



Munzinger Biohendl wieder am 21. Juni

Beitrag

Nächster Verkaufs- und Abholtakt für Bio-Hendl ist am Freitag, 21. Juni. Für den Hofverkauf ist eine vorherige Reservierung zu empfehlen.

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.

Ä Eine Vorbestellung ist unter der Telefonnummer 0170-8036213 oder auf der Website www.bio-hendl-munzinger.de möglich.

Bildmaterial: Simon Media (www.SimonMedia.de)

Zahnarztpraxis

Dr. Christine Schlehuber



Am Marktplatz 5 in Prien

www.zahnarzt-prien.de
08051-9634060

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Atzing-Wildenwart
2. Bio-Hendl
3. Chiemgau
4. MÄ¼nchen-Oberbayern
5. Munzing
6. Prien