



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

## Bio-Wurstwaren direkt vom Bauern!

Für unsere traditionell hergestellten Bio-Wurstspezialitäten setzen wir nur besonders hochwertige und aromatische Bio-Rohstoffe ein. Es wird dabei völlig auf Chemie und Geschmacksverstärker verzichtet. Wir verwenden ausschließlich Bio-Fleisch, frisch gemahlene Bio-Naturgewürze sowie Stein- oder Meersalz. Es werden keine weiteren Stoffe zugefügt. Wir garantieren, dass unsere Erzeugnisse frei von Gluten, Laktose, Allergenen und Gentechnik sind.



### Unser Reinheitsgebot

- Herstellung in der Tradition unserer Hohenloher Hausmetzger!
- Nur reine Zutaten wie unser Bio-Fleisch und -Speck, naturbelassenes Steinsalz und Meersalz, unsere ökologischen Naturgewürze & Bio-Kräuter!
- Verbot von Chemie (Nitrit, Phosphat, Geschmacksverstärker, Aromen, Farbstoffe, Stabilisatoren, Bindemittel, Kutterhilfsmittel, E-Stoffe usw.)
- Sämtliche Echt Hällische Wurstwaren sind allergen-, laktose- und glutenfrei sowie garantiert ohne Gentechnik hergestellt!
- Durchgängig neutrale Kontrolle und Zertifizierung von der Tierzucht über die eigene tiergerechte Schlachtung und handwerkliche Wurstherstellung nach dem Hällischen Reinheitsgebot und den verbindlichen Bio-Richtlinien.



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

## Bio-Fleisch direkt vom Bauern!

Zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gehören über 450 Bio-Betriebe, die nach den strengsten Bio-Richtlinien Bio-Fleisch vom Schwein, Rind, Kalb und Lamm erzeugen. Diese werden im eigenen Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall geschlachtet und verarbeitet. Das Fleisch kommt tagesfrisch mit eigener Auslieferung zum Kunden.



Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen  
Telefon (07904) 97 97-0 · Fax-29  
E-Mail [info@besh.de](mailto:info@besh.de) · [www.besh.de](http://www.besh.de)