

*außergewöhnliche Qualität regional & nachhaltig*

# **schweinspointer Bio-Weiderind**

Unsere Fleckvieh-, Pinzgauer – Rinder und Kreuzungen daraus grasen auf Weiden der Stiftung Sankt Johannes in Schweinspoint nach den Bio-Richtlinien des Naturlandverbandes.

Die Tiere fressen ausschließlich Weidegras, Heu, Grassilage, Soja- und / oder Ackerbohnen und etwas Getreideschrot mit Mineraffutter. Das Getreide stammt von den stiftungseigenen Ackerflächen.

**Das Ergebnis ist ein besonders hochwertiges Rindfleisch.**

Durch die grasbetonte Fütterung hat das Fleisch der geschlachteten Tiere ein besonders günstiges und gesundes Fettsäuremuster. Es enthält mehr ungesättigte Fettsäuren, die für die menschliche Ernährung besonders wichtig sind. Geschlachtet und nach einer zweiwöchigen Reifung wird das Fleisch dann direkt vor Ort verarbeitet, stressfrei ohne langen Transportweg.

Angeboten wird das Fleisch in einem 10-Kilo-Paket. Bestellen können Sie telefonisch, per Mail oder persönlich beim Team unserer Metzgerei in Schweinspoint. Passend für den Tiefkühlschrank wird das Fleisch etikettiert und eingeschweißt. Die Pakete können in unserem Metzgereiladen abgeholt werden.

*Genuss pur wünscht Ihnen Ihr Team der Manufaktur!*



Gerne stellen wir auf Ihre Bestellung folgendes Paket für Sie zusammen,  
jedes einzeln vakuumiert verpackt und beschriftet:

- ✓ **2,5 kg Rinderbraten**
- ✓ **Steaks aus der Lende**
- ✓ **Roulade aus der Keule**
- ✓ **Tellerfleisch**
- ✓ **Gulasch geschnitten**
- ✓ **Hackfleisch**
- ✓ **Beinscheibe**
- ✓ **1,5 kg Suppenfleisch**
- ✓ **Suppenknochen gratis**



**Naturland**



DE-Öko-005

10 kg für 149,- €

**14,90 €/kg**

gewünschte Anzahl

Pakete

*abholbereit ab  
Oktober 2019*

Name		Knd.-Nr.:
------	--	-----------

E-Mail	
--------	--

Telefon	Abholdatum:
---------	-------------

 **MANUFAKTUR**

Sankt Johannes

Unterschrift