



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Wir lassen
die Sau raus



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Direkt vom Bauern: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

- EU-garantierter Genuss

Schwäbisch-Hällische Schweine sind eine Spezialität aus Hohenlohe. Die Europäische Union hat dies anerkannt und der alten Landrasse das Qualitätszeichen g.g.A. (geschützte geografische Angabe) verliehen.

Was unseren Erzeugnissen die Qualität gibt:

1. **Artgerechte Tierhaltung**
2. Alte Rasse
3. Regionale Herkunft
4. Nachhaltigkeit
5. Fleischqualität
6. Geschützte geografische Angabe

Schwäbisch-Hällische Landschweine leben artgerecht in hellen, luftigen Ställen. Wo möglich, haben die Tiere Auslauf ins Freie. Die Schweine werden in großen Boxen in Gruppen gehalten. Stroheinstreu kommt dem natürlichen Erkundungstrieb sowie dem Wohlbefinden der Tiere zugute.

Während der Mast bekommen Schwäbisch-Hällische Getreide vom eigenen Hof oder von anderen regionalen Betrieben mit vitaminisiertem Futterkalk und Erbsen- oder Bohnenschrot. Gentechnik, Wachstumsförderer und Antibiotika sind verboten. Bei Erkrankungen werden bevorzugt Naturheilverfahren eingesetzt.

Die robuste Landrasse ist auch für die Freilandhaltung bestens geeignet. Von Frühjahr bis in den Herbst hinein leben die Weideschweine auf großen Flächen im Hohenloher Land. Sie fressen Gras, Wurzeln und Früchte, zusätzlich bekommen sie Gerste, Weizen, Bohnenschrot als Eiweißergänzung sowie getrocknete Eicheln zu fressen. Das gute Futter und das wilde Leben bekommt den Weideschweinen: Ihr Fleisch hat einen ganz besonderen Geschmack.

Weitere Informationen unter www.besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL