

Wir servieren SwissPrimGourmet

aus Schweizer Produktion



SwissPrimGourmet steht für Schweizer Gourmetfleisch der Extraklasse vom Rind, Kalb und Schwein. Neben strengen Qualitätsanforderungen an das Fleisch zeichnet sich das Markenprogramm durch tierfreundliche Haltung und natürliche Fütterung sowie durch hundertprozentige Rückverfolgbarkeit aus. Dadurch wird das Markenprogramm den hohen Ansprüchen der Konsumenten in Bezug auf Qualität, Tierhaltung und Ökologie gerecht. Um eine ausgezeichnete Fleischqualität garantieren zu können, setzt SwissPrimGourmet auf spezielle Rassen.

Natürliche Tierhaltung und Fütterung

Die Tiere werden in tierfreundlichen Ställen gehalten und kommen in den Genuss von regelmässigem Auslauf im Freien. Die Fütterung ist ausgewogen, beim Rind ist dies vor allem Gras und Heu. Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen ist verboten.

Garantiert SwissPrimGourmet

SwissPrimGourmet ist eine Marke von Mutterkuh Schweiz. Die Betriebe werden von beef control regelmässig kontrolliert. Sowohl Produktion wie auch Vermarktung stehen unter strenger Prüfung.

Tierpass

Mit einem Tierpass garantiert Mutterkuh Schweiz die Einhaltung des SwissPrimBeef-Standards für jedes einzelne Tier in Bezug auf Herkunft, Haltung und Fütterung. Per Internet kann die Herkunft des Fleisches eingesehen werden. Die Nummer des Tierpasses ist auf jedem SwissPrimGourmet-Produkt vermerkt.

SwissPrimBeef

Hochwertiges Rindfleisch

SwissPrimBeef ist qualitativ hochwertiges Rindfleisch. Die Tiere stammen aus der Mutterkuhhaltung, und es wird auf qualitativ hochwertigen Schlachtkörper Wert gelegt. SwissPrimBeef setzt auf Rassen, die optimale Fleischqualität versprechen. Fleischrinderrassen passen sich den klimatischen Bedingungen der Schweiz problemlos an und veredeln Raufutter zum hochwertigen Nahrungsmittel Fleisch. Die Vermarkter bevorzugen für das Programm SwissPrimBeef folgende Rassen: Angus, Aubrac, Charolais, Hereford, Limousin und Simmental. Somit stammen alle SwissPrimBeef von einem FLHB-anerkannten Fleischrassenstier ab. Folglich wird SwissPrimBeef den hohen Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten bezüglich Qualität, Tierhaltung und Ökologie gerecht. Das Programm SwissPrimBeef wurde 1996 von Mutterkuh Schweiz lanciert und gehört zur Dachmarke SwissPrimGourmet.

SwissPrimVeal

Hochklassiges Kalbfleisch

SwissPrimVeal ist das Gourmet-Kalbfleisch von ausgewählten Kälbern. Das Programm fördert eine Qualitätskalbfleischproduktion mit Tieren ausgewählter Rassen. Auf qualitativ hochwertige Schlachtkörper wird Wert gelegt. Alle SwissPrimVeal-Kälber stammen von einem FLHB-anerkannten Fleischrassenstier ab.

SwissPrimPorc

Gourmet-Schweinefleisch

SwissPrimPorc ist qualitativ hochwertiges Schweinefleisch. Das Programm SwissPrimPorc fördert eine Qualitätsschweinefleischproduktion mit Tieren ausgewählter Rassen. Die Muttertiere müssen den Rassen Schweizerisches Edelschwein (ES) oder Schweizerische Landrasse (LS) angehören oder eine Kreuzung dieser zwei Rassen sein. Für die künstliche Besamung müssen reinrassige Edelschwein-Eber eingesetzt werden.

Die Qualitätstiere stammen ausschliesslich von Schweizer Bauernhöfen!

Weitere Informationen gibt es auf: <http://mutterkuh.ch/de/fleisch-aus-mutterkuhhaltung/swissprimgourmet/>