

DER SCHIRMERHOF

- REGIONALER FAMILIENBETRIEB SEIT 1889

DER SCHIRMERHOF IST EIN TRADITIONELLER FAMILIENBETRIEB, DER MITTLERWEILE IN DER FÜNFTEN GENERATION GEFÜHRT WIRD. DIE KOMPLETTE GROSSFAMILIE STEHT HINTER DEM LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEB, DEM PRODUKT UND NATÜRLICH DEM TIER.

IN UNSEREM LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEB WERDEN NACHHALTIGKEIT, TRANSPARENZ SOWIE TRADITION UND QUALITÄTSBEWUSSTSEIN GANZ GROSS GESCHRIEBEN.



DAS SORTIMENT

- VIELFALT UND QUALITÄT VEREINT

UNSERE EIGENE PRODUKTION GARANTIERT HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL UND KURZE WEGE - VON DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN ERZEUGUNG BIS ZUM VERBRAUCHER. SAISONAL BIETEN WIR IHNEN WEITERE SPEZIALITÄTEN.

DIE VERMARKTUNG

- KUNDENNÄHE AUF MEHREREN WEGEN

BESUCHEN SIE UNS IN UNSEREN LADEN-
GESCHÄFTEN UND ENTDECKEN SIE UNSERE
VIELFÄLTIGEN FLEISCH- UND WURSTWAREN:

ROTTENACKER, BOGENSTRASSE 4

EHINGEN, BUCKSGÄSSLE 9 (IM BUMIS)

ODER AUF WOCHENMÄRKTEN DER REGION.

DEUTSCHLANDWEIT VERSENDEN WIR UNSER
DOSENWURST UND SCHMALZ-SORTIMENT
WÖCHENTLICH PER PAKETDIENST.



ÖFFNUNGSZEITEN
STANDORTE
MITTAGSTISCH -
HIER ERHALTEN SIE
ALLE INFOMARTIONEN
AUF EINEN BLICK!



SCHIRMERHOF



**FLEISCH &
WURST
DIREKT
VOM HOF**

SCHIRMERHOF
SANKT-GEORG-WEG 17
D-89584 EHINGEN

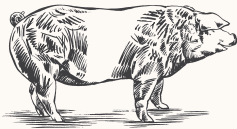
+49 7393 9529903
INFO@SCHIRMERHOF.EU
WWW.SATTELSAU.DE



SATTELSAU.DE



SATTELSAU



DIE SATTELSAU

- SELTEN & SCHÜTZENSWERT

UNSERE SATTELSAU IST EINE EIGENS VON UNS VORGENOMMENE KREUZUNG MIT DEM DEUTSCHEN SATTELSCHWEIN, WELCHE ZU DEN VOM AUSTERBEN BEDROHTEN SCHWEINERASSEN IN DEUTSCHLAND ZÄHLT. WIR BETEILIGEN UNS INTENSIV AN DER ERHALTUNG DIESER SCHWEINERASSE.

DIE TIERE ERHALTEN IN ABHÄNGIGKEIT VON DER JEWEILIGEN AUFGUCHTPHASE EINE ANGEPAßTE FUTTERMISCHUNG WELCHE ÜBERWIEGEND AUS EIGENEM ODER REGIONAL ANGEBAUTEN GETREIDE UND ERBSEN (NATÜRLICH GENTECHNIKFREI) BESTEHT.



DIE HALTUNG

- TIERFREUNDLICH & ARTGERECHT

- ⊕ GESCHLOSSENER PRODUKTIONSKREISLAUF VOM FERKEL BIS ZUM AUSGEWACHSENEN SCHWEIN
- ⊕ NEUER TIERWOHLSTALL
- ⊕ 3 KLIMAZONEN
- ⊕ VIEL AUSLAUF UND PLATZ
- ⊕ STROHEINSTREU
- ⊕ KEINE BETÄUBUNGSLOSE KASTRATION
- ⊕ SCHWEINEDUSCHE
- ⊕ RINGELSCHWANZ



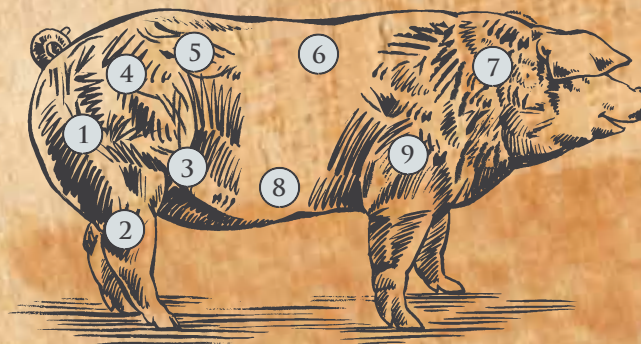
DAS FLEISCH

- ZART & SAFTIG

DAS FLEISCH DER SATTELSAU IST ETWAS GANZ BESONDERES.

ES BESITZT VIEL INTRAMUSKULÄRES FETT UND ERHÄLT DADURCH EINE HERVORRAGENDE FLEISCHSTRUKTUR. DIESES FETT VERLEIT DEM FLEISCH SEINEN AROMATISCHEN UND EINZIGARTIGEN GESCHMACK. ES BEHÄLT BEI DER ZUBEREITUNG DURCH SEINE STRUKTUR DEN SAFT BESONDERS.

WOHER KOMMEN UNSERE BESTEN STÜCKE?



- ① OBERSCHALE FÜR SCHNITZEL ODER CORDON BLEU
- ② HAXEN
- ③ NUSS / HÜFTE FÜR GESCHNETZELTES, SCHNITZEL ODER BRATEN
- ④ UNTERSCHALE
- ⑤ FILET FÜR MEDAILLONS
- ⑥ RÜCKEN FÜR TOMAHAWK, KOTELETT, STEAK UND KASSLER
- ⑦ HALS FÜR STEAKS, BRATEN
- ⑧ BAUCH FÜR GRILLSTEAK, RÄUCHERBAUCH
- ⑨ BUG FÜR STEAKS, KRUSTENBRATEN, PULLED PORK