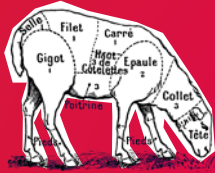




Schlachthof Abattoir



Tel.: +352 99 81 03
www.niessen.lu 



Wir über uns. Seit über 30 Jahren

Die Metzgerei Niessen wurde 1982 durch Maria und Alfred Niessen-Huppertz gegründet.

2006 übernahmen die Brüder Jean-Marie und Patrick den Familienbetrieb und modernisierten die Metzgerei und die Kühltheken sowie die gesamte Küche. Gleichzeitig wurde der Schlachthof gemäß den EG-Normen von Grund auf erneuert.

Als letztes, privates EG-Schlachthaus (LU – 4 CE) in ganz Luxemburg und den Ardennen können wir Ihnen einzigartige, bewährte Qualität und Fleischfrische garantieren.

Schlachtung:

Donnerstags: Schafe, Schweine und Pferde

Freitags: Großvieh

Qui sommes-nous? Depuis plus de 30 ans

La boucherie Niessen a été fondée en 1982 par Maria et Alfred Niessen-Huppertz.

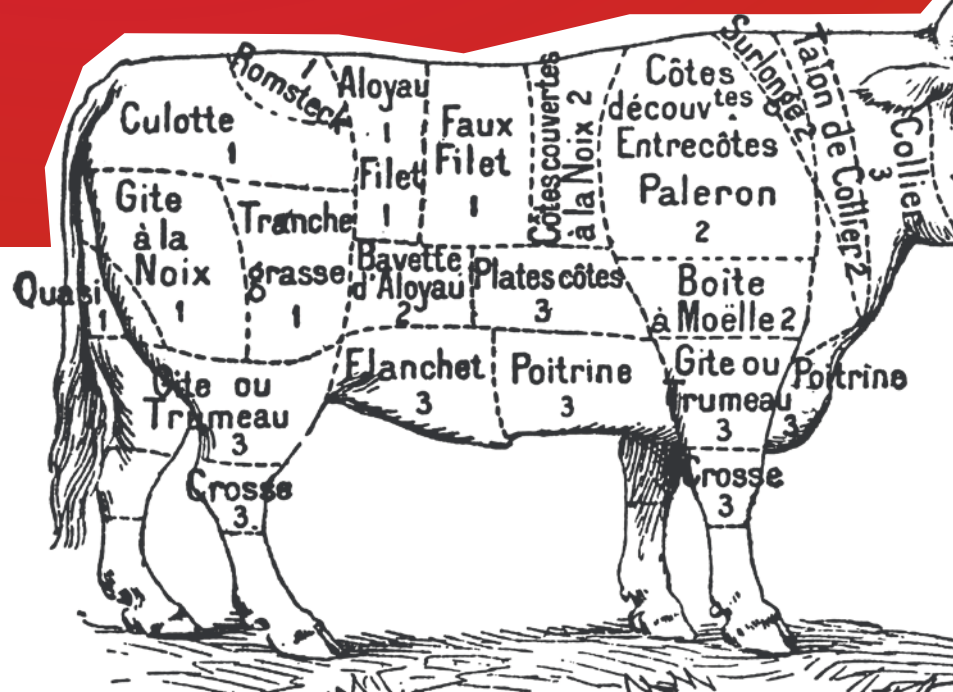
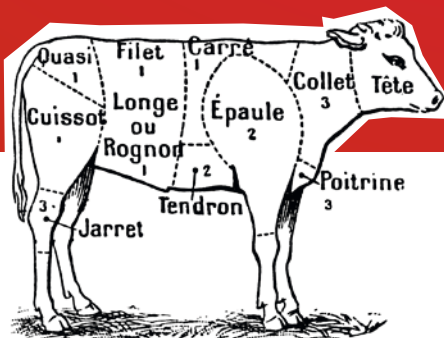
En 2006, les deux frères Jean-Marie et Patrick ont repris l'entreprise familiale et rénovés la boucherie avec des comptoirs refroidissants ainsi que l'entière cuisine. En même temps, l'abattoir a connu un renouvellement complet suivant les normes EG.

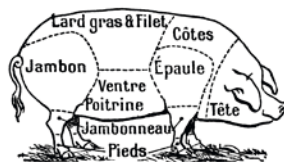
Etant le seul abattoir privé EG au Luxembourg (LU – 4 CE) et dans les Ardennes, nous pouvons vous garantir une fraîcheur et qualité unique pour toutes nos viandes.

Abattage :

Jeudi : moutons, porcs, chevaux

Vendredi : bovins





Alles aus einer Hand

Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Verpackung

Hausschlachtung

Stressfreie Schlachtung unter ständiger Aufsicht eines befugten Tierarztes.

Individuelle Zerlegung - Jahrelange Erfahrung - Beste Verarbeitung

Wir haben uns darauf spezialisiert, Ihre Hausschlachtung sowie die direkte Verarbeitung auszuführen. Wir schlachten Ihr Vieh und zerlegen es ganz nach Ihren Wünschen in Ihrem Beisein.

Ob direkt für Ihren Kunden oder für Sie selbst: wir teilen in Hälften, Vierteln, Achteln, usw.

Nach Wunsch direkte Verarbeitung zu Steaks, Braten, Gulasch, sämtliche Wurstsorten (auch in BIO-Qualität), Hackfleisch, Fondue, Sauerbraten, uvm.

Möglichkeit portionsweise in Vakuum zu verpacken.

Wir beraten Sie gerne mit Tipps zur Anwendung der verschiedenen Fleischstücke

Vertrauen Sie auf unsere jahrelange Erfahrung!

Un seul et même prestataire

abattage, découpage, préparation, emballage

Abattage privé

Abattage sans stress sous surveillance permanente d'un vétérinaire agréé.

découpe individuelle - 30 ans d'expérience - meilleure préparation

Nous nous sommes spécialisés dans le domaine de l'abattage privé avec découpe et préparation. Nous abattons vos bêtes et les découpons selon vos besoins.

Pour votre client ou vous-même: nous coupons en moitié, en quart, en demi-quart, etc.

Selon vos désirs, nous traitons directement votre viande dans les coupes suivantes: steak, rôtis, goulache, toutes sortes de saucisses (également en qualité BIO), hachée, fondue, pot au feu, etc.

Possibilité d'emballer sous-vide par portion.

Nous vous conseillons volontiers dans l'utilisation et la préparation des différents morceaux de viande.

Faites confiance à notre expérience professionnelle!



jetzt auch in BIO-Qualität
qualité Bio assuré



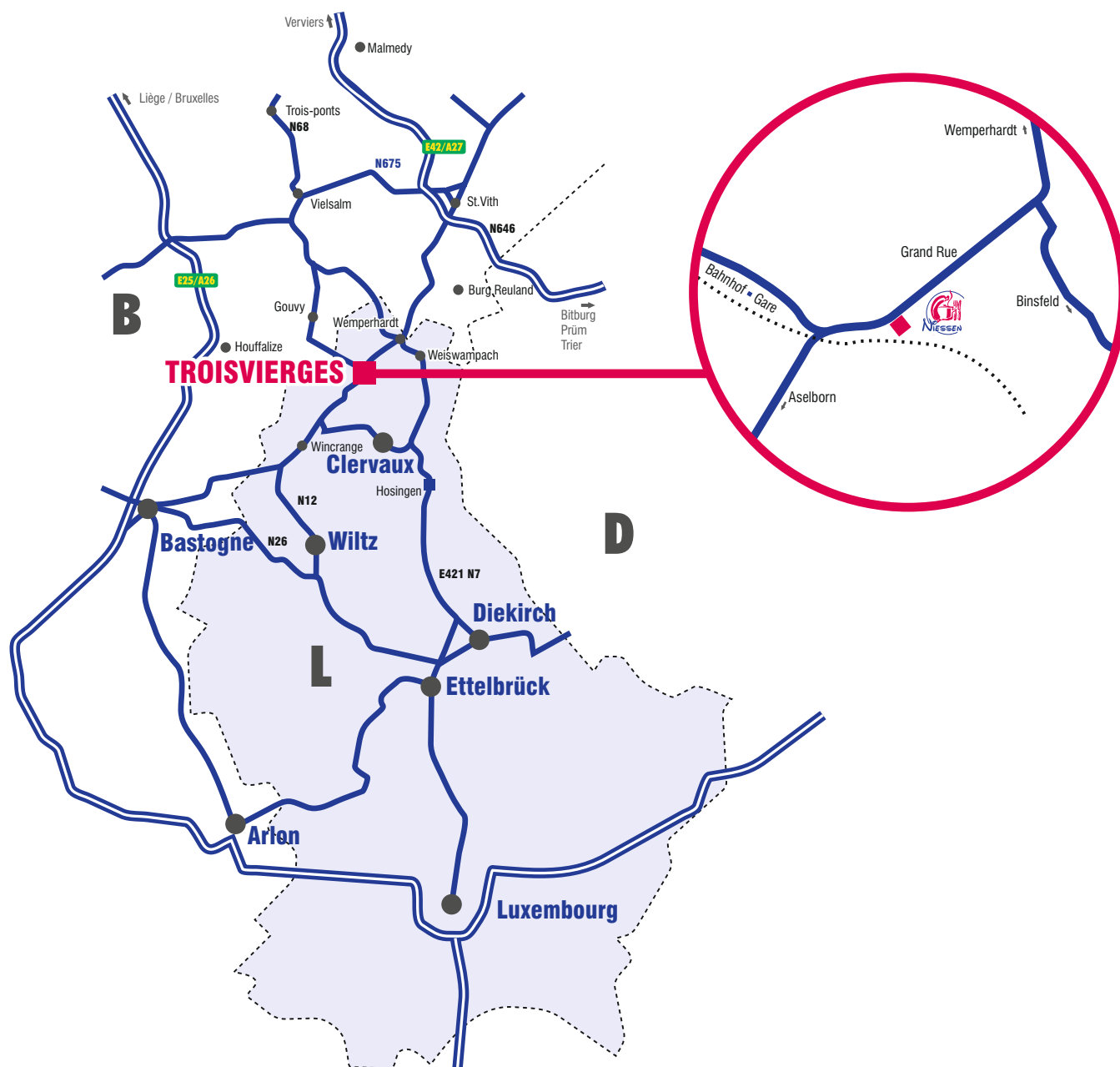


Notwendige Dokumente

- Zertifikat des Tierarztes bzgl. innergemeinschaftlicher Handel
- 2 Ohrmarken am lebenden Vieh
- Viehpass (Sanitel)

Documents nécessaires

- Certificat intracommunautaire du vétérinaire
- 2 boucles d'oreilles (bétail vivant)
- Carte sanitel



Boucherie - Traiteur Niessen
103, Grand Rue ■ 9905 Troisvierges
Tel.: +352 99 81 03 ■ Fax: +352 99 86 28
www.niessen.lu ■ info@niessen.lu