



1/32 Rind – ca. 7 kg*
120 EUR



1/16 Rind – ca. 14 kg*
230 EUR

Alle Weiderind-Pakete beinhalten:

Bratenfleisch, Steaks, Hack, Gulasch, Rouladen, Beinscheibe,
Knacker und Rinderfond für Soßen.

Einfach bestellen unter:

+49 33 731 17 112

info@oeko-co.de

www.oeko-co.de

* Preis nach Gewicht, Abholung in Blankensee nach Vereinbarung, Versand zzgl. Versandkosten

Artgerechte Haltung

Die Weiderinder verbringen ihr ganzes Leben auf dem großzügigen Grünland des Pferdehofs Glau. Die Kälber werden auf der Weide geboren, wachsen langsam und in der natürlichen Umgebung ihrer Mütter auf. Die Bio-Landwirtin Kathelijne Brand versorgt die Herde aus etwa 30 Hereford Muttertieren mit biologischem Futter, das von den eigenen Wiesen des Hofes stammt.

Garantierte Herkunft

Überzeugen Sie sich gerne selbst von der Lebensqualität der Weiderinder! Der Bioland-Betrieb in Umstellung kann jederzeit besichtigt werden. Die Weiderinderzucht liegt direkt am Naturparkzentrum am Wildgehege Glauer Tal, südlich der Friedensstadt und nur wenige Minuten von unserer Naturfleischerei in Blankensee entfernt.

Traditionelle Verarbeitung

Die Schlachtung der Tiere erfolgt direkt auf der Weide, um Tiertransporte zu vermeiden. Als lokale Naturfleischerei verzichten wir auf künstliche Zusatzstoffe und arbeiten nur mit Tieren aus artgerechter Haltung. Wir zerlegen diese nachhaltig und ganzheitlich, aus Liebe zu Mensch und Tier. Um das zu ermöglichen, vertreiben wir das hochwertige Fleisch als 1/16 oder 1/32 des Tieres.

Ihr Fleischermeister – *Gerold Möller*

Unser Muh-Paket L* enthält etwa:

2 kg Bratenfleisch, 0.5 kg Steaks, 2 kg Hack, 1 kg Gulasch,
0.5 kg Rouladen, 0.5 kg Beinscheibe, 1 kg Knacker, 0.5 l Rinderfond.
(Muh-Paket XL* enthält die doppelte Menge)



Öko&Co – Naturfleischerei

Waldfrieden 52

14959 Trebbin

www.oeko-co.de

* Preis nach Gewicht, Abholung in Blankensee nach Vereinbarung, Versand zzgl. Versandkosten