

# Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk

# PRÜFZEUGNIS

**Metzgerei Anton Haslacher**  
Langenpreising

hat bei der neutralen Qualitätsprüfung für

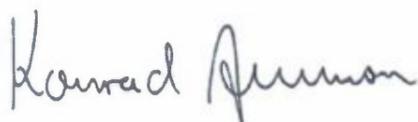
**Leberwurst fein  
geräuchert**

## die Höchstpunktzahl erreicht

Bei der Sensorikprüfung wurden der äußere Zustand, Aussehen, Farbe, Farbhaltung, Zusammensetzung, Konsistenz sowie Geruch und Geschmack bewertet.

In allen Kategorien erreichte die Probe die Höchstpunktzahl 5.

Das „f“-Qualitätsprüfzeichen darf für zwei Jahre geführt werden.



Konrad Ammon jun.  
Landesinnungsmeister



Lars Bubnick  
Geschäftsführer

Augsburg, den 17. Februar 2019

Die f-Qualitätsprüfung wurde von der Maßnahmen- & Servicegesellschaft mbH des Fleischerverbandes Bayern durchgeführt.



# Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk

# PRÜFZEUGNIS

**Metzgerei Anton Haslacher**  
Langenpreising

hat bei der neutralen Qualitätsprüfung für

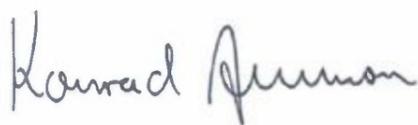
**Regensburger**

## die Höchstpunktzahl erreicht

Bei der Sensorikprüfung wurden der äußere Zustand, Aussehen, Farbe, Farbhaltung, Zusammensetzung, Konsistenz sowie Geruch und Geschmack bewertet.

In allen Kategorien erreichte die Probe die Höchstpunktzahl 5.

Das „f“-Qualitätsprüfzeichen darf für zwei Jahre geführt werden.



Konrad Ammon jun.  
Landesinnungsmeister



Lars Bubnick  
Geschäftsführer

Augsburg, den 17. Februar 2019

Die f-Qualitätsprüfung wurde von der Maßnahmen- & Servicegesellschaft mbH des Fleischerverbandes Bayern durchgeführt.



# Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk

## PRÜFZEUGNIS

**Metzgerei Anton Haslacher**  
Langenpreising

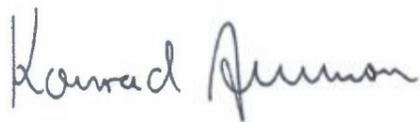
hat bei der neutralen Qualitätsprüfung für  
**Bierschinken**

### die Höchstpunktzahl erreicht

Bei der Sensorikprüfung wurden der äußere Zustand, Aussehen, Farbe, Farbhaltung, Zusammensetzung, Konsistenz sowie Geruch und Geschmack bewertet.

In allen Kategorien erreichte die Probe die Höchstpunktzahl 5.

Das „f“-Qualitätsprüfzeichen darf für zwei Jahre geführt werden.



Konrad Ammon jun.  
Landesinnungsmeister



Lars Bubnick  
Geschäftsführer

Augsburg, den 17. Februar 2019

Die f-Qualitätsprüfung wurde von der **M**aßnahmen- & **S**ervicegesellschaft mbH des  
Fleischerverbandes Bayern durchgeführt.

