

BIO SCHWEIN

Projekt: SONNBERG

Bio Schwein - der besondere Geschmack
Alter ca. 6 Monate
Schlachtgewicht ca. 80 - 110 kg
Bioregion MÜHLVIERTLER ALM

Das Fleisch von Bio-Schweinen ist gesünder. Es ist saftig und enthält die Lebensenergie eines gesunden und zufriedenen Tieres. Die Praxis zeigt uns, dass Menschen, die auf konventionelles Schweinefleisch allergisch reagieren, das Fleisch von Freilandschweinen zum Teil besser vertragen.

Biologisches Schweinefleisch hat einen volleren Geschmack, der Geruch ist angenehm und es behält in der Pfanne seine Form.

Schweinefleisch

- Hälften
- alle Teilstücke, speziell Karree, Schopf, Schulter, Schale, Filet
- spezielle Zuschnitte wie z.B. Schinkenteller, Karreerose
- Gulasch und Geschnetzeltes
- Verarbeitungsfleisch wie z.B. Kutterbauch, SII, Speck

für den ausgewählten Fachhandel:

- optimal zugeschnittene Ware für den sofortigen Verkauf
- frisches Fleisch aus eigener Schlachtung
- Verkaufsfertige Packungen für den SB-Bereich

für den Großverbraucher:

- alle Teilstücke im Speziellen Schulter, Schopf, Karree, Schale, Filet
- Gulasch, Geschnetzeltes, Faschirtes und Geschnittenes für den direkten Einsatz in der Küche
- auf Wunsch Kommissionierung und Anlieferung an alle Zweigstellen

für weiterverarbeitende Betriebe:

- ein breites Sortiment an kutterfertigen Rohstoffen
- spezielle Zuschnitte für Spezialitäten wie Roh-, Koch- oder Räucherschinken



Ich ersuche um weitere Information:

fax: ++43 (0)7956 7970-4

meine Anschrift:

.....
.....
.....

Handel Küche Verarbeitung

100% BIO-FLEISCH
ARTGERECHTE
TIERHALTUNG
BIOLOGISCHE
LANDWIRTSCHAFT