



ECHT HÄLLISCHE WURSTWAREN

Unbeschwerter Genuss & herzhaft im Geschmack

Traditionell hergestellte Wurst setzt besonders hochwertige und aromatische Rohstoffe voraus. Wir verwenden ausschließlich unser Qualitätsfleisch von den Mitgliedsbetrieben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, frisch gemahlene Naturgewürze und Stein- oder Meersalz. Es werden keine künstlichen oder naturidentischen Aromastoffe zugefügt. Wir garantieren, dass unsere Erzeugnisse frei von Gluten, Laktose, Glutamat und ohne Gentechnik sind.



Das Schlachten und die Herstellung von unserer Wurst in unserem Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall ermöglicht das Warmwurst. Dabei handelt es sich um eine traditionelle, handwerkliche Technik, wie wir sie von Hausschlachtungen auf Bauernhöfen kennen. Das Wurstfleisch wird noch schlachtwarm zu aromatischen Wurstwaren verarbeitet. So erhalten sie den typischen Geschmack.

Wer natürliche Qualität und unverfälschten
Geschmack liebt, wird unsere
Wurstwaren schätzen und mögen.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

**Unsere Echt Hällische Wurst wird
ausschließlich nach dem Reinheitsgebot
der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall hergestellt.**

In der Tradition unserer Hohenloher Haus-
metzger verwenden wir zur Wurstherstellung
nur reine Rohstoffe, wie unser selbst aufge-
zogenes Vieh, aus artgerechter Tierhaltung
und Fütterung mit Erbsen, Bohnen sowie
bestem heimischem Getreide. Garantiert
ohne Gentechnik!

Wir verwenden Naturgewürze aus eigenem
ökologischen Anbau in Hohenlohe, von
traditionellen Sorten und Wildsammlungen
aus unseren Partnerschaftsprojekten mit den
Ureinwohnern in Südindien sowie Sansibar
und Vojvodina/Serbien.

Dies gibt den Kleinbauern, hier wie dort,
ein besseres Einkommen und unsere Wurst
schmeckt wegen der erlesenen Rohstoffe
wieder wie früher von den Hohenloher Haus-
metzgern: aromatisch, würzig, natürlich.



**Wir garantieren externe Kontrollen auf allen
Stufen der Erzeugung und Verarbeitung.**

3018-2021-12-FA-2500

Haller Straße 20 | 74549 Wolpertshausen
Tel. (07904) 97 97-0 | Fax (07904) 97 97-29