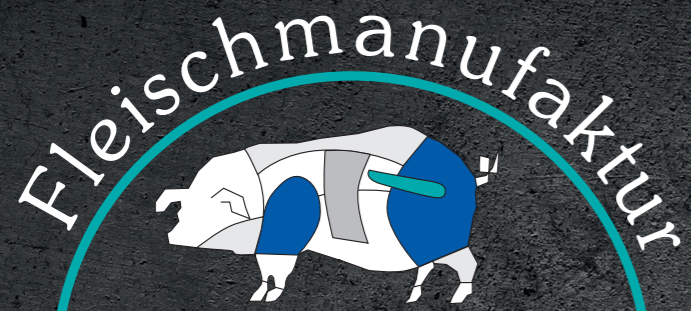


Wir sind ein inhabergeführtes Familienunternehmen, das auf nun 30 Jahre Erfahrung in der Fleischbearbeitung zurückblicken kann.

Vor allem sind wir auf den Feinschnitt von Schweinefleisch eingerichtet.

Auch Rindfleisch ist mittlerweile wieder fester Bestandteil der Fleischmanufaktur.



HASPEL

UNSER BESTES VON SCHWEIN UND RIND

Im Neubau wird weiter veredelt und zubereitungsfertige Convenience-Produkte werden geschnitten, gewürzt, gesteckt, oder gerollt. Von Steaks und Gulasch, über Schaschlikspieße, bis hin zu Rouladen. Auch hier gilt die gleiche Einstellung. Wir wollen Dinge tun, die andere nicht können.

Das ist auch der Grund warum wir nur eigene Mitarbeiter beschäftigen, die wir selbst ausbilden und schulen.



HANDWERK

Rouladen geschnitten, oder schon fertig gefüllt und gerollt.

In Zeiten des Fachkräftemangels, ein wichtiger Punkt, in dem wir Ihnen als zuverlässiger Partner zur Seite stehen.



Hier werden an fünf Tagen in der Woche jeweils ca. 3000 Schweinehälften feinzerlegt.

Ein Teil davon sind Standardzuschnitte, unsere Stärke liegt jedoch darin individuell auf besondere Kundenwünsche eingehen zu können.

Handwerklich anspruchsvolle, qualitativ hochwertige Produkte sollen geschaffen werden.

Das Rindfleisch aus eigener Zerlegung stammt vom Jungbullen und der Färsen.

NACHHALTIGKEIT



PRODUKTVIELFALT



BESTÄNDIGE QUALITÄT

Ihr Gericht ist Ihre Visitenkarte.

Mit uns als Partner können Sie sich auf Ihre Kernkompetenz konzentrieren, das schmackhafte Zubereiten und Anrichten der Speisen.

Sie müssen sich keine Gedanken um schwankende Rohstoffqualitäten, oder unterschiedliche Portionsgrößen machen, jeder Teller ist gleichmäßig bestückt.

& GENAUE KALKULATION

Ihre Kalkulation steht! Es bleiben keine unwirtschaftlichen Reste, die es notgedrungen zu verarbeiten gilt, was ebenso das Thema Nachhaltigkeit im verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln aufgreift und umsetzt.



LIEBE ZUM DETAIL

Durch unsere eigene Zerlegung, haben wir stets Zugriff auf die beste Rohstoffsortierung für den jeweiligen Artikel.

So werden für das fränkische Schäufele, nur die schönsten und magersten Schultern herausgefiltert.

Generell wird das Teilstück verwendet, wobei die Beschaffenheit des Muskels der Zubereitungsart entspricht, Stichwort Geschmortes und Kurzgebratenes.

GROB - & FEINZERLEGEN . ZUSCHNEIDEN . PORTIONIEREN . PLÄTTEN . KLOPFEN . EINRITZEN . STECKEN . FÜLLEN . ROLLEN . WÜRZEN . PANIEREN . PÖKELN .