

## WURZELKRAFTFLEISCH

**Fleisch ist das beste Gemüse ... Rindfleisch mit Gemüse – es gibt nichts Besseres!**

Zumal, wenn es Rindfleisch aus Brandenburg ist. Zu Unrecht ist Rindfleisch in den vergangenen Jahren vielerorts vom Speiseplan verdrängt worden. Rindfleisch ist ein hochwertiges Naturprodukt und gehört zu unserer kulinarischen Kultur, vom Sonntagsbraten bis zu den Wurstrezepten. Unser Land mit seinen ausgedehnten Flussniederungen – den Bruchen und Luchen – bietet optimale Voraussetzungen für die Erzeugung von Qualitätsrindfleisch. Immer mehr Landwirtschaftsbetriebe spezialisieren sich auf die besonders artgerechte Mutterkuhhaltung mit Weidemast. Und ernährungsbewusste Verbraucher fragen wieder nach.

**Rindfleisch aus Brandenburg – ein Naturprodukt in aller Munde!**

Mit unserem Wurzelkrafft fleisch möchten wir Ihnen eine echte brandenburgische Spezialität anbieten: Corned Beef – hierzulande unter dem Namen Kraftfleisch bekannt – mit Möhren und Pastinaken als leichter, leckerer Brotaufschnitt. Wurzelkrafft fleisch ist eine gesunde Idee: Das Rindfleisch enthält pro Energieeinheit viele Eiweiße, Mineralstoffe und Spurenelemente – ganz wichtig, da wir in unserem bewegungsarmen Alltag immer weniger Energie verbrennen. Als Eisenlieferant kräftigt Kraftfleisch den Kreislauf im wahrsten Sinne des Wortes. Möhren und Pastinaken ergänzen die starke Mischung um Vitamine und Kohlenhydrate. Dass die Rohstoffe aus der Region stammen, versteht sich von selbst.

**Guten Appetit wünschen**

**BAUERNBUND BRANDENBURG**  
[www.bauernbund-brandenburg.de](http://www.bauernbund-brandenburg.de)

**FLEISCHERVERBAND BERLIN-BRANDENBURG**  
[www.fleischer-berlin-brandenburg.de](http://www.fleischer-berlin-brandenburg.de)

## WURZELKRAFTFLEISCH

**Fleisch ist das beste Gemüse ... Rindfleisch mit Gemüse – es gibt nichts Besseres!**

Zumal, wenn es Rindfleisch aus Brandenburg ist. Zu Unrecht ist Rindfleisch in den vergangenen Jahren vielerorts vom Speiseplan verdrängt worden. Rindfleisch ist ein hochwertiges Naturprodukt und gehört zu unserer kulinarischen Kultur, vom Sonntagsbraten bis zu den Wurstrezepten. Unser Land mit seinen ausgedehnten Flussniederungen – den Bruchen und Luchen – bietet optimale Voraussetzungen für die Erzeugung von Qualitätsrindfleisch. Immer mehr Landwirtschaftsbetriebe spezialisieren sich auf die besonders artgerechte Mutterkuhhaltung mit Weidemast. Und ernährungsbewusste Verbraucher fragen wieder nach.

**Rindfleisch aus Brandenburg – ein Naturprodukt in aller Munde!**

Mit unserem Wurzelkrafft fleisch möchten wir Ihnen eine echte brandenburgische Spezialität anbieten: Corned Beef – hierzulande unter dem Namen Kraftfleisch bekannt – mit Möhren und Pastinaken als leichter, leckerer Brotaufschnitt. Wurzelkrafft fleisch ist eine gesunde Idee: Das Rindfleisch enthält pro Energieeinheit viele Eiweiße, Mineralstoffe und Spurenelemente – ganz wichtig, da wir in unserem bewegungsarmen Alltag immer weniger Energie verbrennen. Als Eisenlieferant kräftigt Kraftfleisch den Kreislauf im wahrsten Sinne des Wortes. Möhren und Pastinaken ergänzen die starke Mischung um Vitamine und Kohlenhydrate. Dass die Rohstoffe aus der Region stammen, versteht sich von selbst.

**Guten Appetit wünschen**

**BAUERNBUND BRANDENBURG**  
[www.bauernbund-brandenburg.de](http://www.bauernbund-brandenburg.de)

**FLEISCHERVERBAND BERLIN-BRANDENBURG**  
[www.fleischer-berlin-brandenburg.de](http://www.fleischer-berlin-brandenburg.de)

## WURZELKRAFTFLEISCH

**Fleisch ist das beste Gemüse ... Rindfleisch mit Gemüse – es gibt nichts Besseres!**

Zumal, wenn es Rindfleisch aus Brandenburg ist. Zu Unrecht ist Rindfleisch in den vergangenen Jahren vielerorts vom Speiseplan verdrängt worden. Rindfleisch ist ein hochwertiges Naturprodukt und gehört zu unserer kulinarischen Kultur, vom Sonntagsbraten bis zu den Wurstrezepten. Unser Land mit seinen ausgedehnten Flussniederungen – den Bruchen und Luchen – bietet optimale Voraussetzungen für die Erzeugung von Qualitätsrindfleisch. Immer mehr Landwirtschaftsbetriebe spezialisieren sich auf die besonders artgerechte Mutterkuhhaltung mit Weidemast. Und ernährungsbewusste Verbraucher fragen wieder nach.

**Rindfleisch aus Brandenburg – ein Naturprodukt in aller Munde!**

Mit unserem Wurzelkrafft fleisch möchten wir Ihnen eine echte brandenburgische Spezialität anbieten: Corned Beef – hierzulande unter dem Namen Kraftfleisch bekannt – mit Möhren und Pastinaken als leichter, leckerer Brotaufschnitt. Wurzelkrafft fleisch ist eine gesunde Idee: Das Rindfleisch enthält pro Energieeinheit viele Eiweiße, Mineralstoffe und Spurenelemente – ganz wichtig, da wir in unserem bewegungsarmen Alltag immer weniger Energie verbrennen. Als Eisenlieferant kräftigt Kraftfleisch den Kreislauf im wahrsten Sinne des Wortes. Möhren und Pastinaken ergänzen die starke Mischung um Vitamine und Kohlenhydrate. Dass die Rohstoffe aus der Region stammen, versteht sich von selbst.

**Guten Appetit wünschen**

**BAUERNBUND BRANDENBURG**  
[www.bauernbund-brandenburg.de](http://www.bauernbund-brandenburg.de)

**FLEISCHERVERBAND BERLIN-BRANDENBURG**  
[www.fleischer-berlin-brandenburg.de](http://www.fleischer-berlin-brandenburg.de)