

Schweizer Fleisch

Alles Wissenswerte über die Produktion
und den Genuss von einheimischem Fleisch

Mit
**feinen
Rezepten**



Haltung

Tierschutzkonform und
ökologisch Seite 4

Ernährung

Wertvolle Inhaltsstoffe
Seite 8

GENUSS UND QUALITÄT

Zu einer gesunden Lebensweise gehören eine optimal zusammengestellte Ernährung und genügend Bewegung. In einer ausgewogenen Ernährung hat Fleisch seinen berechtigten Platz. Fleisch und Fleischprodukte liefern hochwertige Proteine, wichtige Mikronährstoffe wie Eisen, Selen oder Zink, die Vitamine B₁, B₂, B₆ und B₁₂ sowie einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

Im schonend produzierten Schweizer Fleisch steckt aber nicht nur viel Gesundes. Es schmeckt auch vorzüglich und bringt Abwechslung auf den Speiseplan. Kombiniert mit Gemüse oder Salat und einer Stärkebeilage entsteht immer ein ausgewogenes Menü.

Die Schweiz ist ein ausgesprochenes Spezialitätenland. Das Angebot reicht von unzähligen traditionellen bis zu innovativen Produkten. Jede Region bringt ihre eigenen Delikatessen hervor – lokal geprägt, doch auf höchstem Niveau. Verarbeitet wird nur erlesenes Rohmaterial. Die Fleischverarbeiter in der Schweiz garantieren Qualität, Sicherheit, Frische und Rückverfolgbarkeit ihrer Produkte – vom Stall bis zur Ladentheke.



Kleine, kontrollierbare landwirtschaftliche Struktur

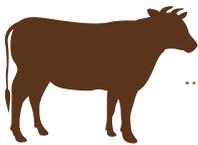
In der Schweiz ist alles etwas kleiner, auch die landwirtschaftliche Struktur. Ohne die zahlreichen bäuerlichen Familienbetriebe wären die malerischen Landschaften und Alpweiden kaum denkbar. Die Landwirtschaftsbetriebe werden regelmässig durch unabhängige Kontrollorganisationen überprüft.

Land- und Fleischwirtschaft sind bedeutende Wirtschaftszweige. In der Schweiz gibt es rund 51 600 Landwirtschaftsbetriebe mit zirka 154 000 Beschäftigten (Stand 2017).

Die landwirtschaftliche Nutzfläche beträgt 1 050 000 ha, fast drei Viertel davon sind Grasland.

Gemessen an der Zahl der Firmen, Beschäftigten und am Umsatz ist auch die Fleischwirtschaft ein bedeutender Zweig der schweizerischen Nahrungsmittelbranche. Sie beschäftigt über 22 000 Mitarbeitende und verwertet mehr als ein Viertel der gesamten landwirtschaftlichen Produktion.

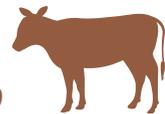
Fleischkonsum in der Schweiz 2018



Rind

11 kg pro Jahr und Person

86% Anteil
Schweizer Fleisch



Kalb

2,6 kg pro Jahr und Person

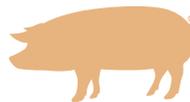
97% Anteil
Schweizer Fleisch



Poulet

14 kg pro Jahr und Person

65% Anteil
Schweizer Fleisch



Schwein

22 kg pro Jahr und Person

96% Anteil
Schweizer Fleisch

DIE SCHWEIZER NUTZTIERHALTUNG

Ökologischer Leistungsnachweis

In der Schweiz stammen die Tiere von Höfen, auf denen sie ökologisch und tierschutzkonform gehalten und gefüttert werden. Fast ausnahmslos erfüllen die Betriebe den «Ökologischen Leistungsnachweis», den

Schweizer Standard für umweltgerechte Landwirtschaft. Dessen Einhaltung leistet einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der natürlichen Landschaften und einer intakten Schweizer Bergwelt.

Grasland und Wasserschloss Schweiz

Weniger als ein Drittel der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche eignet sich für den Ackerbau. Das auf Wiesen, Weiden und Alpen wachsende Gras kann von unseren Wiederkäuern aber in hochwertige Nahrungs-

mittel wie Milch und Fleisch umgewandelt werden. Und die vielen Niederschläge sorgen in der Schweiz dafür, dass auf eine künstliche Bewässerung von Futterflächen weitgehend verzichtet werden kann.



Strenges Schweizer Tierschutzgesetz

Verschiedene Stellen sorgen dafür, dass die Schweizer Nutztiere gesund sind. Entscheidend für die Tiergesundheit ist auch, dass sie richtig betreut werden. Dafür sowie für eine tierfreundliche Haltung sorgt die strenge Schweizer Tierschutzgesetzgebung. Damit diese eingehalten wird, werden die Betriebe unabhängig kontrolliert. Zudem fördern die

Labelproduktion und der Staat mit seinen freiwilligen Tierwohlprogrammen BTS (Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme) und RAUS (Regelmässiger Auslauf im Freien) eine verantwortungsvolle Tierhaltung zusätzlich.

Nutztiere, die vom freiwilligen Programm «Regelmässiger Auslauf im Freien» (RAUS) und vom Programm «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» (BTS) profitieren (2017)



Kühe und Rinder

1 516 879 Tiere

83% RAUS
56% BTS



Geflügel

11 408 804 Tiere

39% RAUS
93% BTS



Schweine

1 444 591 Tiere

51% RAUS
66% BTS

Quellen: BFS und BLW

Kurze Transportwege

Die Tiere dürfen nur vom Tierhalter selbst oder von befähigten Personen transportiert werden. In der Schweiz sind die Transportzeiten kurz, da die Schlachthöfe gleichmässig auf die wichtigsten Tierproduktionsgebiete

verteilt sind. Diese Gründe sowie die strenge Tierschutzgesetzgebung sorgen dafür, dass die Tiere möglichst stressfrei geschlachtet werden können. So beträgt beispielsweise die maximal erlaubte Fahrzeit sechs Stunden.

Natürliche Futtergrundlagen

Kühe und Rinder grasen in der Schweiz oftmals auf grünen Matten. Die Nutzung der natürlichen Futtergrundlagen ist ein wichtiger Bestandteil der Nutztierfütterung. Deshalb stammen auch heute noch über vier Fünftel des Futters aus dem Inland. In der Schweiz

werden nur streng kontrollierte, art- und umweltgerechte Futtermittel eingesetzt, welche GVO-frei sind (gentechnisch nicht verändert) und kein Tiermehl enthalten. Hormone und Antibiotika zur Leistungsförderung sind in der Schweiz bereits seit 1999 verboten.



Futtermittel reduzieren CO₂-Bilanz

Die Nutztierhaltung trägt zwar zu den negativen Klimaauswirkungen bei. Die inländische Fleischproduktion leistet aber auch einen aktiven Beitrag zur Verbesserung der CO₂-Bilanz, weil im Produktions-

prozess durch den Anbau von pflanzlichen Futtermitteln wie Gras, Getreide oder Mais bedeutende Mengen an klimaschädlichem CO₂ gebunden werden.

Sicherheit dank Rückverfolgbarkeit

Die Landwirtschaftsbetriebe müssen für die Tiere und Produkte genaue Nachweisdokumente führen, die eine Rückverfolgbarkeit auf allen Stufen gewährleisten. Dank der zentralen Tierverkehrsdatenbank und einer transparenten Produktionskette kann die Herkunft von Schweizer Fleisch stets

zurückverfolgt werden. Aufgrund der lückenlosen Tierverkehrskontrolle ist die Schweiz weitgehend frei von allen handelsrelevanten hochansteckenden Tierseuchen. Das ist auch der guten Zusammenarbeit unter den Behörden und der funktionierenden Prävention zu verdanken.



SCHWEIZER FLEISCH UND ERNÄHRUNG

Ausgewogene Ernährung

Unser Körper benötigt Energie und Nährstoffe. Entscheidend für eine ausgewogene Ernährung ist deshalb die Kombination von unterschiedlichen Nahrungsmitteln im richtigen Verhältnis. Fleisch und Fleischprodukte spielen mit ihrer hohen Nährstoffdichte dabei eine wichtige Rolle. Einige

Nährstoffe können dem Körper fast nur durch den Konsum von tierischen Produkten in ausreichender Menge zugeführt werden. Insbesondere für Personen mit erhöhtem Nährstoffbedarf wie Schwangere, Kinder, Leistungssportler oder Senioren ist Fleisch eine reichhaltige Grundlage.

Hochwertige Proteine

Tierische Eiweisse versorgen den Körper unter anderem mit verschiedenen unentbehrlichen Aminosäuren für den Aufbau

von körpereigenen Proteinen wie zum Beispiel Muskeleiweiss, Hormone und Bestandteile des Immunsystems.

Eisen

Eine Unterversorgung mit Eisen gehört zu den häufigsten Mangelerscheinungen weltweit. Tierisches Eisen wird vom menschlichen

Körper besser aufgenommen als pflanzliches. Eisen ist ein wichtiger Bestandteil für die Blutproduktion und den Sauerstofftransport.



Vitamine der B-Familie

Diese Vitamine unterstützen eine Reihe von wichtigen Vorgängen in unserem Körper. Vitamin B₁₂ zum Beispiel ist für die Nerventätigkeit und für die Blutbildung unerlässlich. Es kommt praktisch nur in tierischen Nahrungsmitteln vor.

In geringeren Mengen sind in Fleisch zudem die Vitamine A, D und E, Folsäure und Pantothensäure enthalten. Insbesondere Schweine- und Rindfleisch sind reich an Niacin.

Zink und Selen

Zink ist notwendig für die Zellteilung und damit für das Wachstum und die Wiederherstellung von Gewebe sowie für das Immunsystem. Selen wirkt im Zellstoffwechsel und

trägt zur Aktivierung der Schilddrüsenhormone bei. In der Schweiz ist Fleisch eine der Hauptquellen von Selen.

Fett

Fette gehören wie Vitamine, Eiweisse und Mineralstoffe zu den lebensnotwendigen Grundbestandteilen der menschlichen Ernährung. Tierische Fette liefern zwar Energie, wir nehmen aber deutlich mehr Kalorien über andere Nährstoffe auf.

Sie sind erforderlich, um die Aufnahme fettlöslicher Vitamine (A, D, E, K) zu garantieren und dienen als Polster zum Schutz der Organe. Selbst das Gehirn ist auf hochwertige Fette angewiesen, welche der Körper nicht selbst herstellen kann.



Nose-to-Tail

Hals
Für Ragout
und Gulasch

Schulter
Für Schmorbraten
und Siedfleisch

Brust
Für Siedfleisch

Schenkel
Für Haxe, Ragout
und Gulasch

Federstück
Für Siedfleisch



Strenge Lebensmittelgesetzgebung

Das Schweizer Lebensmittelrecht ist gleichwertig wie dasjenige der EU. Bei Fleischprodukten wird jeder Schritt streng kontrolliert und dokumentiert. Am Ende erhalten die Konsumenten transparente Informationen

über die Herkunft der Rohstoffe, die Zusammensetzung, den Nährwert, die Aufbewahrungsbedingungen und die Haltbarkeit des Produktes.

Qualitätssicherung vom Stall bis auf den Teller

Weil die Schweizer Landwirtschaft auf die Produktion hochwertiger Naturprodukte setzt, wurde eine vorbildliche Qualitätssicherung etabliert. Strenge Gesetze sorgen hierzulande für eine sichere Fleischproduk-

tion auf allen Stufen, Bund und Kantone gewährleisten dank strenger Kontrollen die Qualitätssicherung entlang der ganzen Lebensmittelkette.

«Nose-to-Tail»

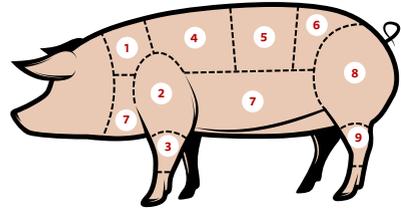
Nachhaltig produziertes Fleisch hat seinen Preis. Bewusster Genuss von adäquaten Mengen, dafür aber von höchster Qualität, heisst deshalb das Rezept. Höchste Qualität bieten aber nicht nur Filet, Entrecôte & Co. Zwischen Schnörli und Schwänzli gibt es noch eine

Vielzahl an schmackhaften Alternativen, die man sich nicht entgehen lassen sollte. Viele herzhaftere Gerichte aus Grossmutter's Küche werden heute neu entdeckt und sorgen als innovative Kreationen für überraschende Geschmackserlebnisse.

DIE FLEISCHSTÜCKE

Vom Schwein

Das Fleisch stammt von sieben bis acht Monate alten Mastschweinen. Es ist zart, feinfaserig, schön rosa und hat ein optimales Fleisch-Fett-Verhältnis.



Hals (ganz)



Hals gerollt



Kotelettstück



Dicke Schulter



Schulterfilet



Brust (ganz)



Spareribs



Nierstück



Filet



Stotzen
(ohne Huft)



Eckstück

Nuss



Unterspälte

Huft (ganz)

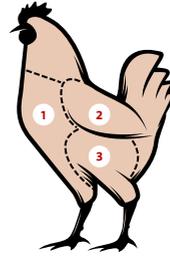


Haxe (ganz)



Vom Poulet

Poulet ist der Sammelbegriff für das Brathuhn. Die normalen Bratpoulets (bis 1400 g), die etwas leichteren Grillpoulets (800-1100 g) oder die kleinen, aber feinen Coquelets (450-600 g) haben ein aromatisch ausgereiftes Fleisch. Frisches Geflügelfleisch weist eine gleichmäßig helle Farbe auf und fühlt sich fest an.



Poulet ganz, Coquelet oder «Mistkratzerli»



Pouletbrust, Brustfilet, Innen- oder Minifilet, Geschnetzeltes

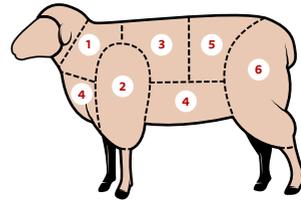


Pouletflügel Apéroflügel/Aileron Schenkel (mit Haut) Oberschenkel Unterschenkel



Vom Lamm

Lammfleisch stammt von Tieren, die bis zu einem Jahr alt sind. Tiere bis zu zwei Monaten, welche vorwiegend mit Milch aufgezogen werden, nennt man Milchlämmer. Im Alter von 2 Monaten bis zu 12 Monaten spricht man von Lämmern. Saftiges Lammfleisch ist hellrot, bei älteren Tieren von etwas dunklerer Farbe. Lammfleisch von über zweijährigen Tieren ist dunkelrot.



Hals Brust



Schulter oder Laffe



Kotelettstück, Koteletts Nierstück

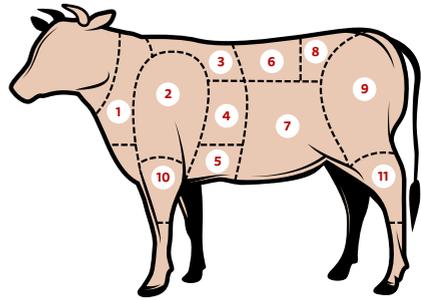


Gigot oder Keule



Vom Rind

Rindfleisch stammt von ein bis zwei Jahre alten weiblichen oder männlichen Tieren. Das Fleisch ist schön marmoriert – ein typisches Qualitätsmerkmal. Je nach Alter und Rasse sind die Muskelfasern unterschiedlich in der Struktur. Rindfleisch hat eine hellrote bis kräftig rote Farbe.



Hals, abgedeckter Rücken, Hohrücken



Brustkern, Federstück, Brust



Nierstück (ohne Huft):

Filet, Entrecôte, Roastbeef



Schulter



Stotzen: Nuss, runder Mocken, Eckstück, Unterspälte



Huft, Huftdeckel



Lempen

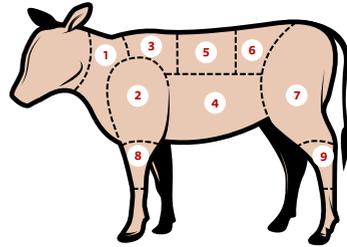
7

Schenkel oder Haxe

10 11

Vom Kalb

Das qualitativ hochwertige Kalbfleisch stammt von etwa fünf Monate alten weiblichen und männlichen Tieren. Das magere, feinfaserige Fleisch ist rosa bis rötlich, die Schnittfläche glänzt feucht. Es ist gut bekömmlich, da es wenig Bindegewebe und Fett enthält.



Hals



Schulter (Laffe)



Haxe



Brust



Nierstück



Filet



Kotelettstück



Huft



Runder Mocken



Unterspälte



Runde Nuss



Eckstück



Flache Nuss



FLAT IRON STEAK

vom Rind

..... für 6 Personen

Zutaten

- 2 Flat Iron Steaks ohne Sehne vom Schweizer Rind (auch bekannt als Schulter-spitz, vorbestellen, je ca. 500 g)
- 4 EL Öl
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Zubereitung

- 1** | Flat Iron Steaks 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2** | Ofen auf 120 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Bratpfanne mit Öl auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl flüssig ist, die Flat Iron Steaks nacheinander je ca. 2 Minuten rundum anbraten. Herausnehmen und in die ofenfeste Form legen.
- 3** | Wer mit einem Thermometer arbeitet, steckt dieses jetzt mittig ins Fleisch. Wir empfehlen Ihnen, ein Thermometer zu benutzen, um das Fleisch genau saignant hinzukriegen. Dafür stellen Sie das Thermometer auf eine Zieltemperatur von 55 °C ein.
- 4** | Nach 20–25 Minuten oder wenn die Kerntemperatur 55 °C erreicht ist, Fleisch aus dem Ofen holen. Quer zu den Fasern in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und servieren.

Dazu passt Grillgemüse.



Zubereiten

ca. 10 Minuten

Ruhen im Ofen

ca. 20–25 Minuten



Nährwerte

1 Portion enthält ca.:
342 kcal | 32 g Eiweiss
0 g Kohlenhydrate | 24 g Fett
(ohne Grillgemüse)



Weitere Rezepte:
[schweizerfleisch.ch/rezepte](https://www.schweizerfleisch.ch/rezepte)



SCHWEINSRAGOUT

mit Äpfeln an milder Currysauce

..... für 4 Personen

Zutaten

800 g	Ragout vom Schweizer Schwein
3	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 EL	Bratbutter
1 EL	Tomatenpüree
1 EL	mildes Currypulver
1,5 dl	Weisswein
5 dl	Bouillon
300 g	Süsskartoffeln
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	grosser säuerlicher Apfel (z.B. Boskop)
40 g	Cashewkerne
20 g	Butter
	Zucker

Zubereitung

1 | Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in feine Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken.

2 | Bratbutter in einem Bräter auf höchster Stufe erhitzen. Ragout darin portionenweise je ca. 3–4 Minuten anbraten. Anschliessend alles Fleisch in den Bräter geben, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenpüree zugeben und 2–3 Minuten mitrösten.

3 | Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, Currypulver unterrühren, kurz andünsten und mit Weisswein ablöschen. Bouillon dazugeben und das Ganze geschlossen bei milder Hitze ca. 60 Minuten schmoren lassen.

4 | Währenddessen Süsskartoffeln schälen, würfeln und am Ende der Schmorzeit ins Ragout geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals ca. 10–15 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch und die Süsskartoffeln schön weich sind.

5 | In der Zwischenzeit Apfel vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, Butter und Apfelstücke dazugeben und 2–3 Minuten dünsten.

6 | Das Ragout mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Apfel-Cashew-Mischung servieren.

Dazu passt ein gemischter Salat.



Zubereiten

ca. 40 Minuten

Schmoren

ca. 80 Minuten



Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

640 kcal | 54 g Eiweiss

29 g Kohlenhydrate | 32 g Fett
(ohne Salat)



POULETSCHENKEL aus dem Ofen

..... für 4 Personen

Zutaten

- 4 Schenkel vom Schweizer Poulet
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Wasser
- 2 TL Paprikapulver, mild
- 4 EL Senf
- 2 EL Honig
- 2 EL Rosmarin, gehackt
- 2 EL Thymianblättchen
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Zubereitung

1 | Pouletschenkel vor dem Marinieren kalt abspülen und mit Küchenpapier abtupfen.

2 | Alle Zutaten ausser Salz in einer Schüssel zu einer Marinade mischen und Pouletschenkel damit bestreichen. Achtung: Niemals Salz oder salzhaltige Gewürze in eine Marinade geben, sonst trocknet das Fleisch aus.

3 | Pouletschenkel zudecken und im Kühlschrank ruhen lassen. Am besten über Nacht – aber mindestens für ein paar Stunden. Restliche Marinade ebenfalls gekühlt aufbewahren.

4 | Backofen auf 160 °C bei Umluft oder 180 °C bei Ober- und Unterhitze vorheizen.

5 | Pouletschenkel salzen und in einer ofenfesten Form in der Ofenmitte braten. Regelmässig mit Marinade bestreichen. Achtung: Marinade sollte immer einen Moment lang mitgebraten werden.

6 | Nach ca. 50 Minuten aus dem Ofen holen und direkt servieren.

Dazu passen Nudeln, Pommes frites oder Salat.



Zubereiten

ca. 20 Minuten

Braten im Ofen

ca. 50 Minuten



Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

455 kcal | 32 g Eiweiss

7 g Kohlenhydrate | 33 g Fett

(ohne Nudeln, Pommes frites
oder Salat)



Weitere Rezepte:

[schweizerfleisch.ch/rezepte](https://www.schweizerfleisch.ch/rezepte)



KALBSSCHULTERBRATEN mit Kräuter-Laugenbrot-Füllung

..... für 6 Personen

Zutaten

1,2 kg	Schulter vom Schweizer Kalb (in der Metzgerei eine Tasche ins Fleisch schneiden lassen)
250 g	Laugenbrot
2 dl	Milch
1	Zwiebel
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Peterli
1	Ei
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
3 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl*
4	Rüebli
2	Zwiebeln
1 Stück	Sellerie
3,5 dl	Bouillon

* Diese hitzestabilen Öle sind ideal zum Hoherhitzen.



Zubereiten

ca. 40 Minuten

Schmoren

ca. 90 Minuten



Nährwerte

1 Portion enthält ca.:
750 kcal | 73 g Eiweiss
43 g Kohlenhydrate | 29 g Fett
(ohne Bandnudeln)

Zubereitung

1 | Laugenbrot würfeln und in eine Schale geben. Die Milch etwas erwärmen und gleichmässig über die Brotwürfel verteilen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kräuter verlesen und fein hacken. Ei verquirlen. Alles unter die Brotwürfel heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2 | Brotwürfelmischung in die Tasche der Kalbsschulter einfüllen und sorgfältig mit Holzspiesschen und Küchengarn verschliessen. Schulter in einem Bräter im heissen Öl von allen Seiten goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 | Gemüse putzen, schälen, grob würfeln und mit in den Bräter geben. Bouillon zugeben und im Ofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze ca. 90 Minuten schmoren. Dabei den Braten öfter mit der Bratflüssigkeit begiessen. Wenn nötig etwas Wasser zugeben.

4 | Braten aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Etwa die Hälfte des Röstgemüses herausnehmen und den Rest mit dem Bratfond zu einer sämigen Sauce pürieren. Diese nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Braten portionieren und mit der Sauce und dem Gemüse servieren.

Dazu passen Bandnudeln.



Weitere Rezepte:
schweizerfleisch.ch/rezepte



GUTE GRÜNDE FÜR SCHWEIZER FLEISCH

Ein Stück Schweiz

Im Grasland Schweiz verwandeln viele bäuerliche Familienbetriebe die natürlichen Ressourcen in wertvolle Nahrungsmittel, pflegen unsere Landschaft und sorgen für eine gesunde Biodiversität.

Artgerechte Haltung

Eine tiergerechte Nutztierhaltung hat in der Schweiz einen hohen Stellenwert und wird durch das Gesetz geschützt. Freiwillig halten sich über vier Fünftel der Nutztierhalter sogar an noch strengere Normen.

Natürliche Fütterung

Für die Nutztierfütterung werden umweltgerechte und gentechfreie Futtermittel verwendet. Vier Fünftel davon stammen aus der Schweiz. Hormone und Antibiotika als Leistungsförderer sind verboten.

Tierfreundlicher Transport

Die Schweiz hat das weltweit strengste Tiertransportgesetz. Das bedeutet weniger Stress für die Tiere und damit eine bessere Fleischqualität.

Ein sicheres Lebensmittel

Schweizer Fleisch verdient volles Vertrauen. Die Produkte können bis zum Hof zurückverfolgt werden, die Schweiz gilt als weitgehend seuchenfrei und strenge Gesetze sorgen für eine sichere Fleischproduktion auf allen Stufen.

Proviande
«Schweizer Fleisch»
Postfach
CH-3001 Bern

Tel. +41 (0)31 309 41 11
info@proviande.ch
schweizerfleisch.ch

Schweiz. Natürlich.



SUISSE
GARANTIE



Der feine Unterschied.