



Warum Labonca?

5 Gründe, warum Sie sich für Labonca-Fleisch entscheiden sollten!

Labonca Biohof

Sicher - Transparent – Ehrlich

- **Zufriedene Tiere im Freiland**
250.000 m² Weideflächen sorgen für großzügige Bewegungsfreiheit! Die Labonca Tiere dürfen ihre natürlichen Bedürfnisse ausleben, erwachsen werden und sich wahrlich „glücklich“ fühlen!
- **Weideschlachthaus**
Keine Angst und keine Schmerzen für die Tiere. Unsere Methode garantiert beste Energie im Fleisch sowie optimale Reifung und außergewöhnliche Qualität!
- **Traditionelles Fleischerhandwerk**
Salami-Werkstatt, Kaltrauchselch oder Warmfleischverarbeitung. Die Labonca-Fleischerei setzt auf unverfälschte, traditionelle Produktionsmethoden. So entstehen die einzigartigen Labonca-Spezialitäten!
- **Natürlicher Genuss**
Unser Fleisch zählt geschmacklich zum Besten Fleisch Österreichs!
Labonca - SOLO - Produkte enthalten nichts, außer Labonca-Fleisch, natürliche und biologische Einzelgewürze (keine Mischungen), Salz und Wasser.
Frei von künstlichen Geschmacksverstärkern, Citraten und Phosphaten!
- **Gesundes Fleisch**
Keine Wachstumshormone, keine Rückstände und kein zu junges Wachstumseiweiß im Fleisch! Die Labonca-Tiere dürfen alle wachsen und erwachsen werden. Dies garantiert Fleisch mit guter Verträglichkeit und hoher Wertigkeit!