



Rösken

FLEISCHEREI



Schwäbisch-Hällische Eichelschweine aus eigener Haltung

- artgerechte Haltung auf Naturschutzwiesen an der Rur
- kein Einsatz von Antibiotika und Medikamenten
- keine Wachstumsförderer
- GenTec-freies Futter
- kurze Transportwege
- Regionalität und Nachhaltigkeit



Was ist die Lieblingsspeise von Schweinen? Genau, Eicheln! In den Herbstmonaten wühlen die Schwäbisch-Hällischen Weideschweine im und am Boden unter den Bäumen, um an möglichst viele Leckerbissen zu kommen. Von Frühling bis weit in den Herbst hinein versorgen sich die Mohrenköpfe, wie sie ihrer charakteristischen Färbung wegen genannt werden, auf der Schweineweide mit allem, was ihnen die Natur zu bieten hat: Wurzeln, Kräuter und Beeren. Zusätzlich bekommen die Schweine Getreideschrot aus den klassischen Getreidearten Gerste und Weizen, Bohnenschrot sowie 20 % Eicheln zu fressen.

Eicheln haben einen hohen Stärke- und Fettgehalt. Die Eichelfütterung erhöht den Anteil intramuskulären Fetts im Fleisch – erkennbar an den feinen Äderchen der Marmorierung. Zudem weist das Fettsäuremuster der Eicheln hohe Anteile ungesättigter Fettsäuren auf und die sind bekanntlich besonders wertvoll für die menschliche Ernährung. Die Fettsäuren finden sich später im Speck der Schweine wieder. Bei Blindverkostungen haben Testpersonen Fleisch aus der Eichelmast bezüglich Geschmack deutlich besser bewertet als Fleisch herkömmlich gefütterter Schweine. Das Aroma wird als nussig und feinherb beschrieben.



Rösken

FLEISCHEREI

Besuchen Sie uns auch auf



Ihre Bestellung für den

Kräuterbratwurst (mit Bio-Kräutern & Gewürzen) 100 g 1,69 €

Stielkotelett 100 g 1,69 €

Schinkenschnitzel 100 g 1,79 €

Krustenbraten aus der Schulter 100 g 1,49 €

Schinkenbraten 100 g 1,69 €

Nacken ohne Knochen 100 g 1,89 €

Lummerbraten 100 g 1,99 €

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Kölner Straße 11
41812 Erkelenz

Fon 0 24 31 - 58 94
Fax 0 24 31 - 94 86 01

www.fleischerei-roesken.de
info@fleischerei-roesken.de