

DB **Kuheck** **Dürr & Beier** GmbH

**Frühstück und Vesper
ab 6.00 Uhr morgens**

**24 Std.
KuhOhMat
mit unseren Produkten**



**Mittagessen
tägl. ab 11.00 Uhr**

**Samstag
ab 8.00 Uhr
Frühstücksbuffet**



**Heitheke
morgens ab 6.00 Uhr**





Eigene Schlachtung Eigene Produktion Regionale Herkunft

Neben dem Geschmack und der Qualität unserer hergestellten Fleisch- und Wurstwaren liegt uns der Tierschutz sehr am Herzen.

Wir sehen unser ökologisches Engagement als wichtigen Beitrag zur Erhaltung der heimischen Landwirtschaft und des traditionellen Handwerks.

Heute tragen Logistiksysteme Lebensmittel aus aller Welt in jeden Erdteil. Diese Verfügbarkeit "Just in time on demand" - also sofort und auf Abruf - führt bei Tieren zu unsagbarem Leid und unverantwortlichen Transportbelastungen. Dazu sagen wir:

NEIN!

Tierschutz:

Wir achten Tiere als Lebewesen. Ein humaner Umgang mit den Schlachttieren beim Transport wie bei der Schlachtung ist bei uns selbstverständlich! Die Großtiere kommen von ihrem Bauern begleitet, im Einzeltransport zu uns. Schweine sind besonders stressanfällig, sie bekommen die benötigte Ruhepause.

Fleischqualität:

Wir garantieren eine optimale Fleischqualität, da das Fleisch von der Schlachtung bis zum Verkauf im eigenen Haus ist. Durch die Ruhepause der Schweine vor der Schlachtung werden die Stresshormone abgebaut, was sich wiederum positiv auf die Qualität des Fleisches auswirkt.



**Im Hölderle 13
75196 Remchingen-Wilferdingen**

Montag bis Freitag

durchgehend

6.00-16.00 Uhr

Samstag

8.00 - 13.00 Uhr

Tel. 0 72 32 / 36 65 11

info@duerr-beier.de

www.duerr-beier.de

**Wir freuen uns auf Sie
Ihr Dürr & Beier Kuheck- Team**