



Eschenwecker

Fleischherkunft

...das Schweinefleisch stammt aus dem Programm „OFFENE STALLTÜR“
aus den Vorzeigebetrieben der Landwirte:

• **Ingrid Götz: Trumling 6 • 93149 Nittenau • Tel.: 09436-1317**

Die Tiere werden artgerecht in großen, luftigen Stallungen auf Stroh-Einstreu gehalten.
Gefüttert wird hofeigenes Futter ohne Wachstumsförderer u. vorbeugender Medikamentengabe.

Wir sind BIO zertifiziert nach der EG-Öko-Verordnung mit der
Kontroll-Nr.:DE-ÖKO-037

Unser **Rindfleisch von bayerischen Färsen** (weibl. Jungrinder, höchste Qualitätsstufe)
erhalten wir vom Schlachtbetrieb Furth im Wald. Im Umkreis von 50 km
werden die Rinder ohne lange Transportwege angeliefert.

Über alle unsere Jungrinder wissen wir schon immer von der „Geburt bis zur Theke“ Bescheid.
Jedes Tier über 24 Mo. ist zu Ihrer und unserer höchst möglichen Sicherheit BSE getestet.

Lammfleisch erhalten Sie bei uns aus den kräuterreichen Jurahängen frisch auf den Tisch
unter dem Siegel „**Juradistel-Lamm**“ so schmeckt die Oberpfalz:
ausführliche Informationen auch unter www.juradistl.de

Gerne können Sie sich davon persönlich oder direkt telefonisch überzeugen. Unsere Kunden hono-
rieren dies erfreulicherweise durch Ihr Vertrauen in das überaus gesunde und hochwertige Nah-
rungsmittel „Fleisch“, das bei uns seinen angemessenen Preis hat. Wir sehen darin unseren wichti-
gen Beitrag zur Stützung der „**ordentlichen Landwirtschaft**“!

Kontakt

Hauptgeschäft Kumpfmühl:

Karthäuserstr 5 · 93051 Regensburg · Tel: 0941 / 96 96 6 · Fax: 0941 / 96 64 8
info@eschenwecker.net · www.eschenwecker.net

...damit Sie wissen, was Sie essen.