

«Kräuterschwein» ist das einzige Schweizer Label bei den Schweinen, welches gleichzeitig Produktqualität und Tierwohl vereinigt – mehr geht nicht!

**Das Geheimnis:** Eine streng geheime Kräutermischung macht es aus, welche dem Futter zugemischt wird. Dadurch verändern sich nachhaltig die Zusammensetzung und die Eigenschaften des Fettes. Kräuterfleisch weist einen ausgezeichneten Geschmack auf und bietet zahlreiche weitere Vorteile.

**Wissenschaftlich geprüft**

Nach jahrelanger Forschung und zahlreichen Versuchen in der Praxis und an Hochschulen gelang es findigen Schweizer Tierernährungsspezialisten, ein hervorragendes Produkt zu kreieren, das bis heute unerreicht bleibt – das Kräuterschwein.

Seit 2017 werden Kräuterschweine auf Schweizer Bauernhöfen aufgezogen und anschliessend unter diesem Label verkauft. Jedes Jahr entdecken mehr Liebhaber dieses ausgezeichnete Produkt.



*Einmaliger  
Geschmack  
und maximales  
Tierwohl*

**Kontakt**

*Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme*

Möchten Sie mehr über das Kräuterschwein erfahren?  
Haben Sie Fragen zu den Produkten?  
Möchten Sie als Verkäufer Ihren Kunden Kräuterfleisch anbieten?

**Zögern Sie bitte nicht und kontaktieren Sie uns.**



*Tue Gutes und  
verbinde **Nachhaltigkeit**  
und **Gaumenfreude!***

[www.kraeuterschwein.ch](http://www.kraeuterschwein.ch)



*Das beste  
Schweinefleisch,  
das es je gab*



## Das 5-Sterne-Fleisch

### ★ Hervorragender Geschmack

Jeder Biss überzeugt. Kenner und Gourmets schwärmen vom ausgezeichneten Geschmack, der absoluten Zartheit und dem sehr chustigen Fett.

Die Geschmacksträger jedes Fleisches sind Fette. Wichtig ist jedoch, dass das Fett sich nicht chemisch verändert. Die Kräutermischung verlangsamt in hohem Ausmass die Oxidation des Fettes. Deshalb bleibt das volle Aroma erhalten.

### ★ Mehr Fleisch

Kräuterschweine verlieren viel weniger Wasser. Dadurch ist das Fleisch sehr zart. Man erhält für gleich viel Geld mehr und besseres Fleisch.

Versuche haben gezeigt, dass Kräuterfleisch viel weniger Tropfsaft verliert. In Kochversuchen wurden zudem tiefere Wasserverluste festgestellt.

### ★ Gesundes Fleisch

Das Fleisch von Kräuterschweinen weist signifikant tiefere Werte an Cholesterinoxiden auf. Zudem enthält das Kräuterschwein höhere Gehalte der besonders gesunden mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren.

Cholesterin ist für den Menschen lebensnotwendig. Wissenschaftler sprechen aber von den gesundheitsschädlichen Auswirkungen durch die oxidierte Form, den Cholesterinoxiden. Einige der Kräuter, welche wir unseren Schweinen verfüttern, sind starke natürliche Antioxidantien. In Versuchen konnte bewiesen werden, dass die Oxidation des Fetts viel langsamer abläuft. Dabei wurde eine durchschnittliche Verringerung der Cholesterinoxidwerte um bis zu 80% gemessen.



IP-Suisse-Betriebe schaffen bewusst Lebensräume für die heimische Pflanzen- und Tierwelt und fördern damit die Biodiversität.

### ★ Einfachere Verarbeitung

Kräuterschweinefleisch kann viel länger gelagert werden. Das macht besonders die Verwendung für jeden Metzger und Koch viel einfacher.

Dank der geringeren Anfälligkeit auf Oxidation und damit Geschmacksverluste kann das Kräuterfleisch viel länger gelagert werden. Die zusätzlich gewonnene Reifungszeit macht das Fleisch noch feiner. Nicht zu übersehen ist die Oxidationsstabilität auch an der weissen Fettfarbe, die noch nach Wochen anhält.

### ★ Maximales Tierwohl

Alle Kräuterschweine werden besonders tierfreundlich nach dem IP-Suisse-Standard gehalten. Der IPS-Käfer auf dem Produkt garantiert ein maximales Tierwohl.

Die Schweine erhalten täglich Stroh als Einstreu, haben mehr Platz zur Verfügung und können jederzeit den Auslauf benutzen, wo sie an der frischen Luft sind.

Unsere Kunden sind begeistert – ein ausserordentliches Fleisch. Ich bin ein Fan!

Omar, Metzgerei Maillefer, Le Mont-sur-Lausanne

Seit ich das Kräuterschwein kenne, verwende ich es regelmässig in meinen Menüs. Die Gäste loben ausdrücklich den einmaligen Geschmack.

Beat Stofer, Restaurant Balm (16 Gault Millau), Meggen

Das sehr weisse und konsistente Fett sowie der hervorragende Geschmack und die Saftigkeit überraschen. Meine Gäste sind immer wieder begeistert.

Irene Furrer, Gunzwil – Produzentin und Konsumentin

Seit wir Kräuterfleisch vor einigen Jahren zum ersten Mal gegessen haben, kommt bei uns kein anderes Schweinefleisch mehr auf den Tisch. Der Unterschied ist gewaltig.

Beata Stadelmann, Kastanienbaum – Konsumentin