# Metzgerei Gränitz Fleischerei Schlachterei Partyservice Catering Grillkurs



41

Wir sind überaus stolz darauf, dass wir einen kleinen Fußabdruck in der Geschichte hinterlassen haben. Seit nunmehr über einhundert Jahren und mittlerweile in der 5. Generation führen wir die Metzgerei Gränitz mit Fleiß, Engagement, Leidenschaft und Freude. Vom Ladengeschäft zu Kaisers Zeiten bis zum heutigen Tag.

Ein sächsisches Familienunternehmen mit 15 Mitarbeitern und 3 Filialen.

Unsere Spezialität sind Dry-Aged Beef und besonderes Steak Cuts von Bauern aus der Region wie Klaus Möbius oder Falko Graupner. Weiterhin haben ein breites Sortiment an Lammprodukten, Wagyurindfleisch, Durocschweinefleisch und Wildfleisch.

Metzgerei Gränitz Fleischerei Schlachterei Partyservice Catering Grillkurs

Albert-Schenk-Str. 2 09125 Chemnitz

Telefon: 0371514545

Webseite:
<a href="http://www.metzgerei-grae">http://www.metzgerei-grae</a>
<a href="nitz.de">nitz.de</a>

#### Ansprechpartner

Benny Gränitz

## Vermarktung an Wiederverkäufer

Der Anbieter vermarktet seine Produkte auch an Wiederverkäufer. http://www.metzgerei-graenitz.d e/shop/

#### **Gastronomischer Service**

Der Anbieter bietet einen eigenen gastronomischen Service an.

## Unsere Produkte:

### Fleisch, Wurstwaren, Geflügel, Eier, Wild

- Fleisch von Durocschwein aus eigener Haltung
- Fleisch vom Angusrind aus Mittelbach
- Fleisch vom Wagyu Rind aus Mittelbach in Sachsen
- Wildspezialitäten aus den Wäldern des Erzgebirges
- Harthauer Spezialitäten
- Black Angus Wurst
- Duroc Schwein Wurst
- Wurst mit Wildfleisch
- Dry Aged von der Metzgerei Gränitz
- Harthauer Schinken
- Harthauer Salami
- Roster mit Bärlauch
- Sächsische Flecke (Spezialität)
- Sächsischer Knacker (Spezialität)
- Sächsischer Leberkäse (Spezialität)

https://partyservice-chemnitz.de/partyservice.php

#### Lieferservice

Der Anbieter bietet einen Lieferservice für seine Produkte an.

## Unsere Bilder







Das Duroc-Schwein kommt aus dem Nordosten der USA und hat einen sehr niedrigen. Festaniel. Das Fleisch ist durch das intramusikuläre Fett und den geringen. Wasseranteil sehr auftig.

Wir halten auf dem Bauernhof in Gornsdorf unsere eigenen Duroc-Schwein

Daniik koronystviews ura densit sehr stark suf gasunde, næftsfische und transpasente 16 tung und Herkunft. Mit viel Auslanf, gater Ernährung durch selbst angebauten Getreide, f scher Kührnich und Obst wechsen unsere Tiere langsam und gibiolisch beran.

Selbstwerständlich berutzen wir keinerlei Anthiotika oder Wachsturasbeschleuniger, den zu so können wir ihnen eine ausenzeichnete Fielscheuslität anbieten.

Steffen, Ninette und Benny Gränit



