



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Hohenloher Bauern
haben Zukunft



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Direkt vom Bauern: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. - EU-garantierter Genuss

Schwäbisch-Hällische Schweine sind eine Spezialität aus Hohenlohe. Die Europäische Union hat dies anerkannt und der alten Landrasse das Qualitätszeichen g.g.A. (geschützte geografische Angabe) verliehen.

Was unseren Erzeugnissen die Qualität gibt:

1. Artgerechte Tierhaltung
2. Alte Rasse
3. Regionale Herkunft
4. **Nachhaltigkeit**
5. Fleischqualität
6. Geschützte geografische Angabe

Die traditionelle Erzeugung von EU-geschütztem Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. prägt die bäuerliche Landwirtschaft in der Region Hohenlohe. Sie sichert den Bauern und ihren Familien ein auskömmliches Einkommen.

Die Mitgliedschaft zu der starken Gemeinschaft bietet Hofnachfolgern eine Perspektive für die Zukunft. Auch kleinbäuerliche Betrieben, die im Nebenerwerb wirtschaften, können bestehen.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft garantiert ihren Mitgliedern die Abnahme ihrer Schweine zu Preisen, die weit über den handelsüblichen liegen. Alle Schwäbisch-Hällischen Schweine werden im Schlachthof der Erzeugergemeinschaft in Schwäbisch Hall geschlachtet. Ihr EU-geschütztes Fleisch sowie die Wurst- und Schinkenspezialitäten werden von der Erzeugergemeinschaft selbst direkt vermarktet.

Verbraucher, die sich für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch entscheiden, sichern damit auch die Existenz der Hohenloher Bauern.

Weitere Informationen unter www.besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL