



Hagenastrasse 25
4025 Basel

Telefon 061/385 10 00
Fax 061/385 10 05
www.grauwiler.ch

Basel, im Jan 2016/ML



- 1. Qualitätsgarantie** –produziert nach strengen BTS* Richtlinien und Schweizer Tierschutzvorschriften, Schweizer Tiere aus Premium Selection sowie professionelle Verarbeitung und Veredelung.
- 2. Landwirtschaft** –die regionale Nähe zum Produzenten schafft Vertrauen und erhält unsere einzigartige Kulturlandschaft. Auch in Ihrer Nähe wird «Swiss-Farmer-Kalbfleisch» produziert.
- 3. Nachhaltigkeit** –unsere Swiss Farmer Kälber wachsen auf Schweizer Bauernhöfen unter anderen auch im Berggebiet im Einklang mit der traditionellen Milchproduktion heran. Die Kälbermast bildet somit eine wichtige Grundlage für die Existenz einer qualitativ hochstehenden und dezentralen Schweizer Landwirtschaft.
- 4. Artgerechte Fütterung** –frische Milchprodukte kombiniert mit Vollmilch bis zu 1'000 Liter (mind. 300 Liter) der eigenen Kühe mit geeignetem Rohfaserfutter und Wasser zur freien Verfügung gewähren eine artgerechte Fütterung mit viel freier Bewegung.
- 5. Geschmack** - Qualität kann man tatsächlich schmecken, dafür sorgen strenge Kriterien und höchstes Anspruchsdenken in der ganzen Wertschöpfungskette. Die Milchverfütterung verleiht dem edlen Swiss Premium Kalbfleisch den exquisiten Geschmack für Gourmets.
- 6. Vielfalt** - –eine Vielzahl an Teilstücken ermöglichen die willkommene Abwechslung in der modernen und traditionellen Küche.
- 7. Lebensmittel Sicherheit** - Vom Bauern bis zu Ihnen in die Küche garantieren wir die beste Qualität. Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass Kälber mit unserer Produktionsform signifikant weniger Arzneimittel benötigen.

Fragen Sie unser Verkaufsteam

Mehr NEWS unter Facebook: Qualität Grauwiler Fleisch AG

** Unser Fleisch ist SUISSE GARANTIE **

** Ausnahmen sind klar deklariert **