Unser Regionalitätsversprechen:

Die Pigour-Schweine sind in Westfalen …

- geboren
- aufgezogen
- gemästet
- geschlachtet
- verarbeitet.

Qualität aus der Region, für die Region!

PIGOUR
Ihr Markenfleisch aus der Region

Bäuerliche Schweinehalter des Münsterlandes e. V.
Ostbürener Str. 175
58730 Fröndenberg

Partner des Programms

JEDOWSKI
EG·SCHLACHT- U. ZERLEGEBETRIEB

Der **Familienbetrieb** aus der Region steht für **bestes Metzgerhandwerk** mit modernster Technik und qualifiziertem Fachpersonal. Kurze Transportwege und kontrollierte, schonende Schlachtung garantieren höchste Produktsicherheit.

extra-vit
STARK | VITAL | SICHER

Der Futtermittelspezialist unterstützt mit ganz besonderem Anspruch durch enge, persönliche Beratung und betriebsspezifische Fütterungskonzepte. Ein besonderer Schwerpunkt in der 45-jährigen Erfahrung sind ätherische Öle für Stoffwechsel, Immunsystem und Wohlbefinden der Tiere.

Erfahre gerne mehr über unsere Philosophie, Tiere und die Menschen hinter Pigour.

www.pigour.de

PIGOUR
Ihr Markenfleisch aus der Region

Vom Stall bis auf den Tisch

Fleisch aus der Region

www.pigour.de

100 % Westfalen

Bei Pigour liegt uns die Regionalität besonders am Herzen – und das schmeckt man auch!

Wissen wo's herkommt

Unsere Pigour-Landwirte kennen jedes Ferkel von Geburt an. Die Ferkel werden in Westfalen auf den eigenen oder bekannten Betrieben der Pigour-Landwirte geboren.

Tierwohl regional gedacht

Für unsere Pigour-Schweine steht das Tierwohl an erster Stelle. Daher sind uns kurze Transportwege unter 50 km nicht nur aus Tierwohlsicht wichtig, sondern auch wegen unserer hohen Ansprüche an die Regionalität. Zudem achten wir besonders darauf, dass die Tiere viel Platz, Tageslicht und ausreichend Beschäftigungsmaterial haben.

Westfälische Familienbetriebe

Die Pigour-Schweine werden auf bäuerlichen Betrieben in der Region aufgezogen und gemästet, welche schon seit Generationen in Familienhand geführt werden.

Heimisches Futter

Mit heimischen Futtermitteln aus Westfalen, die selbstverständlich frei von Gentechnik sind, garantieren wir eine gesunde Ernährung unserer Pigour-Schweine.

Rudolf Krümmer, Unna

Theo & Christoph Hannes, Hamm

Wir, die Pigour-Landwirte, möchten unseren Schweinen täglich das beste Leben ermöglichen.

Nur mit guten Haltungsbedingungen und echtem Tierverstand können wir euch ein hochwertiges und sicher erzeugtes Lebensmittel aus Westfalen anbieten. Für uns bedeutet Nachhaltigkeit in allen Bereichen so zu arbeiten, dass wir die Verhältnisse, die wir unseren Kindern und Enkelkindern hinterlassen, verbessern.

Eure Pigour-Landwirte

Matthias Junge, Schwerte

Heiner Bücker, Unna

Carsten Blennemann, Fröndenberg