



HASELAUER LANDSCHWEIN



www.fleischer-nord.de



Qualität aus der Region

Das Haselauer Landschwein ist ein Produkt aus unserer Region. Der überwiegende Teil des Futters stammt aus regionalen Beständen. Leistungsförderer und prophylaktische Antibiotika werden nicht verwendet! Fisch- oder Tiermehl kommen nicht in den Trog! Geschlachtet und zerlegt werden die Tiere ebenfalls in der Region. Kurze Transportwege und ein respektvoller Umgang sichern einerseits das Tierwohl und garantieren andererseits eine gute Fleischqualität.



Artgerechte Aufzucht

Unsere Haselauer Landschweine kommen aus der Haseldorfer Marsch im Kreis Pinneberg. Sie werden auf eingestreutem Stroh gehalten, es gibt keine Spaltenböden oder Gitterroste. Die Tiere können sich selbst Schlafnischen einrichten. Sie können sich frei bewegen, Anbindung oder Fixierung sind ausgeschlossen. Die Tiere werden in Gruppen gehalten, jedem Tier steht ausreichend Bewegungsraum zur Verfügung. Der Stall ist sauber, täglich wird das Stroh ausgetauscht.

Einzigartiger Geschmack

Hamburger Innungs-Fleischer sind den Anforderungen moderner Verbraucher sowie guter handwerklicher Tradition gleichermaßen verpflichtet. Die transparente Herstellung hervorragender Lebensmittel erfordert gesund und artgerecht gehaltene Schweine. Nur von ihnen kann allerbestes Fleisch kommen. Am Ende steht ein Produkt mit einzigartigem Geschmack. Die Grundlage für hochwertige Fleisch- und Wurstwaren aus Meisterhand.

Weitere Informationen zum Thema Haselauer Landschwein finden Sie auf:
www.fleischer-nord.de