

Alles Gute kommt von hier

außergewöhnliche Qualität - regional & nachhaltig

Schweinspointer Bio-Schweinefleisch

Unsere BIO-Schweine sind eine Kreuzung zweier Rassen, dem Piétrain Schwein und der Deutschen Landrasse. Die Fütterung mit BIO-Futtermitteln und die längere Mastdauer machen sich vor allem am höheren Anteil von intramuskulärem Fett bemerkbar. Beim Braten geben diese Fettäderchen ihren Geschmack an das Fleisch ab und machen es dabei unvergleichlich zart.

Seit 2018 sind wir ein Naturland zertifiziertes Unternehmen und legen daher besonderen Wert auf einen lückenlosen BIO-Herstellungsprozess. Unsere Ferkel werden vom Bauern Roßkopf direkt in Schweinspoint produziert und artgerecht gehalten. Wir füttern unsere Tiere mit gentechnikfreiem BIO-Futter, das wir auf den stiftungseigenen Äckern rund um Schweinspoint produzieren.

Das Ergebnis ist ein besonders

hochwertiges und zartes Schweinefleisch.

Übrigens: Als eine der wenigen Metzgereien wird bei uns noch direkt vor Ort geschlachtet. Vom Stall zur Schlachtereier vergehen keine drei Minuten

- kürzere Wege gibt es nicht!

Angeboten wird unser Schweinefleisch in einem 5-Kilo-Paket. Bestellen können Sie telefonisch, per Mail oder persönlich beim Team unserer Metzgerei in Schweinspoint. Passend für den Tiefkühlschrank wird das Fleisch etikettiert und vakuumiert. Die Pakete können an unseren verschiedenen Standorten abgeholt werden.

*Genuss pur wünscht Ihnen Ihr
Johannes Markt Team!*



Ihr 5 kg Bio-Schweinefleisch Paket beinhaltet:

- ✓ 700g Gulasch
- ✓ 700g Hackfleisch
- ✓ 700g Bauch ohne Bein
- ✓ 8 Schnitzel je 4 verpackt
- ✓ 800g Krustenbraten
- ✓ 500g Sparerips natur
- ✓ 4 magere Steaks natur vom Rücken
- ✓ 2 Steaks durchwachsen natur aus dem Hals



Naturland



DE-Öko-005

1 kg für 11,75 €

gesamt ca. 58,75 €

(gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Pakete zusammen)

gewünschte Anzahl: **Pakete**

Name:	Knd.-Nr.:
Adresse:	E-Mail:
Telefon:	Unterschrift:
Abholung: <input type="checkbox"/> Schweinspoint im Johannes Markt (ab 12 Uhr) <input type="checkbox"/> Donauwörth <input type="checkbox"/> Straß <input type="checkbox"/> Rain DeiblKreativ (ab 13 Uhr)	1 Woche Bestellzeit Abholdatum (an einem Mittwoch):

Bestellungen in unseren Filialen oder an: johannesmarkt@sanktjohannes.com

UNSERE FILIALEN:

Johannes Markt

Diepoldstraße 32, Marxheim
Tel. 09097 809 525 od. 530

Schlossmetzgerei

Zirgesheimer Str. 37, Donauwörth
Tel. 0906 999 983 11



Aktuelle Angebote und vieles mehr:
www.sanktjohannes.com/manufaktur



get social with us

 **MANUFAKTUR**

Sankt  Johannes