



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Von Hohenloher Bauern: ECHT HÄLLISCHE WURSTWAREN

hergestellt nach den traditionellen Rezepten der Hohenloher Hausmetzger, welche früher von Hof zu Hof gezogen sind, um mit dem Vieh des Bauern, reinem Salz und echten Naturgewürzen die besten Hausmacher Würste herzustellen.



Damals wie heute verwenden wir auch nur unser bestes Qualitätsfleisch von alten Landrassen, wie dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein aus artgerechter Haltung. Wir schlachten und wursten selbst in unserem Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall und verwenden, wie unsere alten Hausmetzger, naturreines Salz sowie ökologisch angebaute Naturgewürze. Weil wir auf chemische Zusatzstoffe verzichten, ist unsere Echt Hällische Wurst frei von Gentechnik, Geschmacksverstärkern sowie allergen-, lactose und glutenfrei.

Genuss pur – Echt Hällisch!





BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL



▲ Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall, in dem wir schlachten und unsere Wurst nach Rezeptur und Tradition der Hohenloher Hausmetzger herstellen.



▲ Unsere Metzgermeister Dieter Mayer und Steffen Noller stammen aus Hohenloher Hausmetzgerdynastien. Sie haben das Wursten nach Hausmacher Art ohne Verwendung von Chemie von Kindheit an gelernt.

Reinheitsgebot, Fairer Handel und Nachhaltigkeit

In der Tradition unserer Hohenloher Hausmetzger verwenden wir zur Wurstherstellung nur reine Rohstoffe, wie unser selbst aufgezogenes 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 Hausmetzgern: aromatisch, würzig, natürlich.

Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen
Telefon (07904) 97 97-0 · Fax-29
info@besh.de · www.besh.de