



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Direkt
vom
Bauern



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 heißen nicht nur so, die Schweine stammen auch aus der Ursprungsregion rund um Schwäbisch Hall. Alle Landwirte, die Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (EU-geschützte geografische Angabe) erzeugen, sind in diesem Landkreis sowie in den fünf angrenzenden Kreisen - Hohenlohe, Main-Tauber, Rems-Murr, Ansbach und Ostalb - beheimatet.

Regionalität gilt auch für das Futter der Schweine. Schwäbisch-Hällische bekommen während der Mast nur Getreide vom eigenen Hof oder von anderen regionalen Betrieben. Dazu kommen vitaminierter Futterkalt und Eiweißergänzung aus Erbsen- und Bohnenschrot. Die Mitgliedsbetriebe beziehen ausschließlich gentechnisch unverändertes Soja aus heimischem Anbau.

Das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“ garantiert die regionale Herkunft von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch.

Weitere Informationen unter www.besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL