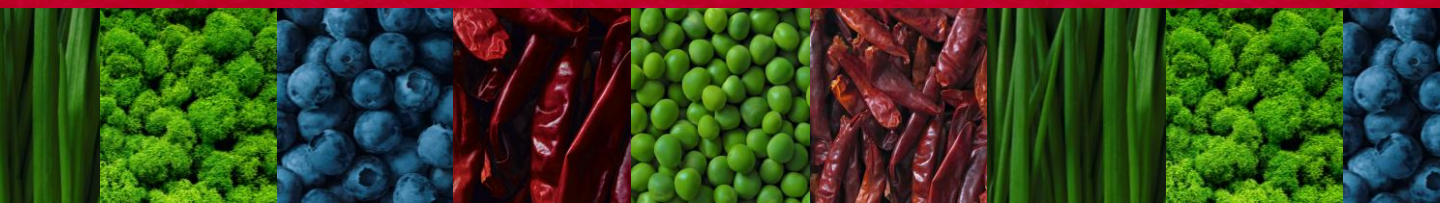


A close-up photograph of fresh, vibrant green spinach leaves filling the background. A white, wavy-edged banner is overlaid on the top half of the image.

Zutaten von   
***apetito***

**Fisch, Fleisch und Eier**



# Fleisch



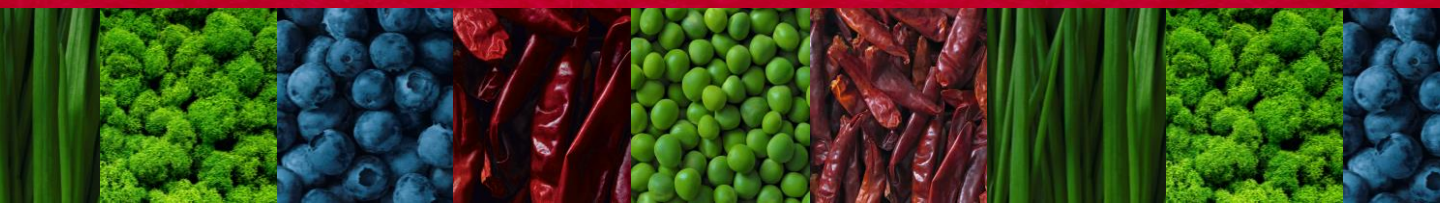
## Woher kommt das Schweinefleisch bei apetito?

Unser Schweinefleisch kommt aus **Deutschland** und weiteren **EU-Ländern**.



## Erfahren Sie mehr

Die Fleischqualität hat bei uns höchste Priorität. Deshalb untersucht unsere betriebseigene Qualitätssicherung jede eintreffende Lieferung. Bei Fleisch von unseren fleischverarbeitenden Lieferanten können wir sicher sein, dass unsere hohen Standards in vollem Maße erfüllt werden. Die besonders gründlichen Kontrollen und die anspruchsvollen Standards garantieren ein Qualitätsniveau, das unseren Ansprüchen beim Schweinefleisch gerecht wird.



# Fleisch



## Woher kommt das Rindfleisch bei apetito?

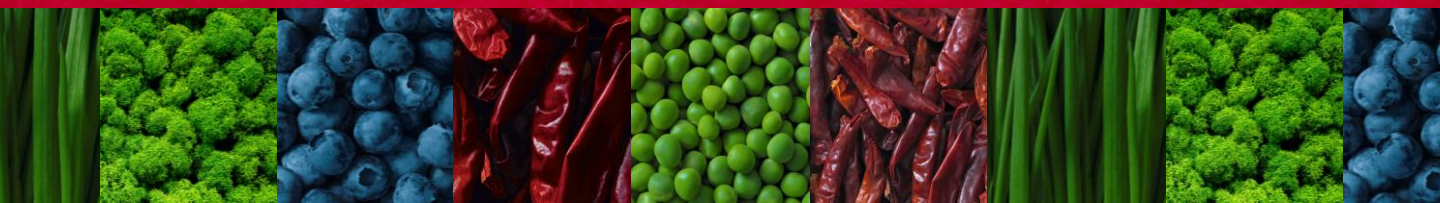
Unser Rindfleisch stammt aus den **Niederlanden** und **weiteren Ländern**.



## Erfahren Sie mehr

Die kurzen Transportwege unserer Partner haben einen großen Einfluss auf die hohe Qualität des Fleisches.

Die nachweislich kontrollierte Aufzucht und die Schlachtung unter strengsten Hygienestandards bei unseren Zulieferern tragen einen großen Teil zur ausgezeichneten Qualität bei .



# Fleisch



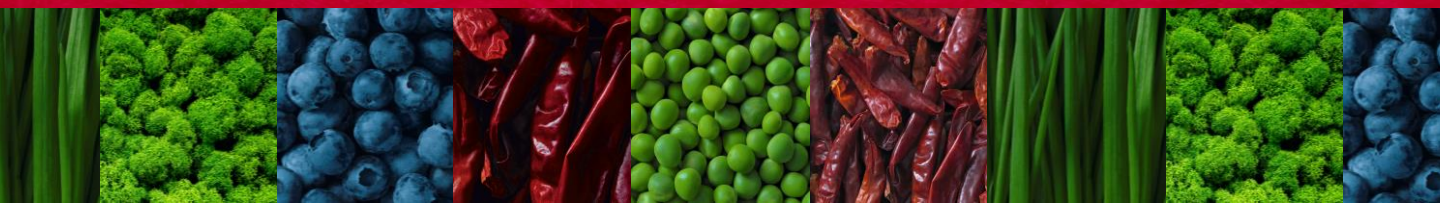
## Woher kommt das Hähnchenfleisch bei apetito?

Unser Hähnchenfleisch kommt vorwiegend aus **Thailand**.



## Erfahren Sie mehr

Wir achten darauf, dass die LandwirtInnen, mit denen unsere PartnerInnen zusammenarbeiten, sich an strenge Vorschriften halten. Wir beziehen unser Hähnchenfleisch aus EU-zugelassenen Betrieben. Das bedeutet, dass auch Nicht-EU-Betriebe regelmäßig und unabhängig überprüft werden und qualifiziert sind, in die europäische Union zu liefern. Darüber hinaus verfügen die Produzenten über entsprechende Qualitätszertifikate. Zudem wird auf eine hohe Qualität des Fleisches geachtet, das bereits kurz nach der Schlachtung in einen Tiefkühlschlaf versetzt wird und so seine Frische behält.



# Fleisch



## Woher kommt das Putenfleisch bei apetito?

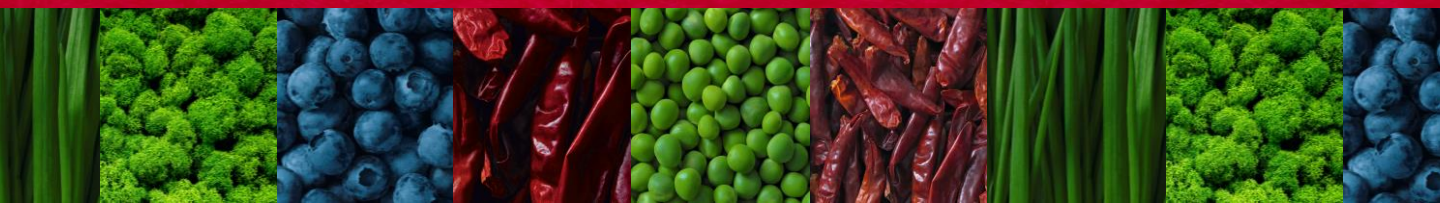
Wir beziehen unser Putenfleisch aus **Deutschland und weiteren Ländern.**



## Erfahren Sie mehr

Für apetito sind ein streng kontrollierter Hygienestandard und eine tiergerechte Aufzucht für die Auswahl der Partner ausschlaggebend.

Unsere Partner halten sich an strenge Regeln und Qualitätsstandards. Wir beziehen unser Putenfleisch aus EU-zugelassenen Betrieben. Des Weiteren verfügen die Produzenten über entsprechende Qualitätszertifikate.



# Fisch



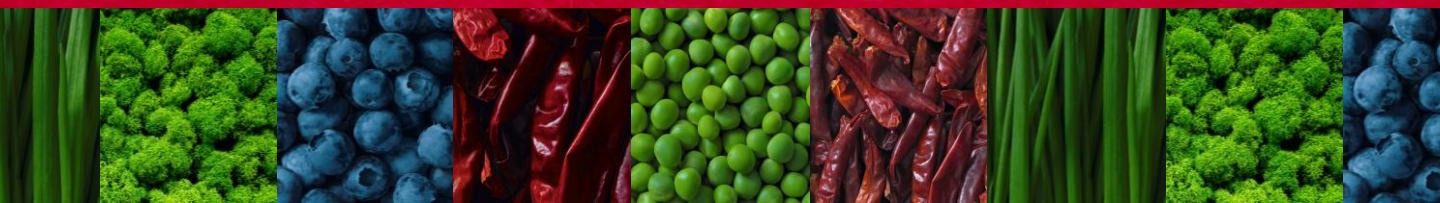
## Woher kommen die Garnelen bei apetito?

Ein großer Teil unserer Garnelen kommen aus **Honduras**.



## Erfahren Sie mehr

Das Fleisch der Garnelen schmeckt eher mild und leicht nussig und manchmal süß. Die Farbe der Garnelen wird von ihrer Umwelt beeinflusst. Zunächst ist die Garnele milchig bis transparent. Die Farbe und Intensität ihrer Pigmentierung wird unter anderem von der Wassertrübung, der Sonneneinstrahlung und der Nahrung beeinflusst. Je kälter das Wasser ist, in der die Garnele lebt, desto hochwertiger ist ihr Fleisch.



# Fisch



## Woher kommt der Kabeljau bei apetito?

Unser Kabeljau stammt aus dem **Nordatlantik**.



## Erfahren Sie mehr

Unser Kabeljau kommt ausschließlich aus MSC (Marine Stewardship Council) - zertifizierten Beständen. Bei unserem Kabeljau richten wir uns neben der Zertifizierung durch den MSC außerdem nach der Bewertung des WWF (World Wide Fund For Nature) und den WWF Fischratgeber. Lange Zeit gilt der Fisch schon als stark überfischt und gefährdet, weswegen wir bei allen unseren Meerestieren auf den Bestand achten und auf die natürliche Aufzucht der Tiere Wert legen. Durch diese Maßnahmen und die MSC-Zertifizierung unserer Partner können wir unseren Kabeljau aus einem ungefährdeten Fanggebiet beziehen und tragen zum Erhalt der weltweiten Bestände bei.



# Fisch



## Woher kommen die Nordseeschollen bei apetito?

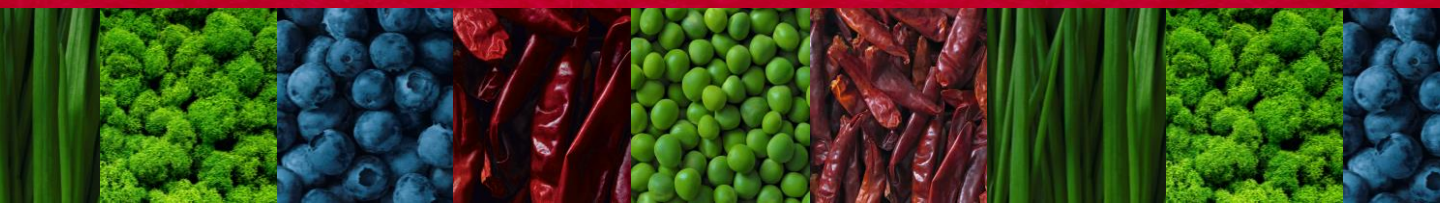
Die MSC-zertifizierten Schollen stammen aus der Nordsee in den **Niederlanden**.



## Erfahren Sie mehr

Unsere Schollenfilets aus der Nordsee werden direkt nach dem Fang entgrätet, glasiert und tiefgefroren. So behalten sie ihre Frische und ihren Geschmack. Schollenfilets zeichnen sich durch ihr zartes, delikates Fleisch aus, das viel Eiweiß und wenig Fett enthält. Sie eignen sich daher ideal zum Braten und Dünsten, werden aber auch gerne paniert.

Um die Bestände in der Welt zu sichern, haben wir uns dazu verpflichtet, nur aus nachhaltig gefischten Beständen zu beziehen. Die MSC-Zertifizierung sagt aus, dass bei der Fischerei auf den Lebensraum der Tiere geachtet wird. Bei apetito sind regelmäßige Kontrollen der Lieferanten und eine hohe Qualität selbstverständlich.





# Fisch



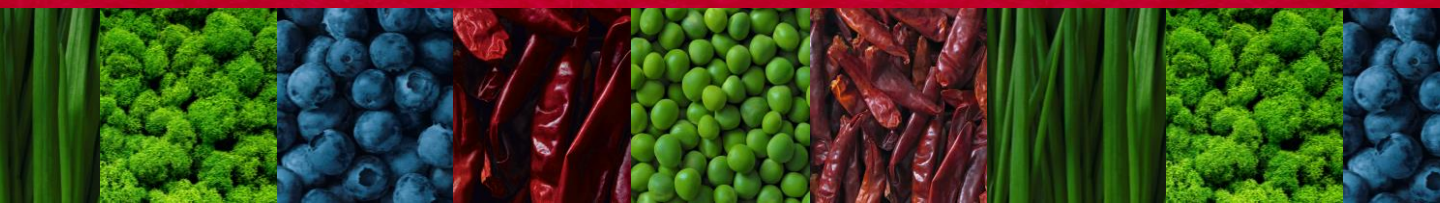
## Woher kommt der Seelachs bei apetito?

Wir beziehen unseren Seelachs von den **Färöer Inseln** und **Island**.



## Erfahren Sie mehr

Die Fanggebiete beziehen sich auf den Nordatlantik und bieten die idealen Standorte für die Seelachsproduktion. Durch die MSC (Marine Stewardship Council) -Zertifizierung für nachhaltige Fischerei unsere Partner kann eine bestandserhaltende und damit nachhaltige Fischerei garantiert werden. Die Zertifizierung stellt sicher, dass der Fischbestand eine gesunde Größe aufweist und es zu keiner Überfischung kommt. Außerdem wird der Lebensraum Meer geschont, da der Meeresboden nicht zerstört wird und kaum Beifang entsteht. Durch Fangnetze mit besonders großen Maschen können kleinere Fische und andere Arten leicht aus dem Netz entkommen und nur die großen, ausgewachsenen Fische werden systematisch gefangen. So bleibt das Ökosystem in seinem natürlichen Zustand.



# Ei



## Woher kommen die Eier bei apetito?

Unsere Eier stammen aus **Deutschland und den Niederlanden**.



## Erfahren Sie mehr

Wir legen höchsten Wert auf die Schalenfreiheit des Endprodukts. Frische und Qualität der Rohware wird bei uns umfangreich getestet. Die kurzen Transportwege innerhalb Deutschlands sind hier von Vorteil.

Für unsere eihaltigen Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung beziehen wir ausschließlich Ei aus Boden-, Freiland- oder Bio-Haltung. Das gilt sowohl für die Eier, die wir in unseren Menüs verarbeiten, als auch für die Eier, die bereits in den Zutaten enthalten sind, z.B. in Eiernudeln.

