

Das Schwein von hier



Die Marke "Schwein von hier" garantiert Nähe, Regionalität, Tradition – eine einzigartige Qualität also, da «von hier». Die Marke wird von einer unabhängigen und verantwortungsbewussten Branche vertreten, die sich einsetzt für kurze Wege, für das Tierwohl, für eine Produktion, die auf die Natur Rücksicht nimmt und für einen Berufsstand, der stolz ist auf seine Traditionen. Die Marke ist graphisch angelehnt an den «Chämischinken AOP» und die «Boutefas AOP».

«Schwein von hier» die Marke hat sämtliche Vorteile auf ihrer Seite:

- Nähe – alles stammt von hier, auch das Futter, die hiesigen Akteure werden berücksichtigt und wertgeschätzt
- Tierwohl – es wächst mit dem Raum, dem Leben im Freien und aufmerksamen Produzenten
- Natürliche und gesunde Produktion – kurze Wege, die Schweine trinken Molke und fressen Getreide aus der Region, das naturnah produziert wurde
- Herausragende Qualität – zartes, schmackhaftes Fleisch, wenig Einbussen beim Kochen,
- Mit gesunden Fettsäuren (Omega 3 : Omega 6)

Die Metzger, die Mitglieder von Terroir Fribourg sind und "Das Schwein von Hier"-Fleisch anbieten, finden Sie in der rechten Spalte. Die vollständige Liste finden Sie [hier](#).

<http://www.jambondelaborneap.ch>

<http://www.boutefasaop.ch>

Produzenten

[Au Jambon d'Or](#)

[Metzgerei Blanc SA](#)

[Metzgerei Bertschy](#)

Produit : Das Schwein von hier

Metzgerei Deillon

Metzgerei Yerly Gérard Sàrl

La Jambonnière SA

Boucherie Bruno Clerc Sàrl