



Nächster Munzinger Hofverkauf am 8. Dezember

Beitrag

Die Familie Mayer lädt herzlich ein, am Freitag, 8. Dezember 2023, 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, 8. Dezember 2023, 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.

Kontakt zur Familie Mayer Munzingerhof:

- Adresse: Munzing 5,83209 Prien am Chiemsee,
- Telefon: 0170-8036213,
- Website: www.bio-hendl-munzinger.de,
- E-mail: info@bio-hendl-munzinger.de.

Bildmaterial: Simon Media (www.SimonMedia.de)



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Atzing-Wildenwart
2. Bio-Hendl
3. Munzing