# Fleisch mit Herkunft aus der Manufaktur Max

aus Hof in Bayern

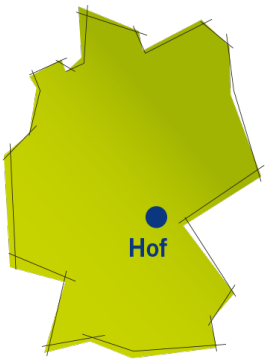
Maximilian Rädlein und Florian Köhn
-Metzgermeister

Die Rinder werden bei Michael Greim gehalten

Schweine im Offenstall auf dem Schweinemast-Betrieb von Dominik Greim

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 bezieht die Manufaktur Max 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 |