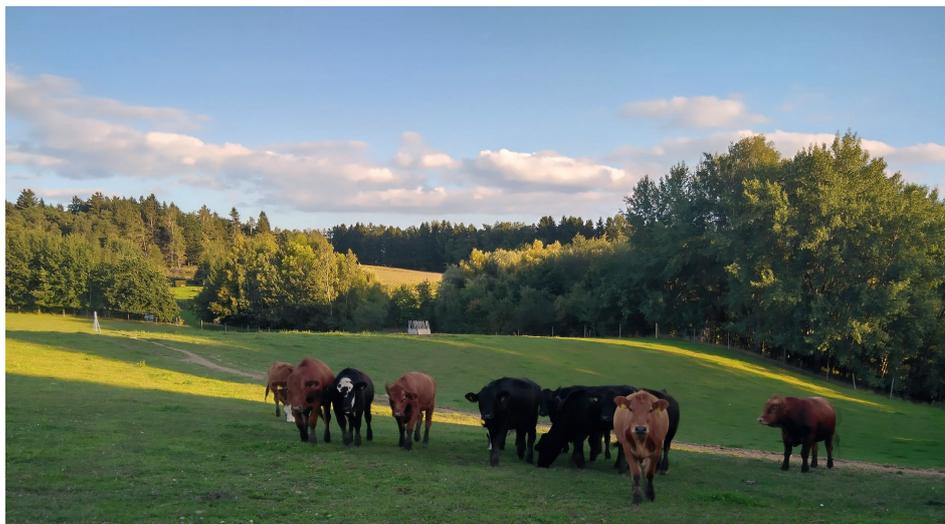


Fleischaktion

Angusfleisch-Aktion aus Weideschlachtung

ÖKOKISTE
Kirchdorf



Bestellschluss

Donnerstag, 07.11.2019

Auslieferung

18. - 22.11.2019

Alle Artikel finden Sie auch mit detaillierten Produktinfos und Artikelnummern im Online-Shop der Ökokiste Kirchdorf:

Angusrindfleisch-Aktion

Hallertauer Bio Angus-Färsen



Auf den Wiesen vor Nandlstadt steht eine kleine Herde Angus-Färsen ganzjährig auf der Weide. Peter Sedlmeier hat die Ausnahmegenehmigung für die Weideschlachtung erhalten. Diese wird nur sehr selten vergeben, weil sie unmittelbar mit der Haltungsform einher geht. Ausschließlich ganzjährig im Freien gehaltene Rinder dürfen auf der Weide geschlachtet werden.

Peter Sedlmeier verzichtet bewusst auf die auch unter den Kriterien des ökologischen Landbaues mögliche, dreimonatige Endmast in der reinen Stallhaltung. Die Schlachttiere bleiben bis zuletzt im Herdenverbund auf der Weide, der Schlachtprozess findet somit in vertrauter Umgebung statt. Dies ist die stressfreieste Methode, was unserer Verantwortung für die uns anvertrauten Tiere entspricht.

Im Fleisch werden weniger Stresshormone (Adrenalin und Noradrenalin) angereichert. Das führt zu einem besonders feinen Geschmack.

Grundsätzlich besticht speziell das Fleisch der Angus-Färsen durch

schöne Marmorierung, Feinfaserigkeit und Zartheit und ist in Bezug auf die Fleischqualität den meisten Rinderrassen genetisch überlegen.

Zunächst reifen die Rinderhälften ca. 12 Tage in der Kühlung (dry aging), werden dann im hochwertigen Vakuumbbeutel portioniert und können im Kühlschrank nachreifen (wet aging).

Die Weideschlachtung symbolisiert Respekt vor Tier und Natur. Sie ermöglicht und erhält die lokale Wertschöpfungskette. Peter Sedlmeier arbeitet direkt mit dem Metzger vor Ort zusammen und Sie, als Verbraucher, kaufen Fleisch aus ihrer Region.

Wir freuen uns sehr, mit Peter Sedlmeier einen neuen Lieferanten gefunden zu haben, der unseren Vorstellungen von ökologischer Rinderhaltung und maximalem Tierwohl entspricht!

Angusrind

Das Steakpaket

ca. 1,9 kg ca. 76,00 €/Pack.

Familien & Bratenpaket

ca. 4,0 kg ca. 118,00 €/Pack.



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf • Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037