


Schweizer Fleisch
für Feinschmecker
hat einen Namen.
SwissPrimGourmet



A close-up photograph of a dark-colored horse's head, focusing on the eye and the white blaze on its face. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the horse's coat and the details of its eye.

**Bevor SwissPrimGourmet
ausgeliefert wird,
muss es die Reifeprüfung
bestehen.**

Erstklassiges Schweizer Gourmetfleisch vom Rind, Kalb, Lamm und Schwein hat einen geschützten Namen: SwissPrimGourmet. Nur was allerhöchsten Ansprüchen gerecht wird, darf ihn tragen. Viele Qualitäts-bewusste Menschen, welche sich nicht nur um die Haltung, sondern auch um Fütterung, Zucht und Gesundheit der Tiere kümmern, tragen mit viel Herzblut dazu bei.

Kontrolliert wird das Programm von der Schweizerischen Vereinigung der Ammen- und Mutterkuhhalter (SVAMH). Deren Vertreter haben jederzeit freien Zugang zu den Betrieben und sämtlichen Unterlagen.





**SwissPrimGourmet stammt
ausschliesslich von
ausgesuchten Rassetieren.
Und von Schweizer
Bauernhöfen.**

Das heisst, von Tieren, die daraufhin gezüchtet wurden, um exquisites Fleisch in hervorragender Qualität anzusetzen. Und nicht etwa um Milch zu produzieren, oder sogar beides.

Folgende Fleischrinderrassen werden im SwissPrimGourmet-Markenprogramm bevorzugt: Angus, Aubrac, Charolais, Limousin, Hereford sowie Simmentaler. Ausserdem Schweine der Rasse des Schweizerischen Edelschweins, der Schweizerischen Landrasse oder einer Kreuzung von beiden. Die Lämmer stammen von den Fleischrassen Weisses Alpenschaf, braunköpfiges Fleischschaf, Rouge de l'Ouest und Charolais Suisse.



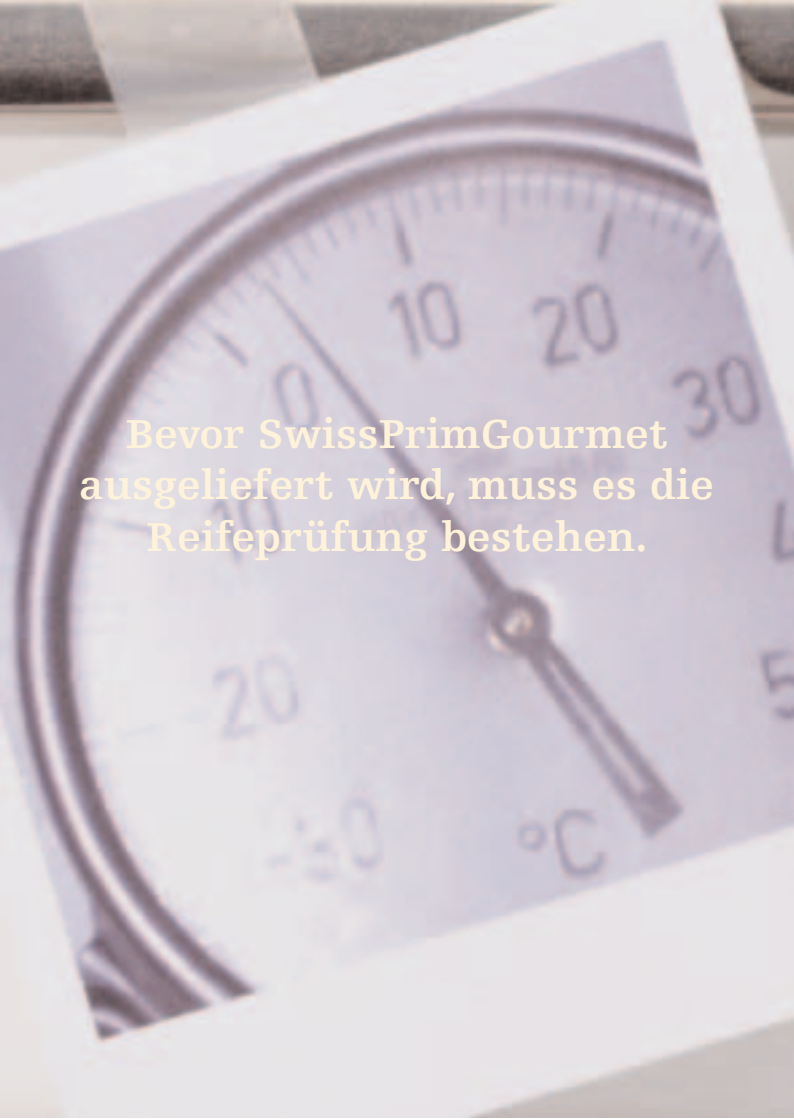


Die Mast endet, wenn
SwissPrimGourmet auf dem
Höhepunkt ist.

Wenn die Tiere energie- und proteinreich gefüttert sowie nach strengen tiergerechten Richtlinien gehalten werden, erreichen sie nach einer bestimmten Zeit ihr ideales Gewicht. Bei Kälbern ist das nach ca. 6 Monaten und bei rund 200 kg der Fall. Bei Rindern nach 12 bis 16 Monaten. Dann wiegen sie etwa 600 kg und sind fertig gemästet.

Zu diesem Zeitpunkt soll der intramuskuläre Fettanteil stimmen, der das Fleisch saftig und aromatisch macht.





Bevor SwissPrimGourmet
ausgeliefert wird, muss es die
Reifeprüfung bestehen.

Fleisch muss einige Zeit lagern, damit es zarter im Biss und intensiver im Geschmack wird.

Schweinefleisch lagert bis zu sieben Tage, bevor es in den Verkauf kommt. Kalb- und Lammfleisch bis zu zwei Wochen. Bei Rindfleisch, das für lange Kochzeiten bestimmt ist, dauert die Reifezeit zwei Wochen. Edelstücke wie Filet, Entrecôte und Hohrücken hingegen benötigen mindestens drei Wochen. Mit zunehmender Lagerzeit wird das Fleisch zarter und aromatischer.





Und wer garantiert, dass das
auch alles wirklich so ist?

Die Herkunft der Tiere kann mit hundertprozentiger Sicherheit zurückverfolgt werden. Und zwar über die Stationen Verpackung, Verarbeitung, Schlachtung, Aufzucht bis zur Geburt. Denn jedes Tier ist von Anfang an markiert und hat einen Pass. Die Ohrmarkennummer ist auf der Verpackung angegeben.

So können sämtliche Informationen auf dem Internet eingesehen werden:
www.swissprimgourmet.ch. Futtermühle, Züchter, Viehhändler und Verarbeiter werden bei SwissPrimGourmet ebenfalls kontrolliert.



Dafür steht SwissPrimGourmet

- ★ Ausgesuchte Fleischrassen
- ★ Tierfreundliche Haltung
- ★ Natürliche Fütterung
- ★ Von Schweizer Bauernhöfen
- ★ 100% Rückverfolgbarkeit
- ★ Kontrolliert durch die SVAMH
- ★ Schonender Transport
- ★ Optimale Lagerung

Exklusivvertrieb:

Traitafina AG, Niederlenzer Kirchweg 12, 5600 Lenzburg 1

Tel. 062 885 21 21, Fax. 062 885 22 54, www.traitafina.ch

Informationen: Schweizerischen Vereinigung der Ammen- und Mutterkuhhalter (SVAMH) CH-5201 Brugg www.svamh.ch



Natürlich vom Feinsten.