

Pigour® - Info

Sehr geehrter Kunde,

die Landwirte der „Arbeitsgemeinschaft bäuerlicher Schweinehalter e. V.“ als Erzeuger der **Pigour® - Markenfleischschweine** möchten Ihnen auf diesem Wege einige Hintergrundinformationen zum Thema Qualitätsfleisch geben.

Für die gesamte Erzeugung der Pigour® - Schweine vom Ferkel, über die Mast, den Schlachthof bis zum Ladenmetzger gelten strengste Richtlinien. Sie sollen hier noch einmal kurz genannt werden:

- Ferkel streßstabiler Rassen aus kontrollierten westfälischen Erzeugerbetrieben
- Aufzucht der Tiere unter optimalen Bedingungen auf ausgesuchten bäuerlichen Betrieben
- kurze Transportwege und schonende Behandlung auf dem Weg zum Schlachthof
- tiergerechte Schlachtung und hygienisch einwandfreie Zerlegung und Kühlung in einem hochmodernen Schlachtbetrieb
- zügiger Transport zum Metzger und dort fachgerechte Weiterverarbeitung zum Endprodukt mit Herkunftsgarantie
- Fütterung auf der Basis des heimischen Getreides: Gerste, Weizen, Roggen, Hafer, Mais
- Ergänzung durch rein pflanzliches Eiweiß: Soja, Erbsen, Ackerbohnen
- seit jeher bewußter Verzicht auf jegliche Abfallfuttermittel: Tiermehle, Küchenabfälle und anderes.

Die wesentlichen Stationen dieser Kette werden regelmäßig durch ein neutrales Institut überwacht.

Dadurch garantieren wir gleichbleibende Qualität auf höchstem Niveau.

Bei uns bekommen Sie das Schwein mit der „Hausnummer“.

Genauere Informationen über uns können Sie in der Lieferanten-Broschüre bei Ihrem Fleischermeister nachlesen.



Unsere Schweinefleisch-Qualität



**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,**

wir als Fleischerfachgeschäft möchten Ihnen heute das **Pigour** Qualitätsschweinefleisch von **echtem Schrot + Korn** vorstellen. Wir stellen uns hierzu Ihren Fragen:

***Warum heißt das
Fleisch Pigour?***

Das Wort ist abgeleitet von Pig (Schwein) und Gourmet und soll die besonders gute Qualität verdeutlichen!

***Wie ist der qualitative
Unterschied zu nor-
malem Schweine-
fleisch erkennbar?***

Das Fleisch ist schon in der Farbe kräftiger, ist zarter, länger haltbar und durch bessere Fleisch- und Fettstabilität ergibt sich ein deutlich geringerer Bratverlust. Das Aroma kommt besser zur Geltung.

***Wie kommt dieser
Unterschied
zustande?***

Es handelt sich hierbei um eine robuste Schweinerasse, die auf kontrollierten Betrieben natürlich gemästet wird. Die Schweine erhalten ein getreidereiches Spezialfutter ohne antibiotische Zusätze und werden artgerecht gehalten.

***Wo werden Pigour-
Schweine erzeugt?***

Die ausgewählten bäuerlichen Familienbetriebe befinden sich ausschließlich in Westfalen. Hier werden auch die Ferkel aufgezogen.

Wo werden diese Tiere geschlachtet?

Die Schlachtung erfolgt schonend und tiergerecht in einem mittelständischen Familienbetrieb, der höchste Sorgfalt aufwendet, hinsichtlich Hygiene, Kühlung und Transport des Fleisches.

Welche Sicherheit bekommt der Kunde?

Durch die vertraglich geschlossene Kette der Produktion: Ferkel - Mast - Transport - Schlachtung - Kühlung - Zerlegung - Weiterverarbeitung und neutrale Kontrollen an jeder dieser Positionen bieten wir Garantie für höchste Qualität unserer Produkte.

Natürliche Haltung, bäuerliche Aufzucht, besseres Futter usw., das sagen doch viele. Wie glaubhaft ist das?

Wir bieten die Möglichkeit, einen **Pigour**-Mastbetrieb zu besuchen und vor Ort mit den Landwirten zu sprechen. Hier kann man sich selbst davon überzeugen, welche Anstrengungen von den **Pigour**-Mästern unternommen werden, um dem hohen Qualitätsanspruch gerecht zu werden.

Wir sind sicher, daß wir Ihnen im Sinne einer gezielt angelegten Qualitätsverbesserung und -sicherung ein ausgezeichnetes Produkt anbieten. Wir stehen mit unserem guten Namen für diese Qualitätsmerkmale ein.

Vergleichen Sie unsere Schweinefleischqualität und lassen Sie uns Ihre Meinung wissen!

Essen und genießen Sie mit gutem Appetit!