



Munzinger Bio-Hendl-Verkauf am 9. Februar

Beitrag

Die Familie Mayer lädt herzlich ein, am Freitag, 9. Februar 2024, frische Naturland Bio-Hendl vom hauseigenen Munzingerhof in Prien-Munzing (nur nach Reservierung / Vorbestellung) abzuholen.

Bereits seit den frühen 1990er Jahren setzt die Familie Mayer auf eine natürliche und nachhaltige Landwirtschaft, die den Verzicht auf chemische Spritzmittel, künstliche Düngemittel sowie den Einsatz von Medikamenten einschließt. Die Hühner auf dem Munzingerhof werden gemäß den strengen Richtlinien von Naturland gehalten, um das Wohlbefinden der Tiere sicherzustellen. Die großzügigen Grünlandausläufe bieten den Tieren viel Platz, um sich frei zu bewegen und ihren natürlichen Verhaltensweisen nachzugehen. Diese sorgfältige Haltung garantiert die beste Qualität der Naturland Bio-Hendl.

Die Möglichkeit, frische Naturland Bio-Hendl zu erwerben, ergibt sich am Freitag, 9. Februar 2024, beim nächsten Hofverkauf. Damit jeder die Bio-Hendl sicher bekommt, wird eine Reservierung empfohlen. Eine Vorbestellung ist unter der Telefonnummer 0170-8036213 oder auf der Website www.bio-hendl-munzinger.de möglich.

Bildmaterial: Simon Media (www.SimonMedia.de)



Nächster Hofverkauf:
9. Februar 2024

✓ Nachhaltige, artgerechte und ökologische Tierhaltung
✓ Gefüttert mit hochwertigem Bio-Futter für gesundes Wachstum

Munzinger
BIO HENDL

✓ Verzicht auf Medikamente für beste Qualität
✓ Beste Bio-Qualität vom Bio-Hof Munzinger, die man schmeckt

Munzinger Bio-Hendl
im Hofverkauf in Prien

Telefonisch reservieren unter:
0170-803 62 13

Online reservieren unter:
www.bio-hendl-munzinger.de



25. MAXRAINER OLDIE FEELING
SÜDDEUTSCHLANDS GRÖSSTES
OLDTIMER-TREFFEN

» weitere Informationen

FRONLEICHNAM
30.5.24

ADAC

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Atzing-Wildenwart



2. Bio-Hendl
3. Munzing