

**Seit 1898**

und mittlerweile in der vierten Generation führen wir unseren Familienbetrieb. Von Anfang an standen bei uns Qualität und Frische unserer Fleisch- und Wurstprodukte im Einklang mit hervorragendem Geschmack an vorderster Stelle.

Wir kaufen aus tiefer Überzeugung nur Fleisch aus regionalen und ständig kontrollierten Betrieb, um Herkunft und Qualität sicherzustellen.

Es kommen nur erlesene Gewürze zum Einsatz

Unsere Wurst u. Fleischwaren werden zu 95 % in handwerklicher Meisterqualität selbst produziert. Unsere Rezepturen werden von Generation zu Generation weitergegeben und immer den neuesten Ansprüchen unserer Kunden angepasst.

Als Fleischermeister wurden wir, sowohl was unser handwerkliches Können als auch was die Qualität unser Fleisch- und Wurstwaren betrifft schon mehrfach ausgezeichnet

vertrauen Sie uns Ihr Markus und Christian Ebben

**Ebben.**  
**Qualität die man(n)**  
**schmeckt!**

**Ebben + Ebben GmbH**  
**Fleischerei + Partyservice**

Cranger Straße 301

45891 Gelsenkirchen

Tel.: 0209 73290

Fax: 0209 779738

Mail: [info@partyservice-ebben.de](mailto:info@partyservice-ebben.de)

*Ebben*  
— seit 1898 —

**Qualität**

**von**

**Ebben**

[www.partyservice-ebben.de](http://www.partyservice-ebben.de)







## Unser Rindfleisch

Qualität aus dem Münsterland

- ausschließlich Färsen ( Rinder bis zu 2 Jahren die noch nicht gekalbt haben)
- Futter aus heimischem Anbau ( Getreide, Mais, Gras )
- Verzicht auf Leistungsförderer
- Antibiotika frei
- Geringe Transportwege
- Schonende Behandlung vor der Schlachtung
- In freier Natur vom Frühjahr bis in den Spätherbst



## Unser Schweinefleisch

Qualität aus dem Münsterland

- rein vegetarisch aufgezogen ( Gerste, Weizen, Erbsen, Kartoffeln aus regionalem Anbau )
- Kanne Brottrunk wirkt sich positiv auf Haut, Darm und Blut aus ausgeglichener Mineralhaushalt
- Stark verminderter Harnsäuregehalt  
( kommt Allergikern und an Rheuma und Arthritis erkrankten Menschen zugute )
- Antibiotika frei ( Homöopathie )
- Reiferes Fleisch durch langsamere Aufzucht  
unverfälschter Fleischgeschmack



## direkt vom Erzeuger

Qualität von Ebben

### Bestes Rindfleisch vom Growe-Hof

bei der Auswahl unseres Rindfleisches arbeiten wir mit der Familie Growe zusammen. Die Familie Growe ist eine alteingesessene Münsteraner Bauernfamilie, die Rinder auf natürliche artgerechte Weise züchtet und natürlich auch schlachten lässt - unsere Grundlage für hervorragende Produkte.

### Feinstes Schweinefleisch vom Hof Wedewer

Unser gesamtes Schweinefleisch Sortiment wird vom Hof Wedewer in Coesfeld bezogen. Die Schweine werden gentechnikfrei und rein vegetarisch in langsamer Mast aufgezogen. Durch die vegetarische Kost und den dokumentierten nachgewiesenen extrem niedrigen Harnsäuregehalt ist das Fleisch wesentlich bekömmlicher.

