

[Deutsch]

Alpschwein aus der Region
Alpschwein aus dem L'Étivaz
Berner Oberländer Alpschwein
Alpschwein aus dem Engelbergertal
St. Galler Oberländer Alpschwein
Bündner Alpschwein

Jeder Alpbetrieb hält nebst Milchkühen auch Edelschweine, damit die frische Molke aus der Alpkäseproduktion ökologisch sinnvoll als Futter verwertet werden kann. Die Schweine geniessen im Sömmerungsgebiet einen besonders tierfreundlichen Stall mit freiem Zugang auf den grosszügig eingezäunten Naturbodenauslauf. Die artgerechte Haltung und Fütterung mit viel Bewegung an der frischen Luft sorgen für ein besonders aromatisches, zartes Schweinefleisch.

[Französisch]

Porc d'alpage de la région
Porc d'alpage de l'Étivaz
Porc d'alpage de l'Oberland bernois
Porc d'alpage de l'Engelbergertal
Porc d'alpage de l'Oberland saint-gallois
Porc d'alpage des Grisons

Outre les vaches laitières, toutes les fermes d'alpage élèvent aussi des Grands Porcs Blancs suisses nourris de manière écologique du petit-lait issu de la fabrication du fromage d'alpage. Dans la zone d'estivage, les porcs d'alpage bénéficient d'une stabulation respectueuse des animaux et accèdent librement à un vaste espace naturel clôturé. L'élevage et l'alimentation adaptés à l'espèce et la vie au grand air, propice à l'exercice physique, garantissent une viande de porc particulièrement tendre et aromatique.

[Italienisch]

Maiale delle Alpi della regione
Maiale delle Alpi de L'Étivaz
Maiale delle Alpi dell'Oberland bernese
Maiale delle Alpi della valle di Engelberg
Maiale delle Alpi dell'Oberland di San Gallo
Maiale delle Alpi dei Grigioni

Ogni azienda alpina alleva, oltre alle mucche da latte, anche maiali di razza svizzeri per utilizzare, in modo ragionevole ed ecologico, il siero derivante dalla produzione del formaggio delle Alpi come foraggio. Nel periodo estivo, i maiali delle Alpi godono di stalle particolarmente rispettose delle esigenze degli animali, con libero accesso a recinti generosamente ampi su terreni naturali. L'allevamento adeguato alla specie, la particolare alimentazione e il movimento all'aria aperta degli animali, garantiscono una carne particolarmente aromatica e tenera.