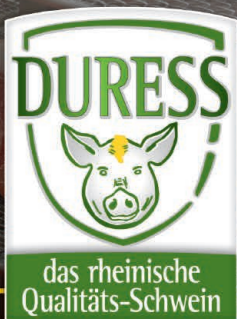


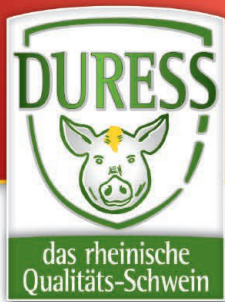
# rheinische Schweine

von

ESSER



# Schweinefleisch, das wieder so köstlich & saftig schmeckt wie früher – DAS ist DURESS!



Unsere DURESS-Schweine bekommen regionales Futter mit vielen Ballaststoffen und wachsen langsam heran, denn Geschmack braucht einfach Zeit.

Wir züchten nur robuste und entspannte Rassen wie Duroc und die alte Landrasse. Die Fleischqualität ist so hoch, dass wir unser DURESS-Fleisch sogar trocken reifen können (dry aging).



- 1. Herkunftsgarantie** von Landwirten aus dem Rheinland
- 2. robuste Rassen** schmecken wie früher
- 3. natürliches Futter** für langsames Wachstum
- 4. faires Rheinland** faire Entlohnung der Landwirte
- 5. aus artgerechter Haltung** mit Weide- und Strohställen

Durch diese Reifemethode intensiviert sich der Geschmack und das saftige Fleisch bekommt eine nussige und buttrige Note.

Unsere Landwirte sind Vordenker und Experten in den Bereichen Zucht, Außenhaltung und Tierwohl. Wir fördern das, indem wir einen fairen und konstanten Preis zahlen, der weit über dem üblichen Niveau liegt. Dafür bekommen unsere Schweine mehr Platz, extra Beschäftigung und viel grobes Stroh zum Wühlen und Schlafen. Da versteht es sich von selbst, dass wir natürlich auch großen Wert auf kurze Transportwege legen. Das schont die Tiere und unsere Umwelt.



**Unsere rheinischen Schweine**

mehr Infos gibt's in unseren Fachgeschäften und im Internet: [www.wurst-esser.de](http://www.wurst-esser.de)