



...ein Leckerbissen



Täglich  
frischer Wurstgenuss



## Fleischerhandwerk mit Tradition

Unser Unternehmen, 1964 von Franz Bock in Stuttgart-Untertürkheim gegründet, basiert auf der guten Qualität des Fleischerhandwerks. Mit Unterstützung seiner Frau Hilde baute er den Betrieb kontinuierlich aus, 1976 zog er nach Markgröningen-Unterriexingen um. 1991 wurden die Koch- und Rauchanlagen erweitert und 1996 das Erdgeschoss umgebaut.

Seit 2007 führen die drei Töchter und ein Schwiegersohn das Unternehmen weiter. 2008 eröffneten wir ein neues Ladengeschäft. Bis heute bleibt die Franz Bock GmbH ein inhabergeführtes Familienunternehmen, das Wert auf Qualität und ein gutes Betriebsklima legt. Qualität steht bei uns an erster Stelle.

Unsere Philosophie ist die Produktion wohlschmeckender Fleisch- und Wurstwaren von gleichbleibend guter Qualität. Unsere ausgebildeten Metzgermeister und -gesellen arbeiten seit über 50 Jahren erfolgreich an der Hochwertigkeit unserer Produkte, die in Gastronomie, Großküchen, Handelsketten und Metzgereien geschätzt werden. Qualität steht bei uns an erster Stelle. Als EG-Betrieb (Nr. EV BW01707) arbeiten wir seit 1996 nach strengen Richtlinien und sind seit 2013 IFS-zertifiziert.

Unsere Kunden schätzen neben der handwerklichen Qualität die Frische, Vielfalt, das gute Preis-Leistungs-Verhältnis und den persönlichen Service. Unsere Mitarbeiter genießen ein familiäres Betriebsklima und bleiben uns über Jahrzehnte treu. Durch kompetente Produktions- und Distributionsabläufe und individuellen Kundenkontakt optimieren wir kontinuierlich unsere Prozesse.



## Handwerk trifft moderne Technik

Unsere moderne Produktionsstätte entspricht neuesten hygienischen Erfordernissen und ist auf aktuelle energetische Gesichtspunkte ausgerichtet. In dem großzügigen Verpackungsbereich arbeitet eine Luftentkeimungsanlage, die der Raumluft Feuchtigkeit entzieht und sie somit steriler macht.

Eine Regenwasserzisterne sowie eine Wärmerückgewinnungsanlage lassen unseren Betrieb noch wirtschaftlicher und umweltschonender arbeiten.

Sehr flexibel produzieren wir mit neuester Technik täglich unser komplettes Sortiment. Der eigene Fuhrpark liefert unsere Frischeprodukte anschließend in festen Tourenplänen zuverlässig aus. Dabei sind auch Sonderlieferungen, Sondergrößen oder Kleinmengen möglich.

Die volle Befriedigung der Kundenwünsche und eine optimale individuelle Versorgung sind seit unseren Anfängen wichtige Bausteine für den Erfolg des Unternehmens.



Unsere vielfältigen Produkte werden aus hochwertigen Rohstoffen nach traditionellen Rezepturen handwerklich hergestellt. Besonders unsere knackigen Würstchen sind bei unseren Kunden beliebt. Sie werden täglich frisch produziert, fein gewürzt, in Saitlinge gefüllt und mit größter Sorgfalt verpackt. Heiß oder kalt sind sie ein Leckerbissen der Extraklasse.

**Unsere Spezialitäten schmecken nicht nur erstklassig, sondern werden auch regelmäßig bei verschiedenen Wettbewerben prämiert.**



### Brühwürste

Unsere vielfältigen Brühwurstspezialitäten, u. a. Bierschinken, Saitenwurst und Fleischwurst, basieren auf traditionellen Rezepturen, die sorgsam aktuellen Geschmackstrends angepasst wurden. Hochwertige Rohstoffe, moderne Verfahren und beste Handwerkskunst lassen Leckerbissen der Extraklasse entstehen, die kalt und heiß vollen Geschmack versprechen.

### Kochwurst

Hausmacher-Leberwurst, Zungen- oder Schwarzwurst werden bei uns nach überlieferten Rezepten mit besten Zutaten hergestellt. Seit mehr als sechs Jahrzehnten liefern wir Kochwürste in bester Qualität an zahlreiche zufriedene Kunden. Ausgesuchte Rohmaterialien sowie eine schonende Herstellung garantieren ein volles Geschmackserlebnis aus Tradition.

### Rohwürste

Rohwürste sind die Königsklasse der Wurstherstellung. Nur Rohfleisch, Salze, Gewürze und ein längerer Reifeprozess kommen zum Einsatz. Das verlangt erstklassige Grundstoffe, viel Erfahrung und Sorgfalt sowie ein ganz spezielles Produktionsumfeld. Für unsere Rohwürste werden frische Schinkenstücke und Nackenspeck mit ausgesuchten Gewürzen kombiniert und in zarte Naturdärme oder hochwertige Kunstdärme gefüllt. So werden unsere Salamis und Mettwürste zu einem unverwechselbaren Hochgenuss.





### Schinkenspezialitäten

Schinken ist nicht gleich Schinken. Überzeugen Sie sich von der Qualität unserer Schinkenspezialitäten und probieren Sie unseren schmackhaften Hinterschinken, Rohschinken, Kochschinken, Prager oder Florentiner Schinken. Die strenge Jury der Süddeutschen Fleischerfachausstellung (SÜFFA) hat sich ebenfalls überzeugen lassen und unsere Schinkenprodukte mit Gold prämiert.

### Schwäbische Maultaschen

Unsere Maultaschen sind eine typisch schwäbische Spezialität aus hausgemachtem Nudelteig mit einer feinen Füllung aus Fleisch und Gemüse. In handwerklicher Qualität werden sie frisch hergestellt. Es gibt sie in den Größen 85 g und 100 g sowie als Suppenmaultaschen. Neu im Sortiment haben wir Traditionsmaultaschen, die sich durch einen höheren Schweinefleisch- und Blattspinatanteil sowie eine etwas gröbere Füllungskonsistenz auszeichnen. Unsere Maultaschen wurden ebenfalls mit Gold auf der SÜFFA ausgezeichnet.

Ein Großteil unserer frisch hergestellten Fleisch- und Wurstwaren wird in unserer neuen modernen Verpackungsanlage in praktische Vakuum- und Aromaverpackungen verschweißt. Dadurch bleiben der volle Geschmack und die feinen Nuancen unserer Produkte bestens erhalten. Alle Verpackungen bieten wir für individuelle Kundenwünsche in verschiedenen Größen an.

**HAAG**  
 Marcus Haag • Fleischwaren

Hessigheimer Weg 6  
 71691 Freiberg a.N.  
[marcus-haag@gmx.de](mailto:marcus-haag@gmx.de)





## Streng kontrollierte Qualität

Wir setzen auf strenges Qualitätsmanagement nach dem International Food Standard (IFS) und sind ein anerkannter EG-Betrieb. Wir verwenden erstklassige, möglichst regionale Rohstoffe von artgerecht gehaltenen Tieren ohne unnötige Zusatzstoffe.

Unsere Verarbeitung kombiniert moderne Technologien mit traditioneller Handwerkskunst und höchsten Hygienestandards. Wir verzichten auf Geschmacksverstärker, Farb- und Füllstoffe, und alle Produkte sind lückenlos dokumentiert und rückverfolgbar.

Die kontinuierliche Schulung unserer Mitarbeiter sichert diese Standards. Zwei speziell geschulte Mitarbeiter betreuen die Qualitätssicherung. Der Zuspruch unserer Kunden zeigt, dass sich unsere Mühe lohnt.

## Bedenkenloser Genuss

„Fleisch ist ein Stück Lebenskraft“ – ein legendärer Werbespruch. Viele Menschen verzichten aufgrund von Gluten- oder Laktoseunverträglichkeiten auf Fleisch. Bei uns gibt es jedoch bedenkenlosen Fleischgenuss für alle, da unsere Produkte von Natur aus glutenfrei und viele auch laktosefrei sind.

Von „Ansbacher Kümmelmagen“ bis „Zwiebelmettwurst“ bieten wir eine Vielzahl an glutenfreien Würsten und laktosefreien Soßen und Marinaden. Zudem haben wir viele fettreduzierte Spezialitäten für eine fettarme Ernährung im Angebot.





## Wir freuen uns, Sie zu sehen

In unserem freundlichen Ladengeschäft mit direktem Werksverkauf beraten Sie qualifizierte Servicemitarbeiter kompetent und bieten köstliche Fleisch- und Wurstwaren frisch aus unserer Metzgerei an. Die ansprechenden, großzügigen Räume und eine Kinderspielecke sorgen für ein entspanntes Einkaufserlebnis.

Unser Personal und der Metzgermeister kennen das Sortiment genau und beantworten alle Fragen zu Produkten und Zubereitung. An unseren Bedientheken, der SB-Theke und der Warmtheke finden Sie täglich frische Leckerbissen.

Seit vielen Jahren nehmen wir erfolgreich an verschiedenen Wettbewerben wie „Meisterstücke“ und dem „SÜFFA-Wettbewerb“ teil. Regelmäßig wurden wir dort mit Medaillen, Pokalen und Prämierungen geehrt.

### Weitere Angebote

- Regelmäßige Rezeptvorschläge
- Kundennewsletter
- Versand von individuellen Angeboten
- Sonderangebote für Firmen, Vereine usw.
- News über unseren Whatsapp-Kanal
- Geschenkkörbe
- Gutscheine
- Saisonale Spezialitäten (z. B. Grillspezialitäten, Wildfleisch)



Sprechen Sie uns einfach an, wir können bestimmt auch Ihre Wünsche erfüllen. Bestellungen sind per Telefon, Fax oder E-Mail möglich.

Eckhard Scheuffele: 07147 92111-0  
Kirsten Silbermann: 07147 92111-12

### **Anfahrt aus Richtung Karlsruhe und München:**

Auf der A8 bis Leonberger Dreieck, dort nordwärts Richtung Heilbronn. Bei der Ausfahrt Stuttgart-Zuffenhausen fahren Sie in Richtung Vaihingen/Enz B10. Nehmen Sie die Ausfahrt Richtung Hemmingen/Markgröningen. Durchfahrt durch Markgröningen Richtung Unterriexingen. Biegen Sie in Unterriexingen rechts auf die Industriestraße ab.

### **Anfahrt aus Richtung Heilbronn:**

Nehmen Sie die A81 in Richtung Stuttgart. Bei der Ausfahrt Stuttgart-Zuffenhausen fahren Sie in Richtung Vaihingen/Enz B10. Nehmen Sie die Ausfahrt Richtung Hemmingen/Markgröningen. Durchfahrt durch Markgröningen Richtung Unterriexingen. Biegen Sie in Unterriexingen rechts auf die Industriestraße ab.



**Franz Bock GmbH**

...ein Leckerbissen

Industriestraße 15  
71706 Markgröningen-Unterriexingen

Tel.: 07147 92111-0  
Fax: 07147 92111-10  
info@franz-bock.de

[www.franz-bock.de](http://www.franz-bock.de)

### **Öffnungszeiten**

Di.–Do. 7:00–13:00 Uhr  
Fr. 7:00–18:00 Uhr  
Sa. 7:00–12:00 Uhr

Mo. geschlossen