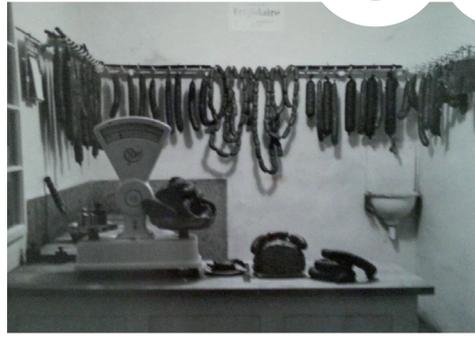


JUBILÄUM

80 JAHRE



AMSTLER - Pikant für seine Wurst



AMSTLER

Windhaag/Perg
www.amstler.at

Eine Fleischhauerei mit langer Tradition

Die Familie Amstler führt seit 1935 die Fleischhauerei im Zentrum von Windhaag bei Perg. Es ist die klassische Geschichte einer Fleischhauerei, die dem steigenden Konkurrenzkampf mit Mut, Einsatz und mit einem klaren Bekenntnis zu erstklassiger Qualität entgegentritt - ein Erfolgsrezept, das nach wie vor gilt.

Geschichte

- 1935 gegründet von Berta und Hermann Amstler
- 1965 Übergabe an Hermann Amstler jun. und Christine Amstler
- 1978 Geschäftsbereich wird vergrößert
- 1980 Übergabe an Christine Amstler
- 1995 Übergabe an Gudrun und Hermann Amstler
- 2004 Neueinrichtung und Modernisierung des Geschäftslokals
- 2013 Auszeichnung mit dem AMA-Handwerkssiegel

Die Firma Amstler führt als einer der wenigen Betriebe im Bezirk das AMA-Handwerkssiegel!

Das AMA-Handwerkssiegel ist eine Auszeichnung für Fachgeschäfte von Lebensmittelhandwerkern.

Meisterliches Handwerk

Alle Produkte im Fachgeschäft, die mit dem AMA-Handwerkssiegel ausgezeichnet sind, werden von der Verwiegung der Rohstoffe bis zum fertigen Produkt im AMA-Handwerkssiegel-Betrieb hergestellt.

Regionale Spezialitäten

Die Produktvielfalt wird durch betriebliche, regionale und traditionelle Spezialitäten sichergestellt.

Unabhängige Kontrolle

Kontrollen gibt es auf allen Stufen der Produktion bis ins Geschäft. Neben den ständigen Eigenkontrollen der Betriebe kommt es zu regelmäßigen Kontrollen unabhängiger und spezialisierter Prüfer.



Eva Magdalena Str. 12, 4322 Windhaag,
Tel.: 07264 / 4227, Email: hermannamstler@aon.at

Mo. bis Sa. von 7.00 Uhr bis 12.15 Uhr und
Mo. bis Fr. von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr