



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Der Saft  
bleibt drin



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

Eine der ältesten Nachrichten über das Hällische Schwein stammt aus dem Jahr 1730. Schon damals rühmte Johann Friedrich Mayer, zu dieser Zeit Pfarrer in Kupferzell (Kreis Schwäbisch Hall) und später als „Gipsapostel“ weithin bekannt, neben Fettreichtum, Größe, Widerstandsfähigkeit und Fruchtbarkeit die Zartheit des Fleisches der „Hällischen Schweine“.

Der besonderen Fleischqualität verdanken die Schwäbisch-Hällischen auch ihre Erfolgsgeschichte in jüngerer Zeit. Neben der genetischen Veranlagung der alten Landrasse tragen dazu die artgerechte Haltung sowie das gute Futter aus der Region bei.

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (EU-geschützte geografische Angabe) zeichnet sich durch sein besonderes Aroma und seinen nussigen Geschmack aus. Die feine Marmorierung macht Kotelett, Schnitzel & Co. saftig und zart. Dank der festen Speckauflage eignet sich das Fleisch auch hervorragend für Braten. Das EU-Siegel garantiert Verbrauchern die besondere Fleischqualität der Schwäbisch-Hällischen Schweine.

Weitere Informationen unter [www.besh.de](http://www.besh.de)



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL