

Unsere Schweine stellen sich vor:

- › Ferkel aus eigener Erzeugung oder einer bekannten Direktbeziehung, das heißt jedes Ferkel ist bekannt vom Geburtstag an
- › Wohnhaft in bäuerlichen Betrieben, die über Generationen in Familienhand geführt werden
- › Gesund ernährt mit gentechnikfreiem Futter aus heimischen Futtermitteln
- › Entspannte Lebensumstände: viel Platz, Tageslicht und Beschäftigungsmaterial. Kein Transportstress, da Transportwege weniger als 50 km



Bäuerliche Schweinehalter des Münsterlandes e. V.
Ostbürener Str. 175
58730 Fröndenberg

Partner des Programms



Der **Familienbetrieb** aus der Region steht für **bestes Metzgerhandwerk** mit modernster Technik und qualifiziertem Fachpersonal. Kurze Transportwege und kontrollierte, schonende Schlachtung garantieren höchste Produktsicherheit.



Der **Futtermittelspezialist** unterstützt mit ganz besonderem Anspruch durch enge, persönliche Beratung und betriebsspezifische Fütterungskonzepte. Ein besonderer Schwerpunkt in der 45-jährigen Erfahrung sind ätherische Öle für Stoffwechsel, Immunsystem und Wohlbefinden der Tiere.

Erfahre gerne mehr über unsere Philosophie,
Tiere und die Menschen hinter Pigour.



www.pigour.de



Vom Stall bis auf den Tisch

Fleisch mit gutem Gewissen



www.pigour.de

Bei Pigour steht das Wohl der Tiere an erster Stelle. Unsere Landwirte kümmern sich mit Herzblut und größtem Engagement um ihre Schweine. Dabei schaffen sie eine Umgebung, in der die Schweine tiergerecht leben und wachsen können – mit viel Platz, frischer Luft und einer gentechnikfreien Ernährung. Das ist der Pigour-Anspruch nach 30-jähriger Erfahrung.



Transparenz und Verantwortung

Unsere Schweine werden in Deutschland geboren, aufgezogen, gemästet, geschlachtet und verarbeitet. Bei Pigour sogar alles in Westfalen. Wir setzen vom ersten Tag im Stall bis zur Verarbeitung auf höchste Standards und volle Nachverfolgbarkeit. So kannst du sicher sein, dass dein Fleisch aus verantwortungsvoller Tierhaltung stammt.

Qualität, die man schmeckt!



Die Fürsorge für unsere Tiere spiegelt sich in der Qualität unseres Fleisches wider. Frisch, regional und nachhaltig – Pigour steht für Genuss, der mit einem guten Gefühl verbunden ist.



Respekt im Zusammenleben mit den Tieren

Mit jedem Kauf unterstützt du unsere Landwirte und deren Einsatz für ein besseres Leben der Tiere. Danke, dass du dich für nachhaltigen Genuss entscheidest!

Genuss mit gutem Gewissen!



Pigour-Fleisch steht für das absolute Optimum zwischen nachhaltiger Erzeugung, Tiergerechtigkeit, Umweltschonung und hervorragender Fleischqualität.

- » Einzigartiges Fleischaroma
- » Vorzügliche Bekömmlichkeit
- » Sehr gutes Saffhaltevermögen
- » Wenig Zusatzstoffe in der Verarbeitung
- » Gute Haltbarkeit und einzigartiger Geschmack



Rudolf Krümmer, Unna



Theo & Christoph Hannes, Hamm



Wir, die Pigour-Landwirte, möchten unseren Schweinen täglich das beste Leben ermöglichen. Nur mit guten Haltungsbedingungen und echtem Tierverstand können wir euch ein hochwertiges und sicher erzeugtes Lebensmittel aus Westfalen anbieten. Für uns bedeutet Nachhaltigkeit wirklich in allen Bereichen so zu arbeiten, dass wir die Verhältnisse, die wir unseren Kindern und Enkelkindern hinterlassen, verbessern.

Eure Pigour-Landwirte



Matthias Junge, Schwerte



Heiner Bucker, Unna



Carsten Blennemann, Fröndenberg