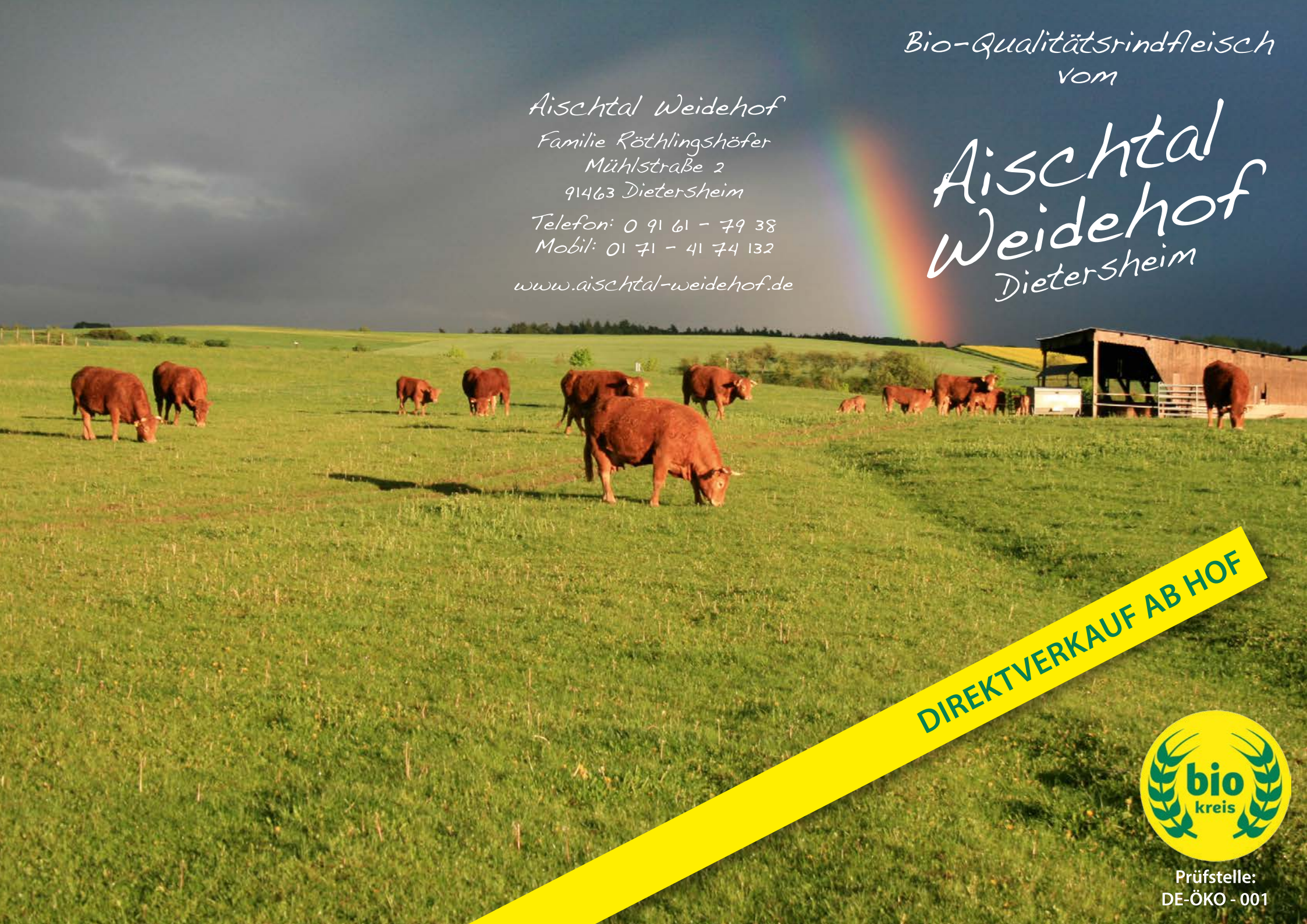
Bio-Qualitätsrindfleisch
vom
Aischtal Weidehof
Dietersheim
Aischtal Weidehof
Familie Röthlingshöfer
Mühlstraße 2
91463 Dietersheim
Telefon: 0 91 61 - 79 38
Mobil: 01 71 - 41 74 132
www.aischtal-weidehof.de
DIREKTVERKAUF AB HOF
bio
kreis
Prüfstelle:
DE-ÖKO - 001

Bio-Qualitätsrindfleisch vom Aischtal Weidehof

Ökologisch

Bei unserer **Limousin-Rinder-Zucht** setzen wir auf natürliche **Freilandhaltung** und Aufzucht nach den Richtlinien des **ökologischen Landbaus**.

Fütterung

In der Weideperiode ernähren sich unsere Rinder ausschließlich von Weidegras.

Im Winter gibt es Heu und Gärheu.

Durch die natürliche Fütterung hat das Fleisch einen sehr **hohen Anteil** an mehrfach **ungesättigten Fettsäuren** (Omega3).

Schlachtung & Reifung

Wir ermöglichen eine stressfreie Tötung der Tiere in der Herde.

Die Reifung der Schlachtkörper erfolgt in eigener Kühlung.

Durch **dry age** Reifung - 2 Wochen abhängen - erreichen wir eine Spitzen-Qualität.

Mischportionen:
Kochfleisch (35%), Bratenfleisch (45%), Kurzbratfleisch, Steak (10%), Hackfleisch (10%). Schlachtkörper wird komplett zugeteilt!

Freilandhaltung

Ganze 8 Monate im Jahr verbringen unsere Rinder auf der Weide mit Unterstand und Versorgung durch eigenes Brunnenwasser. Dies kommt einer natürlichen Haltung gleich.

Nur bei schlechter Witterung, etwa 4 Monate, weichen wir auf Haltung in Offenställen auf Stroh aus.

Was wir Ihnen bieten

- **Haushalts-Mischportionen** ab 10 KG (ohne Knochen)
- **Preis auf Anfrage**
- Die verschiedenen Fleischsorten sind gekennzeichnet
- Markknochen gibt es kostenlos
- **Neu:** Bio-Rinderschinken und Bio-Rindersalami

NUR auf **Vorbestellung**!
Sie werden 1 Woche vor der Verteilung benachrichtigt!