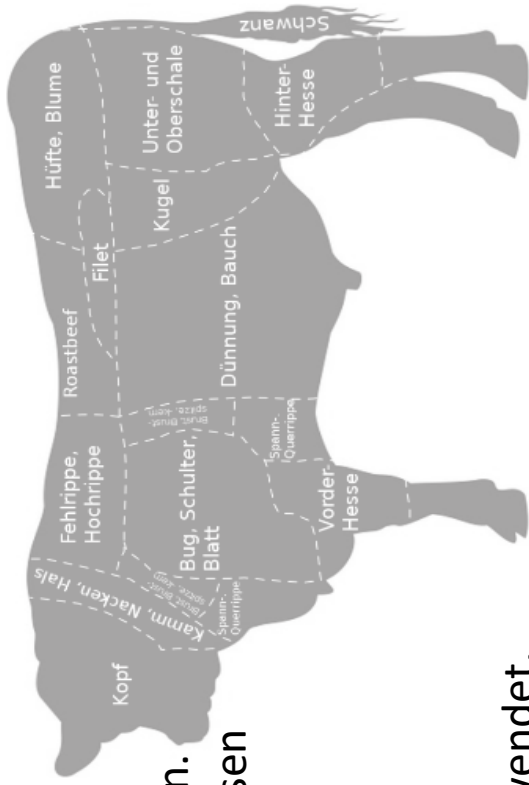


Angus – RIND aus Naturhaltung

Die Rinder leben in freier Naturhaltung und sind das ganze Jahr im Freilauf auf Wiesen. Durch das langsame Heranwachsen und den Verzicht auf Mastfutter oder ähnlichen Zusätzen hat das Fleisch eine sehr gute Qualität. Medikamente werden unter normalen Umständen 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 Bio-Weidehaltung sind die Rinder sehr gesund. 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 Schlachtung bzw. der Transport der Tiere. 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 im gewohnten Umfeld.

Die Fleischrasse Angus gelten als Königsklasse unter den Rindern. Feine Fettäderchen durchziehen das Fleisch und sorgen so für Geschmack und Textur.