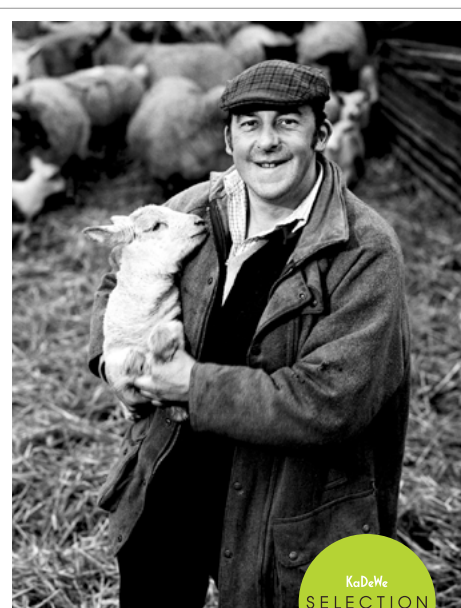


Projekt: FSR – »Kadewe Selection«
Klient: KaDeWe Berlin
Ort: KaDeWe Berlin
Zeitraum: ab Sommer 2011
Leistung: Entwicklung CI, POS, Printmediengestaltung, Produktbroschüren



FLEISCH- & WURST-SPEZIALITÄTEN



KADEWE SELECTION

Wissen, was man isst
 Die Sensibilität für bewusstes und verantwortungsvolles Genießen ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Insbesondere beim Genuss von Fleisch spielen der sorgende und nachhaltige Umgang mit Umwelt, eine artgerechte Haltung, eine freilaufende Aufzucht und eine natürliche Fütterung immer größere Rolle.
 In unserer Broschüre »KaDeWe Selection« stellen wir Ihnen Frischspezialitäten von Kalb, Lamm und Schaf aus der Region Brandenburg vor, die hohen Anspruch gerecht werden. Aus Spanien, Italien und der Schweiz sind wir Schinken- und Würstspezialitäten exzellenter Qualität, aus bestem Fleischtaditioneller, handwerklicher Hersteller.

Ihr KaDeWe

FLEISCH

LINUMER WIESENKALB

Das Linumer Wiesenkalb ist das Färsenkalb von Limousin- und Gelbschweinerden, beziehungsweise deren Kreuzungen. Geboren auf den Weiden im Rhinluch, gefüttert mit...

FLEISCH

HAVELLÄNDER BIO-APFELSCHWEIN

Das Havelländer Apfelschwein ist ein artgerecht gehaltenes Schwein, welches im Laufe seines Lebens neben regionalem Futter mit Apfelresten gefüttert wird. Auf tierische und chemische Bestandteile sowie Antibiotika bei der Fütterung wird verzichtet.

Die Schweine finden Ruhe und Entspannung in den warmen, mit Stroh gefüllten Boxen, haben jedoch die Möglichkeit, Bewegung im Freien zu finden. Ein konventionell gehaltenes Schwein bewegt sich ca. 20 Meter am Tag, während das Havelländer Bio-Apfelschwein ca. 1000 Meter am Tag zurücklegt.

Das Havelländer Bio-Apfelschwein zeichnet sich durch ein saftiges und marmoriertes Qualitätsfleisch mit dem besonders arttypischen Geschmack aus.

FLEISCH | WURST

Frische Schweineschnitzel vom Havelländer Bio-Apfelschwein 14,98 €/kg

JOSELITO

Mit ihren Stein- und Korkeichen ist die »Dehesa«, ein Eichenhain, die auf halber Strecke zwischen Wald und Wiesen liegt, eines der schönsten Ökosysteme überhaupt. Hier lebt das Iberische Joselito-Schwein, das frei die Sonne, frische Luft und bis zu vier Hektar Land pro Kopf genießt, auf welchem es sich frei bewegen kann. In den Monaten Oktober bis Dezember, wenn die Eichen zu Boden fallen, vollzieht sich in der Dehesa das Phänomen der Montanera, während der sich die Tiere an Eichen und verschiedenen Kräutern, die ihnen dieser mediterrane Wald darbietet, extrem satt fressen.

HATECKE

Die Firma Hatecke hat eine lange Tradition als Metzgereiunternehmen im Engadin. Seit 1883 wird in Scuol produziert, und heute führt Ludwig

FLEISCH

Frische Kalbshaxe

Linumer Wiesenkalb
 Schlachttalter bis max. 8 Monate
 Herkunft: Deutschland
 Zerlegung: Deutschland

12,98

Frische Kalbshaxe

Linumer Wiesenkalb
 Schlachttalter bis max. 8 Monate
 Herkunft: Deutschland
 Zerlegung: Deutschland

12,98

€/kg