



SEIT 1989,
EINE EINZIGARTIGE
GENOSSENSCHAFT

www.pqa.be

Ein genussvoller Geschmack





ÜBERSICHT



PQA in einigen Worten	4
Von der Gabel auf den Teller	6
Die Qualität unserer Schlachtung	8
Unser Mehrwert	10
Das Schwein vom Bauernhof	12
Unser Frischfleisch	13
Unsere GGA Räucherwaren	22
Unsere Wurst-und Räucherwaren	24
Wussten Sie...?	28
Notierungen	30



PQA IN EINIGEN WORTEN

PQA ist eine Genossenschaft von Schweinezüchtern und Mäster die 1989 von 14 hiesigen Landwirten und einem Metzger gegründet wurde.

Geboren und in **den Ardennen** heimisch ist PQA der Gegend angepasst. Seine Mitglieder, mittlerweile mehr als 150, führen 3 Schienen.

- Das Schwein vom Bauernhof **(seit 1989)**
- Das Bio-schwein **(seit 2001)**
- Das Freilandschwein **(seit 2003)**

Bindeglied zwischen Mästern und Metzger bevorzugt PQA den kurzen Weg in dem der übliche Zwischenhandel: (Fleischgrosshändler, Schlachthöfe und Zerleger) übergangen werden Unsere 3 Schienen werden intern verwaltet in dem Vorreiter – und strenge Lastenhefte von unabhängigen externen Organismen kontrolliert werden.

JAHRE **ERFAHRUNG**

EINIGE DATEN

1993
Anerkennung des Lastenheftes
«Schwein vom Bauernhof»



1989
1989 - Gründung von PQA durch 14
Landwirte und einem Metzger Geburt
von «Schwein vom Bauernhof»

1999
1999 - Neue, angemessene
Gebäulichkeiten **IN MALMEDY**.

2001
Einführung des BIO-Schweines
«Ardenne Bio»



2003
2003 - Entwicklung des
Lastenheftes «Freilandschwein»

2007
2007
Bauen unseres eigenen
Schlachthofes **IN MALMEDY**

2017
2017
Geburt unserer Produktionsgemeinschaft
für differenzierte Produktion.

30
JAHRE ERFAHRUNG



VON DER GABEL,



**IN FAMILIENBETRIEBEN
MIT BEGEISTERTEN MÄSTERN,**
Durch Artgerechte Haltung
mit mehr Licht und Fläche pro
Schwein 100% tige pflanzliche
Nahrung (ohne GMO und Anti-
biotika).

EIN ANGEPASTER TRANSPORT



Mit eigenem Fahrer für des Wohl
der Tiere.

Angepasster LKW für den
Transport in getrennten Losen
mit mehr Fläche pro Tier.

Ruhezeit vor dem
Schlachten.
Betäubung in Gruppen
ohne Schmerz.



SCHLACHTHOF

...AUF DEN TISCH!

Ein Fachmann der stolz ist, gesunden, **regional und Qualitätsfleisch** anzubieten.



ZERLEGUNG

nach Bedarf des Kunden.



DER METZGER PARTNER VON PQA



DIE VERBRAUCHER

die froh sind geschmackvolles und hiesiges Fleisch anzubieten das ausgesucht und umweltgerecht produziert wurde.



★ DIE GANZE KETTE WIRD INTERN VON PQA DURCHGEFÜHRT UND IST DER QUALITÄTSGARANT ★



DIE KWALITÄT



**AUSNÜCHTERUNG
DER TIERE
VOR DEM TRANSPORT.**



RUHIGER TRANSPORT

in getrennten Gruppen beim Verlassen des Stalles.

ABLADEN RUHE UND GETRENNTE

GRUPPEN WIRD
BEIBEHALTEN.



**RUHEZEIT
VON MINDESTENS
2 STUNDEN
IN EINER GROSSEN BOX.**

UNSERER SCHLACHTUNG

ist ihr Garant für die Qualität und Konservierung des Fleisches.



**EINSCHLÄFERUNG
IN GRUPPEN**

**SCHLACHTEN
LANGSAM, OHNE STRESS UND
SCHMERZ**

DURCH AUSGEBILDETES PERSONAL.

**GARANTIERTE
RÜCKVERFOLGBARKEIT**

**VOM ZÜCHTER BIS
ZUM VERBRAUCHER.**

BEHERRSCHEN ALLER STRESSFAKTOREN



In der Wallonie geborene gemästete, geschlachtete und verarbeitete Tiere in den Ardennen.



100% tige pflanzliche Nahrung, ohne GMO, Antibiotika, aus einer Mühle die regionales Getreide bevorzugt.



Wohlbefinden der Tiere im Betrieb. Mehr Fläche pro Tier, natürliches Licht. Einstreu und natürliche Lüftung.



Angebrachte Entschädigung für den passionierten Mäster der in eine natürliche und langsame Produktion investiert.



Schlachten ohne Schmerz und Stress, den CEE Normen entsprechend (60 Tiere/Stunde), mit Ruhe für die Tiere.



Kontrolle der ganzen Kette durch eine unabhängige Gesellschaft.



Hoher Geschmack, weil man dem Tier Zeit lässt zum Wachsen und den Geschmack von früher wiederfindet.

UNSER
MEHRWERT







DAS SCHWEIN VOM BAUERNHOF

Man lässt dem Schwein Zeit
zum Wachsen

den unterschied merkt man im Geschmack.

Gesunde
Ernährung

100 Pflanzlich

75 Getreide

Gesundes Fleisch
ohne GMO
und Antibiotika

Belüftete Fläche mit
Zugang nach Außen mit
viel natürlichem Licht.

Begrenzt den Geruch
im Stall und draußen.

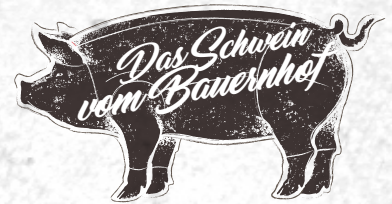
Liegefläche mit Einstreu
(Stroh, Sägemehl...)

Integrals Palten Böden verboten.

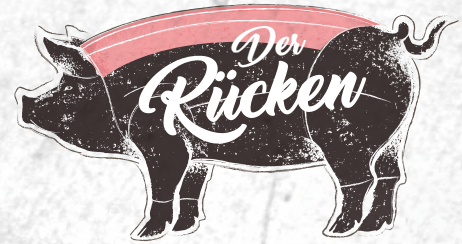


Respekt des Tieres
bei der Schlachtung.
Verminderung der
Stressfaktoren...

Transport
in nüchternem
Zu Stand und
in Gruppen.



PQ051, 052, 053, 054
Bauernhof schweine E, AA, A1, A2



PQ000
Stangenkotelett ganz



PQ002
Ohne Schwarte



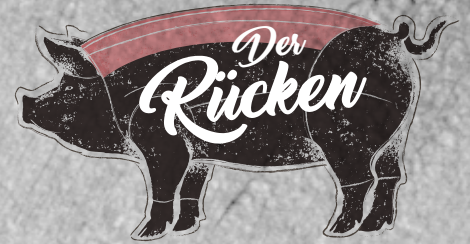
PQ008
Ohne Nacken



PQ043
Ohne Hüfte



PQ009
13 Rippe mit Filet



PQ003
Schweinslachse mit
Kette



PQ004
Schweinslachse ohne
Kette



PQ017
Schweineracken



PQ024
Middel



PQ005
Nacken mit Knochen



PQ001
Nacken ohne Knochen



PQ044
Hüfte mit Knochen



PQ013
Hüfte ohne Knochen



PQ010
Filet



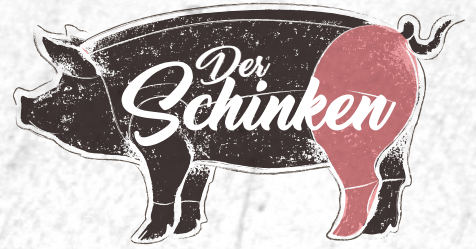
PQ019
Ribs



PQ070
Rückenspeck ohne Schwarte



PQ075
Rückenspeck



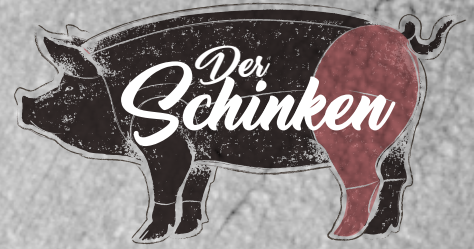
PQ040
Schinken mit Knochen



PQ040 L
Langer Schinken



PQ039 L
Langer Schinken ohne Knochen



PQ040 D
Schinken schier



PQ046
Coburger



PQ045
Nuss mit Knochen



PQ045 D
Nuss schier



PQ007
Oberschale



PQ006
Spierbraten



PQ041
Hinterhaxe



PQ094
Schweinfüsse



PQ047
Schulter mit Schwarte



PQ018
Dicke Rippe



PQ042
Vorder Eisbein



PQ021
Schulter ohne Knochen ohne Schwarte



PQ087
Schulter ohne Fett

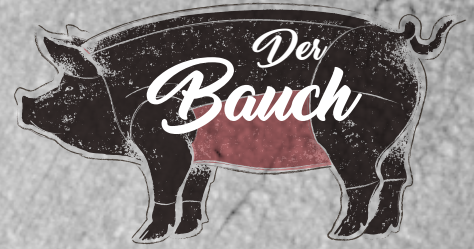


PQ016
Schulter Schier



PQ062
Vorderfuß





PQ071 Bauch mit Knochen
PQ068 Mager Bauch mit Knochen



PQ014
 Bauchribs



PQ072 Bauch ohne Knochen
PQ073 Mager Bauch ohne Knochen



PQ069
 Bauch ohne Schwarte



PQ076 Bauch O/K und O/S
PQ077 Mager Bauch O/K und O/S



PQ078
 Fetter Bauch ohne Knochen und ohne Schwarte

ABSCHNITT



PQ032
 Abschnitte II 80/20



PQ033
 Abschnitte III 50/50



PQ079
 Backen ohne Schwarten



PQ034
 Mager Fleischbacken



BA033
 Naturbratwurst, 15 stk.



BA017
 Naturbratwurst, 3 stk.



BA034 Chipolatas Natur, 20 stk.
BIO106 Chipolatas Kräuter, 20 stk.
BIO107 Chipolatas Käse in der Grillzeit, 20 stk.



BA042
 Kräuterbratwurst, 15 stk.



BA048
 Kräuterbratwurst, 3 stk.



BIO075
 Bratwurst Schwein/Rind, 15 stk.



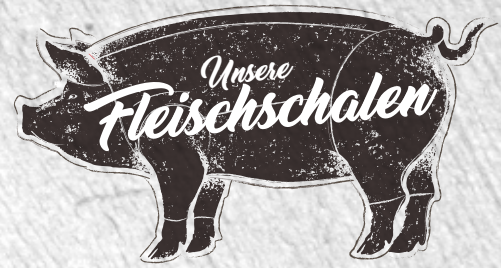
BA043
 Schweinemerguez, 20 stk.



BA035
 Schweinegehaktes, 2kg.



BA036
 Schweineburger, 15 stk.



BA019
Filetkoteletten, 10 stk.



BA026
Filetkoteletten, 2 stk.



BA020
Stielkoteletten, 10 stk.



BA021
Halskoteletten, 10 stk.



BA028
Nackenkoteletten, 2 stk.



BA024
Lummerbraten



BA022
Schinkenbraten Oberschale



BA031
Schulterbraten



BA029
Schweinefilet



BA023
Schweineschnitzel



BA025
Mager Speck 20/40



BA060
Geschnittener Speck



UNSERE RÄUCHERWAREN

★ **HANDWERKLICHE HERSTELLUNG** IN UNSEREN WERSTÄDTEN MIT FLEISCH **VON UNSEREN BAUERN.**

TROCKENSALZUNG



SCHINKEN UND ARDENNER WURST.



RÄUCHERN MIT DEM EICHENSCHNITT.





CH025

Jambon d'Ardenne IGP /
Ardenner Schinken



BA002

Jambon d'Ardenne IGP /
Ardenner Schinken 500gr in Scheiben

Gütesiegel Räucherwaren



CH011

Noix d'Ardenne IGP /
Ardenner Nuss



CH014

Noix d'Ardenne IGP /
Hable Ardenner Nuss



BA013

Noix d'Ardenne IGP /
Ardenner Nuss in Scheiben



CH019 Collier d'Ardenne IGP / Ardenner
Kranz ohne Knoblauch

CH020 Collier d'Ardenne IGP / Ardenner
Kranz mit Knoblauch

CH064 Collier d'Ardenne IGP / Ardenner
Kranz Schnittlauch



CH031 Saucisson d'Ardenne IGP /
Ardenner Salami ohne Knoblauch

CH070 Saucisson d'Ardenne IGP /
Ardenner Salami mit Knoblauch



CH005
 Bauernschinken



BA059
 Bauernschinken in Scheiben
 (500gr.)



CH059 Gandaschinken von
 «Schwein vom Bauernhof»



CH015
 Geräucherter Speck



BA004
 Geräucherter Speck in Scheiben



CH062
 Geräucherte Speckwürfel



CH013
 Gesalzener Bauch



BA003
 Gesalzener Bauch in Scheiben



CH017
 Gekochter Bauchspeck



CH078
Getrocknete Mettwurst, 20 stk.



CH021
Getrocknet mettwurst, 8st.



CH000
Filet Malm dy



CH001
Filet de Saxe



CH034 Ardenner R ckenbraten
ohne Knochen
PQ026 Gesalzener Rack mit Knochen



CH007
Ardenner Brot



CH006 Ardenner Schweinesalami
ohne Knoblauch, 600gr.
CH018 Ardenner Schweinesalami
mit Knoblauch, 600gr.



CH046i Ardennersalami mit
Bier, 300gr.
CH046 Ardennersalami mit
Bier, 750gr.



CH073 Mini Apero Salami Natur, 1kg.
CH074 Mini Apero Salami Scharf, 1kg.



CH075 Salami mit Knoblauch
CH076 Salami ohne Knoblauch



CH065
Pfeffersalami



CH045
 Gekochter Knochenschinken



BA000
 Gekochter Knochenschinken,
 in Scheiben (500gr.)



CH003
 Gekochter Schinken altes
 Rezept



CH048
 Gekochter Ardenner Schinken



CH008
 Gekochte Nuss



CH024 Gekochte Schweinehaxe, 4 stk.
CH033 Gekochte Schweinehaxe, 6 stk.



CH047
 Gegrillter Schinken



BA014
 Gegrillter Schinken
 in Scheiben (500gr.)



CH022
 Gekochter Schinken



BA009
 Gekochter Schinken
 in Scheiben (500gr.)



CH028 Bauernpastete, 3,2kg
CH027 Bierpastete, 3,2kg



CH052
Kleine Bierpastete, 300gr



CH026
Feine Leberpastete, 2,2kg



BIO 055
Bio Wildpastete, 2,2kg



CH035
Fleischwurst, 2kg



CH036
Grobe Fleischwurst, 2kg



CH009
Frankfurter, 20 stk.



CH004
Kielbaser, 8 stk.



CH038
Weisswurst



CH037
Gekochte Frikadelle, 20 stk.



CH069
Gebratene Frikadelle, 20 stk.



WUSSTEN SIE?

★ DAS SCHWEIN VOM BAUERNHOF
HAT DIÄTISCHE TRÜMPFE.

«DAS SCHWEIN VOM BAUERNHOF» BIETET FLEISCH:

• **DAS GESUND UND SEHR MAGER IST.**

WENIGER ALS 2% FETT HAT.

Das Fett ist sichtbar und erlaubt es ihnen ohne Zugabe von Fett zu braten.
Das sichtbare Fett kann entfernt werden (wenn sie es wünschen).

• **DAS REICH AN UND UNGESÄTTIGTEN FETTSÄUREN IST;**
die für unsern Organismus unerlässlich sind.

• **ARM AN CHOLESTERIN!**

Das arm an Cholesterin ist (40 bis 50 mgr pro 100gr) wobei der tägliche Bedarf
400mgr pro Person erreichen kann.

• **DAS REICH AN EIWEISS UND NATÜRLICHEN ANTIOXYDANTEN IST!**

• **DAS REICH AN VITAMINEN IST (PP, A, B1, D UND E).**

• **REICH AM MINERALSALZEN!**

Das reich am Mineralsalzen ist! 100gr Gütesiegelfleisch beinhalten
1 bis 12 mgr Eisen das vom Darm angenommen wird sowie Phosphor
das für den Zellaufbau unerlässlich ist sowie Kalium
das den Blutdruck regelt.

JETZT VERSTEHT MAN WOFÜR DAS FLEISCH
VOM «SCHWEIN VOM BAUERNHOF» EMPFOHLEN
WIRD FÜR ALTE MENSCHEN, SCHWANGERE,
KINDER UND SPORTLER.





**UNSERE MÄSTER
HABEN FAMILIENBETRIEBE**



ANMERKUNGEN:

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



**DAS WIRKLICHE
WOHLBEFINDEN DER TIERE**



SEIT 1989,
EINE EINZIGARTIGE GENOSSENSCHAFT IN BELGIEN.



PORC QUALITÉ ARDENNE S.C.R.L
Avenue de Norvège, 14 • B - 4960 MALMEDY
T. +32 (0)80 77 03 72 • F. +32 (0)80 77 03 23
WWW.PQA.BE