



Unsere Maultaschen werden nur von eignen Rohstoffen und nach bester bäuerlicher Tradition hergestellt. Das Fleisch stammt von unseren bäuerlichen Mitgliedsbetrieben und wird nach unseren verbindlichen Richtlinien für artgerechte Tierhaltung, gesunde Fütterung ohne Gentechnik und eigene tiergerechte Schlachtung im eigenen Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall erzeugt. Die ökologischen Naturgewürze stammen ebenso aus eigenem Anbau von unseren Mitgliedsbetrieben in Hohenlohe und aus unseren Hilfsprojekten mit den Urvölkern in Südindien (Pfeffer und andere tropische Gewürze).

Die überwiegenden Erzeugungs- und Verarbeitungsschritte für die "Echt Hällischen Maultaschen" erfolgen bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall wie Schlachtung, Zerlegung und Vorverarbeitung im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall. Die Endbearbeitung erfolgt im Fleischwerk Bürger in Crailsheim, Landkreis Schwäbisch Hall. .

Die Endbearbeitung erfolgt ausschließlich mit unseren Rohstoffen und nach unserer Rezeptur. Das Fleischwerk Crailsheim ist auf dem Etikett vermerkt mit der entsprechenden Veterinär Nr. DE EV 188 EG. Als Inverkehrbringer ist in korrekter Weise die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall angegeben, dies auch weil von ihr sämtliche Rohstoffe stammen. .

Dem Produkt ist keine "Hefe" zugesetzt, sondern Weißbrot was möglicherweise Spuren von Hefe enthalten kann. Weil diese Angabe missverständlich war haben wir diese seit geraumer Zeit durch "Weißbrot" ersetzt."

#### Kurzversion

"Die Echt Hällischen Maultaschen werden nach unseren hohen Standards im Landkreis Schwäbisch Hall erzeugt und korrekt gekennzeichnet. Inverkehrbringer ist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Die Angabe "Hefe" wurde zwischenzeitlich durch "Weißbrot" ersetzt weil dies den Tatsachen entspricht".

Des weiteren fügen wir das neue Etikett bei welches seit geraumer Zeit im Umlauf ist.

Mit freundlichen Grüßen