



bioladen 



Puten auf dem Hof von Heiko Müller, Erzeuger-Partner der Manufaktur Max



Die Rinder werden bei Michael Greim gehalten



Maximilian Rädlein und Florian Köhn -Metzgermeister



Schweine im Offenstall auf dem Schweinemast-Betrieb von Dominik Greim

Fleisch mit Herkunft aus der Manufaktur Max

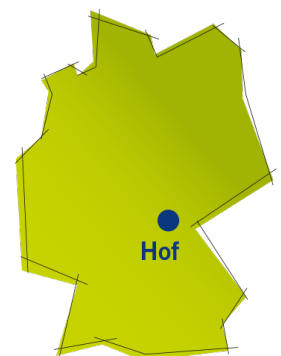
aus Hof in Bayern

Die Manufaktur Max aus Hof in Bayern kann auf mehr als 70 Jahre Erfahrung im Metzgerhandwerk zurückblicken und verarbeitet schon seit 1998 auch Fleisch aus ökologischer Erzeugung.

Die Tiere für das bioladen*TK-Fleisch und die bioladen*Wurstwaren aus der Manufaktur Max stammen von verbandszertifizierten Bauernhöfen aus der Region. Auf den Höfen werden die Tiere artgerecht gehalten und wachsen nach Verbandsrichtlinien auf. Die Anlieferung zu den Schlachthöfen in Hof und Kulmbach erfolgt möglichst stressfrei. In der Manufaktur Max finden dann die weiteren Verarbeitungsschritte statt.

Die Metzgermeister Maximilian Rädlein und Florian Köhn garantieren Qualität und Frische ihrer Fleischprodukte.

Art des Betriebes	Verarbeitungsbetrieb
Anbaufläche	-
Herkunft	Hof in Bayern
Bio-Zertifizierung	DE-ÖKO-060



bioladen 