordhessens angeboten.



### Qualität

Unser Brat- und Kochfleischangebot wird höchsten Anforderungen gerecht. Optimale Verarbeitungsbedingungen und handwerkliches Können bieten die Grundlage Ihrer kulinarischen Genüsse.

## edle Steaks und Lenden

Ob Schwein, Rind oder Wild – lassen Sie es sich schmecken!

