

Susländer

DAS BESTE VOM SCHWEIN

Nachhaltige Aufzucht. Regionale Partner. Reiner Genuss.

Der reine **FLEISCHGENUSS**

Exzellentes Schweinefleisch hat bei CHEFS CULINAR einen Namen: Susländer! Hier stehen Tierwohl und Nachhaltigkeit im Fokus – das schmecken Ihre Gäste bei jedem Bissen.



Guter Geschmack mit gutem Gewissen

Auf ausgewählten Bauernhöfen wachsen die Schweine auf althergebrachte Weise heran, ohne Antibiotika, in kleinen Gruppen und mit viel Platz. Auch der Schlachthof befindet sich in unmittelbarer Nähe, so dass keine langen Transportwege entstehen. Bereits seit 2006 arbeiten wir vertrauensvoll mit unseren regionalen Partnern zusammen. Für puren, unverfälschten Fleischgenuss, der auch Sie nachhaltig begeistern wird. Übrigens: Die Marke Susländer erhalten Sie exklusiv nur bei CHEFS CULINARI!

Erstklassige Rasse – für bestes Fleisch

Die „Deutsche Landrasse“ ist auch unter dem Namen „Deutsches veredeltes Landschwein“ bekannt. Sie ist besonders resistent gegen Stress, hat einen großrahmigen Körperbau mit ausgeprägtem Rücken und liefert einen birnenförmigen Schinken.

Alle Susländer Höfe sind QS-zertifiziert und erfüllen die Kriterien der Initiative Tierwohl. Sie tragen das Gütezeichen Schleswig-Holstein und sind Mitglied im Verein Feinheimisch.

Nachhaltige Aufzucht - für das Wohl der Tiere

- bäuerliche, mittelständische Familienbetriebe
- Aufzucht im geschlossenen System: Sau, Ferkel, Mast
- kleine Gruppen
- viel Licht und Platz (mindestens 1,40 - 1,60 m² pro Tier)
- natürlicher Tag- und Nacht-Rhythmus
- kurze Transportwege (max. 38 km zum Schlachthof)
- es werden nur so viele Tiere aufgezogen, wie vermarktet werden
- Ad-libitum-Fütterung: Wasser und Futter jederzeit nach Bedarf
- kein Einsatz von Antibiotika
- exklusive Futtermittelrezepturen

Der Unternehmer Wilhelm Ahrens (links im Bild) engagiert sich seit über 35 Jahren für die Erzeugung von reinem, hochwertigem und geschmackvollem Schweinefleisch. Gemeinsam mit seinen regionalen Partnern vermarktet er die Produkte seit 2006 unter dem geschützten Namen „Susländer“.



Enge Partnerschaften – für Transparenz und Sicherheit

Für die Marke Susländer arbeiten ausschließlich bäuerliche, familiengeführte Betriebe, mit denen CHEFS CULINAR bereits seit 2006 enge Partnerschaften pflegt. Die gesamte Produktionskette findet in einem geschlossenen System statt. Dies garantiert Ihnen absolute Transparenz und Herkunftssicherheit.



Im Sinne von „Nose to Tail“ sind wir darauf bedacht, die gesamtheitliche Vermarktung und Verwertung unserer Schweine zu gewährleisten. In unserem umfangreichen Sortiment finden Sie daher auch viele Artikel wie Schweinebauch, dicke Rippe oder Blutwurst. Rezepte für attraktive Gerichte bietet Ihnen die CHEFS CULINAR-Genusswelt (www.chefsculinar.de/genusswelt). Lassen Sie sich inspirieren!



Familie Pohlmann aus Lentförden



Familie Lühr aus Herzhorn

Wir sind alle Susländer!

Bäuerliche Familienbetriebe ziehen die Schweine komplett selbst auf. Die Kombibetriebe mit Sauen, Ebern und Ferkeln gewährleisten einen geschlossenen Kreislauf. Mit genügend Platz, viel Licht und einer Fütterung nach Bedarf fühlen sich die Tiere „sauwohl“.



Familie Möller aus Seestermühe



Familie Mangels aus Heisterende



Familie Rave aus Süderau



Reines Fleisch – für besten Geschmack

Susländer Schweinefleisch besitzt eine kräftige rote Farbe und einen zarten, kurzen Biss. Der hohe Mineralstoffgehalt garantiert eine natürliche Würze. Das Fleisch schrumpft nicht in der Pfanne und der Speck ist fest und aromatisch.



Exzellentes Marketing – für anspruchsvolle Gäste

Zeigen Sie Ihren Gästen, dass Ihnen Nachhaltigkeit, Regionalität, Tierwohl und Qualität am Herzen liegen und geben Sie Ihnen detailliert Auskunft über die Herkunft ihrer Gerichte.

Wir unterstützen Sie durch attraktive Marketing-Materialien:

- Speisekarteneinleger
- Tischaufsteller
- Poster



Frischfleisch



SUSLÄNDER
Frisches Carree
mit Speck und Schwarte

im Strang ca. 5,5 - 7,5 kg
kg



Scheibe ca. 450 g
ca. 0,45 kg Sc





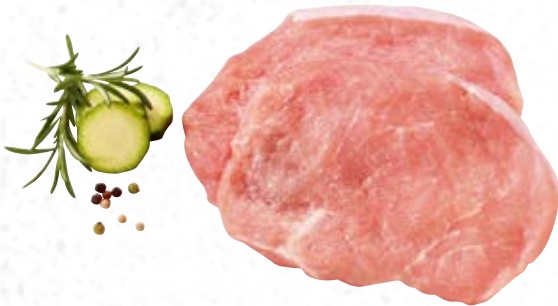
SUSLÄNDER
Frisches Kotelett
mit Knochen

Scheibe ca. 350 g
ca. 0,35 kg Sc



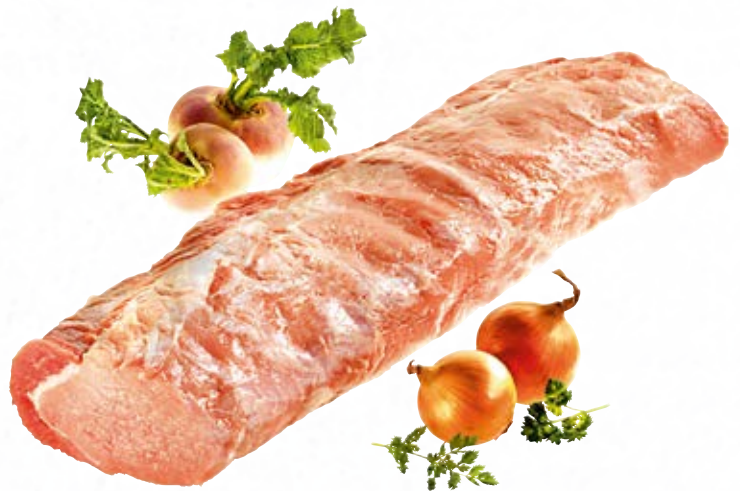
SUSLÄNDER
**Frisches Kotelett
mit Schwarte**
ohne Knochen

im Strang ca. 4,5 kg
kg



SUSLÄNDER
Frisches Schnitzel
aus dem Lachsfleisch geschnitten,
ideal zum Kurzbraten

Scheibe ca. 160 g
ca. 0,16 kg Sc



SUSLÄNDER
Frisches Lachsfilet
ohne Kette

Stück ca. 3 kg
kg



SUSLÄNDER
Frischer Nacken
ohne Knochen

im Stück ca. 2 kg
kg



Scheibe ca. 160 g
ca. 0,16 kg Sc



SUSLÄNDER
Frisches Filet
ohne Kopf

Stück ca. 300 g
kg





SUSLÄNDER

**Frischer
Schinkenkrustenbraten**

ohne Knochen, mit Speck und Schwarte,
gepökelt

kg





SUSLÄNDER
Frisches Schulter Bugstück
mit Schwarte

Stück ca. 2,2 kg
kg



SUSLÄNDER
Frische Schulter blau
z. B. für Schweinegulasch oder Eintopf-
gerichte

Würfelgröße ca. 2 x 2 cm
kg



SUSLÄNDER
Frische Schulter blau
z. B. für geschnetzelte Pfannengerichte

Streifengröße
ca. 1 x 1 x 3 cm
kg



SUSLÄNDER
Frische Oberschale
mit Fleischdeckel

Stück ca. 2,2 kg
kg



SUSLÄNDER
Frisches Schnitzel
aus der Oberschale (Kluft) geschnitten

Scheibe ca. 160 g
ca. 0,16 kg Sc



SUSLÄNDER
Frischer Schinkenkrustenbraten
ohne Knochen, mit Speck und Schwarte,
aus der Unterschale/Hüfte

kg



SUSLÄNDER
Frisches Schweinegulasch, mager
aus dem Schinken geschnitten

Würfelgröße
ca. 2,4 x 2,4 cm
kg



SUSLÄNDER
Frisches Geschnetzeltes
aus dem Schinken geschnitten

Streifengröße
ca. 1 x 1 x 4 cm
kg



SUSLÄNDER
Frische Dicke Rippe
ohne Speck, Schwarte und Brustbein

Stück ca. 2 kg
kg





SUSLÄNDER
Frischer Bauch
ohne Rippe, beschnitten

im Stück ca. 4 kg
kg



SUSLÄNDER
Frischer Bauch
ohne Rippe

Scheibe ca. 140 g
ca. 0,14 kg Sc



SUSLÄNDER
Frisches Schweinehackfleisch
in der Küche vielseitig verwendbar, laufend
frische Herstellung

kg



SUSLÄNDER
Frische Bratwurst
grob gekörnt, im Schweinedarm

ca. 0,12 kg St



SUSLÄNDER
Frikadelle
küchenfertig geformt, gewürzt

ca. 0,3 kg St



Wurstwaren



SUSLÄNDER **Schinkenspeck**

Rohschinken, geräuchert, gefächert

ca. 25 Scheiben
je Packung
ca. 0,3 kg Pk



SUSLÄNDER **Brühwurst-Aufschnitt**

3-fach sortiert: Bierschinken, Schinkenwurst fein und Lyoner mit Champignons, gefächert, 3 x ca. 10 Scheiben je Packung, Kaliber 80

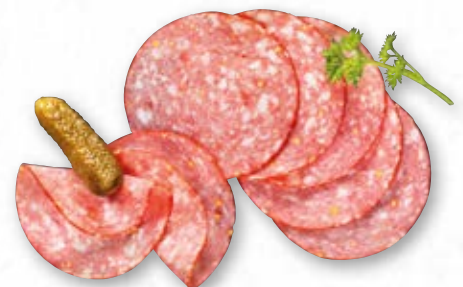
300-g-Packung
1 Pk



SUSLÄNDER **Krustenschinken**

mit krustigem Fettrand, ungeräuchert, gegart, gefächert

ca. 15 Scheiben
je Packung
ca. 0,3 kg Pk



SUSLÄNDER **Bauernfrühstück nach Art einer Kochsalami**

mittelgrob gekörnt, gefächert, ca. 75 Scheiben je Packung, Kaliber 70

300-g-Packung
1 Pk





SUSLÄNDER
Leberwurst

Kochwurst, streichfähig, grob gekörnt,
geräuchert, im Schweine-Krausen,
Kaliber 56/60

1/1 Stück
ca. 0,6 kg St



SUSLÄNDER
Rotwurst

Kochwurst, schnittfest, grob gekörnt,
geräuchert, im Schweine-Krausen,
Kaliber 56/60

1/1 Stück
ca. 0,6 kg St



SUSLÄNDER
Leberwurst

Kochwurst, streichfähig, fein gekörnt,
geräuchert, im Schweine-Krausen,
Kaliber 56/60

1/1 Stück
ca. 0,6 kg St



SUSLÄNDER
**Frühstückswurstchen
nach Art einer Bratwurst**

mittelgrob gekörnt, gebrüht, im Schafsaitlein,
Kaliber 22/24

40 Stück à 25 g
1 kg PK



Genuss trifft Beratung

Sie möchten auch zu einem „Susländer“ werden und Ihren Gästen besondere Geschmackserlebnisse bieten? Unsere erfahrenen Fleischfachberater stehen Ihnen bundesweit für alle Fragen und Wünsche zur Verfügung. Sie beraten Sie gerne rund um Ihre Produktauswahl und unterstützen Sie bei der Planung spezieller Susländer-Aktionen.

Attraktive Rezepte finden Sie in der CHEFS CULINAR-Genusswelt auf www.chefsculinar.de/genusswelt



Schnitzel vom Susländer Schwein



Susländer Krustenbraten
auf Blumenkohl-Kartoffel-Salat



Schlachtplatte
vom Susländer Schwein



Susländer Bratwurst auf Spitzkohl



Pulled Pork vom Susländer Schwein



Susländer Schweinebauch
mit Blutwurst



Susländer Schweinebauch
mit Grünkohl



Susländer Schweinekotelett
mit fruchtig-nussiger Füllung



Susländer Schweinekotelett, violetter
Kartoffelstampf und Bohnengemüse

Herausgeber:

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG

Mühlendamm 1

24113 Kiel

www.chefsculinar.de

Angebot freibleibend. Irrtum vorbehalten.

BIO/Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-034.

Alle Abbildungen verstehen sich als „Serviovorschlag“.

Artikelinformationen zu Zusatzstoffen und Allergenen etc.

finden Sie im Internet auf www.prodakt.de.

Allg. Geschäftsbedingungen aktualisiert 04/22.

Gerne steht Ihnen auch unser Kundenservice zur Verfügung.

**CHEFS CULINAR**
WIR LEBEN FOODSERVICE