

Dieter Fischer,
Schäfermeister, Malsbier,
Gemeinden-Adelsberg



Wer wir sind

Wir sind ein Zusammenschluss von Landwirten, Verarbeitern und Gastronomen aus dem Spessart. Unter der Marke „Grünland Spessart“ vermarkten wir seit 2011 Qualitätsprodukte von den Wiesen und Weiden der Region.

Unsere zertifizierten Mitgliedsbetriebe werden regelmäßig von unabhängigen Kontrollinstituten geprüft. Wir stehen für artgerechte Tierhaltung, regionale Futtermittel ohne Gentechnik, kurze Transportwege und für regionale Frische, die man schmeckt!

Weitere Informationen zu uns und unserem Online-Shop finden Sie unter:

www.gruenland-spessart.de

Hersteller

Dipl. Ing. Marco Häuser

Häuser GmbH

Der Spessart-Metzger

Daimlerstr. 10

63741 Aschaffenburg

Tel. 06021 363-3

marco.haeuser@haeuser-hra.de

Grünland Spessart e.V.

Dr. Guido Steinel

Grünland Spessart e.V.

Aschaffener Str. 7

63867 Johannesberg

Tel.: 06021 450 227

info@gruenland-spessart.de



Die Entwicklung der SALAMÄH-Salami wurde dankenswerterweise gefördert durch das Unternehmen Kaufland

Gestaltung: Wolfgang Schäfers, www.wolfs.de

SALAMÄH

Die Spessart Schafsalami

Regional und nachhaltig



SALAMÄH

Die Spessart Schafsalami

Schafe liefern nicht nur Wolle, Fleisch und Milch. Die vierbeinigen Landschaftspfleger tragen auch zum Erhalt unserer Wiesen und Weiden im Spessart bei. Die extensive Beweidung sichert Lebensräume für zahlreiche Arten und schützt die Böden als CO₂-Speicher.

Schäfereien und ihre Herden leisten somit einen wertvollen Beitrag für den Erhalt der Biodiversität und den Klimaschutz.

Wir von der Vermarktungsinitiative „Grünland Spessart“ und den Spessart-Naturparks unterstützen die traditionelle Schafbeweidung. Gemeinsam mit der Metzgerei Häuser aus Aschaffenburg bieten wir eine eigene Spessart-Schafsalami an.



Qualität aus dem Naturpark Spessart

Gemäß dem Motto „da ist Draußen drin“ der Marke Grünland Spessart verwenden wir für unsere Salami Schaf- und Lammfleisch von Tieren, die in der Region geboren wurden und auf den saftigen Weiden des Spessarts aufgewachsen sind.

Unsere SALAMÄH-Schafsalami gibt es in verschiedenen Größen und leckeren Geschmacksrichtungen, zum Beispiel

- mit Walnuss als kleine Salamistange
- mit Waldpilzen als Netzsalami
- mit Paprika-Chili oder mit grobem Pfeffer als dünne Salametti

Neugierig geworden?

Die SALAMÄH-Schafsalami gibt es hier und bei weiteren, ausgesuchten Verkaufsstellen der Region – zu finden unter www.gruenland-spessart.de

Mit dem Kauf von SALAMÄH-Schafsalami erhalten Sie ein regionales Qualitätsprodukt zum Genießen und unterstützen gleichzeitig den Natur- und Klimaschutz.

Achten Sie bei Ihrem Einkauf auf Fleisch und Wurstwaren mit unserem Zeichen und genießen Sie ein echtes Stück Spessart!

