



---

NUR  
BEI  
UNS

---

ERHÄLTlich

# Gocher-Bergforelle

**Mit unseren Forellen tun Sie sich und Ihrer Familie etwas Gutes**

Unsere Forellen sind äußerst gesund und super lecker. Forellen sind sehr kalorienarm und enthalten Omega-3-Fettsäuren, die essenziell für unser Herz und die Gefäße sind.



**TÄGLICH FRISCH  
GESCHLAGEN**

# Forellenzucht

Der Einsatz bester Futtermittel, der Verzicht auf Medikamente, Sauberkeit, Hygiene, das saubere Wasser der Niers und unsere qualifizierten Mitarbeiter sorgen dafür, dass Sie mit den bei uns aufgewachsenen Fischen ein hochwertiges Lebensmittel erwerben.

## Regional

Unsere selbstgezüchteten Forellen leben durchgängig in quellfrischem Wasser. Nach einer Aufzuchtzeit von ca. 1 - 1,5 Jahren haben sie Speisefischgröße. Diese Zeit brauchen sie um in Ruhe groß zu werden, was sich in der Qualität des Fischfleisches bemerkbar macht.

## Das bedeutet

- kurze Transportwege
- nur naturbelassenes Laubholz und traditionelle Kräuter zum Räuchern
- artgerechte Fütterung
- keine vorbeugende Behandlung mit Antibiotika und Hormonen



**Bauernmarkt „Lindchen“ GmbH**  
Am Lindchen 3  
47589 Uedem - Keppeln

Fon: 02825 53 52 60  
Fax: 02825 53 52 690  
Mail: [info@lindchen.de](mailto:info@lindchen.de)

[www.lindchen.de](http://www.lindchen.de)

