

Fleisch- & Wurstwaren
aus Ihrer ebl-Metzgerei



In Ihrer Nähe...

... verarbeiten wir in unserer hauseigenen Metzgerei in Fürth nach bester Handwerkstradition ausschließlich Verbands-Bio-Fleisch aus regionaler Herkunft.

Warum haben wir eine eigene ebl-Metzgerei?

Schon immer ist es unser Ziel, alles was die Bio-Höfe in der Region erzeugen, zu vermarkten. Dazu gehören nicht nur Getreide, Gemüse und Milch:

Beim Bio-Bauern nehmen die Tiere eine wichtige Rolle im „Hofkreislauf“ ein: Sie verwerten die für eine abwechslungsreiche Felderwirtschaft angebaute Futterpflanzen (z. B. Klee) und geben organischen Dünger, der für fruchtbare Böden so wichtig ist.

Neben der Vermarktung von Hof-Erzeugnissen wie Milch oder Eiern möchten wir bei ebl den Bauern auch die Möglichkeit zum Verkauf des Fleisches ihrer Hoftiere bieten. So wissen wir immer genau, woher das Fleisch der Tiere für unsere hauseigene handwerkliche Produktion stammt und was in unsere Wurst kommt.

Aus diesem Grund gibt es die ebl-Metzgerei.

Wir verarbeiten in unserer Metzgerei in Fürth auf der Hardhöhe ausnahmslos Fleisch von Bio-Höfen aus der ebl-Region, wie z. B. aus Franken oder der Oberpfalz (Umkreis bis max. 130 Kilometer). Jeder Bio-Landwirt, der unsere Metzgerei beliefert, ist durch einen der deutschen Bio-Verbände (z. B. Demeter, Naturland, Bioland oder Biokreis e.V.) zertifiziert. Die Richtlinien dieser Verbände gehen weit über die Anforderungen des EU-Bio-Siegels hinaus.

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.

In Ihrem ebl-Markt bekommen Sie garantiert nur Fleisch aus regionaler Herkunft in bester Bio-Qualität.



Im Ganzen wertvoll

Wir sind uns des Wertes des ganzen Tieres bewusst und so arbeiten wir auch in unserer ebl-Metzgerei.

Bei unseren regionalen Bio-Bauern kaufen wir immer nur ganze Tiere ein, die wir im Fürther Metzger-Schlachthof schlachten lassen. Unsere Metzgermeister und Gesellen zerlegen und verarbeiten das Fleisch

anschließend nach bester Handwerkstradition.

Überzeugt von der „Ganztierkörper-Verwertung“ verzichten wir vollständig auf den Zukauf von Teilstücken (z. B. Filet oder Roastbeef). Dadurch ist die Menge von einzelnen Edelteilen natürlich begrenzt. Ein Rind beispielsweise hat ca. 5 kg Filet-Anteil, wiegt aber insgesamt ca. 400 kg. Wir verkaufen nicht nur 5 kg Filet, sondern verarbeiten außerdem auch die übrigen 395 kg Fleisch.



Bitte bestellen Sie größere Mengen in Ihrem ebl-Markt vor. Unsere Mitarbeiter/innen nehmen Ihre Wünsche gerne an der Bedientheke entgegen und beraten Sie bei allen Fragen.

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 unserer Reifekammer. So hat es genug Zeit, einen natürlichen Reifeprozess zu vollziehen. Danach wird es vakuumiert und darf für weitere zwei Wochen reifen. Das Ergebnis sind zarte, aromatische Roastbeef-Stücke, wie z. B. T-Bone oder Porterhouse-Steak, mit intensiv-ursprünglichem Fleischgeschmack für den besonderen Genuss.

Überzeugen Sie sich selbst – diese hochwertige Delikatesse erhalten Sie in Ihrem ebl-Markt an der Bedientheke.



Große Auswahl - purer Geschmack

Rund 100 verschiedene Wurstsorten produziert unsere hauseigene Metzgerei für Sie - von der fränkischen Bratwurst über Geflügelwiener bis zu herzhaften Salami- und Schinken-Spezialitäten.

Unsere Metzgermeister und Gesellen zerlegen das Fleisch nach bester Handwerkstradition und stellen Wurstwaren ohne jegliche künstliche Zusätze wie z. B. Geschmacksverstärker, Phosphat oder Konservierungsstoffe her.



Wir finden: weniger ist mehr!

Deshalb kommen nur Bio-Gewürze und Steinsalz in unsere Wurst - sonst nichts. Bewusst verzichten wir auf umstrittene Zutaten wie Nitritpökelsalz, auch wenn das vielen Wurstwaren eine so „schöne“ intensive Farbe gibt.

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

