

AMA-Gütesiegel premium Schwein

Schweinefleisch ist aus gutem Grund und mit gehörigem Abstand die beliebteste Fleischart in Österreich. Denn es ist nicht nur ein wichtiger Lieferant von Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen, sondern auch herzhaft im Geschmack, sehr vielfältig und recht einfach zuzubereiten. Und das gilt ganz besonders dann, wenn es durch das **AMA-Gütesiegel** ausgezeichnet wurde, so wie es auch jenes von **premium Schwein** ist.

Qualitativ ist dieses mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnete Schweinefleisch sogar besser denn je. Denn die dafür eingesetzte stressstabile Genetik hat nicht nur das Wohlbefinden der Tiere verbessert, sondern damit verbunden auch die Fleischqualität. Außerdem haben sich die Zucht- und Mastziele in den letzten Jahren wieder mehr in Richtung intramuskulärer Fetteinlagerung entwickelt. Diese sogenannte Marmorierung bringt nämlich viel Geschmack und Saft sowie eine zartere Struktur ins Fleisch. Dazu kommen eine bedarfsgerechte Fütterung und eine artgerechte Haltung der Tiere.

Weitere Informationen, Tipps und Rezepte finden Sie unter www.premiumfleisch.at/amagsinfo

IMPRESSUM

© 2018 by EZG Gut Streitdorf eGen
Schillerring 13, 3130 Herzogenburg

Die Verwendung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herstellers urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für die Vervielfältigung, Übersetzung und für die Verbreitung mit elektronischen Systemen.

Geprüfte Qualität
**AMA
GÜTESIEGEL**
AUSTRIA

- Herkunft
- Qualität
- Kontrolle



Erleben
Sie den
Unterschied!

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

LE 14-20



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung der
ländlichen Räume
Mittels der Europäischen
Landwirtschaftlichen Garantie



Fleischqualität der Extraklasse

Unser Frischfleisch vom **AMA-Gütesiegel premium Schwein** steht für überlegene Qualität in jeder Hinsicht - und für deren lückenlose Nachvollziehbarkeit über alle Produktionsstufen.



Fleisch ist an sich ja bereits das bestkontrollierteste Lebensmittel Österreichs. Das AMA-Gütesiegel Qualitätsfleischprogramm „premium Schwein“ garantiert darüber hinaus aber Qualitätskriterien, welche die hohen gesetzlichen Standards noch deutlich übertreffen. Bei Schweinefleisch lauten die Richtlinien des rot-weiß-roten AMA-Gütesiegels für die Sicherung der lückenlosen Herkunft: „Zu 100% in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt.“ Vom Landwirt über die Schlachtung, die Verarbeitung und den Handel bis hin zur Verkaufstheke werden sämtliche Kriterien betreffend Herkunft, Qualität und Sicherheit durch ein aufwendiges Dokumentations- und Kontrollsystem sichergestellt.



AMA-Gütesiegel
premium
Schwein

Beste Qualität beginnt bereits mit der Fütterung und Haltung der Tiere, denn nur optimal versorgte Tiere sind auch als Lebensmittel erstklassig. Dazu kommen aber noch weitere wichtige Parameter. Bei Schweinefleisch ist das die pH-Wert Messung, die speziell beim Kurzbraten für eine ausgezeichnete Zartheit sorgt. Aber auch die Qualität des Fettes und der Muskelfleischanteil müssen passen.

Die **gesicherte Herkunft** ist ein weiteres Güte-Indiz für den passionierten Fleischkenner. Nicht nur aus patriotischen Gründen, sondern weil wir durch eine lückenlose Nachvollziehbarkeit des Fleisches unseres Schnitzels dessen Abstammung und Produktion zurückverfolgen können.

Es gibt nicht nur emotionale Sicherheit, wenn wir den Bauern und die Region kennen, wo das Tier aufgewachsen ist, sondern ist auch die einzige Möglichkeit, eventuelle Schwachstellen sofort zu lokalisieren und effektiv beseitigen zu können.

Konsequente Kontrollen durch unabhängige Prüfer garantieren die Umsetzung unserer strengen Richtlinien. Sie werden u. a. durch AMA-zertifizierte Kontrollunternehmen auf allen Produktionsebenen durchgeführt. Das dient nicht nur der Qualitäts- und Hygienesicherung nach den strengen Richtlinien des AMA-Gütesiegels in der Landwirtschaft, sondern hat auch handfeste kulinarische Auswirkungen.

Ist beispielsweise die Futterzusammensetzung in der Schweinemast richtig, stimmen auch Geschmack sowie Konsistenz von Fleisch und Fett. Passt nach der Schlachtung der pH-Wert, bleibt das Fleisch beim Braten weich und saftig. Und die Überprüfung der Einhaltung der Kühlkette verhindert unerwünschte Keime.