



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

demeter

Demeter-Wurstwaren direkt vom Bauern!

Wir stellen unsere Wurstspezialitäten nach den überlieferten Rezepten in der Tradition unserer Hohenloher Hausmetzger her. Die naturgemäß aufgezogenen Landschweine und Rinder werden im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall tiergerecht geschlachtet und in unserer angeschlossenen Wurstmanufaktur schlachtwarm mit handwerklicher Sorgfalt zu wohlschmeckender Wurst verarbeitet.



Wie wir es von den Hausmetzgern gelernt haben, kommen in unsere Demeter-Würste nur Demeter-Qualitätsfleisch und Speck, dazu naturbelassenes Salz und unsere aromatischen Naturgewürze. Das nennen wir das „Reinheitsgebot für die Wurst“!

Diese kommt dann in die klassische Dose, in der schonend eingekocht das außergewöhnliche Aroma und der Geschmack über lange Zeit erhalten bleibt. Früher füllten diese Dosen die Speisekammern auf unseren Höfen, wo sie zum guten Vesper mit Senf, Birnenmost und einem ordentlichen Bauernbrot verspeist wurden. Zu besonderen Anlässen gab es auch eingemachtes Salzfleisch.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Unser Reinheitsgebot für die Wurst!

- Herstellung in der Tradition unserer Hohenloher Hausmetzger, nach dem Warmwurstverfahren!
- Nur reine Zutaten wie unser Demeter-Qualitätsfleisch und -Speck, naturbelassenes Steinsalz und unsere Naturgewürze.
- Alle Demeter-Wurstsorten enthalten keine Geschmacksverstärker oder andere Zusatzstoffe. Wir fügen keine künstlichen oder naturidentischen Aromastoffe zu.
- Sämtliche Demeter-Wurstsorten sind gluten-, allergen- und laktosefrei!
- Durchgängig neutrale Kontrollen und Zertifizierung von der Tierzucht und Mast über die eigene Schlachtung und Wurstherstellung nach dem Reinheitsgebot und den verbindlichen Demeter-Richtlinien.



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