

Quelle: Wochenprospekt REWE Schäfer Niederkassel

Datum: 27.07.2020

Seite: 5

Das Eifelschwein



Liebe Kunden,

seit vielen Jahren beziehen wir unser Schweinefleisch aus der Eifel. Wir arbeiten hier mit vielen kleinen und mittleren Familienbetrieben zusammen. Die Schweine wachsen in der Eifel auf und werden dort auch geschlachtet. In der heutigen Zeit sind Absicherung und Herkunft der landwirtschaftlichen

Betriebe immer wichtiger geworden. Wir haben uns deshalb seit 2018 der Regionalmarke Eifel angeschlossen. Die Zertifizierung durch die Regionalmarke Eifel garantiert beim Schweinefleisch:

- ✓ Schweine stammen ausschließlich aus der Eifelregion
- ✓ Aufzucht und Haltung entsprechen hohen Qualitätsstandards
- ✓ Regelmäßige Hygienekontrollen in allen Produktions- und Verkaufsbereichen
- ✓ Kurze Transportwege dadurch wenig Stress für die Tiere

So kann man Fleisch verantwortungsbewusst und beruhigt genießen! Komm vorbei und überzeuge dich selbst! Weitere Informationen zur Regionalmarke Eifel und der Kontrolle findest du unter:

www.regionalmarke-eifel.de
www.orgainvent.de

Eure Familie Schäfer und Team



EIGENE HERSTELLUNG



EIFEL

Holzfällersteak vom Eifelschwein, je 1 kg

Aktionspreis
5,99

EIGENE HERSTELLUNG



EIFEL

Schweinefiletspieß <<Hot & Spicy>> vom Eifelschwein, je 1 kg

Aktionspreis
14,99

EIGENE HERSTELLUNG



EIFEL

Grill-Kotelett <<Smoky Red>> vom Eifelschwein, je 1 kg

Aktionspreis
7,99