

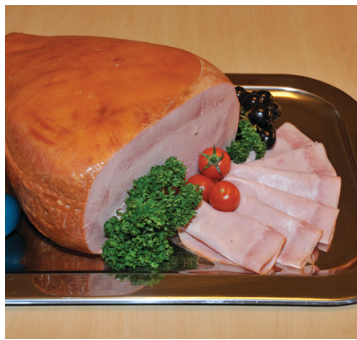
# Top-Qualität: Fleischerei Graf

**Transparente, regionale Herkunft & sorgsame Verarbeitung für beste Fleisch- und Wurst-Qualität.**

LANGENLOIS. Die Fleischerei Graf, mit den drei Standorten Langenlois, Krems und Strass überzeugt Kunden mit bester Qualität bei Fleisch, Wurst und Gerichten zum Mitnehmen. Die Grundlage dieser Qualität ist die Philosophie des Firmeninhabers Otto Graf und seines Teams, die unter anderem folgende Punkte umfasst:

## Produkte

Die Basis für hochwertige Produkte sind einwandfrei Rohstoffe: Rinder und Schweine werden ausschließlich von Bauern der näheren Umgebung bezogen, da sich die kurzen Transportwege positiv auf die



**Fleischerei Graf:** qualitativ hochwertige und schmackhafte Produkte aus der Region F.:privat

Qualität des Fleisches auswirken. Und auch der Umwelt ist damit geholfen.

## Verarbeitung

Zubereitung der Produkte im handwerklich kleinen Rahmen: Nach alten, hauseigenen Rezepten werden direkt im Betrieb in Langenlois schmackhafte Fleisch- und Wurstwaren her-

gestellt. Künstliche Konservierungsstoffe kommen dabei nicht zum Einsatz.

Gemeinsam mit den Landwirten wird auf die natürliche Haltung und Fütterung der Tiere größter Wert gelegt.

Die Schlachtung und Verarbeitung erfolgt wöchentlich direkt im Betrieb. Dadurch kann den Kunden garantiert werden, dass die Produkte fachgerecht, schnell und mit größter Sorgfalt hergestellt werden. Natürlich erfolgen vor und nach der Schlachtung die gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollen durch den Tierarzt.

Ergänzt wird das Angebot durch selbst gemachte Gerichte aus der eigenen Küche, wie etwa Hühner- und Schweinsschnitzel, Schweinsbraten mit Sauerkraut, Stelzen, Fleischlaibchen, Fleisch- und Grammelknödel Geschnetzeltes, Gulasch, Erdäpfelsalat und vieles mehr. Auch Aufstriche und Salate werden laufend frisch in

unserer Küche zubereitet. Individuelles Service & fachgerechte Beratung: Unsere kompetenten Mitarbeiter stehen Ihnen gerne für Ihre Fragen und individuellen Wünsche zur Verfügung. Für die Konsumenten ist der Bezugs- und Produktionsort korrekt angegeben und einfach nachvollziehbar. Kennzeichnungssystem „bos®“ der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH Otto Graf, Firmeninhaber: „Das langjährige Vertrauen und die Zufriedenheit unserer Stammkunden bestärkt uns auf dem richtigen Weg zu sein: So bieten wir aus tiefster Überzeugung schon seit Jahrzehnten qualitativ hochwertige, natürliche und schmackhafte Produkte aus der Region.

Überzeugen Sie sich selbst von unserer ausgezeichneten Qualität!“ **WERBUNG**

**Fleischerei Graf überzeugt!**  
... ausgezeichnete Qualität  
und Herkunftsgarantie



## Top-Qualität bei Rindfleisch!

**Einzige Fleischerei im Bezirk Krems mit eigener Hausschlachtung. Alle Tiere nur von kleinstrukturierten, bäuerlichen Betrieben!**

„Tafelspitz“



Durch die Verarbeitung von Kalbinnen (=junge weibliche Rinder), die ein geringeres Gewicht haben, und deren Fleisch besonders zarte Fleischfasern aufweist, haben wir eine noch höhere Qualitätsstufe bei unserem Rindfleisch erreicht.



3550 Langenlois • Walterstraße 7

☎ 02734/2335

Mo-Fr 7-12 und 14.30-18 Uhr

Sa 7-12 Uhr



3500 Krems • Herzogstraße 8

☎ 02732/82472

Mo-Do 7.30-12.30 und 15-18 Uhr

Fr 7.30-18 Uhr und Sa 7.30-12 Uhr



3491 Strass • Herrengasse 85

☎ 02735/5569

Di-Fr 7.30-12 • Fr 15-18 Uhr

und Sa 7-12 Uhr