



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