

BIO JUNGRIND

Projekt: SONNBERG

BIO Jungrinder aus der Mutterkuhhaltung
Alter max. 14 Monate
Schlachtgewicht ca. 250 - 300 kg
Bioregion MÜHLVIERTLER ALM

Die artgerechte Haltung auf den kräuterreichen Wiesen der Mühlviertler Alm, tierfreundliche Stallungen auf Stroh und die biologische Fütterung machen unser Bio Jungrind besonders zart. Das Fleisch ist dunkelrosa, riecht angenehm aromatisch und bleibt wegen seiner feinen Marmorierung so saftig. Die Bratverluste sind deutlich geringer und die Garzeiten viel kürzer. Besonders fett- und cholesterinarm, dafür aber reich an hochwertigem Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen.

Rindfleisch

- Hälften
- Pistolen, Vorderviertel
- Sortiment Gusto
- Sortiment Kochen
- alle Teilstücke
- Gulasch und Geschnetzeltes
- Innereien
- Verarbeitungsfleisch

für den ausgewählten Fachhandel:

- optimal vorgereifte und zugeschnittene Ware für den sofortigen Verkauf
- frisches Fleisch aus eigener Schlachtung
- Verkaufsfertige Packungen für den SB-Bereich

für den Großverbraucher:

- ein ausgesuchtes Teilsortiment in Großgebinden
- Gulasch, Geschnetzeltes, Faschirtes und Geschnittenes für den direkten Einsatz in der Küche
- auf Wunsch Kommissionierung und Anlieferung an alle Zweigstellen

für weiterverarbeitende Betriebe:

- Rinderwurstfleisch RI + RII



Ich ersuche um weitere Information:

fax: ++43 (0)7956 7970-4

meine Anschrift:

.....
.....
.....

Handel Küche Verarbeitung

100% BIO-FLEISCH
ARTGERECHTE
TIERHALTUNG
BIOLOGISCHE
LANDWIRTSCHAFT