

Gastro & LEH SAUGUAD Konzept

Begeisternde
FRISCHE

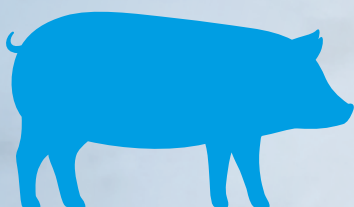

Sauguad®
HIER IST DAS
SCHWEIN DAHEIM





Der Ferkelerzeugerring Landshut e.V. hat sich mit ausgewählten Partnerbetrieben entschlossen, neben dem klassischen Fleisch der weiblichen Tiere auch das Fleisch von jungen männlichen Schweinen anzubieten.

Für das Engagement der Landwirte ist eine **faire Entlohnung die Voraussetzung**. Die **Qualität stimmt** in jedem Fall, denn das Fleisch und die Wurst der Schweine **tragen das staatliche Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“** (GQ-B).



Ein **JA** zum **SAUGUAD-SCHWEIN**

*regional
& fair*

DIE VORTEILE FÜR DIE „SAUGUAD-SCHWEINE“

- ☞ die männlichen Tiere werden nicht kastriert
- ☞ Zuchtsauen & Zuchtferkel dürfen ihren Ringelschwanz behalten
- ☞ die weiblichen Tiere haben ab Mitte der Mastperiode 100 % mehr Platz

... und das alles in den bereits bestehenden Ställen.

5 x BAYERN

- ☞ geboren in Bayern
- ☞ aufgezogen in Bayern
- ☞ gemästet in Bayern
- ☞ geschlachtet in Bayern
- ☞ verarbeitet in Bayern

„Sauguad“ ist ein Pilotprojekt des Ferkelerzeugerrings Landshut e. V. Es unterstützt **heimische Muttersauenhalter** mit innovativen Ideen, um den Produkten größere Wertschätzung zu verschaffen und die nötige Wertschöpfung zu erzielen. Dies trägt zu einem **fairen Einkommen** und somit zur **Stärkung der Schweinehaltung in Bayern** bei. Die Kooperation mit kompetenten Partnern bei Schlachtung und Zerlegung gewährleistet **beste Qualität, vom Stall bis auf den Teller**.



Unsere Tiere werden regional geschlachtet und handwerklich verarbeitet



Fleisch vom weiblichen Schwein mit 125 kg Lebendgewicht

- saftige, wohlschmeckende Klassiker

Fleisch vom männlichen Jungschwein mit 75 kg Lebendgewicht

- geringerer Fettanteil im Vergleich zu den Schweinen mit 125 kg Lebendgewicht
- besonders zart

Hackfleisch

- verpackt im hygienischen Beutelformat

Leberkäse

- verpackt in 1 kg Aluschale
- mit 15 % Gemüseanteil
- kein zusätzlicher Speck
- hoher Fleischanteil

Currywurst

- 5 Stück verpackt im Vakuumbbeutel
- im LEH mit 2 Stück – ideal für Zuhause
- mit 15 % Gemüseanteil

ANSPRECHPARTNER

Ferkelerzeugerring Landshut e. V.
Vorsitzender Fritz Schäffer
Klötzlmüllerstr. 1/1 · 84034 Landshut
Mobil: 0160/53 98 787
fritz-schaeffer@t-online.de

Ein **JA** zur regionalen **LANDWIRTSCHAFT**



DAUERHAFT AUF LAGER FRISCH- + TK-FLEISCH - SCHWEIN



SAUGUAD FILET

ca. 500 g/Stück
Frischfleisch
Art. Nr. 66183



als TK-Artikel
Art. Nr. 66200

SAUGUAD LACHSE

ca. 4,5 kg/Stück
Frischfleisch
Art. Nr. 66185



als TK-Artikel
Art. Nr. 66202

SAUGUAD KRUSTENBRATEN

ca. 3 kg/Stück

nur TK-Artikel
Art. Nr. 66199



SAUGUAD HALS/NACKEN

ca. 1,5 kg/Stück,
ohne Knochen
Frischfleisch
Art. Nr. 66186



als TK-Artikel
Art. Nr. 66203

SAUGUAD BAUCH

ca. 4,5 kg/Stück,
ohne Knochen
Frischfleisch
Art. Nr. 66188



als TK-Artikel
Art. Nr. 66205

SAUGUAD OBERSCHALE

ca. 1,5 kg/Stück,
ohne Deckel

nur TK-Artikel
Art. Nr. 66207



DAUERHAFT AUF LAGER TIEFKÜHL-FLEISCHWAREN - SCHWEIN



SAUGUAD HACKFLEISCH

ca. 1 kg/Stück
Art. Nr. 66209



SAUGUAD LEBERKÄSE BRÄT
ZUM SELBERBACKEN, IN ALUFORM
ca. 1 kg/Schale,
15 % Gemüseanteil
Art. Nr. 66211



SAUGUAD CURRYWURST

ca. 150 g/Stück, 5 Stück/Packung,
15 % Gemüseanteil
Art. Nr. 66214





VORBESTELLER – 10 TAGE VORLAUF FRISCH-FLEISCHWAREN – SCHWEIN



SAUGUAD LYONER

ca. 400 g/Stück
Art. Nr. 17652



SAUGUAD WIENER

ca. 70 g/Stück, 6 Stück/Packung
Art. Nr. 17653



SAUGUAD WEISSWURST

ca. 100 g/Stück, 5 Stück/Packung
Art. Nr. 17656



SAUGUAD BRATWURST

ca. 70 g/Stück, 6 Stück/Packung
Art. Nr. 17654



SAUGUAD BAYER. LEBERKÄSE

400 g/Packung,
3-4 Scheiben/Packung
Art. Nr. 17655



SAUGUAD CURRYWURST

ca. 150 g/Stück, 3 Stück/Packung,
15 % Gemüseanteil
Art. Nr. 17651



SAUGUAD PFEFFERBEISER

ca. 55 g/Stück, 6 Stück/Packung
mit Gemüse
Art. Nr. 17657



SAUGUAD PRESSACK WEISS

ca. 400 g/Packung,
Art. Nr. 17658



REGIONALITÄT UNTERSTÜTZEN

Dank unserer regionalen Landwirtschaft sind wir vielseitig versorgt und wissen genau, wo die Produkte herkommen.

Damit dies so bleibt, ist es wichtig, regionale Produkte zu kaufen und somit die heimische Landwirtschaft zu fördern und zu erhalten.



Servicetelefon: +49 (0)991 / 37065-525
Bestellfax: +49 (0)991 / 37065-530
E-Mail: bestell@innstolz.de

www.innstolz-frischdienst.de



facebook.com/InnstolzFrischdienst

Folge uns auf
Social Media



instagram.com/innstolz_frischdienst

Webshop



ZUM WEBSHOP

Bestell-Apps



GOOGLE PLAY STORE



APPLE APP STORE

Innstolz Käsewerk Rainer KG

Firmensitz:

Molkereistraße 10, D-94094 Rothalmünster
Telefon: +49 (0)8533 / 9709-0
Fax: +49 (0)8533 / 9709-130

Vertriebsniederlassung:

Siedlungsstraße 1, D-94469 Deggendorf
Telefon: +49 (0)991 / 37065-0
Fax: +49 (0)991 / 37065-457

Zweigniederlassung Österreich:

Gewerbepark 1, A-4707 Schlüßlberg/Grieskirchen
Telefon: +43 (0)7248 / 62691
Fax: +43 (0)7248 / 62694