



GOURMET
MANUFAKTUR
GUT KLEPELSHAGEN

Fleisch und Wurst
handgemacht
direkt vom Erzeuger

NATÜRLICH • NACHHALTIG • GESUND



BIO-Fleisch, wie es sein sollte

Das Gut Klepelshagen gehört der Deutschen Wildtier Stiftung und das Gut garantiert die sorgfältige Aufzucht der Rinder (Deutsch Angus). Auf ausgedehnten Grünflächen ernähren sich die Rinder nur von dem, was auf dem Gut gewachsen ist. Sie leben in Offenställen mit großzügigem Auslauf zur Weide. Tierwohl steht hier an erster Stelle. Bewegung und natürliches Futter ergeben einen natürlichen Fettanteil mit feiner Marmorierung!

Direkt auf dem Gutsgelände befindet sich die Gourmet Manufaktur Gut Klepelshagen GmbH. Die Gourmet Manufaktur garantiert als Bio-zertifizierter Schlachtbetrieb die stressfreie Schlachtung vor Ort. Tiertransporte gibt es bei uns nicht. Die meisterliche handgemachte Verarbeitung aller Produkte verspricht Ihnen ein Geschmackserlebnis.

Probieren Sie es aus!

Unsere Fleisch-Veredelung

Das Dry-Aged-Verfahren – die lange Fleischreife am Knochen (3–6 Wochen) ist eine natürliche Veredelung, ergibt ein unvergleichliches Aroma, einen exzellenten Geschmack und ist in dieser speziellen Konsistenz so zart, dass es auf der Zunge zergeht.

Überzeugen Sie sich selbst!

Wildfleisch aus heimischen Wäldern

Rothirsche, Rehe und Schwarzwild leben in und um Klepelshagen, wie es ihrer Natur entspricht: Frei in ihren natürlichen Lebensräumen – ohne Gatter, dafür mit Jagdruhezeiten. Gejagt wird nach den strengen Regeln der Deutschen Wildtier Stiftung.

*Saisongerecht
erhältlich!*

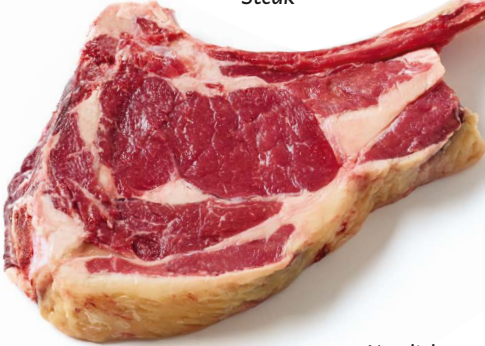
Delikatessen aus dem Glas

Unser Edelfleisch verarbeiten wir auch zu Delikatessen im Glas: Ob Gulasch, Hirschragout, Bolognese, oder Patés von Rind, Hirsch, Reh oder Wildschwein – auch Leberwurst, Salami oder Schinken – alles wird in traditioneller Handarbeit hergestellt und schmeckt natürlich und köstlich.

*Schneller Genuss –
gutes Gefühl!*

Unsere Produkte – unvergleichlich gut

Das Tomahawk-
Steak



Köstlich zartes
Rinderfilet



Schnelle Küche,
großer Genuss



Feines online bestellen und pünktlich liefern lassen

www.gourmet-manufaktur.de

BIO? LOGISCH!

- ✓ Das Fleisch vom Weiderind ist Bioland zertifiziert.
- ✓ Unsere Rinder werden nur mit Bio-Futter vom Gut Klepelshagen ernährt.
- ✓ Für unsere Wildgerichte verwenden wir nur biozertifizierte Zutaten.
- ✓ Kein Stress für die Tiere: Keine Tiertransporte – geschlachtet wird ausschließlich vor Ort.
- ✓ Keine Wachstumshormone – kein Schnellmastmittel
- ✓ Alle Produkte sind gluten- und lactosefrei.

HIER FINDEN SIE UNS



Wir beraten Sie gern: 039753 - 258 84

Gourmet Manufaktur Gut Klepelshagen GmbH
Klepelshagen 4 · 17335 Strasburg · Telefon für Bestellungen: 039753-258 84
Fax: 039753-258 87 · info@gourmet-manufaktur.de
Geschäftsführung: Alice Rethwisch und Oliver Kohrs
Amtsgericht Neubrandenburg HRB Nummer: 20037;
Ust-IdNr.: 298576151; DE-ÖKO-070