**„Weil’s net Wurscht is, was drin is“**

Nur aus besten Rohstoffen können gute Produkte entstehen, die es nicht nötig haben, den Geschmack künstlich hervorzuheben. Wir sind der Meinung, dass nur Fleisch, das nach Bio-Richtlinien erzeugt worden ist und dabei die Umwelt nicht mehr als notwendig belastet hat, die besten Vorrausetzungen erfüllt, um in meinen Produkten verarbeitet zu werden. Handwerkliches Können kombiniert mit viel Erfahrung und rafinierten Rezepturen ausschließlich mit Bio-Rohgewürzen, das sind die besten Zutaten für einen reinen, unvergleichlichen Geschmack.

Die Salamitrocknerei Saller steht für höchste Rohwurstqualität aus dem Herzen des Mühlviertels. Das Mühlviertel in Oberösterreich ist für seine ehrlichen und kraftvollen Produkte bekannt. Erwin Saller ist Salamimacher aus Leidenschaft. Schon als kleiner Junge interessierte er sich für die Geheimnisse des Metzgerhandwerks. Seine Erfahrung und vor allem seine Leidenschaft zu kompromissloser Qualität lassen Salamispezialitäten entstehen, die einen unverfälschten, puren Geschmack bieten. Nach 20 Jahren Berufserfahrung als Metzgermeister und Fleischereitechniker kehrt Erwin Saller der Lebensmittelindustrie den Rücken und geht zurück zu seinen handwerklichen Wurzeln. Sie schätzen echte Handarbeit? Nach alter Tradition und mit raffinierten Rezepturen werden die Salamis von Hand gemacht. Jede Salami ist ein Unikat und nicht vergleichbar mit den Massenprodukten unserer Zeit.

- nur hochwertigste Bio-Fleischqualität wird verarbeitet

- authentischer Geschmack, mit besten Rohgewürzen, frei von Geschmacksverstärkern

- genussvolles und sinnliches Geschmackserlebnis durch lange Reifezeit

- traditionelle und ursprüngliche Herstellung

* weil Sie bewusst auf ökologische und regionale Ernährung Wert legen

**Nähere Informationen und Onlineshop unter www.salamitrocknerei.at**

Salamitrocknerei Saller

Unternehmensstandort: 4232 Hagenberg, Wimmerfeld 7

Produktionsstandort: 4291 Lasberg, Grensberg 7

Tel.: +43 650 8809632

E-Mail: [e.saller@salamitrocknerei.at](mailto:e.saller@salamitrocknerei.at)

www.salamitrocknerei.at