



BAUERNGUT Markenfleischprogramm – Die 7 Punkte Garantie

1. gesicherte Qualität
2. Futtermittel und Tierernährung
3. Aufzucht und Herkunft
4. Tierschutz und Tiergesundheit
5. **Fachgerechte Verarbeitung - DLG prämiert**
6. Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser
7. Exklusiv bei EDEKA

Es liegt im Interesse von EDEKA, mehr Transparenz gegenüber den Verbrauchern vermitteln zu können und für einen nachvollziehbaren Warenfluss mit entsprechender Herkunftssicherung zu sorgen. Deshalb setzt das BAUERNGUT- Markenfleischprogramm auch bei der Verarbeitung, wie schon auf den vorgelagerten Stufen, auf das stufenübergreifende QS- Prüfsystem. Alle betriebsinternen Prozesse müssen den EDEKA-Anforderungen entsprechen. Erst dann darf die Ware verarbeitet und an die EDEKA- Märkte ausgeliefert werden. Somit ist auch der Herstellungsprozess von der Verarbeitung bis zur Ladentheke dokumentiert, kontrolliert und transparent.

Aber auch die sensorische Qualität der Produkte muss stimmen und wird deshalb regelmäßig von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) in Frankfurt am Main geprüft. Die DLG ist eine der wichtigsten Organisationen, wenn es um die Bewertung von Lebensmitteln geht. Die DLG – Prüfung erfolgt anonym und wird von Experten aus Handwerk, Industrie, Wissenschaft und Lebensmittelüberwachung durchgeführt. Im Zentrum der Prüfung steht die sensorische Begutachtung. Diese wissenschaftlich abgesicherte Methode ermöglicht es, die Qualität von Lebensmitteln zuverlässig zu bestimmen. Dabei werden strenge Standards zugrunde gelegt, die über viele Jahrzehnte stetig weiterentwickelt wurden.

Dazu gehört eine sorgfältige Rohstoffauswahl genauso wie eine optimale Verarbeitung und Zubereitung. Nur wenn alles stimmt, kann ein Lebensmittel auch die Erwartungen des Verbrauchers an gute Qualität und Genuss erfüllen.

BAUERNGUT Fleisch- und Wurstwaren erfüllen die Qualitätsstandards der DLG und werden regelmäßig prämiert.