

STAUFERICO®
DAS ORIGINAL!

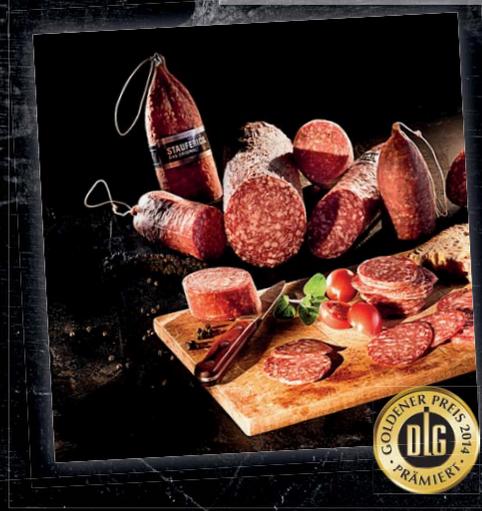
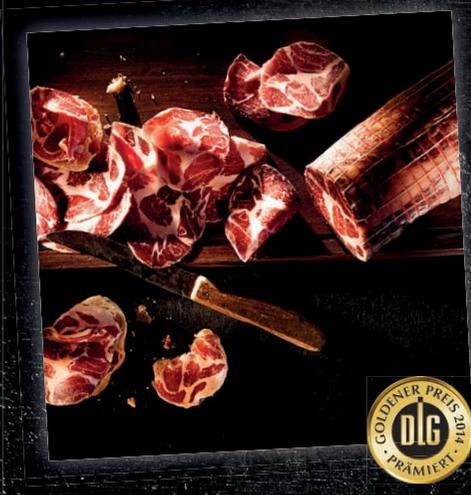


Erhältlich bei Ihrem Genussexperten:



STAUFERICO®
DAS ORIGINAL!

STAUFERICO®
DAS ORIGINAL!



DAS STAUFERICO®-SCHWEIN

Das Stauferico®-Schwein ist eine Delikatesse, die sich in der Spitzengastronomie und bei Fleischgourmets gleichermaßen einen Namen gemacht hat. Um eine bestmögliche Fleischqualität in Verbindung mit einer kontrollierbaren, regionalen Erzeugung zu erhalten, haben wir spanische Ibérico-Eber mit Mutterschweinen der Rasse Deutsches Landschwein gekreuzt. Im Laufe der letzten Jahre haben wir in jeder Generation erneut spanisches Blut eingekreuzt, so dass unsere Eber heute zu 99 % Ibérico-Genetik in sich tragen. Unsere Stauferico®-Schweine sind, angelehnt an ihre wildlebenden Verwandten in Spanien, äußerst vital und lebhaft.

STRENGE ERZEUGERKRITERIEN

Die Tiere werden in ausgewählten bäuerlichen Familienbetrieben in Kleingruppen gehalten. Die eingesetzten Futtermittel sind rein pflanzlich und selbstverständlich gentechnikfrei. Auf kurzen Transportwegen werden die Schweine in der ihnen bekannten Gruppe in den Göppinger MetzgerSchlachthof gebracht, wo sie vor der Schlachtung mindestens 24 Stunden lang zur Ruhe kommen und mit Wasser berieselt werden. Dies steigert das Wohlbefinden der Tiere und wirkt sich spürbar positiv auf die Fleischqualität aus.

UNSERE VERPFLICHTUNG

Stauferico® erfüllt höchste Qualitätsansprüche und fühlt sich einer nachhaltigen, regionalen Landwirtschaft sowie dem Tier- und Verbraucherschutz verpflichtet. Wir vermarkten aus Respekt das ganze Tier und verbinden so höchsten Fleischgenuss mit gelebter Nachhaltigkeit.

BESONDERE QUALITÄTSMERKMALE

Das Fleisch der Stauferico®-Schweine hat einen hohen Anteil intramuskulären Fettes mit einer gut sichtbaren und gleichmäßigen Marmorierung. Die feinen Fettäderchen geben dem Fleisch einen intensiven Geschmack und machen es saftig und zart. Sowohl die Schinken und Salamis, als auch das Frischfleisch sind absolute Spitzenprodukte und werden regelmäßig von der DLG mit Gold bewertet. Auch bei namhaften Spitzenköchen sorgt Stauferico® für Begeisterung und eine Renaissance von Schweinefleisch auf der Speisekarte.