

PRODUKTBROSCHÜRE



KASSELER

TRADITION PUR



Food that Matters

Vion – der Partner Ihres Vertrauens für schmackhafte und nachhaltige Fleischprodukte

Vion ist ein internationaler Hersteller von Fleisch, Fleischerzeugnissen und pflanzlichen Alternativen mit Produktionsstandorten in den Niederlanden, Deutschland und Belgien. Wir verfügen über Vertriebsbüros in sechzehn Ländern weltweit. Unsere Business Units Pork, Beef, Food Service und Retail liefern frische Produkte aus Schweine- und Rindfleisch, pflanzlichen Alternativen und Produkte für den (Einzel-)Handel, den Foodservice sowie die Fleischwarenindustrie.



„Garantiert frisch, sicher und traditionell köstlich!“

Unsere Kunden schätzen die garantierte Qualität und den einzigartigen Geschmack unserer Produkte als auch unserer langjährigen Nachhaltigkeitsengagement - und das in unseren Heimatmärkten Niederlande, Deutschland, Belgien sowie den anderen Ländern weltweit.

Business Unit Pork:

Von unseren Produktionsstandorten aus liefern wir – mit kurzen Transportwegen – frisches und tiefgefrorenes Schweinefleisch an:

- den nationalen und internationalen / (Einzel-)Handel
- den Foodservice
- die Fleischwarenindustrie

In Perleberg (Deutschland) verfügen wir über die Möglichkeit, Kasseler aus Frischfleisch vor Ort zu produzieren.

Perleberg liegt im Bundesland Brandenburg zwischen den beiden Metropolen Berlin und Hamburg. Bereits seit über 30 Jahren produzieren wir dort frisches Kasseler vom Schwein.



Metzgertradition trifft auf moderne Technologie – ein Traumteam seit über 30 Jahren!





30 Jahre Erfahrung, die man sieht und schmeckt!

Wir wissen, **was drin steckt:**

Im Fleischzentrum Perleberg schlachten, zerlegen und verarbeiten wir unsere Produkte vor Ort. Schweinefleisch wird traditionell gepökelt und geräuchert.

Schritt 1:

In einem schonenden Injektionsverfahren wird unser Fleisch gepökelt - das macht das Kasseler besonders zart und saftig.

Schritt 2:

Das spezielle Reibrauchverfahren mit natürlichem Buchenholz verleiht dem Kasseler seine feine Rauchnote und seinen einzigartigen Geschmack. Dank drei hochmoderner Räucheröfen können wir selbst kurzfristig auf größere Produktionsmengen reagieren.

Kasseler für LEH:

Unsere Artikel können in Großostheim und Altenburg je nach Wunsch und Bedarf für den Einzelhandel verpackt werden.

In unseren SB-Verpackungen bleiben Frische und Aromen so lange wie möglich erhalten – das garantiert unvergleichlichen Genuss bis zum MHD! Zudem haben wir für Ihr Sortiment FlatSkin-Artikel im Angebot – durch den verringerten Einsatz von Kunststoff schaffen Sie einen ökologischen Mehrwert!



1

KASSELER NACKEN MIT KNOCHEN

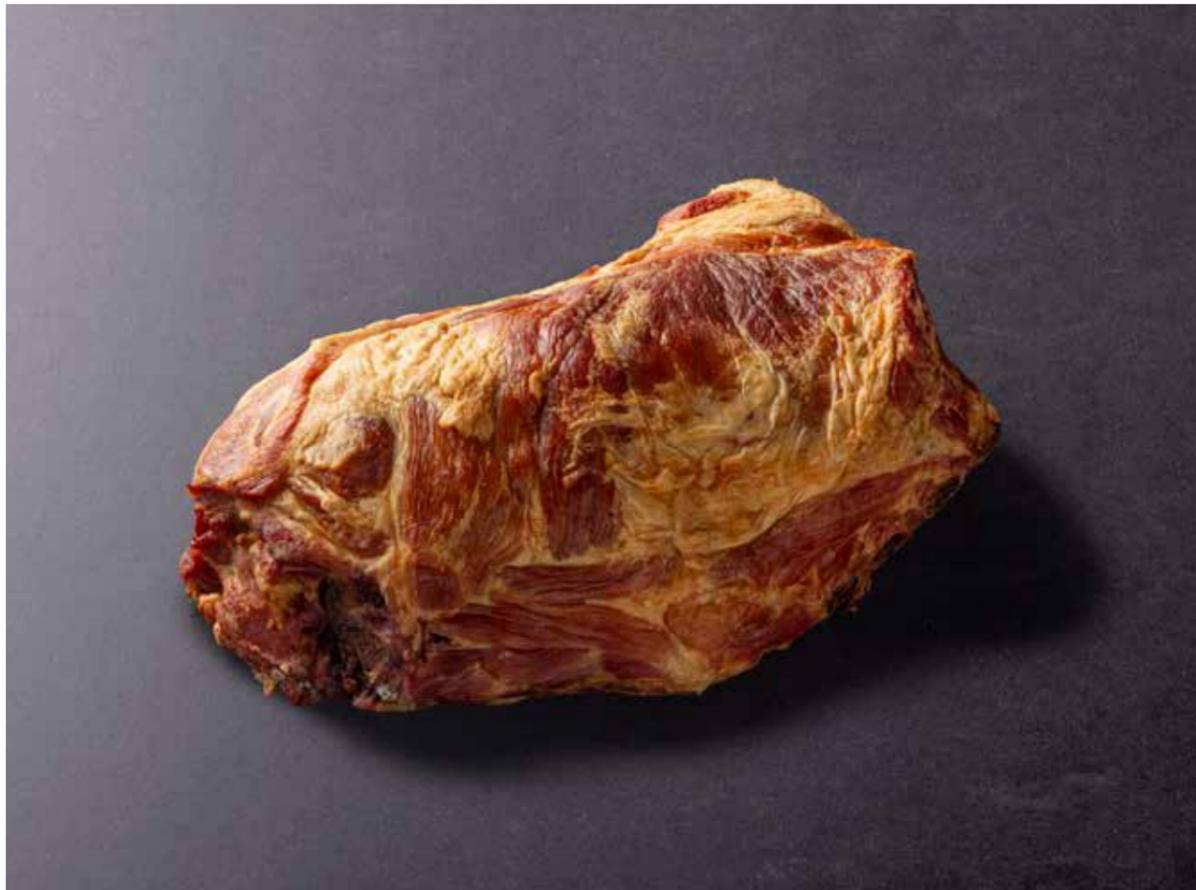
GEWICHT
ca. 3,5 kg Stück



2

KASSELER NACKEN OHNE KNOCHEN

GEWICHT
ca. 2,8 kg Stück



3

KASSELER KOTELETT MIT KNOCHEN

GEWICHT
ca. 5,5 kg Stück



4

KASSELER LACHSE

GEWICHT
ca. 3,4 kg Stück



5

KASSELER RÜCKEN IM NETZ

GEWICHT
ca 4,0 kg Stück



6

KASSELER KRUSTENBRATEN AUS DER UNTERSCHALE

GEWICHT
ca. 3,0 kg Stück



7

KASSELER FILET

GEWICHT
ca. 0,4 kg Stück



8

SCHWEINE HAXE GEPÖKELT ODER GERÄUCHERT

GEWICHT
ca. 1,0 kg Stück





Sie haben eine genaue Vorstellung von Ihrem Artikel? Wir haben die passende Lösung!

Hochmotiviert, bestens geschult und flexibel arbeiten wir gerne mit Ihnen an Ihrem Wunschartikel!
Zahlreiche Möglichkeiten – dank jahrelanger Expertise und modernster Technologie:

- verschiedene Qualitätsprogramme (QS, ITW, BIO)
- Kundenspezifische Zuschnitte
- Individuelle Produktions- und Rauchprogramme (Pökeln, Kaltrauch, Heissrauch)
- Produktangepasste Einspritzmengen
- Verschiedene Verpackungen (Tiefzieher, Schrumpfbeutel, SB-Verpackung, FlatSkin-Verpackung)
- Kundenindividuelle Etikettierung



**GESTALTEN SIE
MIT UNS IHR
PRODUKT**

Kontakt

Vion Perleberg GmbH
Buchholzer Chaussee 24
D-19348 Perleberg
Deutschland

Telefon: +49 3876 714-0
E-mail: verkauf.perleberg@vionfood.com
www.vionfoodgroup.com

Wenn Sie Wünsche haben, die nicht im Katalog aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an Vion Perleberg oder an Ihren Vion-Ansprechpartner.

