

Unsere Produktangebote:



BIO-Rindfleisch



BIO-Schweinefleisch



BIO-Kalbfleisch



BIO-Schinken



BIO-Wurstwaren



BIO-Dauerwurst



BIO-Rohschinken-Spezialitäten

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Wir sind ein Familienunternehmen nun schon in der 7. Generation. Seit 1998 werden im Hause Schober nur mehr Bio-Fleisch und Wurstwaren hergestellt. Die Verbindung von traditioneller Handwerkskunst und modernen Produktionsverfahren gewährleistet die hohe Qualität unserer Erzeugnisse. Wir beliefern den Bio-Großhandel, Gastronomie und Einzelhandel. Wir würden uns über Ihren Besuch in unserem Geschäft sehr freuen!

Dreifaltigkeitsplatz 10
3571 Gars-Thunau am Kamp
Telefon: 02985/2512
Fax: 02982/2512-4
E-Mail: wurst@bio-schober.at
www.bio-schober.at

Veterinär Nr.: N7/10 • BIO Kontrollnummer: AT-N-01-BIO

Schober

Fleisch- & Wurstwaren **bio**

... weils „natürlich“ besser schmeckt!

Qualität aus dem Waldviertel!



... weils „natürlich“ besser schmeckt!



Rinder:
Bio-Ernte Austria
Bio-Vermarktung NÖ
2093 Geras



Schwäbisch-Hällische Schweine:
Bio-Landwirt Herbert Asenbaum
3573 Wanzenau 5



Turopolje Schweine:
Goffried Steiner
3571 Gars am Kamp

Ein bewusstes Wesen hat die Verantwortung für sein Leben!

(Chinesische Weisheit)

Wir alle tragen die Verantwortung für uns und unser Umfeld, es kann sich keiner ausschließen.

Deshalb ist es wichtig über unsere Lebensmittel bescheid zu wissen, damit sie nicht namenlose Nahrungsmittel bleiben.

Biologische Lebensmittel zeichnen sich dadurch aus, dass wieder eine Nähe hergestellt wird, zwischen dem Ort, an dem die Pflanzen und Tiere wachsen und an dem Ort wo sie zu Lebensmitteln veredelt werden.

Alte Sorten und Tierrassen sind im Biologischen Landbau wieder von Bedeutung, da man Ihre unverwechselbaren Eigenschaften zu schätzen weiß.

Das Turopolje-Schwein und das Schwäbisch-

Hällische Schweine sind alte Rassen, die sich durch besondere Merkmale auszeichnen.

Fleisch vom Turopolje-Freilandschwein eignet sich hervorragend für die Rohschinken- und Salamierzeugung. Sie sind die Grundlage für die „HeuSchober-Spezialitäten“.

Das Schwäbisch-Hällische Schwein ist wiederum ein sehr gutes Mastschwein und zeichnet sich besonders durch sein marmoriertes und zartes Fleisch aus.

Die Rinder kommen aus dem Waldviertel, wo sie mit saftigem Grün und gehaltvollem Heu gefüttert werden.

Bio-Fleisch und Wurstwaren sind sehr hochwertige Lebensmittel und nirgends sonst

wird uns so bewusst, das um zu Leben, wir Lebendiges benötigen!

Aus diesem Grund ist es für uns so wichtig, zu wissen woher unsere Tiere kommen, wie sie gehalten und gefüttert wurden. Die Wertschätzung dem Tier als Lebewesen ist sowohl in ihrer Haltung und auch bei der Schlachtung von größter Bedeutung und Garantie für ein hochwertiges Lebensmittel. Zur Erzeugung von Biologischen Fleisch- und Wurstwaren benötigt man gutes Fleisch und handwerkliches Können um mit wenig Hilfsmittel qualitativ gute Produkte zu erzeugen.

Das ist im Handwerksbetrieb Tradition.