



Preisliste

Ein Wort zu den Tieren...

Die Rinder leben in freier Naturhaltung und sind das ganze Jahr im Freilauf auf Wiesen. Durch das langsame Heranwachsen und dem Verzicht auf Mastfutter oder ähnlichen Zusätzen hat das Fleisch eine sehr gute Qualität. Medikamente werden unter normalen Umständen gar nicht verwendet.

Neben grundsätzlichen Merkmalen wie dem Alter, der Rasse und dem Geschlecht des Tieres sind vor allem auch die Ernährung, die Haltung und die Schlachtung der Tiere ausschlaggebend für die Qualität. Durch die Natur-Weidehaltung sind die Rinder gesund und in einer tollen Verfassung. Das Fleisch ist durch das langsame und natürliche Wachstum zart, feinfaserig, mager, aromatisch und hat ein gehaltvolles und vollmundiges Aroma. Diese Eigenschaften entstehen auch durch viel natürliche Bewegung in der freien Natur.

Einen weiteren wichtigen Einfluss auf die Fleischqualität hat auch der Transport der Tiere zum Schlachthof. Werden die Tiere zu sehr unter Stress gesetzt, wirkt sich dies auch negativ auf das Fleisch aus. Aus diesem Grund setzen die Fleischgenießer auch auf kurze Transportwege bzw. einem Erlegen vor Ort (sogenannter Weideschuss).

| Nr. | Produkt | PREISLISTE Angus | Preis/100g* |
|-----|--|------------------|--------------|
| 1 | Natur-Paket (4kg – € 90.-) Einzelverkauf € 105,80 – € 15,80 Paketrabatt = € 90.- je 1kg: Rouladen, Hack, Braten, Gulasch | | 100 g 2,25 € |
| 2 | Natur – Filet 2 Stück je ca. 300 g Pakete eingeschweißt, nicht geschnitten | | 100 g 6,40 € |
| 3 | Natur – Rumpsteak 2 Stück. je ca. 350g Pakete eingeschweißt, nicht geschnitten | | 100 g 4,90 € |
| 4 | Natur – Hüftsteak 2 Stück zwischen 200g und 400 g Pakete eingeschweißt, nicht geschnitten | | 100 g 3,90 € |
| 5 | Natur - Rip-Eye-Steak 2 Stück. je ca. 350g Paket eingeschweißt, nicht geschnitten | | 100 g 4,95 € |
| 6 | Natur – Rouladen ca. 1 kg Paket eingeschweißt | | 100 g 2,95 € |
| 7 | Natur – Schulterfilet / falsches Filet 2 Stück je ca. 350 g Paket eingeschweißt nicht zum Kurzgrillen. Ideal zum Schmoren und für den Smoker | | 100 g 2,95 € |
| 8 | Natur – Braten ca. 1kg Paket eingeschweißt | | 100 g 2,40 € |
| 9 | Natur – Gulasch ca. 500 g Paket eingeschweißt | | 100 g 2,78 € |
| 10 | Natur – Hackfleisch ca. 500 g Paket eingeschweißt | | 100 g 2,45 € |
| 11 | Natur – Beef-Hammer nach Gewicht eingeschweißt | | 100 g 3,45 € |
| 12 | Natur – Brisket ca. 2,5 kg Paket eingeschweißt | | 100 g 3,45 € |
| 13 | Natur – Hanging Tender ca. 300 g eingeschweißt | | 100 g 3,99 € |
| 14 | Natur - Tafelspitz Pakete eingeschweißt | | 100 g 3,79 € |
| 15 | Natur - Skirt wie abgepackt? Pakete eingeschweißt | | 100 g 3,99 € |
| 16 | Natur - Flanksteak Paket eingeschweißt | | 100 g 4,29 € |
| 17 | New York Strips Paket eingeschweißt | | 100 g 3,99 € |
| 18 | Short Rips Paket eingeschweißt | | 100 g 3,49 € |

| | | |
|----|---|--------------|
| 19 | Spider Steak Paket eingeschweißt | 100 g 3,99 € |
| 20 | Bratwurst im Saitling 4 Stück pro Einheit Paket eingeschweißt | |
| 21 | Pfefferbeisser | |
| 22 | Landjäger | |
| 23 | Paddies / Burger 2 Stück pro Einheit je 150g Paket eingeschweißt | |
| 24 | Friesischer Rauchschinken mit Salz und Buchenholzkaltrauch ca 500g Paket eingeschweißt | |
| 25 | Friesischer Gewürzschinken mit Salz, Pfeffer, Koriander, Kümmel, Muskat, Buchenholzkaltrauch Paket eingeschweißt | |
| 26 | Friesischer Wacholderschinken mit Salz, Pfeffer, Koriander, Kümmel, Knoblauch, Wacholder Buchenholzkaltrauch | |
| 27 | Grönt Salami mit Kräutern ca. 160g | |
| 28 | Pepper Salami mit gebrochenem grünen Pfeffer ca. 160g | |
| 29 | Classic Salami ca. 160g | |
| 30 | Rinderleberwurst | |

*Preise Inkl. gesetzliche MwSt., ohne Versandkosten

Die bestellte Ware wird nach der Reifezeit, der Portionierung & Verpackung vom Schlachtbetrieb direkt an Sie übergeben. Anschließend sollte die Lagerung entweder in der Tiefkühltruhe oder im Kühlschrank erfolgen.

Tiefgefrorenes Fleisch kann bei uns erworben werden.

Vielen Dank für Ihr Verständnis & guten Appetit.

Ihre Familie Gedaschko