

Bio-Weide-Beef



Fleckvieh-Kühe gekreuzt mit Limousin-Stier: Viel Milch der Mutterkuh und zarteste Fleischstruktur

4 kg und 8 kg Mischpakete, Edelteile



BESTELLUNG

Online (jederzeit)

www.pankrazhofer.at/bestell-formular

telefonisch (Mo-Sa von 8 – 12 Uhr)

07263/88295 Mo-Sa von 8 – 12 Uhr

Pankrazhofer Rinder sind bei uns am Bio-Betrieb geboren und natürlich aufgewachsen. Fleckvieh-Mutterkühe sorgen durch ihre hohe Milchleistung für eine gute Ernährung der Kälber. Der Limousin-Stier begleitet unsere Herde das ganze Jahr über auf der Weide und im Stall, und garantiert beste Fleischqualität.

Auch das Futter im Laufstall stammt ausschließlich von unseren Wiesen und Feldern. Die Jungrinder können so viel Getreideschrot aus eigenem Bio-Anbau fressen wie sie wollen. Dies sorgt für ideale Fettabdeckung und somit ausgezeichneten Geschmack.

Im neuen 100% Bio-Rinder-Schlachthof von Sonnberg in Unterweißenbach, der nach Gesichtspunkten des Tierwohl ausgerichtet ist, erfolgt die Schlachtung, kurze Reifung und Zerlegung. Alle Fleischteile werden portionsweise vakuumiert und mit Gewicht und Namen des Fleischteiles etikettiert. Durch die höchsten Hygienestandards ist eine lange Reifung in der Vakuumverpackung möglich und können dann zubereitet oder eingefroren werden.

| | |
|--|-----------|
| 4 kg Mischpaket 1 kg Braten, 1 kg Kochen, je 1 kg Schnitzel und Gulasch - ganz oder geschnitten, | € 52,- |
| 8 kg Mischpaket 2 kg Braten, 2 kg Kochen, je 2 kg Schnitzel und Gulasch - ganz oder geschnitten, | € 98,- |
| Knochen | € 2,-/kg |
| Filet (Lungenbraten) | € 49,-/kg |
| Beiried/Roastbeef | € 26,-/kg |
| Rostbraten | € 24,-/kg |
| Huftsteak | € 24,-/kg |
| Tafelspitz | € 20,-/kg |
| Faschiertes | € 11,-/kg |
| Rib Eye Steak | € 26,-/kg |
| Flanksteak | € 26,-/kg |

Auf Wunsch schneiden wir ihre Produkte auch auf!
Dafür verrechnen wir pauschal € 1,-