



Auf die Eier kommt es an...

Die Basis um einen frohwüchsigen und vitalen Fisch zu züchten liegt in der Qualität der Eier, bzw. der Elterntiere. Jahrelange Selektion und Erfahrung ist hier der Erfolgsschlüssel und wir können Ihnen in der 4.ten Generation der Familie Rameil einen absolut hochwertigen Fisch in jeglicher Hinsicht anbieten.

Als Urproduzent von hochwertigen Lebensmitteln ist es der Fa. Walter Rameil, gerade in Zeiten der industriellen Fertigung von Nahrungsmitteln, besonders wichtig, kompromisslos natürliche Produkte herzustellen, um der Verantwortung gegenüber des Kunden stets gerecht zu werden.

Natürliche Qualität

für uns bedeutet dies ein Zusammenspiel zwischen naturnaher und traditioneller Aufzucht, sowie dem professionellen Einsatz modernster Technik.

Jämtliche Vorgänge und Prozesse vom Ei bis zum fertigen Speisefisch sind dokumentiert und zertifiziert, wodurch die Fa. Rameil jeden Fisch bis zum Ei zurückverfolgen kann. Hiermit garantieren wir Ihnen ein absolut zuverlässiges Produkt, nachhaltig und fischfreundlich gezüchtet:



- Naturnahe Produktion gemäß Richtlinien der DLG`2014
- Dokumentierte, unbehandelte Aufzucht
- Kontrollierte Verarbeitung nach Internationalem Food Standard „IFS 6.0“ zertifiziert
- Organisatorische Abläufe in Anlehnung an DIN EN ISO 9001:2000
- Frische-Check: Kontrolle und Erfassung der Einhaltung von Kühlkette und Qualität der Ware, direkt vor Transport zum Kunden

Biofisch Rameil

Aufgrund unserer artgerechten Aufzucht in naturnahen Teichanlagen ist ein Bereich der Waldecker Fischzuchten nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus durch Naturland zertifiziert.

Hierbei werden die verschiedensten Schwerpunkte rund um das Wachstum der Fische gesetzt. Zum Beispiel wachsen in 1000 Litern Wasser maximal zehn Kilo Fisch heran. Dadurch haben die Tiere genügend Raum, um sich in Schwärmen zu gruppieren und aktiv den Teich zu durchschwimmen. Die ständige Bewegung wirkt sich nicht nur auf ihre Gesundheit, sondern auch auf die Qualität ihres Fleisches aus.

- Artgerechte Tierhaltung in naturnahen Teichanlagen
- Aufzucht mit hochwertigen ökologischen Futtermitteln
- Verzicht auf Hormone und Genmanipulation
- Schonende Verarbeitung ohne künstliche Zusatzstoffe
- Ökologische und soziale Verantwortung



Naturland Forellenzuchten

Umweltschutz wird groß geschrieben.

Naturland Forellenzuchten sind extensiv wirtschaftende Betriebe, die ihre ökologische Verantwortung ernst nehmen. Durch geringen Fischbesatz und eine optimierte Fütterung sorgen die Züchter für eine gleich bleibend hohe Wasserqualität.

Ausgewogene Ernährung, großzügige Lebensräume und viel Bewegung sind die besten Garanten für gesunde Fische. Darüber hinaus lassen die Züchter den Forellen Zeit zum Wachsen. Hormone und Wachstumsförderer sind ebenso tabu wie die prophylaktische Gabe von Antibiotika.

info@waldecker-fischzuchten.eu

<http://www.schwalli.de/>

