



# heimatgold

DER BAUERNLADEN

Unsere **Produzenten** stellen sich vor...



## Caroline Hubble

„Unser Fleisch stammt ausschließlich von zertifizierten Bauern aus der Region. Wir verwenden heimische Bio-Gewürze und Kräuter sowie bestes, Halleiner Bier. Sonst nichts!“

Im März dürfen wir köstliche Produkte aus unserer Heimatgold Speis vorstellen:

**Am Freitag, den 13. März 2020  
von 11 - 18 Uhr**


dürfen wir im Rahmen einer Verkostung die Produkte der Halleiner Spezialitäten Manufaktur präsentieren: Alle deren Köstlichkeiten wie Schinken, Würste oder Verhackert, werden ohne chemische Zusätze, ohne Nitrit-Pökelsalz, ohne Konservierungsstoffe, ohne Phosphate, ohne chemischen Farbstoffe, ohne Geschmacksverstärker, ohne künstlichen Aromen aber dafür mit besten, heimischen Zutaten, nach altem Wissen, nach altem Handwerk und viel Tradition hergestellt! Überzeugen Sie sich selbst vom ursprünglichen Geschmack der Bierigen-Fleisch-Spezialitäten.

*Kemnts vorbei,  
Mia gfrein uns auf enk!*

**Heimatgold Schladming**

Coburgstraße 1, 8970 Schladming  
gegenüber vom Rathaus, neben der Post  
[www.heimatgold.at](http://www.heimatgold.at)

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

 **LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.

