

BIO KALB

Projekt: SONNBERG

Rosarotes Bio Kalbfleisch hat Klasse
Alter max. 4 Monate
Schlachtgewicht ca. 80 - 110 kg
Bioregion MÜHLVIERTLER ALM

Kalbfleisch hat - unabhängig von seiner Farbe - eine besonders feine Struktur und ist zudem äußerst fettarm. Noch vor Jahren glaubte man allerdings, daß nur helles bzw. fast weißes Kalbfleisch besonders zart und wertvoll sei. Erzeugt wurde es durch einen "künstlichen Eisenmangel" der Kälber. Da Eisen für die Bildung des roten Fleischfarbstoffs "Myoglobin" notwendig ist, bekamen Kälber damals ausschließlich Milch gefüttert, wodurch die Magenbildung beeinträchtigt war. Erst durch die Aufnahme von Heu und Gras bildet sich der Verdauungstrakt voll aus und der Organismus ist in der Lage, Eisen aufzunehmen. Bei BIO Kalbfleisch sind sie sich eben sicher, immer besonders zartes und saftiges Fleisch zu bekommen.

Kalbfleisch

- Hälften
- Pistolen, Vorderviertel
- alle Teilstücke, speziell Rücken, Schnitzel, Schulter, Kalbsbrust
- spezielle Zuschnitte und Convenience, z.B. Osso Bucco oder Kalbsbrust fertig gefüllt
- Gulasch und Geschnetzeltes
- Verarbeitungsfleisch

für den ausgewählten Fachhandel:

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

für den Großverbraucher:

- alle Teilstücke im Speziellen Schulter Rücken, Schnitzel und Brust
- Kalbsbrust gefüllt, Geschnetzeltes, Geschnittenes für den direkten Einsatz in der Küche
- auf Wunsch Kommissionierung und Anlieferung an alle Zweigstellen

für weiterverarbeitende Betriebe:

- Kalbswurstfleisch Kll



Ich ersuche um weitere Information:

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

meine Anschrift:

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

Handel Küche Verarbeitung

100% BIO-FLEISCH
ARTGERECHTE
TIERHALTUNG
BIOLOGISCHE
LANDWIRTSCHAFT