

SONNBERG BIO

WURST- UND SCHINKENSPEZIALITÄTEN

Die Spezialitäten aus dem Hause Sonnberg kommen von Bio Kleeschweinen und Bio Bergweiderindern aus Österreich. Tierwohl, ein sorgsamer Umgang mit den Rohstoffen, eine stressfreie Schlachtung und handwerkliches Können sind für die hohe Qualität der Produkte ausschlaggebend. Die Kleeschweine werden mit viel Platz und Auslauf ins Freie gehalten und unter anderem mit dem namensgebenden Klee gefüttert. Die Bergweiderinder kommen von Bauernhöfen aus dem ober- und niederösterreichischen Bergland. Das fein marmorierte Fleisch stammt von jungen Rindern, welche bis zu 18 Monate alt werden und an der Seite der Mutter aufwachsen.

Hier die ganze Geschichte:
www.transgourmet-vonatur.at/sonnberg

