



WISSEN, WO ES HERSCHMECKT.

Unsere Wurst- und Fleischspezialitäten stammen aus der besonders tiergerechten Aktivstallhaltung und werden entlang aller Stufen der Wertekette mit höchstem Bewusstsein für Qualität und Verantwortung verarbeitet. So wollen wir den bewussten Fleischkonsum mit gutem Gewissen zu fairen Preisen am Markt etablieren.

**WAS UNS
WICHTIG IST**



- › TIERWOHL
- › FLEISCHERHANDWERK
- › TRANSPARENZ
- › VERANTWORTUNG

Die Wertekette

AUF DIE HALTUNG KOMMT ES AN!



AKTIVSTALLKONZEPT MÖRIXMANN

Einzigartiges Konzept mit doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgesehen, Außenterassen, Spiel- und Strohbereichen.



SCHLACHTUNG

Schonende, stressfreie und tiergerechte Bedingungen durch kurze Transportwege, Ruhezeiten und Betäubung in Kleingruppen.



VERARBEITUNG

Nach traditionellem Fleischerhandwerk hergestellte Produkte mit höchster Qualität und echtem Geschmack.

Die Vorteile

WAS UNS ZUSÄTZLICH BESONDERS MACHT:

- ♥ Aktivstall- und Betriebseinblicke persönlich (nach Absprache) und auf den Social Media-Kanälen
- ♥ Vollsortiment mit Fleisch, Wurst- und Fleischwaren mit über 50 Artikeln für Bedientheke und SB-Regal
- ♥ glücksatt entspricht der Haltungsform Stufe 4 – Premium bei haltingsform.de
- ♥ unsere Landwirte meistern die Herausforderung Ringelschwanz – das höchste Indiz für Tiergesundheit
- ♥ IFS Higher Level zertifizierter Produktionsbetrieb

www.glücksatt.de