



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Einfach himmlisch...

diese neue Rohwurst-Range
von der Bäuerlichen Erzeuger-
gemeinschaft Schwäbisch Hall



Handwerklich und nach traditionellem Rezept
hergestellt – nur mit wertigen Zutaten und
eigenen Naturgewürzen, naturgereift
im Biosphärenreservat Rhön – ein
unvergleichbar uriges Geschmackserlebnis!





BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Das Fleisch unserer Rohwurst-Range stammt von unseren Bio- und Demeter-Bauernhöfen und die ökologischen Naturgewürze aus eigenem Anbau und aus Partnerschaftsprojekten.

Nach traditionellen Rezepten werden die Salami- und Schinkenspezialitäten handwerklich hergestellt.

In Frankenheim, im Biosphärenreservat Rhön, liegt unsere Wurst- und Schinkenmanufaktur. Dort reifen die Spezialitäten und entwickeln ihren unverwechselbaren Geschmack!



W2048-FA-5-2021-06-16



Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG
Werner Vogelmann, Key Account Manager
werner.vogelmann@besh.de | (0791) 9 32 90-42
Haller Straße 20 | 74549 Wolpertshausen | www.besh.de