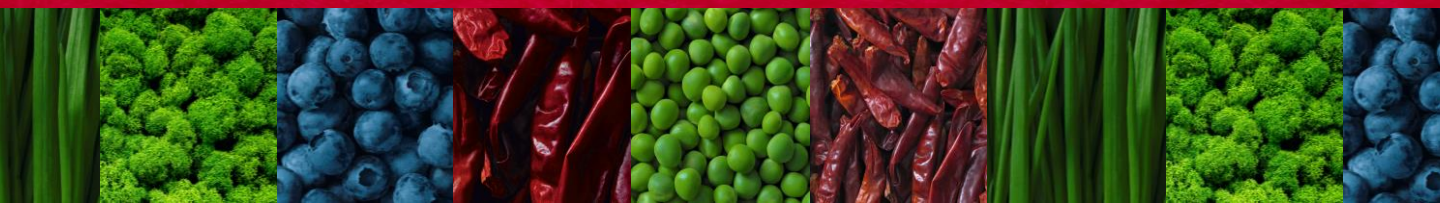




Zutaten von 
apetito

Fisch, Fleisch und Eier



Fleisch



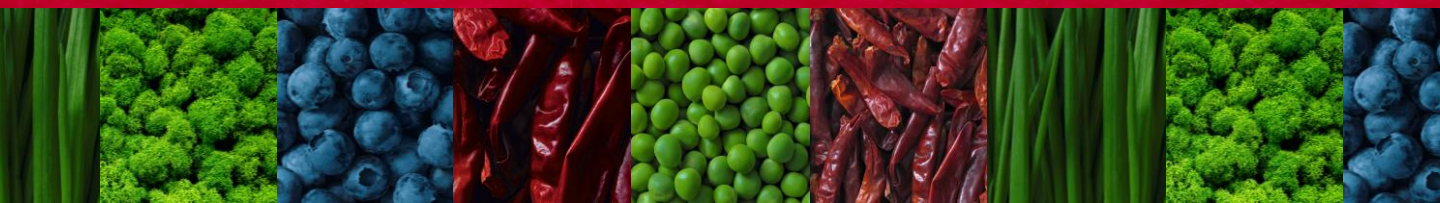
Woher kommt das Schweinefleisch bei apetito?

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



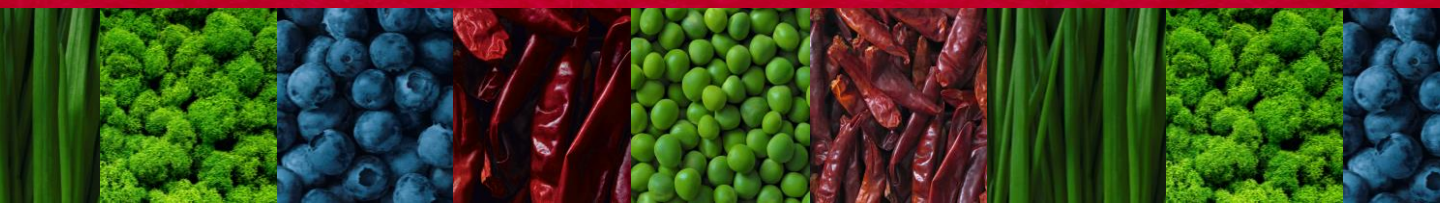
Woher kommt das Rindfleisch bei apetito?

Unser Rindfleisch stammt aus mehreren EU-Ländern.



Erfahren Sie mehr

Die kurzen Transportwege unserer Partner aus EU-Ländern tragen maßgeblich zur hohen Qualität des Fleisches bei. Durch die nachweislich kontrollierte Aufzucht und die Schlachtung unter strengsten Hygienestandards bei unseren Zulieferern wird die ausgezeichnete Qualität sichergestellt.



Fleisch



Woher kommt das Putenfleisch bei apetito?

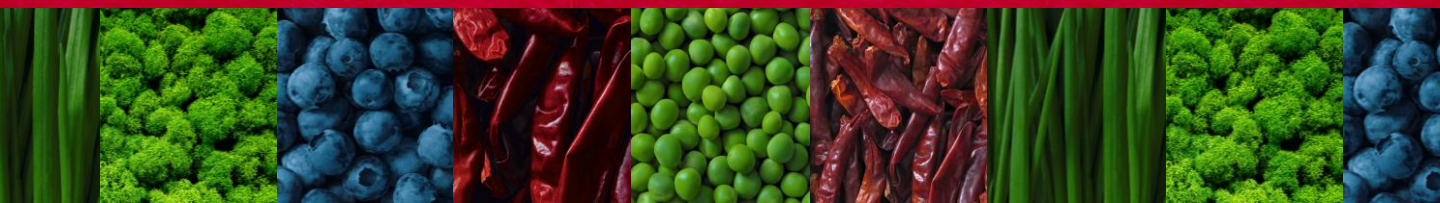
Wir beziehen unser Putenfleisch aus **Deutschland und weiteren Ländern**.



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



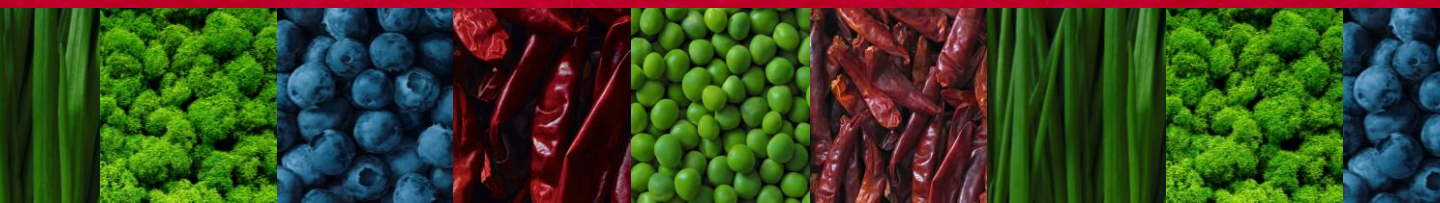
Woher kommen die Garnelen bei apetito?

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



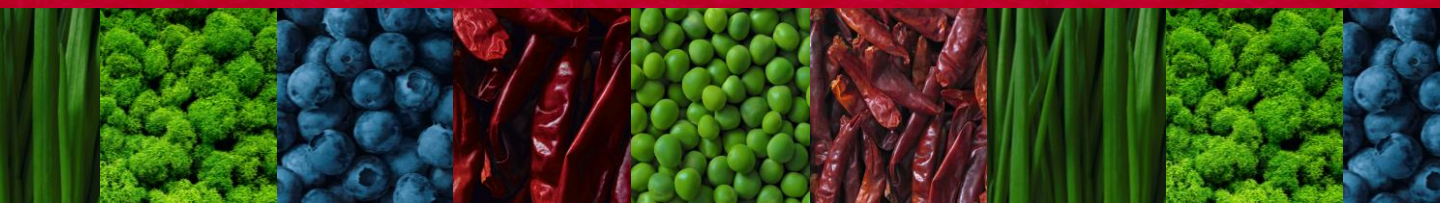
Woher kommt der Seelachs bei apetito?

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**.



Erfahren Sie mehr

Wir legen höchsten Wert auf die Schalenfreiheit des Endprodukts und testen die Frische sowie die Qualität der Rohware gründlich. Durch die kurzen Transportwege innerhalb Deutschlands profitieren wir von einer schnellen Lieferung und optimalen Qualität.

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

