

Die Herkunft unseres Fleisches

am besten gleich um die Ecke; aber in jedem Fall aus unserer nahen Region.

Das garantieren wir! Region heißt für uns Schlachtung in nächster Nähe mit Vieh aus Oberschwaben, Breisgau und dem Allgäu. Damit leisten wir unseren Beitrag, dass auch in Zukunft regionale Erzeuger die Möglichkeit haben, tiergerecht zu produzieren und damit unsere schöne Landschaft zu erhalten.



Metzgerstraße 26
D-88212 Ravensburg
Telefon 0049 (0)751 36255-0
Telefax 0049 (0)751 36255-10
Internet www.megra-news.de
E-Mail info@megra-news.de

Ausgesuchte Qualität aus der Region

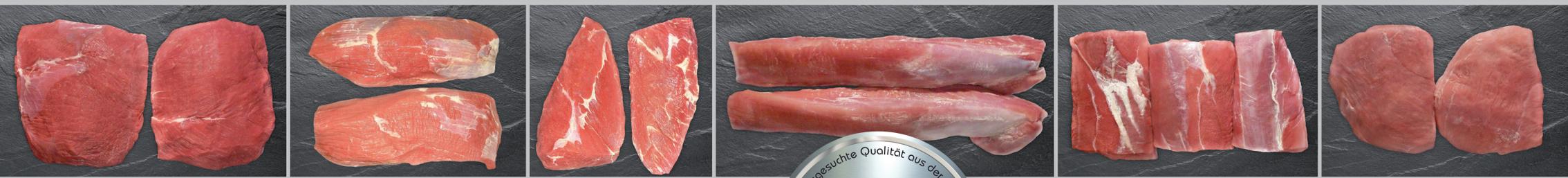
regio
Select



regio
Select



www.megra-news.de



Qualitätsfleisch

beginnt bei uns bereits mit der sorgfältigen Auswahl unserer Schlachtbetriebe. Dabei legen wir großen Wert auf schlachtfrische Ware und kurze Wege. So erhalten wir unmittelbar aus unserer Region nur ausgesuchte Metzgerqualitäten für unsere Zerlegung. Wir sind darum auch bereit, für die von uns definierten Qualitäten im Einkauf etwas mehr Geld auszugeben.

Die Fleischzuschnitte

unseres Färsen-, Jungbullen- und Schweinefleischprogrammes erfolgen in unserer modernen Zerlegung mit den handelsüblichen Schnittführungen. Gerne erfüllen wir auch individuelle Kundenwünsche so wie handwerkliche Ladenzuschnitte.

Die Frische

unserer Teilstücke und des Verarbeitungsfleisches garantieren wir durch unsere tägliche Nachtzerlegung. Wir produzieren ausschließlich auf Vorbestellung unserer Kunden. Mit dem Zeitpunkt der Anlieferung in unserem Hause und der anschließenden Zerlegung erfolgt noch in derselben Nacht eine schnellstmögliche Auslieferung mit unserem eigenen Fuhrpark.

Frischer geht es nicht!

