

StaufenFleisch®

vom Göppinger MetzgerSchlachthof

*nichts
anderes.*



EHRlich. NACHHALTIG. REGIONAL.

Fleischqualität, die man schmeckt.

StaufenFleisch[®] *nichts anderes.*



vom MetzgerSchlachthof
Göppingen, der Stauer-Stadt

StaufenFleisch – das Fleisch des guten Gewissens

Um die Zartheit, Saftigkeit und den feinen Geschmack von **StaufenFleisch** garantieren zu können und unserer Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt stets gerecht zu werden, haben wir allen Beteiligten strenge Qualitätskriterien auferlegt.

StaufenFleisch sieht sich in der Verantwortung für eine ehrliche nachhaltige Landwirtschaft und für beste Fleischqualität. Ihr **StaufenFleisch**-Metzger empfiehlt Ihnen gerne die richtigen Teilstücke und deren Zubereitungsmöglichkeiten. Überzeugen auch Sie sich von der Saftigkeit, Zartheit und dem natürlichen Geschmack von **StaufenFleisch** – das Fleisch des guten Gewissens.

Was für **StaufenFleisch** besonders wichtig ist ...

Herkunft und Rassen

Nur ausgesuchte langjährige bäuerliche Familienbetriebe und zertifizierte Erzeugergemeinschaften sorgen für eine gewissenhafte Züchtung und vorbildliche Haltung der Tiere, die für **StaufenFleisch** Verwendung finden. Beim **Rind** sind es ausschließlich **Färsen** (max. 28 Monate) und **Ochsen** (max. 30 Monate) ausgewählter Rassen. Beim **Schwein** werden nur weibliche Tiere von Kreuzungen eingesetzt, bei denen man negative Fleischeigenschaften ausschließen kann.

Fütterung

StaufenFleisch-Schweine werden ausschließlich mit natürlichem, pflanzlichem Futter ernährt, um ein äußerst zartes, saftiges und aromatisches Fleisch zu erhalten. Die Verwendung von Tiermehl in der Fütterung haben wir bei allen Tierarten von Anfang an verboten.

Tierschutz

beginnt für **StaufenFleisch** im Stall des Bauern und endet im Göppinger MetzgerSchlachthof, wo die Schweine sich mindestens 24 Stunden vor der Schlachtung im Wartestall ausruhen können.

Strenge Selektion

Die Auswahl der Tiere erfolgt nach strengsten Kriterien von erfahrenen Ringberatern, die eine gleichbleibend hohe Qualität von **StaufenFleisch** sicherstellen.

Transport

Es wird bei **StaufenFleisch** darauf geachtet, dass die Tiere nur kurze Transportwege in klimatisierten Fahrzeugen unter Aufsicht sachkundiger Transporteure haben.

Schlachtung

Größtes Augenmerk wird im **Göppinger MetzgerSchlachthof** auf eine tierschonende Betäubung gelegt, auf eine Frischwasser-Kondensbrü- hlung bei Schweinen sowie allgemein auf höchsten Technologie- und Hygienestandard während des Schlachtvorgangs. Eine bewusst geringe Schlachtge- schwindigkeit erlaubt eine größtmögliche Sorgfalt in jeder Phase des Schlachtprozesses.

Fleischzerlegung

StaufenFleisch setzt auf gut geschultes, qualifizier- tes Personal aus der Region, um die anspruchsvollen Metzgermeister und Küchenchefs mit individuellen Fleischzuschnitten zufriedenzustellen.

Fleischreifung

Eine professionelle Fleischreifung ist Garant für bes- ten Geschmack und die Zartheit von **StaufenFleisch**.

Umweltschutz

StaufenFleisch legt großen Wert auf den Einsatz effizienter und umweltverträglicher Technologien wie zum Beispiel einen Biofilter oder eine mit Naturgas betriebene Kälteanlage.



StaufenFleisch ist allererste Wahl

- ausgesuchte langjährige bäuerliche Familienbetriebe
- überwiegend weibliche Tiere für zartes feinfaseriges Fleisch
- strenge Auswahl der Tierrassen
- ausschließlich pflanzliches, weitgehend hofeigenes Futter
- kurze Transportwege in klimatisierten Fahrzeugen
- tierschonende Betäubung, höchste Hygiene und Sorgfalt bei der Schlachtung
- professionelle Fleischreifung für besten Geschmack und Zartheit
- von der Weide auf den Teller – eindeutiger Herkunftsnachweis

Lassen auch Sie sich von der Saftigkeit, Zartheit und dem feinen Fleischgeschmack überzeugen.

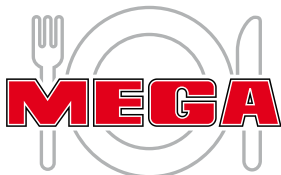
StaufenFleisch ist Fleischqualität, die man schmeckt.



Der Göppinger MetzgerSchlachthof ...

... hat eine lange Tradition: 1878 wurde das Göppinger Schlachthaus von den örtlichen Metzgern gegründet. Im Jahr 1995 erwarb die MEGA den Göppinger Schlachthof von der örtlichen Metzger-Genossenschaft, um ihn nach EU-Hygienericht zum damals modernsten Schlachthof Süddeutschlands umzubauen. Der Metzger-Schlachthof sichert heute gut 40 Arbeitsplätze.

www.staufenfleisch.de



Das **Fach-Zentrum** für die Metzgerei und Gastronomie

StaufenFleisch®

Göppinger MetzgerSchlachthof GmbH
ein Unternehmen der MEGA eG
Metzgerstraße 40 | 73033 Göppingen
Tel. (07161) 710 00-33 | Fax (07161) 710 00-11
info@staufenfleisch.de | www.staufenfleisch.de

**nur erhältlich in ausgewählten
Metzgereien und Restaurants**