

SAU GUT VON

Susländer


FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.



DAS BESTE VOM SCHWEIN

Die Marke Susländer steht für exzellentes Qualitäts-Schweinefleisch der Rasse „Deutsches veredeltes Landschwein“.

Die geschlossene Aufzucht (mit Sauen, Ferkeln und Mast) ist althergebracht und nachhaltig. Das garantieren ausgewählte und QS-qualifizierte bäuerliche Familienhöfe.

In Verbindung mit der fachkundigen Zubereitung in unserem Restaurant erleben Sie zarten Biss sowie aromatischen Geschmack mit natürlicher Würze und hohem Mineralstoffgehalt. Köstlich!

Das Wohl der Tiere sichert nachhaltig die Fleischqualität:

- Aufzucht von kleinen Gruppen
- Viel Licht und Platz (mind. 1,4 m² pro Tier)
- Exklusive antibiotikafreie Futtermittelrezepturen
- Ad-libitum-Fütterung (jederzeit nach Bedarf)
- Kurze Transportwege



Unser Partner:


CHEFS CULINAR
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI · JOMO · RINGEL