



bioladen 



Die Puten werden auf dem Bioland-Betrieb von Heiko Müller gehalten.



Die Rinder wachsen auf dem demeter-Betrieb von Michael Greim in Marktschorgast auf.



Maximilian Rädlein und Florian Köhn



Schweine im Offenstall auf dem Schweinemast-Betrieb von Dominik Greim

Fleisch mit Herkunft aus der Manufaktur Max

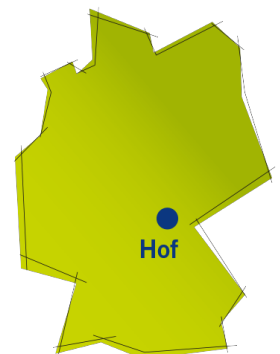
aus Hof in Bayern

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



demeter



Naturland

bioladen 