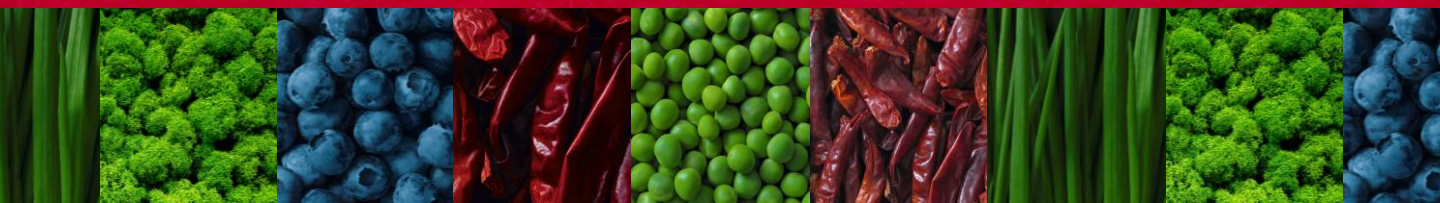


Zutaten von
apetito



Fisch, Fleisch und Eier



Fleisch



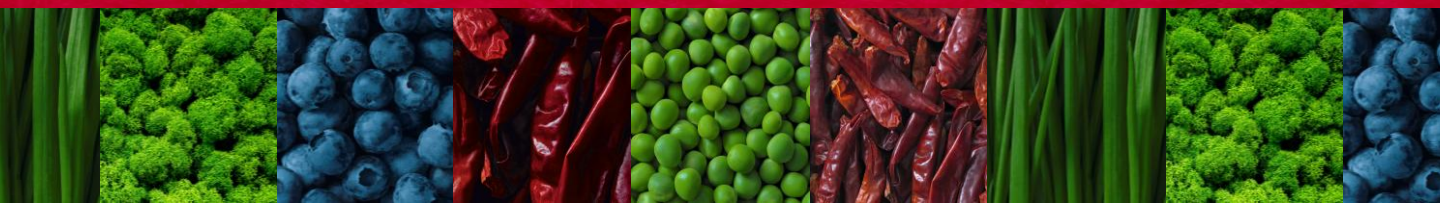
Woher kommt das Schweinefleisch bei apetito?

Unser Schweinefleisch kommt aus **Deutschland**.



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, dass unseren Ansprüchen beim Schweinefleisch gerecht wird.



Fleisch



Woher kommt das Rindfleisch bei apetito?

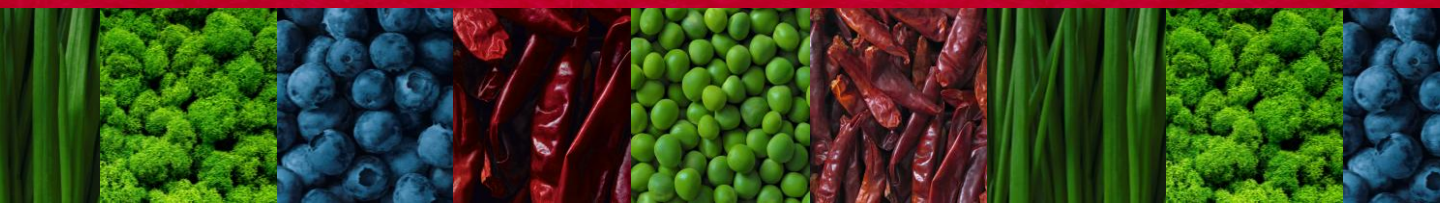
Unser Rindfleisch stammt aus **Polen**, weiteren europäischen Ländern und **Brasilien**.



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 Putenfleisch bei apetito?

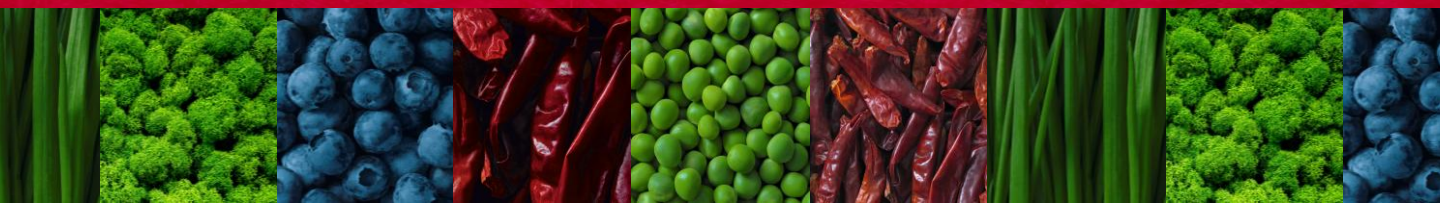
Wir beziehen unser Putenfleisch aus **Deutschland und Polen**.



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 kommt der Kabeljau bei apetito?

Unser Kabeljau stammt aus den **Niederlanden** und **Norwegen**.

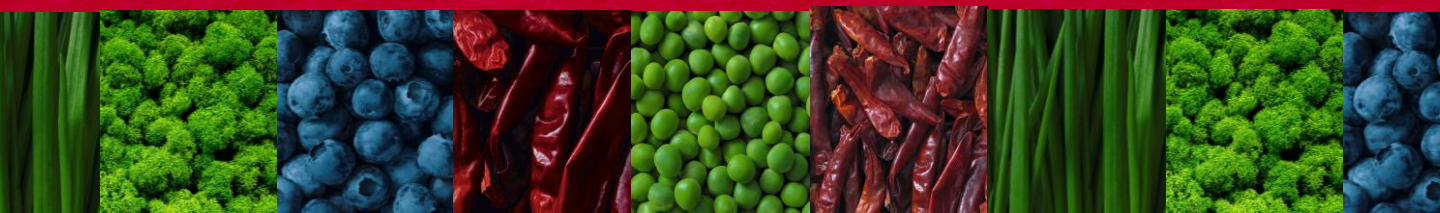


Erfahren Sie mehr

Unser Kabeljau kommt ausschließlich aus MSC* (Marine Stewardship Council) - zertifizierten Beständen.

Kabeljau ist ein beliebter Seefisch mit zartem, festem Fleisch und einem milden Geschmack. Er eignet sich hervorragend für abwechslungsreiche Mittagsgerichte und lässt sich vielseitig zubereiten, beispielsweise gebraten, gedünstet oder als Ofengericht. In Kombination mit Gemüse, Kartoffeln oder Reis entsteht eine ausgewogene und schmackhafte Mahlzeit.

*Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde. www.msc.org



Fisch



Woher kommen die Nordseeschollen bei apetito?

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

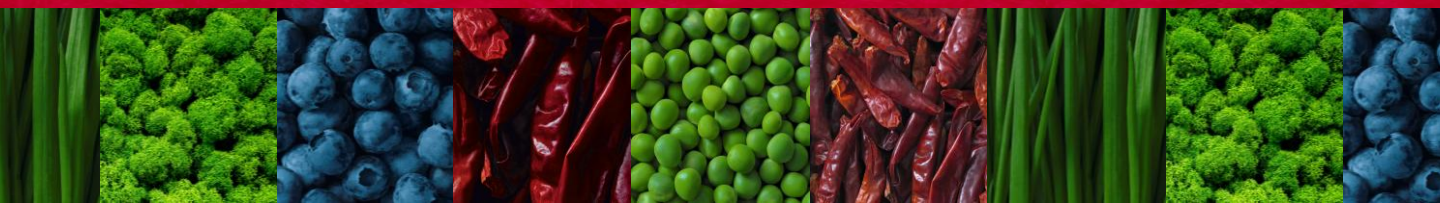


Erfahren Sie mehr

Unsere Nordseescholle kommt ausschließlich aus MSC* (Marine Stewardship Council) -zertifizierten Beständen.

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. Bei apetito sind regelmäßige Kontrollen der Lieferanten und eine hohe Qualität selbstverständlich.

*Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde. www.msc.org



Fisch



Woher kommt der Seelachs bei apetito?

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

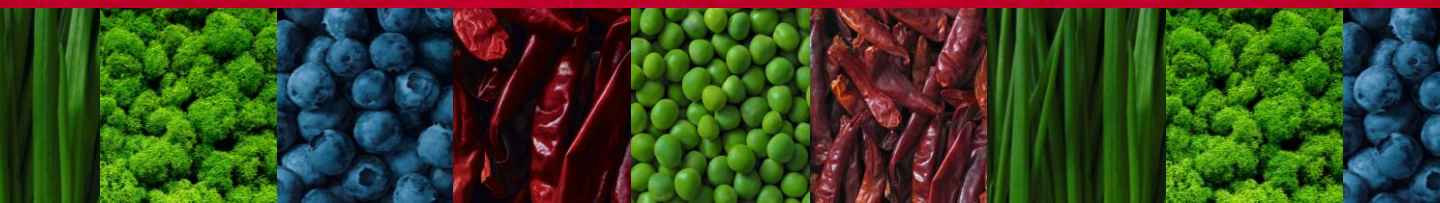


Erfahren Sie mehr

Unser Seelachs kommt ausschließlich aus MSC* (Marine Stewardship Council) - zertifizierten Beständen.

Seelachs ist eine beliebte Zutat für abwechslungsreiche Mittagsgerichte. Sein festes, mildes Fleisch lässt sich vielseitig zubereiten und passt zu unterschiedlichen Beilagen. Der Fisch kommt vor allem im Nordatlantik und in den kalten Gewässern Nordeuropas vor. Dank seines feinen Geschmacks eignet sich Seelachs sowohl für klassische als auch für moderne Fischgerichte.

*Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde. www.msc.org



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.

