



## Klosterberg Alm Wüstenzell

### **Bio-Rindfleisch aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft, das bedeutet bei uns:**

- Rinder in Mutterkuhhaltung selbst aufgezogen
- Im Sommer Weidehaltung, im Winter Offenlaufstall auf Stroheinstreu
- Fütterung ausschließlich mit selbsterzeugten biologischen Futtermitteln (Gras, Heu, Grassilage)

Von der Aufzucht bis zur Schlachtung achten wir auf artgerechte Haltung und tiergerechten Umgang. Wir legen deshalb auch besonderen Wert auf eine stressfreie Schlachtung beim nahe gelegenen Metzger. Die gute Angus-Fleischqualität wird durch eine lange Reifezeit zusätzlich veredelt.

Wir schlachten mehrmals jährlich und führen deshalb eine Bestellungsliste. Telefonisch oder per E-Mail informieren wir Sie rechtzeitig über Ihren Abholtermin.

Ihre Bestellung nehmen wir gerne entgegen unter:

Telefon: 09369/20411 (mit AB)

E-Mail: [biorind@schreinerei-kohlhepp.de](mailto:biorind@schreinerei-kohlhepp.de)

### **Wir bieten Ihnen:**

<b>Mischpaket</b>	mit je ca. 10 Kg Rindfleisch-Mischpaket (Bratenstücke, Suppenfleisch, Rouladen, Steak, Gulasch, Hackfleisch)
<b>Mischpaket</b>	mit je ca. 5 Kg Rindfleisch-Mischpaket (Bratenstücke, Suppenfleisch, Rouladen, Steak, Gulasch, Hackfleisch)
<b>Rinderbratwürste</b>	(5 Stück je Packung, eingeschweißt, tiefgekühlt)
<b>Burger Paddies</b>	(6 Stück je Packung, eingeschweißt, tiefgekühlt)
<b>Leber, Zunge</b>	(nach Absprache frisch oder tiefgekühlt)
<b>Rinderfilet</b>	(gereift, frisch, eingeschweißt)
<b>Einzelstücke</b>	(auf Anfrage)

**Abholadresse: Lothar Kohlhepp, Aalbachtalstraße 42, 97292 Wüstenzell**

(Bitte bringen Sie bei der Abholung eine entsprechende Kühlbox oder Kühltasche mit.)

DE-ÖKO-006