

Die ERLACHER HÖHE ist seit 1976 ein Biobetrieb (Demeter).

Sie erzeugt Rind- und Schweinefleisch aus artgerechter Haltung.

### **Artgerechte Haltung bedeutet:**

- Gruppenhaltung
- Laufställe
- Stroheinstreu
- Weidegang
- Nur eigenes angebautes Getreide als Futter
- Keine Leistungsförderungs-Futterzusätze
- Kurze Schlachtwege – Schlachtung in unmittelbarer Umgebung

Wir schlachten in einem Rhythmus von 4 – 6 Wochen je nach Bestellung und vermarkten das Fleisch in Paketen von 5 – 10 kg ohne Knochen ab Hof.

In Backnang und in der näheren Umgebung können wir auch gegen einen geringen Aufpreis bis an Ihre Haustüre liefern.

Die Fleischpakete beinhalten anteilmäßig:

*Vom Schwein:*

Schnitzel, Hals, Kotelett, Steak, Braten, Hackfleisch, Filet

*Vom Rind:*

Braten, Siedfleisch, Rouladen, Rostbraten, Filet, Hackfleisch, Gulasch

*Dosenwurst:*

Schinken-, Brat-, Leber- und Blutwurst

*Nach Jahreszeit:*

Kartoffeln, Getreide, Honig

**Preise auf Anfrage**

### **Haben wir Interesse geweckt?**

Dann tragen Sie nachstehend einfach Ihren Namen, Anschrift und Telefonnummer ein und schicken oder faxen Sie es uns zu.

ERLACHER HÖHE

Helle Platte

71577 Großerlach

Fax: 07193 / 57-274

Beim nächsten Schlachttermin werden wir Sie anrufen und Sie können entscheiden, ob und wie viel Sie bestellen möchten.

Sollten Sie noch weitere Fragen haben, können Sie sich gerne an den Leiter des landwirtschaftlichen Hofes der ERLACHER HÖHE, Herrn Schumacher wenden.

Tel.Nr: 0171 / 4964906

E-Mail:

reiner.schumacher@erlacher-hoehe.de

---

Name

---

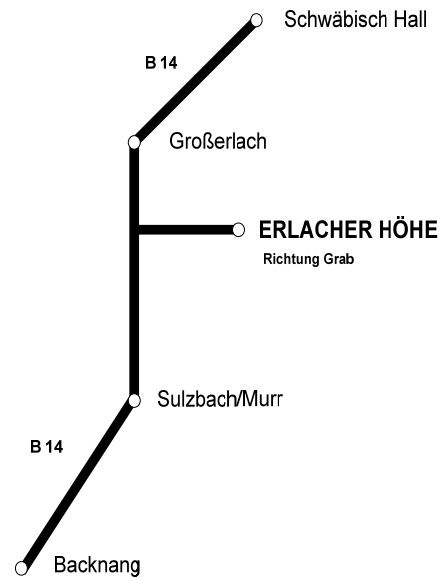
Straße, Hausnummer

---

PLZ, Ort

---

Telefon



ERLACHER HÖHE  
Zentrale Verwaltung

71577 Großerlach

Tel: 07193/57-0

Fax: 07193/57-123

[www.erlacher-hoehe.de](http://www.erlacher-hoehe.de)

# Hof Helle Platte Biobetrieb

## Fleisch aus artgerechter Haltung

