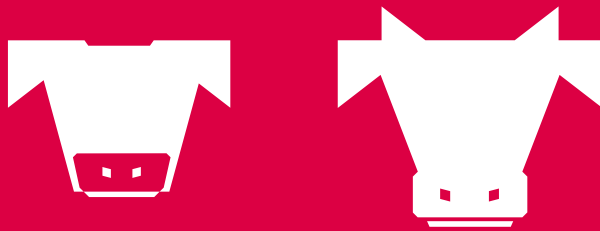


StaufenFleisch®

METZGERTRADITION SEIT 1878



WISSEN WOHER ES KOMMT



DAS STAUFENFLEISCH-PRINZIP

HOCHWERTIGES FLEISCH IST DAS ERGEBNIS VIELER FAKTOREN

Familienbetriebe

Nur ausgesuchte bäuerliche Familienbetriebe und Erzeugergemeinschaften sind unsere Lieferanten.

Kurze Wege

Transportwege zum Schlachthof sind auf max. 4 Stunden beschränkt.

Tierwohl

Stroh und organisches Spielzeug für die Beschäftigung und Gesundheit sowie mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben.

Natürliches Futter

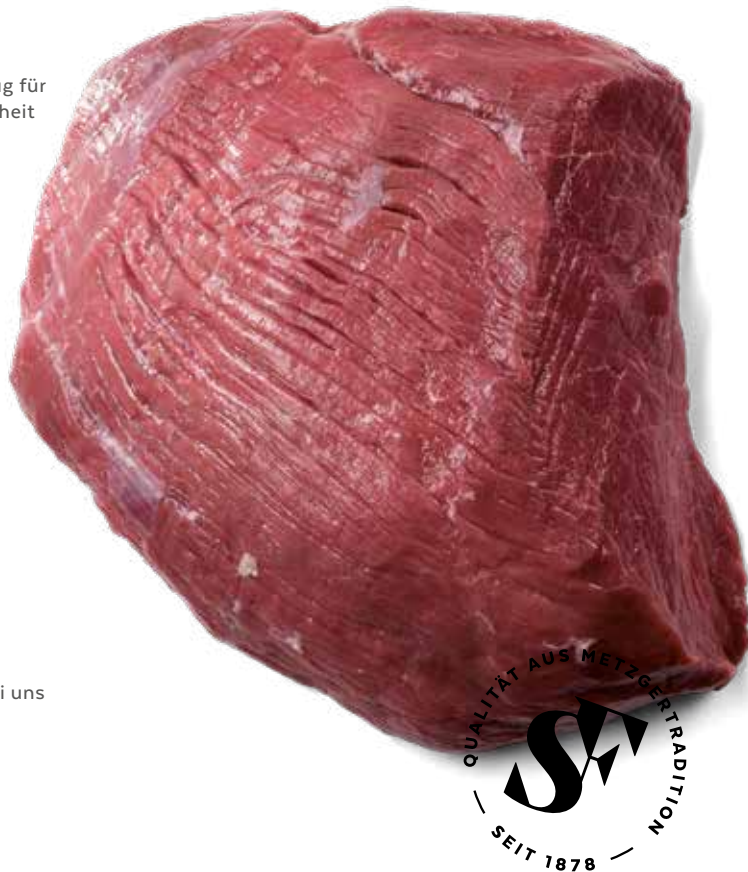
Ausschließlich natürlich und pflanzlich, möglichst vom eigenen Hof.

Artgerecht

Eine artgerechte Haltung ist bei uns Grundvoraussetzung.

Strenge Selektion

Nur Schweine mit hochwertigen Fleischeigenschaften und bei Rindern bis zu 28 Monate alte Färsen und bis zu 30 Monate alte Ochsen werden zugelassen.



Lange Ruhezeiten

Bei Schweinen 24 Stunden Ruhephase vor der Schlachtung.

Stressarme Schlachtung

Langsame und behutsame Abläufe für eine stressarme Schlachtung der Tiere.

Echtes Handwerk

Wir nutzen keine Schlachtroboter. Unsere Mitarbeiter beherrschen ihr Handwerk, sie werden fair behandelt und bezahlt – und das seit Jahrzehnten.

Professionelle Reifung

Reiner Fleischgeschmack und Zartheit durch unsere professionelle Fleischreifung.

Mehr zu unserer Philosophie und unseren strengen Qualitätskriterien zeigen wir Ihnen gerne ausführlich und transparent auf unserer Website:

[STAUFENFLEISCH.DE](https://www.staufenfleisch.de)

UNSERE TEILSTÜCKE

Artikelbezeichnung	Einheit
Schweinehälfte S/E , ohne Kopf, Handelsklasse S/E 0159100 offen	ca. 50-kg-Stücke
Karree , mit Hals 0106101 offen	ca. 10 – 12 kg/Stücke
Kotelett , ohne Hals 0107101 offen	ca. 6 – 7 kg/Stücke
Schweinelachs , ohne Knochen, ohne Schwarte, ohne Fett, ohne Kette 0108001 offen 0107201 vakuumverpackt 0107202 tiefgefroren	ca. 4 – 5 kg/Stücke
Schweinehals , ohne Knochen 0114201 offen 0114000 vakuumverpackt 0114208 tiefgefroren	ca. 2,5 – 3 kg/Stücke
Schweinefilet , mit Kopf, ohne Kette 0148204 offen 0148201 vakuumverpackt	ca. 500-g-Stücke 5-Stück-Packung
Schweinebug , mit Bein, Rundschnitt 0125101 offen	ca. 5-kg-Stücke
Schweineschulter 3eck , mit Schwarte, ohne Wade, ohne Knochen 0125801 offen 0125803 vakuumverpackt	ca. 4 – 5 kg/Stücke
Schweineschulter 3eck , ohne Schwarte, ohne Wade, ohne Knochen 0125900 offen 0125901 vakuumverpackt	ca. 3 – 4 kg/Stücke
Verarbeitungsschulter , ohne Bein 0125201 offen	ca. 1 – 1,2 kg/Stücke
Schweinebauch , wie gewachsen 0129900 offen	ca. 10 – 11 kg/Stücke
Schweinebauch 4eck , mit Bein, 50/20 Zuschnitt 0130001 offen	ca. 5-kg-Stücke
Schweinbauch 4eck , mit Schwarte, ohne Bein, mager, 50/20 Zuschnitt 0130201 offen 0130102 vakuumverpackt 0130210 tiefgefroren	ca. 4-kg-Stücke
Schweineschlegel wie gewachsen , (mit Knochen), mit Schwarte und Fett, mit Haxe und Spitzbein 0120101 offen	ca. 15-kg-Stücke
Schweineschlegel , ohne Knochen, mit Schwarte 0120401 offen	ca. 12-kg-Stücke
Schweineschlegel schier , ohne Knochen 0120201 offen	ca. 10-kg-Stücke
Schweineoberschale schier , ohne Deckel, zugeschnitten 0122207 offen 0122201 vakuumverpackt 0122202 tiefgefroren	ca. 1 – 1,5 kg/Stücke
Schweineunterschale schier , zugeschnitten 0120001 offen 0120003 vakuumverpackt 0120002 tiefgefroren	ca. 3,5-kg-Stücke
Schweinenuss pariert 0115301 offen 0115307 vakuumverpackt 0115304 tiefgefroren	ca. 1 – 1,2 kg/Stücke
Schweinehüfte pariert 0115401 offen 0115404 vakuumverpackt 0115403 tiefgefroren	ca. 1 – 1,2 kg/Stücke

INFORMATIONEN ÜBER RINDERTEILSTÜCKE ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE



STAUFENFLEISCH IST
METZGERFLEISCH.
WIR METZGER KENNEN
UNSERE LANDWIRTE.
DAS IST EIN WICHTIGER
ECKPFEILER UNSERER
QUALITÄTSPHILOSOPHIE.



Die Tiere kommen von bäuerlichen Familienbetrieben, die mit Leidenschaft und Überzeugung für das Wohl der Tiere sorgen. Unser saftiges Schweinefleisch stammt von der Erzeugergemeinschaft Steigerwälder Bauernschwein und unser zartes Rindfleisch aus dem Stauferland Göppingen und von der Schwäbischen Alb.

Traditionelles Metzgerhandwerk mit Bezug zur Region. Das ist Staufenfleisch.



METZGERTRADITION
SEIT 1878.
MIT DER ERFAHRUNG
GUT AUSGEBILDETER
FACHKRÄFTE.

Das Metzgerhandwerk. Bewusstes Vorgehen. Langsame Abläufe. Wer sich Zeit nimmt, möchte etwas Gutes schaffen. Wer achtsam vorgeht, ist sich seiner Verantwortung bewusst. Wir arbeiten mit modernster Technik, wo dies sinnvoll ist. Ein Handwerk, das aus einer langen Tradition heraus gelebt wird. Seit 1878 existiert unser Göppinger MetzgerSchlachthof und seither halten wir für Staufenfleisch diese Tradition lebendig.

Mehr zu unserer Philosophie, unseren Landwirten und unseren strengen Qualitätskriterien zeigen wir Ihnen gerne ausführlich und transparent auf unserer Website:

STAUFENFLEISCH.DE



ESCHENBACH

Markus Forster

In 3. Generation bewirtschaftet Markus Forster den Hof im Vorarlberg. Der Betrieb überzeugt durch Regionalität, viel Grünland und die vielen Streuobstwiesen. Tierwohl steht im Vordergrund und die Rinder, die erst kürzlich einen neuen Stall bezogen haben, bekommen 5 x täglich! frisches Futter.

Staufenfleisch ist ausschließlich in ausgewählten Metzgereien und Restaurants erhältlich.

Staufenfleisch Göppinger MetzgerSchlachthof GmbH
Metzgerstr. 40 | 73033 Göppingen
Telefon: 07161 / 71000-0 | Telefax: 07161 / 71000-11
E-Mail: info@staufenfleisch.de



HERBOLZHEIM

Jürgen Dierauff

ist einer unserer langjährigen Staufenfleisch Schweineerzeuger. Er steht für ein Familienunternehmen mit über 100-jähriger bäuerlicher Tradition.