

## Die Manufaktur Salumificio Pedrazzoli feiert den 20. Geburtstag ihrer Bio-Wurstwarenlinie "Primavera BIO" mit einem ganz besonderen Preis, dem GOOD PIG 2016!

**Berlin, 28. Juni 2016:** In Berlin fand heute die jährliche Verleihung der **Tierschutzpreise** seitens der **CIWF (Compassion In World Farming)** - einer internationalen, gemeinnützigen Organisation - statt, deren Ziel die Förderung und Wahrung des Wohlbefindens von Nutztieren in der Lebensmittelindustrie ist. Der Preis **GOOD PIG 2016** ging mit nachstehender Begründung an die Wurstwarenfabrik Salumificio Pedrazzoli und ihre **BIO-Produktlinie PrimaVera**:

*"...für ihr Engagement zur Aufzucht von Sauen und Fleischschweinen in Systemen, die deren Wohlbefinden besser wahren. Dies bedeutet, dass ihre Sauen weder in der Tragzeit noch in der Säugezeit nicht mehr in Käfigen gehalten werden, die Schweine keine routinemäßigen Verstümmelungen wie das Abschneiden des Ringelschwanzes erfahren, und dass allen Tieren stets eine Streu zum Ruhen und geeignetes "Beschäftigungsmaterial" zum Ausleben ihres natürlichen Verhaltens zur Verfügung steht... Seit jeher ist das Unternehmen insbesondere auf den Auslass ins Freie und das Vorhandensein von Strohstreu bedacht, um Komfort und die Möglichkeit zum Wühlen zu gewährleisten, die zwei der Hauptgründe sind, die das Unternehmen zur Erlangung des Preises Good Pig angespornt haben."*

Entgegengenommen wurde der Preis im wunderbaren Ambiente des **Meistersaals am Potsdamer Platz** in Berlin von Herrn **Emanuele Pedrazzoli, Verkaufsdirektor der Manufaktur Salumificio Pedrazzoli**, der sich in einem Interview wie folgt äußerte: "Dieser wertvolle Preis veranlasst uns, auf diesem nunmehr seit **20 Jahren** eingeschlagenen Weg, als wir bahnbrechend als erstes Unternehmen in Italien die Wurstwarenlinie "**PRIMAVERA BIO**", **100% biologisch, 100% italienisch, 100% ohne Konservierungsmittel und mit 100% Tierschutz** auf den Markt gebracht haben, fortzufahren. Angesichts unserer Überzeugung, dass die Nahrung eine "**Ausdehnung der Natur**" sein muss, bestätigt der Gewinn dieses Preises, dass **unsere Mission**, gut schmeckende und gesunde Wurstwaren unter Wahrung der Natur und Umwelt sowie des Tierschutzes zu erzeugen, auch **Wahrung unserer selbst und der zukünftigen Generationen bedeutet**".

Die Produktion der **Linie Primavera** ist durch einen **geschlossenen Kreis, auch "FREE RANGE"** genannt, gewährleistet, der allein BIO-Produkten gewidmet ist. Die Schweine werden unter voller Wahrung des Tieres und der Umwelt gezüchtet: Sie leben frei auf großen Weideflächen, bekommen nur pflanzliches, von BIO-Anbau stammendes Futter und werden nur mit homöopathischen und phytotherapeutischen Arzneimitteln behandelt.

Die BIO-Wurstwaren der **Linie Primavera** bestehen zu **100% aus italienischem Fleisch** und werden gemäß der Tradition und überlieferten, regionalen Rezepte verarbeitet, damit die Verbraucher in Vergessenheit geratene Geschmäcke neu entdecken können.

Die Manufaktur Salumificio Pedrazzoli unterscheidet sich von anderen dieser Branche, weil sie zu den wenigen Unternehmen in Italien zählt, die sich gleichzeitig **Hersteller und Züchter** nennen können. Demzufolge kann sie für alle Produkte den vollkommenen **Herkunftsnachweis des Fleisches und aller verwendeten Rohstoffe** garantieren, und der Verbraucher geht keine Risiken in Bezug auf die Qualität und Natürlichkeit der Produkte ein.

**2016** ist wirklich ein bedeutendes Jahr für die Manufaktur Pedrazzoli: Wir feiern den **20. Jahrestag** der BIO-Wurstwarenlinie "**Primavera BIO**", die **1996** dank einer Eingebung von Frau **Elisa Pedrazzoli** entstand, die immer schon Befürworterin der biologischen Wirtschaftsweise war und fest an die damit verbundenen Werte wie Wahrung der Natur und Umwelt zur Herstellung gut schmeckender, aber auch gesunder Wurstwaren glaubte. "Hier bei **Pedrazzoli** denken wir, dass die Grundlage zur Erzeugung eines guten Produkts hervorragende Rohstoffe sind: Das Produktionsverfahren und die Rezepturen sind von geringer Bedeutung, wenn man nicht von dieser ersten und wesentlichen Voraussetzung ausgeht", sagt Frau **Elisa Pedrazzoli, Verantwortliche der BIO-Wurstwarenlinie und Exportsleiterin der Firma Salumificio Pedrazzoli**. „Die Qualität und der Geschmack von Schweinefleisch ist an vier Faktoren gebunden: Erbgut, Futter, Schlachtung und Wohlbefinden der Tiere. Die Wurstwarenfabrik **Salumificio Pedrazzoli** züchtet das schwere, italienische Schwein, das sich dank der Reife seines Fleisches und Hochwertigkeit seines Fetts am besten für die Herstellung der italienischen Wurstspezialitäten eignet. **1996** haben wir den **BIO** Weg eingeschlagen, in der festen Überzeugung, dass wir, wenn wir es den Tieren gut gehen lassen, gutes, schmackhaftes und weiches Fleisch zur Herstellung gesunder Wurstwaren bekommen."

Heute ist die Manufaktur **Salumificio Pedrazzoli** **führend in der Produktion biologischer und traditioneller Wurstwaren** und ist nicht nur auf dem **italienischen Markt** vertreten, sondern auch einer der Hauptakteure des Exports von Wurstwaren nach **Deutschland und Frankreich** mit der Marke **PrimaVera** und einem Angebot von circa 60 verschiedenen Wurst- und BIO-Wurstprodukten.