



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	Preis/100g* inkl.gesetzl. Mwst.
PREISLISTE Angus September 2024		
1.	Natur – Rumpsteak Stück. ca. 200g Paket eingeschweißt	100 g 6,90€
2	Natur – Hüftsteak Stück ca. 200g	100 g 4,90 €
3	Natur - Rip-Eye-Steak 1 Stück. je ca. 350g Paket eingeschweißt	100 g 5,90 €
4	Natur – Rouladen 4 Stück im Paket eingeschweißt	100 g 4,80 €
5	Natur – Braten ca. 1kg Paket eingeschweißt	100 g 3,60 €
6	Natur – Gulasch ca. 500 g Paket eingeschweißt	100 g 3,89 €
7	Natur – Hackfleisch ca. 500 g Paket eingeschweißt	100 g 3,45 €
8	Natur - Tafelspitz / Picanha Pakete ca. 1kg eingeschweißt	100 g 4,50 €
9	Currywurst (bereits mit Gewürzen als Currywurst vorbereitet pro Pckg. 4 Stck. x ca. 98g)	100g 2,65 €
10	Landjäger (4 Stck. pro Pckg. 4 x ca. 35g)	100g / 3,90 €
11	Pepper Salami mit gebrochenem grünem Pfeffer ca. 400g	100 g / 3,89 €

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