



Nicht fliegen –  
schweben



*Fleisch aus  
unserer Heimat*

# *Färsen Qualität g.g.A.*

- geprägt durch unsere Landwirte
- durch die Lebensqualität unserer Färsen
- bayerische Rassen, wie Süddeutsches Fleckvieh
- kurzer und schonender Tiertransport
- handwerkliche Schlachtung
- schonende Kühlung und kontrollierte Kühlkette
- Metzgerhandwerk in der Zerlegung
- modernste Verpackung
- Ruhe und Zeit in der Reifung
- gesicherte Rückverfolgbarkeit
- Beratung für unsere Kunden

*Das schmeckt Ihr Gast!*

Siegner Fleisch & Partner  
Triebstraße 18, 80993 München  
Telefon 089 – 147 18 60  
info@siegner-fleisch.de

[www.siegner-fleisch.de](http://www.siegner-fleisch.de)





# Siegner Färsen Qualität g.g.A.

Nachhaltig produziert von MaPoTopmeat

## Wichtige Fakten zu unserem Qualitätsfleisch

g.g.A.: geschützte geographische Angaben

Heimat: Unsere Färsen kommen aus Oberbayern, aus den Landkreisen Weilheim, Schongau, Garmisch, Bad Tölz, Miesbach und Starnberg

Landwirte: Familiengeführte bäuerliche Betriebe

Färsen: Ausgewachsene weibliche Rinder im Alter von 20 bis 30 Monaten, die noch nicht gekalbt haben.

Süddeutsches Fleckvieh: Das Süddeutsche Fleckvieh, auch „Simmentaler“ genannt, ist eine Zweinutzungsrasse, bei der Milch- und Fleischleistung gleichermaßen eine Rolle spielen. Die Rasse, die in der Regel ein braunes Fell einen weißgefleckten Kopf, weiße Beinen und einen weißen Unterleib hat, ist sehr stark in Oberbayern verbreitet und sieht man bei uns auf den Weiden und Almen.

Tiertransport: Der Schlachthof liegt mitten im Erzeugergebiet, ein kurzer, unter den gesetzlichen Anforderungen liegender Transportweg ist gewährleistet.

Handwerkliche Schlachtung: Im Schlachthof werden die Färsen nach einer Ruhepause mit handwerklichen Können von geschulten Mitarbeiter geschlachtet.

Kühlung: Umgehend nach der Schlachtung erfolgt die Kühlung langsam und kontinuierlich. Die Schlachtkörper werden drei Tage gekühlt, bis sie zum Abvierteln kommen.

Zerlegung: Die Zerlegung erfolgt wiederum nach zwei weiteren Tagen der Kühlung. Diese wird von gelerntem Metzger und Metzgermeistern durchgeführt.

Verpackung: Nach dem Zerlegen werden die Fleischteile in einem speziellen Verfahren verpackt, um bei der Reifung einen hohen Hygienestandard garantieren zu können.

Reifung: Die Reifung ist einer der wichtigsten Bausteine, die richtige Temperatur, Ruhe und vor allem Zeit, machen die Fleischteile erst zur „Siegner Färsen Qualität g.g.A. MaPoTopmeat“

Rückverfolgbarkeit: Wir können mehr bieten als der Gesetzgeber fordert. Wir wissen bei jedem Fleischteil, von welchem Landwirt die Färsen stammen.

Kühlkette: Vom Zeitpunkt der ersten Kühlphase an, nach dem Schlachten, bei der Zerlegung und Verpackung, im Reifeprozess und bei der Auslieferung garantieren wir eine geschlossene Kühlkette. Nur dadurch erreichen wir 70 Tage Haltbarkeit für unsere „Siegner Färsen Qualität g.g.A. MaPoTopmeat“.

Beratung: Bei Fragen zu den Teilstücken und deren Verwendung sind Sie bei unserem ausgebildeten und geschulten Verkaufsteam bestens aufgehoben.

Siegner Fleisch & Partner  
Triebstraße 18, 80993 München  
Telefon 089 – 147 18 60  
info@siegner-fleisch.de  
www.siegner-fleisch.de

Nutzen Sie als Profi am Herd, Ofen und Grill  
unser Färsen Qualitätsfleisch!