

## Hochwertiges Rindfleisch vom Weidejungrind – Entdecken Sie unseren Betrieb!



Wir möchten Ihnen bestes Rindfleisch vom Weidejungrind für Ihre Gäste anbieten. Bei uns steht das Tierwohl an erster Stelle! Wir bewirtschaften einen Bergbauernhof mit Mutterkühen in Lind im Drautal und haben uns entschlossen, unsere Jungrinder ab Hof zu vermarkten, um ihnen weite Transportwege zu ersparen.

Unser Rindfleisch wird von Feinschmeckern und Gastronomen sehr geschätzt. Es besitzt eine zarte Faserung und ein hervorragendes Aroma. Das ist das Ergebnis der sorgfältigen Aufzucht unserer Tiere. Von Mai bis November dürfen sie auf weitläufigen, saftigen Weiden grasen, während sie im Winter mit hofeigenem Futter versorgt werden. Darüber hinaus genießen sie einen großen Laufstall, der zu ihrem Wohlbefinden beiträgt und die Qualität des Fleisches beeinflusst.

Unsere Rinder werden zwischen 6 und 10 Monaten in einem nahegelegenen, zertifizierten Schlachthof stressfrei geschlachtet, zerlegt, vakuumiert und vorschriftsmäßig beschriftet. Nach der Schlachtung reift das Fleisch 1 Woche im Ganzen danach noch ca. 10 Tage im Vakuum, um Ihnen beste Qualität liefern zu können. Das Schlachtgewicht beträgt ca. 200 kg-250 kg.

Wir bieten halbe oder ganze Jungrinder zum Preis von 8 € pro Kilogramm Schlachtgewicht (exkl. 13% Ust.) an. Bei Bedarf verkaufen wir das Fleisch auch sortenrein in Großpackungen zu Großhandelspreisen.

Möchten Sie mehr über unseren Betrieb und unsere hochwertigen Produkte erfahren? Besuchen Sie unsere Website unter dem folgenden Link:

<https://www.gaumenfest.at/landwirte/josef>

Wir würden uns sehr freuen, Ihre Bestellung entgegenzunehmen und Ihnen unser erstklassiges Rindfleisch liefern zu dürfen. Wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Karin Angerer  
0650/3205216

