

VLV - Gustino

Leitbild: 1990 - lange bevor irgendjemand an den Markenaufbau von Schweinefleisch gedacht hat, haben wir als Fachverband der Landwirtschaftskammer Oberösterreich (VLV) bereits am Aufbau der Schweinefleischmarke GUSTINO gearbeitet. (www.Gustino.at)

Das Ergebnis: Ende 2011 wurde GUSTINO von unabhängigen Experten und der Agrarmarkt Austria bei einer Schnitzelverkostung zum besten Markenschweinefleisch Österreichs gekürt. Diese hohe Auszeichnung nahmen wir für die langjährige Aufbauarbeit gerne entgegen. GUSTINO Schweine wachsen artgerecht, in geräumigen Stallungen auf. In dieser gut durchlüfteten Umgebung können sie sich nach Lust und Laune bewegen. Auf das Tierwohl wird besonderes Augenmerk gelegt. Diesen Luxus spürt man in späterer Folge in der zarten Marmorierung des Fleisches. Hohes Saffthaltevermögen, geringer Bratverlust und ein natürlicher Geschmack sind das spürbare Ergebnis.

Kein anderes Schwein wird durch unabhängige Experten der Agrarmarkt Austria, des OÖ Tiergesundheitsdienstes, sowie der VLV-Kontrollstelle genauer kontrolliert, als ein GUSTINO Schwein. Es ist gänzlich frei von chemischen und antibiotischen Wachstumsförderer sowie jeglicher Art von Tiermehl.

GUSTINO ist reich an Eiweiß, Vitaminen, Mineralstoffe und Eisen. GUSTINO ist der Inbegriff höchsten Fleischgenusses - von der Geburt bis aufs Teller 100 % aus Österreich

Kontakt

VLV - Gustino

Johann Schlederer
Auf der Gugl 3
4021 Linz

Telefon: +43 50 6902-1328
Fax: +43 50 6902-1327

E-Mail: office@gustino.at
Weitere E-Mail: karl.raab@gustino.at
Web: <http://www.gustino.at>

Das beste **Schweinefleisch**
Österreichs



Produktpalette

Gustino Schweinefleisch (Produktkategorie: Knödel, Schinken, Schwein, Speck, Wurst und Wurstwaren)