

# VON NATUR AUS BEGEHRT.



**N**atürlich Genießen ist angesagt. Das gilt besonders für die Wurst. Daher liegt Wurst im Naturdarm auch in der Verbrauchergunst vorn. Die feine Hülle ist das Markenzeichen für unverfälschte Qualität. Naturdarm signalisiert Frische und schafft Vertrauen – und das bereits auf den ersten Blick.

Gehüllt in Naturdarm erfüllt die Wurst höchste Ansprüche an Aussehen und Geschmack. Dank sorgfältiger Sortierung und maschinengerechter Veredelung ist der Naturdarm der ideale Rohstoff für die leistungsorientierte Herstellung hochwertiger Wurstwaren. Da stimmt auch der Preis.

Der Mehrwert liegt auf der Hand. Denken Sie natürlich.



ZENTRALVERBAND NATURDARM e.V.

ZENTRALVERBAND NATURDARM e.V. • Gotenstraße 21 • 20097 Hamburg • [www.naturdarm.de](http://www.naturdarm.de)

# VON NATUR AUS BEGEHRT.



**N**atürlich Genießen ist angesagt. Das gilt besonders für die Wurst. Daher liegt Wurst im Naturdarm auch in der Verbrauchergunst vorn. Die feine Hülle ist das Markenzeichen für unverfälschte Qualität. Naturdarm signalisiert Frische und schafft Vertrauen – und das bereits auf den ersten Blick.

Gehüllt in Naturdarm erfüllt die Wurst höchste Ansprüche an Aussehen und Geschmack. Dank sorgfältiger Sortierung und maschinengerechter Veredelung ist der Naturdarm der ideale Rohstoff für die leistungsorientierte Herstellung hochwertiger Wurstwaren. Da stimmt auch der Preis.

Der Mehrwert liegt auf der Hand. Denken Sie natürlich.



ZENTRALVERBAND NATURDARM e.V.

ZENTRALVERBAND NATURDARM e.V. • Gotenstraße 21 • 20097 Hamburg • [www.naturdarm.de](http://www.naturdarm.de)

# VON NATUR AUS BEGEHRT.



**N**atürlich Genießen ist angesagt. Das gilt besonders für die Wurst. Daher liegt Wurst im Naturdarm auch in der Verbrauchergunst vorn. Die feine Hülle ist das Markenzeichen für unverfälschte Qualität. Naturdarm signalisiert Frische und schafft Vertrauen – und das bereits auf den ersten Blick.

Gehüllt in Naturdarm erfüllt die Wurst höchste Ansprüche an Aussehen und Geschmack. Dank sorgfältiger Sortierung und maschinengerechter Veredelung ist der Naturdarm der ideale Rohstoff für die leistungsorientierte Herstellung hochwertiger Wurstwaren. Da stimmt auch der Preis.

Der Mehrwert liegt auf der Hand. Denken Sie natürlich.



ZENTRALVERBAND NATURDARM e.V.

ZENTRALVERBAND NATURDARM e.V. • Gotenstraße 21 • 20097 Hamburg • [www.naturdarm.de](http://www.naturdarm.de)