

**MEISTERHAFT**

vom Metzger  
Ihres Vertrauens

**ZERTIFIKAT**

# MEISTERHAFT

**Rindfleisch in Ihrem Fleischerei-Fachgeschäft**

**Metzgerei Bellendorf**

Heimat.  
Natur.  
Geschmack.



- ✓ Rinder von eigenen Weiden und landwirtschaftlichen Betrieben
- ✓ Haltung in natürlichen Mutterkuhherden mind. 6 Monate in Weidehaltung
- ✓ Eigenremontierung - Betrieb züchtet seine eigene Nachzucht
- ✓ Fütterung „ohne Gentechnik“
- ✓ Kurze Transportwege (max. 15km) durch betriebseigene Transportfahrzeuge
- ✓ Schlachtung im eigenen EU-zugelassenen Betrieb
- ✓ Von der Schlachtung bis zum Verkauf: Alles aus einer Hand

Die Angaben unterliegen der neutralen Kontrolle durch die ABCERT AG, Esslingen.

**Das MEISTERHAFT – Zertifikat ist gültig bis zum 14.07.2022**

  
ORGAINVENT GmbH  
(UNTERSCHRIFT)