



GUSTINO
Schwein vom Feinsten

SPITZENQUALITÄT AUS OBERÖSTERREICH



Gustino-Schweinefleisch ist zart und saftig

Das Fleisch ist kräftig rosa, der Speck weiß und kernig

Höheres Saffthaltevermögen daher weniger Bratverlust

Strenge Kriterien bei Gustino

Gustino-Bauern, die Ferkel und Schweine halten, müssen Mitglieder der Erzeugergemeinschaft „Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten Oberösterreichs“ (VLV) sein. Den Qualitätsstempel bekommt ein Schwein nur dann aufgedrückt, wenn alle Prüfkriterien erfüllt sind:



Die Ferkel stammen von der VLV-Ferkelerzeugergemeinschaft und sind besonders robust.



Gustino-Bauern sind Idealisten und Tierfreunde. Die Tiere fühlen sich bei viel Bewegungsfreiheit und Frischluft „sauwohl“.



Gefüttert wird mit dem, was vom Hof kommt und auf heimischen Feldern wächst. Antibiotika, Tiermehle und Wachstumsförderer sind verboten.



Den letzten Weg merkt ein Gustino-Schwein nicht. Sie werden nur bis zum nächstgelegenen Schlachthof transportiert. Keine steilen Rampen, keine Elektrotreiber, keine überfüllten Tiertransporter.



Die Gesundheit der Gustino-Schweine wird ständig kontrolliert. Der oberösterreichische Tiergesundheitsdienst und die VLV-Gustino-Kontrollorgane überprüfen in allen Entwicklungsstadien die Gustino-Schweine.



Dem Schweinehalter drohen drastische Vertragsstrafen und der Ausschluss aus der Erzeugergemeinschaft VLV, wenn die Richtlinien im Pflichtenheft nicht eingehalten werden.



Mit speziellen Kühlfahrzeugen werden die Gustino-Schweinehälften oder Teilstücke zum Gustino-Metzger geliefert.

Kein Schwein wird genauer kontrolliert als ein GUSTINO-Schwein!
Garantierte Qualitätssicherheit von der Aufzucht bis zum Verkauf!

Genuss ohne Reue und ohne Bedenken

Schweinefleisch ist mit Abstand das beliebteste Fleisch der Österreicher. Die Gustino-Kontrollen garantieren Ihnen fettarmes, leichtes Qualitätsfleisch, das als echtes Naturprodukt alle Anforderungen an eine ausgewogene, cholesterin- und kalorienarme Ernährung erfüllt.

So liefern Teilstücke, etwa ein von allem Fettgewebe befreites Schweineschnitzel oder ein Filet, das keine oder eine kaum erkennbare Fettmarmorierung besitzt, etwa zwei Gramm Fett. Damit gehört Muskelfleisch mit seinen rund 110 kcal pro 100 Gramm zu den sehr kalorienarmen Lebensmitteln. Im Vergleich dazu schlagen sich beispielsweise 100 Gramm Weißbrot mit 232 kcal, 100 Gramm Haferflocken mit 366 kcal oder ein Sportler-Müsli-Riegel mit 480 kcal zu Buche.

Kalorientabelle:

150 g GUSTINO-Schnitzel gegrillt	180 Kcal / 750 Kj
150 g GUSTINO-Schnitzel natur gebraten	190 Kcal / 800 Kj
150 g GUSTINO-Schnitzel paniert	520 Kcal / 2200 Kj

GUSTINO - Schwein vom Feinsten ist cholesterinarm, leicht verdaulich und enthält wertvolles Eiweiß. Es versorgt unseren Körper mit dem wichtigen Vitamin B-Komplex, der zur Speicherung jener Vitamine notwendig ist, die wir mit Salaten und Gemüse zu uns nehmen.

Nicht nur Geschmackssache

Frisch, saftig und zart kann auf den ersten Blick jedes Fleisch sein. Aber zugleich fettarm, kernig-fest mit trockenem Anschnitt, appetitlich rosa und mit der typischen Marmorierung - das ist typisch Gustino-Fleisch, das in der Pfanne nicht schwindet und bei dem der Saft im Braten bleibt.

Mit 2-3% Fett im Muskelfleisch ist Gustino eines der fettärmsten Nahrungsmittel der zeitgemäßen Küche.

Genießen und fit bleiben.....

Fazit

100 % österreichische Top-Schweinefleisch-Qualität

Futtermittel aus heimischer Landwirtschaft

Keine chemischen und antibiotischen Futterzusätze

Strenge Kontrollen auf allen Erzeugerstufen

Ausgewählte Bauernhöfe und tierschonende Transporte

ÖKOVERTRAG verpflichtend für die Gustino Bauern

Falls auch Sie, dieses im globalen Vergleich einzigartig, ökologische Produktionsmodell unterstützen möchten, dann achten Sie beim Einkauf auf die heimische Herkunft des Schweinefleisches. Und wenn Sie dabei auf Nummer sicher gehen wollen, sind Sie bei Gustino genau richtig!

Ihr Ansprechpartner



Plangger Delikatessen

Herr Plangger

Telefon: 0664/2003335

E-Mail: samnaun@plangger.net

www.plangger.net

Verwöhnen auch Sie Ihre Gäste mit der Nummer 1 auf Österreichs Tellern!