

Unsere Wertekette

REGIONAL • TRANSPARENT • VERANTWORTUNGSBEWUSST



AKTIVSTALLHALTUNG

Die Schweine in den Aktivställen unserer Landwirte profitieren von mehr Tierwohl und Verantwortung.



Frei wählbare Spiel-, Fress-, Ruhe- und Strohbereiche mit Außenterrassen



Doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben



Wühlbereiche mit Stroh, Suhlf-, Spiel- und Scheuermöglichkeiten



Duschen, Heuraufen und verschiedene Tränksysteme



Gentechnikfreies und regionales Futter



Kupferverzicht der Ringelschwänze



freie Abferkelung



Schonende, stressfreie und tiergerechte Bedingungen.



Aufstallung in 20er Gruppen mit Berieselung



Bis zu 2h Ruhezeit nach Ankunft



Tiergerechter Zutrieb in 12er Gruppen



Stressfreie Betäubung in 4er Gruppen



Überwachung der fachgerechten Entblutung mit 3D-Technik



SCHLACHTUNG

Der Schlachthof Brand Qualitätsfleisch in Lohne besteht in der vierten Generation und steht für einen respektvollen Umgang mit Tieren.



Traditionelles Fleischerhandwerk



Nachhaltige Verarbeitung des Tieres



Frei von Geschmacksverstärkern und künstlichen Farbstoffen



Gute Arbeitsbedingungen in familiärer Atmosphäre



Wurst- und Fleischwaren in Spitzenqualität



Ausgezeichneter Geschmack



VERARBEITUNG

Hochwertige Produkte, hergestellt nach traditionellen Rezepturen.

Der Betrieb Schulte – Lastruper Wurstwaren steht für Tradition, guten Geschmack und Handarbeit. Heute wird das Familienunternehmen in dritter Generation geführt.

ständiger Austausch