

**Es macht uns menschlich,
aufs Tierwohl zu achten.**



**Frisch versorgt, immer willkommen –
in unseren Filialen sind wir gerne für Sie da.**

Spezielle Wünsche, größere Mengen oder einfach wenig Zeit? Rufen Sie für Vorbestellungen gerne unseren jeweiligen Bestellservice an! Wenn Sie vorbeikommen, ist Ihre Ware dann bereits fertig für Sie zum Mitnehmen.

Zentrale Gauderndorf

Dachsberger & Söhne Gesellschaft m.b.H.
Gauderndorf 32
3730 Eggenburg
Tel.: +43 2984 2632
Bestellservice: +43 681 81859653

office@dachsberger.at
www.dachsberger.at

Filiale Maissau

Kremser Straße 24
3712 Maissau
Tel.: +43 2958 82202
Bestellservice: +43 681 20883053

Filiale Sitzendorf

Neustift 5
3714 Sitzendorf
Tel. und Bestellservice: +43 2959 22075

gedruckt auf klimaneutral, produziertem Recyclingpapier

Sau 
Fein!

**Vom Glück
„saufeinen“ Genusses:
frisches Natur-Schweinefleisch
aus der Region, für die Region**



Unser Schlacht- und Zerlegebetrieb
ist für das AMA-Gütesiegel zertifiziert.





Wie es bei unserem Schweinebauern, dem Lembacher Hannes, so zugeht

glückliche Schweine

gesund und regional ernährt, u. a. mit Sonnenblumenkernen und bestem Kukuruz; mit viel Bewegungsfreiheit und bei gesundem Stallklima gehalten

gesunde Schweine

bei Bedarf rein alternativmedizinisch und natürlich behandelt, zum Beispiel mit Homöopathie; das hält die Tiere und deren Fleisch frei von Antibiotika

aus der Region, für die Region

nur wenige Minuten entfernt, am Manhartsberg, was kurze Wege, das sichere Wissen um die Herkunft und maximale Wertschöpfung in der Region sicherstellt

energieautarker Hof

durch Photovoltaik und einen Pflanzenöl-Generator, was sogar schon einmal mit dem Energy Globe Award Niederösterreich gewürdigt wurde

Unsere Marke für Natur-Schweinefleisch macht ihrem Namen alle Ehre. Denn fein haben es hier die Tiere, ein Schweineleben lang.

Fein ist es auch, frisches Fleisch aus der Region zu genießen – ob Karree, Ripperl, Bauchfleisch oder Schopfbraten.

Was darf's für Sie sein?

