

# Wir achten unsere Region und die Umwelt!



CELENUS Fachklinik Bromerhof

Nach wie vor ist Schwein des Deutschen liebste Fleischart. Es wird gerne und in vielen Varianten verzehrt und dies bei hohem Qualitätsanspruch. Kann man diesen Anforderungen in einer modernen Landwirtschaft gerecht werden? Buchmann hat sich zusammen mit engagierten Landwirten diesem Thema angenommen und Buchmann's LandSchwein kreiert.

- Ferkel ausschließlich von regionalen Erzeugern
- Gentechnikfreie Fütterung
- Regionales Futter vom eigenen Hof bzw. von angrenzenden Höfen
- Deutlich mehr Fläche pro Schwein als für eine tiergerechte Haltung verlangt wird
- In manchen Betrieben Offenstallsystem, wo die Schweine über eine Klappe in den Aussenbereich können
- Stroh in den Stallungen
- Höheres Schlachtgewicht, dadurch trockenere Fleischqualität
- Kurze Transportwege zum und vom Schlachthof
- Zeitnahe Zerlegung und Verarbeitung in Buchmann's modernem EU-Betrieb, Auslieferung durch Buchmann
- Schweinefleisch der Spitzenqualität

Regionaler, naturreiner Genuss: Wurst von Buchmann's LandSchwein hat 5 % weniger Fettgehalt als herkömmlich hergestellte. Ein Mehraufwand, der natürlich nicht ganz kostengünstig ist. Jedoch sind zwischenzeitlich auch viele Konsumenten bereit, einen etwas höheren Preis für gute Qualität und das Beste aus der Region zu zahlen. Buchmann's LandSchwein ist seinen PREIS WERT.

Unabhängige Experten prüfen Lieferanten und Verarbeiter und sorgen dafür, dass Sie auch sicher Ihr Qualitätsfleisch von Buchmann's LandSchwein bekommen.

Ihre Celenus Fachklinik Bromerhof & Buchmann aus Oberschwaben



Der Fleisch- und Wurstspezialist  
aus Oberschwaben