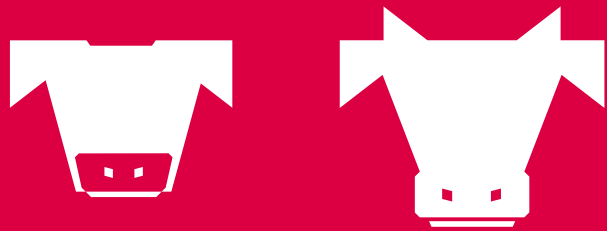


# StaufenFleisch®

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](http://STAUFENFLEISCH.DE)

# UNSERE TEILSTÜCKE

Artikelnr.	Artikelbezeichnung	Einheit
0159100	<b>Schweinehälfte S/E</b> ohne Kopf, Handelsklasse S/E	ca. 50-kg-Stücke
	<b>Schweinehals</b>	
	ohne Knochen	ca. 2,5 - 3 kg/Stücke
0114201	offen	
0114208	vakuumverpackt	
0114000	tiefgefroren	
	<b>Schweinelachs</b>	
	ohne Knochen, ohne Schwarte, ohne Fett, ohne Kette	ca. 4 - 5 kg/Stücke
0108001	offen	
0107202	vakuumverpackt	
0107201	tiefgefroren	
	<b>Schweinefilet</b>	
	mit Kopf, ohne Kette	ca. 500-g-Stücke
0148201	offen	
0148204	vakuumverpackt	
	<b>Schweineschulter 3eck</b>	
0125201	mit Schwarte, ohne Wade, ohne Knochen, vakuumverpackt	ca. 4 - 5 kg/Stücke
	<b>Schweineschulter 3eck</b>	
0125901	ohne Schwarte, ohne Wade, ohne Knochen, vakuumverpackt	ca. 3 - 4 kg/Stücke
	<b>Schweinbauch 4eck</b>	
	mit Schwarte und Speck, mager, mit Knochen, gezogen, 50/20 Zuschnitt	ca. 4-kg-Stücke
0130201	offen	
0130210	tiefgefroren	
	<b>Schweinbauch 4eck geschält</b>	
0130102	mit Schwarte und Speck, mager, mit Knochen, geschält, 50/20 Zuschnitt	ca. 4-kg-Stücke
	<b>Schweineschlegel</b>	
0120101	wie gewachsen (mit Knochen), mit Schwarte und Fett, mit Haxe und Spitzbein	ca. 15-kg-Stücke
	<b>Schweineschlegel</b>	
0120401	ohne Knochen, ohne Haxe, ohne Spitzbein, ohne Schwarte und Fett	ca. 12-kg-Stücke
	<b>Schweineschlegel schier</b>	
0120201	ohne Schwarte, ohne Speck, ohne Knochen	ca. 10-kg-Stücke
	<b>Schweineoberschale schier</b>	
	ohne Deckel, ohne Schwarte, ohne Deckelfett, zugeschnitten	ca. 1 - 1,5 kg/Stücke
122201	offen	
122202	tiefgefroren	
122204	vakuumverpackt	
	<b>Schweineunterschale schier</b>	
	ohne Schwarte, ohne Deckelfett, zugeschnitten	ca. 3,5-kg-Stücke
0120001	offen	
0120002	tiefgefroren	
0120003	vakuumverpackt	
	<b>Schweinenuss pariert</b>	
	ohne Schwarte, ohne Deckelfett, zugeschnitten	ca. 1 - 1,2 kg/Stücke
0115301	offen	
0115304	tiefgefroren	
0115307	vakuumverpackt	
	<b>Schweinehüfte pariert</b>	
	ohne Schwarte, ohne Deckelfett, zugeschnitten	ca. 2-kg-Stücke
0115401	offen	
0115403	tiefgefroren	
0115404	vakuumverpackt	

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 Stauerland 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](http://STAUFENFLEISCH.DE)



ESCHENBACH

### Markus Forster

In 3. Generation bewirtschaftet Markus Forster den Hof im Vor-albgebiet. 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](mailto:info@staufenfleisch.de)



HERBOLZHEIM

### Jürgen Dierauff

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