



*Hochgenuss*  
aus Meisterhand

*Jetzt neu  
im Sortiment*

Probieren Sie das Beste  
von Kalb, Lamm,  
Rind und Schwein.  
Premium-Qualität – jetzt  
in Ihrem Kühlregal!

◆◆◆  
◆◆◆ *Südbayerische* ◆◆◆  
FLEISCHWAREN

# ◆◆ Südbayerische ◆◆ FLEISCHWAREN



## *Die neue Premium-Marke* im Kühlregal

Ab sofort gibt es hier für Sie noch mehr Gutes zu entdecken.

Mehr Qualität, mehr Auswahl und viel mehr Genuss: erlesene Fleischspezialitäten der Marke Südbayerische Fleischwaren – kulinarische Erlebnisse nach typisch bayerischem Geschmack. Regionale, nach alter Handwerkstradition verarbeitete Produkte ebenso wie ausgesuchte internationale Spezialitäten.

Probieren Sie am besten selbst!



## *Genießen Sie*

beste Herkunft und geprüfte Qualität

Unser Rind- und Schweinefleisch stammt zu 100% aus Bayern. Kalbfleisch beziehen wir ausschließlich von deutschen, Lammfleisch auch von ausgewählten internationalen Lieferanten. Die Verarbeitung erfolgt stets in Bayern, nach traditionellen handwerklichen Verfahren und strengsten Qualitätsrichtlinien, deren Einhaltung ständig überprüft wird – durch unsere eigenen sowie durch staatliche Kontrollen.

Südbayerische Fleischwaren bietet exquisite Köstlichkeiten für jeden Anlass und jeden Geschmack. Wählen Sie aus vielen Sorten und genießen Sie nach Herzenslust.



Kalb

In Bayern verarbeitet



## *Lartes vom Kalb:*

Gaumenfreuden auf höchstem Niveau

Ob für die Pfanne oder den Grill – manchmal muss es einfach Kalb sein. Kalbfleisch der Marke Südbayerische Fleischwaren ist nicht nur ausgesprochen zart, sondern auch unglaublich fein im Geschmack. Das Beste von deutschen Kälbern, verarbeitet nach bayerischer Tradition.





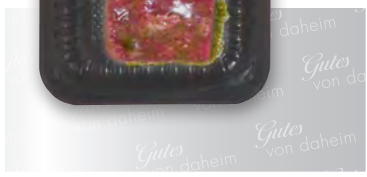
## *Köstliches vom Lamm:*

einzigartig im Geschmack

Hier kommt unser Geheimitipp für ganz besondere Anlässe: zartes Lammfleisch in bester Qualität, das wir von ausgewählten Lieferanten beziehen und hier in Bayern verarbeiten. Probieren Sie diese exklusiven Spezialitäten, von denen auch echte Gourmets begeistert schwärmen. Guten Appetit!

### Kontrollierte Qualität, in Bayern verarbeitet

Südbayerische Fleischwaren stehen für Frische, echten Genuss und höchste Qualität – von der Rohware über die Verarbeitung bis hin zur Verpackung.





Rind

In Bayern verarbeitet

## Das Beste vom Rind:

so schmeckt die Region

Rindfleisch schmeckt immer. Und besonders dann, wenn es von artgerecht gehaltenen Tieren bayerischer Bauernhöfe stammt – wie das Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ bestätigt. Ganz gleich, welche Rindfleisch-Variante Sie wählen – Sie werden begeistert sein!



Gutes von daheim



Schwein

In Bayern verarbeitet



## Spezialitäten vom Schwein:

ein bodenständiger Genuss

Schwein gehört zu Bayern wie das Bier oder die geliebte Brezn. Schweine-Spezialitäten von Südbayerische Fleischwaren sind immer frisch und lecker. Denn sie stammen ausschließlich von Tieren aus unserer Region – das garantiert Ihnen das GQ-Siegel.



### GQ Bayern: das Siegel für bayerische Herkunft und kontrollierte Qualität

Unser Rind- und Schweinefleisch trägt das GQ-Siegel des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Es bestätigt die bayerische Herkunft und Herstellung sowie die hohe Qualität der Produkte – und definiert klare Auflagen an Produktion und Verarbeitung, die weit über die gesetzlichen Standards hinausgehen.



## *Mehr Überblick:*

so finden Sie Ihre Favoriten

Lassen Sie sich am besten von unserem Farbleitsystem (ver)leiten. Damit erkennen Sie die Köstlichkeiten von Kalb, Lamm, Rind oder Schwein ganz einfach an der Farbe.



Südbayerische Fleischwaren GmbH

Robert-Bosch-Str. 13

85053 Ingolstadt

[www.suedbayerische-fleischwaren.de](http://www.suedbayerische-fleischwaren.de)