

Respektvoller Umgang

Da wir unsere Tiere wertschätzen, liegt es uns besonders am Herzen, dass die **Schlachtung möglichst stressfrei und respektvoll abläuft**. Deshalb bringen wir die Schweine selbst zu einem Schlachthof in der Region, um lange Wege und unnötigen Stress zu vermeiden.

Die Zerlegung haben wir einem **kompetenten Metzgermeister** übergeben. Die Portionierung und Verpackung übernehmen wir selbst, um eine persönliche **Qualitätskontrolle zu garantieren**.



Genuss auf Vorbestellung

Sie können bei uns **alle Teilstücke vom Schwein** beziehen. Uns ist es ein Anliegen, dass wir allen unseren Kunden gerecht werden können. Deshalb kann jeder Kunde sein **individuelles „Fleischpaket“** zusammenstellen. Wir bearbeiten die Bestellungen nach Bestelleingang, das heißt **rechtzeitiges Bestellen lohnt sich**. Wir geben Ihnen Bescheid, sobald der Schlachtermin feststeht.

Als Zusatzservice vakuumieren und etikettieren wir Ihr Fleisch in gewünschte Portionsgrößen. **Bestellscheine** erhalten Sie in unserem Hofladen oder unter www.sieber-hof.de



Ihre Bestellung nehmen wir gerne auf unter:
Telefon 08257-1068
Fax 08257-928668
E-Mail info@sieber-hof.de



Saisonale Produkte und regionale Frische direkt aus Erzeugerhand.



f Gutes zum Gutfinden:
Sieber Hof auf Facebook
Daumen hoch für das Frischeste vom Sieber Hof.
Jetzt Fan werden und nichts verpassen!
www.facebook.com/sieberhof



Sieber Hof · Rosenstraße 8
86570 Inchenhofen - Sainbach
Telefon 08257-1068
E-Mail info@sieber-hof.de
www.sieber-hof.de

Sieber Hof



Freiland-Schweine aus dem Wittelsbacher Land



Traditions-
landwirtschaft
seit 1906

Der Sieber Hof in Sainbach

Auf dem Sieber Hof leben und arbeiten derzeit drei Generationen. Josef Sieber, staatlich geprüfter Agrarbetriebswirt und Landwirtschaftsmeister. Seine Frau Monika, staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und Fachlehrerin für Ernährung und Gestaltung.

Und die drei Söhne Vitus, Quirin und Pius. Auch Seniorchef Peter Sieber, die Eltern von Monika sowie einige treue Mitarbeiter helfen täglich aus voller Kraft mit.



**Wir sind
die Siebers.**

Unseren Schweinen geht's draußen sau gut.

Eine artgerechte, traditionelle Haltung ist für uns selbstverständlich. Deshalb können unsere Schweine jederzeit selbst entscheiden, ob sie in der Sonne liegen, in der Erde wühlen oder sich im Schlamm suhlen möchten. Der Zugang zu Stall, Strohbetten sowie frischem Wasser und Futter steht ihnen jederzeit frei.

**„Dieses Fleisch kann man noch
mit gutem Gewissen genießen.“**



Bei der Auswahl unserer Ferkel setzen wir insbesondere auf robuste und widerstandsfähige Freilandrassen. Neben Getreide aus eigenem Anbau bekommen die Tiere in Bayern angebauten Soja und gedämpfte Kartoffeln – und alles gentechnikfrei.

Medikamente setzen wir nur ein, wenn es dem Tierwohl dient. Dieser Mehraufwand lohnt sich. Probieren Sie einmal ein Stück zartes, saftiges und schön marmoriertes Fleisch vom Sieber Hof Freilandschwein und Sie werden den Unterschied schmecken!



**Bitte rechtzeitig vorbestellen!
Bestellscheine erhalten Sie in unserem Hofladen oder
unter www.sieber-hof.de**

**„Besuchen Sie unsere Sieber Hof Freilandschweine
und machen Sie sich selbst ein Bild. Für eine
Terminvereinbarung sprechen Sie uns gerne an.“**

Sieber Hof



Das erklärte Ziel unserer Freilandhaltung ist es:

**Beste Qualität
zu produzieren**

Keine Wachstumsförderer
Hofeigene Futtermischung
Medikamente, nur wenns
ums Tierwohl geht

**Mit gutem
Gewissen zu
handeln**

Artgerechte Haltung
Respektvoller Umgang
mit den Tieren

**Fleisch mit hohem
Genusswert zu
erzeugen**

Zartes und saftiges Fleisch
Kräftiger Geschmack
Hoher intramuskulärer
Fettanteil