

**Gute Bio-Fleisch-
und Wurstwaren**



In Ihrer Nähe...

... verarbeiten wir nach den Demeter-Richtlinien
in bester Handwerkstradition ausschließlich
Verbands-Bio-Fleisch aus regionaler Herkunft.

www.ebl-naturkost.de

Kontrollierte, beste Bio-Qualität aus der Region

Schon immer ist es unser Ziel, alles was die Bio-Höfe in der Region erzeugen, zu vermarkten. Dazu gehören nicht nur Getreide, Kartoffeln und Milch, sondern auch das Fleisch der Tiere.

Beim Bio-Bauern nehmen die Tiere eine wichtige Rolle im „Hofkreislauf“ ein. Sie sind keine Fleischproduktionseinheiten wie in konventionellen Mastbetrieben.

Auf dem Bio-Hof verwerten die Tiere die für eine abwechslungsreiche Felderwirtschaft so wichtigen Futterpflanzen (z.B. Klee) und geben den für die Bodenfruchtbarkeit essentiellen organischen Dünger. Im Jahresfortgang geben die Tiere auch „vermarktungsfähige“ Erzeugnisse wie Milch, Eier und nicht zuletzt das Fleisch. Aus diesem Grund gibt es die ebl-Metzgerei.



Unsere ebl-Metzgerei ist 100 % Bio und produziert nach den Richtlinien für die Anerkennung von Demeter Fleisch- und Wurstwaren.

Wir verarbeiten in unserer Metzgerei nur Fleisch, das ausnahmslos von regionalen Bio-Betrieben im Umkreis bis maximal 130 Kilometern (u.a. Franken und Oberpfalz) stammt. Alle Bio-Landwirte, die unsere Metzgerei beliefern, sind durch einen der deutschen Bio-Verbände (z.B. Demeter, Naturland, Bioland oder Biokreis e.V.) zertifiziert. Die Richtlinien dieser Verbände gehen über die des europäischen Bio-Siegels noch hinaus.

Für Sie bedeutet dies, dass Sie bei uns nur beste Bio-Qualität bekommen.

Alle Tiere werden artgerecht aufgezogen, haben viel Platz und bekommen gesundes, überwiegend selbst angebautes Bio-Futter. Das „vorbeugende“ Verabreichen von Medikamenten ist ebenso verboten wie der Einsatz von Gentechnik bei Aufzucht oder Verarbeitung.

„Dry-aged-beef“

... Roastbeef am Knochen trocken gereift.

Bei uns reift das Roastbeef für einen besonders aromatischen Geschmack nach der ursprünglichen Handwerkskunst der Trockenreifung.

Für zwei bis drei Wochen hängt das Fleisch direkt am Knochen in unseren Reiferäumen. So hat es genug Zeit einen natürlichen Prozess zu vollziehen. Nach dieser Zeit wird das Fleisch vakuumiert und darf für weitere zwei Wochen reifen. Das Ergebnis ist zartes, aromatisches Roastbeef mit intensiv-ursprünglichem Fleischgeschmack. Überzeugen Sie sich selbst – diese hochwertige Delikatesse erhalten Sie in jedem ebl-Fachmarkt an der Bedientheke.

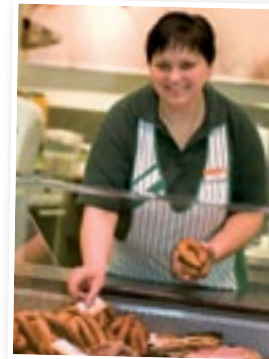


An der ebl-Bedientheke

Durch den Direktbezug bei den Bio-Bauern in der Region ist der gesamte Warenfluss vom Bio-Hof bis an die Bedientheke in unseren Läden nachvollziehbar und sicher.

Wir kaufen bei unseren regionalen Bio-Bauern immer nur ganze Tiere ein, die wir im Fürther Metzger-Schlachthof schlachten lassen und dann verarbeiten. Wir verzichten auf den Zukauf von Teilstücken (z.B. Filet oder Roastbeef). Dadurch ist die Menge von einzelnen Edelteilen begrenzt, z.B. hat ein Rind ca. 5 kg Filet, wiegt aber insgesamt ca. 400 kg. Das heißt, um 5 kg Filet anbieten zu können, müssen ca. 395 kg andere Fleischteile verkauft bzw. verarbeitet werden. Deshalb bitten wir um Verständnis, wenn gerade Edelteile nicht immer in ausreichenden Mengen verfügbar ist. Dafür haben Sie die Garantie der regionalen Herkunft.

Bei größeren Mengen bitten wir Sie vorzubestellen. Unsere Mitarbeiter nehmen Ihre Wünsche gerne entgegen und beraten Sie bei allen Fragen.





Josef Gebhardt
Leiter der ebl-Metzgerei

Große Auswahl täglich frisch

Circa 100 verschiedene Wurstarten produziert unsere Metzgerei für Sie. Von der fränkischen Bratwurst über Fleischkäse bis zu Salami- und Schinken-spezialitäten.

Unsere Metzgermeister und Gesellen zerlegen das Fleisch nach bester Handwerkstradition und stellen Wurstwaren ohne jegliche künstliche Zusätze wie Geschmacksverstärker, Phosphat oder Konservierungsstoffe her. Eine Zutatenliste finden Sie auf unserer Internetseite!

Wir finden weniger ist mehr, deshalb lassen wir bewusst umstrittene Zutaten wie Nitritpökelsalz weg, auch wenn das vielen Wurstwaren eine so „schöne“ intensive Farbe gibt. **Nur Bio-Gewürze und Meersalz kommen in die Wurst, sonst nichts!**

Ihr fränkischer Bio-Fachmarkt
www.ebl-naturkost.de

