



Bioland

GOLD URKUNDE

BESTE BIOLAND WURSTWAREN

Metzgerei Grießhaber
aus Mössingen

hat mit ihrer

Württembergischer Leberwurst
im Oktober 2021

erfolgreich an der Bioland-Qualitätsprüfung für Wurstwaren
teilgenommen und erreichte die Prämierung GOLD.

Kulmbach, den 10.10.2021



Hermann Jakob

Metzgermeister

Meisterschule für Fleischer, Kulmbach



Jan Plagge

Präsident Bioland e.V.



Bioland

GOLD URKUNDE

BESTE BIOLAND WURSTWAREN

Metzgerei Grießhaber

aus Mössingen

hat mit ihrer

Lyoner

im Oktober 2021

erfolgreich an der Bioland-Qualitätsprüfung für Wurstwaren
teilgenommen und erreichte die Prämierung GOLD.

Kulmbach, den 10.10.2021



Hermann Jakob

Metzgermeister

Meisterschule für Fleischer, Kulmbach



Jan Plagge

Präsident Bioland e.V.

Bioland

GOLD URKUNDE

BESTE BIOLAND WURSTWAREN

Metzgerei Grießhaber
aus Mössingen

hat mit ihrer

Schinkenwurst

im Oktober 2021

erfolgreich an der Bioland-Qualitätsprüfung für Wurstwaren
teilgenommen und erreichte die Prämierung GOLD.

Kulmbach, den 10.10.2021



Hermann Jakob

Metzgermeister
Meisterschule für Fleischer, Kulmbach



Jan Plagge

Präsident Bioland e.V.



Bioland

SILBER URKUNDE

BESTE BIOLAND WURSTWAREN

Metzgerei Grießhaber
aus Mössingen

hat mit ihrer

Deli-Leberwurst

im Oktober 2021

erfolgreich an der Bioland-Qualitätsprüfung für Wurstwaren
teilgenommen und erreichte die Prämierung SILBER.

Kulmbach, den 10.10.2021



Hermann Jakob

Metzgermeister
Meisterschule für Fleischer, Kulmbach



Jan Plagge

Präsident Bioland e.V.

Bioland

BRONZE URKUNDE

BESTE BIOLAND WURSTWAREN

Metzgerei Grießhaber
aus Mössingen

hat mit ihrer

Bauernbratwurst

im Oktober 2021

erfolgreich an der Bioland-Qualitätsprüfung für Wurstwaren
teilgenommen und erreichte die Prämierung BRONZE.

Kulmbach, den 10.10.2021



Hermann Jakob

Metzgermeister

Meisterschule für Fleischer, Kulmbach



Jan Plagge

Präsident Bioland e.V.