



QUALITÄT AUS UNSERER REGION



*DIE ERINNERUNG AN SCHLECHTE
QUALITÄT WÄHRT LÄNGER ALS DIE
KURZE FREUDE AM NIEDRIGEN PREIS!*

John Ruskin

Coburger Schweinegold –
Exklusiv-Abnehmer Fleischerei Fischer

COBURGER SCHWEINEGOLD

DIE FAKTEN

Kontrollierte Lieferbetriebe ausschließlich aus Oberfranken

- kurze Transportwege - weniger Stress für die Tiere
- weniger CO2 Emmissionen - gut für unsere Umwelt

*UND VOR ALLEM: MEHR GESCHMACK UND SICHERHEIT FÜR SIE,
UNSERE KUNDEN!*



UNSERE LIEFERANTEN:

Rosenbauer, Meschenbach
Wank, Stöppach
Heider, Schorkendorf
Flohrschütz, Kipfendorf





ALLE LIEFERANTEN DES COBURGER SCHWEINEGOLDS MÜSSEN SICH AN DIE STRENGEN RICHTLINIEN DES PROGRAMMS HALTEN:

- Teilnahme am Qualitätssicherungsprogramm „QS“, das alle Schritte von Geburt über die artgerechte Haltung, die Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung, bis hin zu Transport und Lagerung kontrolliert werden
- Zusammenstellung bedarfsgerechter Futterration und lückenlose Dokumentation der eingesetzten Futtermittel
- Regelmäßige Kontrollen durch den Fleischerzeugerring
- Grundsätzlich dürfen keine Tiere in das Coburger Schweinegold, wenn diese in den letzten vier Wochen vor der Schlachtung vom Tierarzt Medikamente verabreicht bekommen haben

FÜR SIE BEDEUTET DAS MEHR GESCHMACK, QUALITÄT UND SICHERHEIT BEI UNSEREN FLEISCH- UND WURSTWAREN!



*„QUALITÄT IST, WENN DIE KUNDEN ZURÜCKKOMMEN UND NICHT DIE WARE.
QUALITÄT HAT IHREN PREIS, DESHALB SIND WIR AUCH GERNE BEREIT,
FÜR SIE IM EINKAUF DEN PREIS FÜR DAS
COBURGER SCHWEINEGOLD-FLEISCH ZU BEZAHLEN.“*

Fleischermeister Frank Fechter



Fleischerei Fischer

Nägleinsgasse 3 Tel 09561 / 94214
96450 Coburg Fax 09561 / 99752

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 06:30 bis 18:00 Uhr
Samstag 06:30 bis 14:00 Uhr

info@schlemmertreff-coburg.de
www.schlemmertreff-coburg.de