

100% NATUR PUR



WILDRIND-PRODUKTE AUS NACHHALTIGER ZUCHT

- 100% Wildrindfleisch
- 100% ohne chemische Zusätze
- 100% cholesterinarm*
- 100% fettarm
- 100% ohne Futtermittel ernährt
- 100% neues Geschmackserlebnis

*ca. 25% weniger Cholesterin als herkömmliches Rindfleisch
und ca. 40% weniger als Schweinefleisch

NEU:
**Die Delikatesse von
der Schwäbischen Alb -
ab sofort hier erhältlich**




ZEBUNDUS ZUCHT
PRODUKTION
VEREDELUNG

ZEBUNDUS GmbH & Co. KG · Mühlensteige 1 · 72587 Römerstein
Telefon 07150 - 916 44 11 · www.zebundus.de · info@zebundus.de

ZEBUNDUS UND DIE NACHHALTIGKEIT



Nachhaltig ist eine Entwicklung dann, wenn sie „den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten zukünftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen“

(Weltkommission für Umwelt und Entwicklung, 1987)

„Durch den Verkauf von Produkten aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb stärkt die Firma Zebundus das Genießerland Baden-Württemberg und trägt dazu bei, die Artenvielfalt im Biosphärengebiet zu erhalten“

Friedlinde Gurr-Hirsch, Staatssekretärin im baden-württembergischen Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz, MdL

Die Philosophie von ZEBUNDUS ruht auf zwei Säulen: der anspruchsvolle Gaumen hat schon vieles gekostet - ihn wollen wir geschmacklich immer wieder aufs Neue überraschen. Andererseits liegt uns die Erhaltung der einzigartigen biosphärischen Schutzzone Schwäbische Alb am Herzen. Diese Anliegen wollen wir miteinander verbinden und hochwertige Produkte anbieten.




ZEBUNDUS ZUCHT
PRODUKTION
VEREDELUNG

ZEBUNDUS GmbH & Co. KG · Mühlensteige 1 · 72587 Römerstein
Telefon 07150 - 916 44 11 · www.zebundus.de · info@zebundus.de