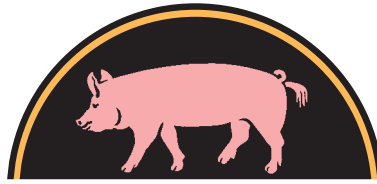


Handelshof präsentiert:



GUTSEDEL

★ MEISTERSCHNITT ★

Die Handelshof-
Exklusiv-Marke für
Schweinefleisch
der Extra-Klasse

Von *Aufzucht* bis *Zuschnitt*

Strenge Auswahl schon bei der Zucht

Nur Schweine aus einer speziellen 4-Linien-Kreuzung werden für die Zucht zugelassen. Für die Aufzucht kommen die Tiere ausschließlich zu den bäuerlichen Vertragspartnern der Erzeugergemeinschaft. So ist es möglich, die Herkunft jedes Tieres durch eine Ohrmarke jederzeit nachzuweisen.

Artgerechter Umgang mit den Tieren

GutsEdel Schweinefleisch ist Qualitätsproduktion aus bäuerlicher Tradition. Dazu gehört die tiergerechte Haltung mit Bewegungsfreiheit, Licht, Luft und Klima für das Wohlbefinden der Tiere sowie ein schonender, stressfreier Transport in Spezialfahrzeugen.

Gesunde, natürliche Ernährung

Kontrollierte Mast nach Fütterungsrichtlinien für ein ausgewogenes Nährstoffverhältnis mit hohem Getreideanteil bildet die Grundlage für GutsEdel Fleischqualität. Oberstes Gebot: Gesundheit. Dazu gehört auch die regelmäßige, veterinärmedizinische Betreuung der Höfe.

Der „Meisterschnitt“ für Profis

„GutsEdel Meisterschnitt“ erfüllt die Ansprüche der professionellen Küche: Die Fleischteilstücke sind so geschnitten, dass ein weiteres Parieren weitestgehend entfällt. So bieten wir Ihnen einen Zuschnitt, mit dem Sie als Profi eine exakte Kalkulation der einzelnen Portionen bereits beim Einkauf vornehmen können. Zudem reduziert sich der Aufwand für die Vorbereitung und Sie erreichen rationellere Abläufe in Ihrem Betrieb. Der mit keinem handelsüblichen vergleichbare Zuschnitt macht „GutsEdel“ besonders wertvoll und so zu einem echten Highlight Ihrer Küche – natürlich exklusiv im Handelshof.

*Dieser Geschmack
verwöhnt Ihre Gäste*

