UNSERE MOORSCHWEINE



Das Moorschwein ist ein Schwein von ausgezeichneter Qualität, welches im Norden von Deutschland artgerecht aufgezogen wird. Moorschweine sind eine reinrassige Duroc-Zucht. Der Name hat seinen Ursprung in der Tatsache, dass unsere Region reich an Mooren ist und in Kombination mit der braunen Färbung der Schweine sieht es so aus, als wären sie direkt dem Moorentsprungen - Moorschweine eben.

Regionale Herkunft vom Familienbetrieb

Die Moorschweine wachsen direkt vor Ort auf einem regionalen Hof in Edewecht auf. Der seit Generationen bestehende Betrieb hat es sich zur Aufgabe gemacht, höchste Qualität mit einem respektvollen Umgang zwischen Tier, Mensch und Umwelt zu verbinden. Dahinter steht hier die ganze Familie.



FLEISCH DER EXTRAKLASSE

Das hochklassige Duroc-Fleisch hat ein feines Aroma und ist bereits von Natur aus sehr zart. Die artgerechtere Haltung unterstreicht diese Eigenschaften zusätzlich noch. Durch eine langsame Mast entsteht ein sehr feinfaseriges Fleisch, welches ein besseres Safthaltevermögen besitzt. Dadurch schrumpft es in der Pfanne kaum zusammen. Dank der vielen Bewegung bildet sich das Fett intramuskulär. Dies sorgt für eine feine Marmorierung des Fleisches, welche für einen unverwechselbaren Geschmack sorgt.



Unsere Rinder

Das Färsenfleisch hat eine kräftige rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen. Durch das langsamere Wachstum bilden Färsen sehr ausgeprägte und gleichzeitig besonders feine Fetteinlagerungen, die sogenannte Marmorierung. Diese macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.



WEIL UNS HALTUNG WICHTIG IST



Erfahren Sie mehr über unsere HofWerte unter: www.famila-nordwest.de/hofwerte













FamCom Verbrauchermärkte GmbH & Co. KG
Johann-Bünting-Straße 1, 26845 Nortmoor

WAS BEDEUTET HOFWERTE?



HofWerte ist unsere Marke für hochwertige Fleischprodukte aus artgerechterer Haltung. Wir arbeiten mit engagierten Landwirten aus der Region zusammen, um unseren Kunden die bestmögliche Qualität zu bieten. Die Tiere wachsen im natürlichen Lebensraum auf: Mit viel Auslauf an der frischen Luft. Denn beste Fleischqualität fängt bei der Haltung an. Davon sind wir überzeugt.

LANDWIRTE

Hinter unseren HofWerte-Produkten stehen Landwirte aus der Region, denen eine artgerechtere Haltung ebenso wichtig ist wie uns. Mit vielen Betrieben arbeiten wir schon jahrzehntelang zusammen und pflegen vertrauensvolle Partnerschaften. Bei vielen Höfen handelt es sich um Familienbetriebe, die schon seit mehreren Generationen den Hof führen.



HALTUNGSFORMEN, ZERTIFIZIERUNGEN UND NACHHALTIGKEITSVERSPRECHEN

Transparente Zertifizierungen, artgerechtere Haltungsstufen und ein schonender Umgang mit der Umwelt garantieren die Qualität unserer Hof-Werte-Produkte. Sie erfüllen höchste Standards nach folgenden Kriterien:

✓ Produkte aus den Haltungsformen 3 und 4

Unsere Tiere haben Zugang zu Außenbereichen und mehr Platz im Stall.

✓ Transparente Zertifizierungen

Unabhängige Institute wie QS (Qualität und Sicherheit) prüfen regelmäßig die gesamte Lieferkette.

✓ Gut für Mensch und Umwelt

Mit Fleisch- und Wurstprodukten aus artgerechteren Haltungsformen fördern wir einen verantwortungsbewussten Fleischkonsum. Zusätzlich schonen eine regionale Erzeugung und kurze Transportwege die Umwelt. Das ist Teil unseres nachhaltigen Engagements **Für morgen. Jetzt.**













HofWerte verspricht Fleischgeschmack der Extraklasse. Die Tiere profitieren von einer längeren Mastzeit mit ausreichend Bewegung und gutem Futter. Das wirkt sich positiv auf die Qualität unserer Fleisch- und Wurstprodukte aus und sorgt für einen außergewöhnlichen Geschmack. Genießen Sie unsere Produkte mit vollem Geschmack und gutem Gewissen!

Zubereitung von Meisterhand

Unsere Metzgermeister verstehen ihr Handwerk. Für unsere Fleisch- und Wurstwaren setzen sie auf beste, natürliche Rohstoffe. Sie verwenden ausschließlich hochwertige Zutaten und Gewürze nach bewährten, traditionellen Rezepturen. Diese Zubereitung von Meisterhand in Verbindung mit moderner Verarbeitungstechnik sorgt für maximale Frische und Geschmack. Probieren Sie es selbst!