

Hering Menü 500 g | Wurst



Leckerer Menü mit 60 % Hering

Rating: Not Rated Yet

Price

Sales price 2,57 €

Discount

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer [Die Futtermacher](#)

Description

Ergänzungsfuttermittel für Hunde

“Hering ist Wildfang, Lachs dagegen nur zum Teil. Der Hering wird komplett verarbeitet. Beim Lachs handelt es sich um Filetabchnitte ohne Kopf und Gräten. Wir beziehen von Norddeutschen Fischverarbeitern, es sind keine Fischabfälle!” (Die Futtermacher)

“Unser Obst und Gemüse hat Lebensmittelqualität und kommt hauptsächlich aus der Bodenseeregion.” (Die Futtermacher)

Die Basis der DIE FUTTERMACHER Hundenahrung ist erstklassiges, sortenreines Fleisch, also garantiert vom gleichen Tier. Garantiert ohne Konservierungsstoffe, künstliche Zusatzstoffe, Farbe- und Geschmacksstoffe und Lockstoffe.

Menge: 500 g

- [Zusammensetzung](#)
- [Analytische Bestandteile](#)
- [Tipps](#)
- [Hersteller](#)

Zusammensetzung

60 % Hering, 20 % Süßkartoffel, 10 % Zucchini, 8 % Rote Beete, 1,5 % Löwenzahn, 0,5 % Sonnenblumenöl

Analytische Bestandteile

Rohprotein 10,8%, Rohöle und -fette 9,1%, Rohasche 1,9%, Rohfaser 0,4%, Restfeuchte 74,6%

Tipps

Füge zu den Mahlzeiten regelmäßig (2-3 x pro Woche) etwas Lachsöl, Leinöl oder auch Kokosöl hinzu!

Der Obst- und Gemüseanteil sollte nach Möglichkeit noch erhöht und auf Wunsch eine Kohlenhydratquelle wie Kartoffeln, Hirse, Quinoa oder Süßkartoffeln ergänzt werden.

Die Basis der DIE FUTTERMACHER Hundenahrung ist erstklassiges, sortenreines Fleisch, also garantiert vom gleichen Tier. Garantiert ohne Konservierungsstoffe, künstliche Zusatzstoffe, Farbe- und Geschmacksstoffe und Lockstoffe.

Hersteller

Die Bächle GmbH hat ihre Wurzeln im Handeln von Häuten für die Lederproduktion. Dieser Bereich wurde Mitte der 60er Jahre um den Bereich Schwarten- und Knochenhandel für die Gelatineindustrie erweitert. Anfang der 80er erweiterte sich das Geschäftsfeld um den Fleischhandel. 1984 entstand daraus dann unser Futtermacher Barf.

Der Rest ist im Prinzip Geschichte, denn sonst würden Sie diese Zeilen gerade nicht lesen. Wir mögen kurze Wege. Da wir im Herzen des Schwarzwaldes produzieren, haben wir alles um uns rum: Obst und Gemüse vom Bodensee und der Ortenau, sowie Fleisch vom Arlberg bis zum Elsass. Wenn das nicht reicht, bringt einer unserer Fahrer eine Ladung aus ganz Deutschland zu uns zurück. „Man geht nie leer in die Küche oder den Keller.“ Selbes Prinzip!

Reviews

There are yet no reviews for this product.