



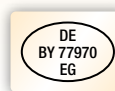
Qualität aus dem Allgäu - Seit über 100 Jahren

Wir verbinden Tradition und Fortschritt, um feine Fleisch- und Wurst-Convenience-Produkte aus moderner Fertigung mit handwerklichem Feinschliff und großer Produktsicherheit konstant anzubieten. Interessante Füllungen machen neugierig und regen den Appetit an.

Motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit fundiertem handwerklichem Wissen, Lieferanten die uns konstant mit hochwertigen Rohstoffen beliefern, traditionelle Rezepturen auch aus dem Allgäu und moderne Technologien sind dafür Basis. Ein engmaschiges Kontrollsystem der Betriebsabläufe sowie der Hygienestandards, überwacht durch neutrale Prüfer, gewährleisten die Erfüllung dieses Anspruches. Es gelingt uns seit Jahrzehnten einen hohen Produktstandard zu halten, was nur möglich ist, weil wir ständig an dessen Verbesserung arbeiten, in Ideen, Menschen und Material investieren. Wir agieren und reagieren flexibel und kurzfristig auf individuelle Wünsche unserer Kunden.

Die Güte des Produktes in Optik und Geschmack hat bei uns absolute Priorität, danach richtet sich der Preis. Mit dieser Maxime sind wir für Partner interessant, die in ihren Forderungen auf Bekömmlichkeit und Genuss bestehen, für die gute Fleisch- und Wurstprodukte ein wichtiges Stück Lebensqualität sind.

Die Fleisch- und Wurstwaren von Peter Micheler zeichnen sich durch geprüfte hohe Qualität aus. Darauf sind wir stolz und arbeiten daran, dieses hohe Niveau zu halten und uns ständig weiterzuentwickeln.



Peter Micheler GmbH Fleisch- und Wurstwaren
Schlachthofstraße 36 · 87700 Memmingen

Entdecken Sie mehr auf www.micheler.de

