



METZGEREI
BODE



**WIE SCHON VOR ÜBER
100 JAHREN SCHLACHTEN WIR
HEUTE NOCH SELBST.**

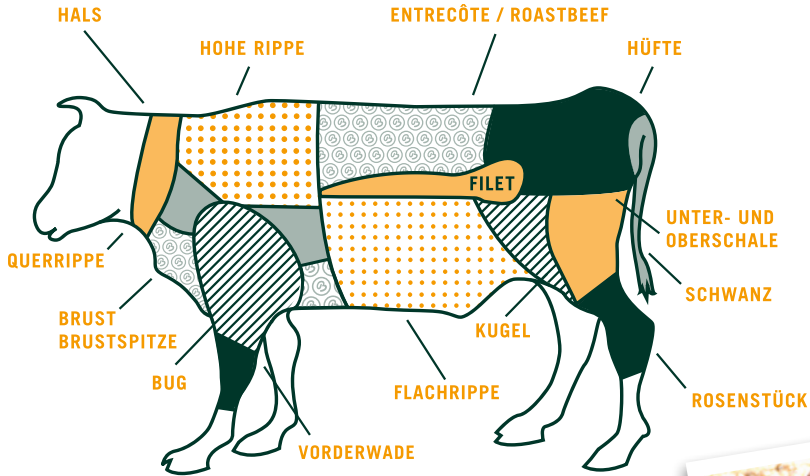


Infos zur Herstellung auf:
www.metzgerei-bode.de



Teilstücke vom Rind

Aus Respekt vor der Natur legen wir Wert darauf, dass der gesamte Schlachtkörper der optimalen Verwendung zugeführt wird.



Wissen, wo es herkommt

Unser Anspruch ist es, jeden Landwirt persönlich zu kennen, also den Menschen, der sich für Tier und Qualität verantwortlich fühlt. Wir arbeiten mit Landwirten, die mit Leidenschaft ihrer Arbeit nachgehen und damit den Grundstein für die Qualität unserer Produkte legen. Wir arbeiten mit Landwirten, die ihr Handwerk verstehen, die ihre Tieren und somit deren Fleisch genügend Zeit geben sich zu entwickeln. Zu all unseren Landwirten pflegen wir einen engen Kontakt. Damit Sie ein gutes Gefühl haben, wenn es um ein sensibles Lebensmittel wie Fleisch geht.

- Landwirte mit Leidenschaft
- Beste Fleischrassen
- Natürliches Futter
- Optimales Schlachtagter
- Wertschätzung
- Rückverfolgbarkeit



ÖFFNUNGSZEITEN Mo. bis Fr.: 7.00 bis 18.30 Uhr, Sa.: 7.00 bis 13.00 Uhr
TAUNUSSTRASSE 16, Ecke Gartenstraße, 63225 Langen | **TEL** (06103) 21579