

www.mutterkuh.ch

Gourmetfleisch

aus tierfreundlicher Haltung

für die Gastronomie

SwissPrimGourmet

in Zusammenarbeit mit Traitafina



Rückverfolgbarkeit und Kontrolle

Regelmässige Kontrollen: Die Betriebe werden von beef control kontrolliert.

Rückverfolgbarkeit: Mit einem Tierpass garantiert Mutterkuh Schweiz die Einhaltung des SwissPrimGourmet-Standards für jedes einzelne Tier in Bezug auf Rasse, Herkunft, Haltung und Fütterung.



SwissPrimGourmet ist die Dachmarke von Mutterkuh Schweiz für hochwertiges Schweizer Rind- und Schweinefleisch in Zusammenarbeit mit Traitafina.

Sie finden SwissPrimGourmet in der Qualitätsgastronomie, bei Spezialisten im Detailhandel und in ausgewählten Metzgereien. Sie können SwissPrimGourmet direkt bei Traitafina im Online-Shop oder in Lenzburg beziehen (www.traitafina-metzg.ch).



SwissPrimBeef - Qualitätsrindfleisch aus Mutterkuhhaltung

Tiere aus Mutterkuhhaltung: Das Kalb wächst bei der Kuh in Freilauf- und Weidehaltung mit seiner Herde auf und trinkt Muttermilch. Ab einem Alter von sechs bis zehn Monaten geht es in die Ausmast mit ständigem Zugang zum Laufhof.

Natürliche Fütterung: Grösstenteils mit Gras, Heu und Mais, kein Palmfett, nur Soja aus nachhaltiger Produktion.

Garantiert Gourmetfleisch: Die weltweit bekannten Fleischrinderrassen Aubrac, Charolais, Hereford, Limousin und Simmental versprechen vorzügliche Fleischqualität.



SwissPrimPorc - Qualitäts-Gourmet-Schweinefleisch

Spezielle Fütterung: Eine gezielte Fütterung mit Kräutern und TradiLin garantiert einen hervorragenden Geschmack und ein ernährungsphysiologisch vorteilhaftes Fettsäuremuster.

Tierfreundliche Ställe: Die Tiere werden in Ställen mit Bewegung und Beschäftigung (u.a. Stroh) gehalten.

Garantiert Gourmetfleisch: Das Programm SwissPrimPorc fördert eine Qualitäts-Schweinefleischproduktion. Die Fütterung und der Standard verleihen dem Fleisch viel Genuss und Geschmack.

www.mutterkuh.ch

Gourmetfleisch

aus tierfreundlicher Haltung

für die Gastronomie

Fleisch aus Mutterkuhhaltung

in Zusammenarbeit mit Transgourmet

PRODEGA
GROWA
TRANS-GOURMET

MUTTERKUH SCHWEIZ
VACHE MÈRE SUISSE
VACCA MADRE SVIZZERA
VATGA MAMMA SVIZRA

Weiderind und Premium-Beef

Weiderind und **Premium-Beef** sind die Marken für hochwertiges Schweizer Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung in Zusammenarbeit mit Transgourmet.

Sie finden die Produkte in der Qualitätsgastronomie und bei Transgourmet/Prodega (www.transgourmet.ch).



Weiderind aus Mutterkuhhaltung

Tiere aus Mutterkuhhaltung: Das Kalb wächst bei der Kuh auf und trinkt Muttermilch.

Natürliche Fütterung: Hauptsächlich oder ausschliesslich mit Gras und Heu, kein Soja oder Palmfett.

Weidehaltung: Während der ganzen Lebensdauer von Frühling bis Herbst täglicher Weidegang, im Winter Auslauf im Laufhof. Die Tiere können sich frei bewegen.

Garantiert Gourmetfleisch: Weidehaltung, Grasfütterung und Fleischrinderrassen garantieren eine ausgezeichnete Fleischqualität.



Premium-Beef

Tiere aus Mutterkuhhaltung: Das Kalb wächst bei der Kuh in Freilauf- und Weidehaltung mit seiner Herde auf und trinkt Muttermilch. Ab einem Alter von sechs bis zehn Monaten geht es in die Ausmast mit stetigem Zugang zum Laufhof.

Natürliche Fütterung: Grösstenteils mit Gras, Heu und Mais, kein Palmfett, nur Soja aus nachhaltiger Produktion.

Garantiert Gourmetfleisch: Sie erhalten Angus und Simmental Premium-Beef mit garantierter Abstammung. Die weltweit bekannten Rassen Angus und Simmental versprechen eine vorzügliche Fleischqualität.

Rückverfolgbarkeit und Kontrolle

Regelmässige Kontrollen: Die Betriebe werden von beef control kontrolliert.

Rückverfolgbarkeit: Mit einem Zertifikat garantiert Mutterkuh Schweiz die Einhaltung des Weiderind- respektive Premium-Beef-Standards für jedes einzelne Tier in Bezug auf Rasse, Herkunft, Haltung und Fütterung.