

# FLEISCHEREI KARLO

Die Fleischerei Karlo ist ein traditioneller Mittelbetrieb, in dem die Waren noch mit Liebe und von Hand zubereitet werden. Im Jahr 1948 am jetzigen Standort in Pamhagen eröffnet, wird unser Familienbetrieb nun schon in dritter Generation von Martin Karlo und seiner Frau Barbara erfolgreich geführt. In unserem Betrieb sind ca. 100 verschiedenen Wurst-, Selch- und Speckwaren erhältlich. Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich von inländischen Schlachtbetrieben. Wir schlachten und verarbeiten als einziger Betrieb die Graurinder aus dem Nationalpark Neusiedler See. Auf Bestellung liefern wir Spanferkel, Surbraten und vieles mehr. Viele Gastronomiebetriebe der Region vertrauen auf unsere köstlichen Produkte.

## Besonderes

- Spezialitäten vom Graurind und Mangalitzaschwein
- Speckvariationen, Gewürz-, Koch- und Rohschinken nach traditioneller Art des Hauses
- Selchwaren, die nach alten Hausrezepten gepökelt und geräuchert werden
- Einziger Betrieb im Burgenland der Graurinder schlachtet

## Öffnungszeiten

Montag – Freitag

06:30 – 12:00 Uhr und 15:00 - 18:00 Uhr

Mittwoch Nachmittag geschlossen

Samstag

06:30 – 12:00 Uhr

## Sortiment

- Kalbfleisch
- Rindfleisch
- Schweinefleisch
- Gebäck, Teigwaren, Milchprodukten, Essiggemüse und Gewürzen

Nähere Infos auf: <http://www.fleischerei-karlo.at/produkte/>

## Verkaufsstellen

- Filiale Illmitz
- Weinwerk, Neusiedl am See

## Bezugsquellen

Gaurind - Nationalpark Neusiedlersee

Inländische Schlachtbetriebe

## Auszeichnungen

Genussladen

## Art des Betriebes

Greißlerei, Produzent