

Dehning: Frische und Qualität aus der Heide

Der Heideschlachter Dehning feiert in diesem Jahr seinen 100. Geburtstag

Dehning – der Heideschlachter ist ein Familienbetrieb und feiert dieses Jahr sein 100-jähriges Bestehen. Das Stammhaus mit Produktion liegt in der Heideblütenstadt Schneverdingen im Herzen der Lüneburger Heide. Mittlerweile schätzen die Kunden in über 30 eigenen Filialen in Hamburg, Bremen, Niedersachsen, Brandenburg und Berlin die Spezialitäten vom Heideschlachter.

In die Verarbeitung kommt nur das Fleisch robuster Haus-



Sie feiern den 100-jährigen Gründungstag des Heideschlachters: Maria Raupach, Nadine Adam, Filialleiter Patrick Schwarz und Syrin Mosch (v. l.).

rassen von regionalen Erzeugern, die ihre Tiere artgerecht und naturnah halten. Höchste Qualität, bester Geschmack, garantierte Frische und unbestechliche Qualität des Fleisches und der Zutaten machen die Dehning-Produkte zu dem, was sie sind.

Um die hohen An-

sprüche und Qualitätsmaßstäbe zu erhalten, wird jeder Arbeitsprozess durch qualifizierte interne und externe Kontrollen, Untersuchungen und Analysen begleitet. Das gut geschulte, freundliche Personal berät sachkundig und lässt den Kunden auch gern einmal probieren. Neben den besten Fleisch- und Wurstwaren finden die Kunden im Eidelstedt CENTER beim Heideschlachter auch hervorragende Menüs und Snacks an der Heißen Theke.