

BIOHOF SILBERNAGL



Gutes aus der Region, mit Tradition.

Bio-Rindfleisch vom Weideochsen

www.biohof-silbernagl.de

Neu: Basispaket und mehr, für den individuellen Genuss



Bio-Rindfleisch vom Weideochsen

- aus regionaler Freiland-Weidehaltung
- eigene Zucht in Mutterkuhhaltung (Galloway/ Aubrac Kreuzung)
- Fütterung ausschließlich vom eigenen Grünland
- lokale, bio-konforme Schlachtung und handwerkliche Verarbeitung

Verkauft werden Basis-Pakete zu ca. 7 kg (14,00 € / kg) auf Vorbestellung. Diese beinhalten einen Querschnitt durch den Ochsen: Braten (ca. 2 kg), Gulasch (ca. 1 kg), Hackfleisch (ca. 2 kg), Tellerfleisch / Tafelspitz (ca. 1 kg), eine Beinscheibe (ca. 0,5 kg) und Suppenfleisch (ca. 1 kg).

Individuell können noch T-Bone-Steaks, Ochsenkoteletts, Hüftsteaks, Entrecôte, Filetspitzen, Flanksteaks, Rouladen und Beinscheiben gekauft werden, solange der Vorrat reicht. Abholung ist samstags nach Vorbestellung direkt ab Hof.

Auf unserer Homepage www.biohof-silbernagl.de finden Sie unser Online-Bestellformular sowie weitere Informationen.

- *Bio-EU-Zertifizierung, Kontroll-Nr.: DE-BY-006-47467-AD*

Biohof Silbernagl | St.-Michael-Straße 2 | 82272 Moorenweis/ Eismerszell | Tel. 0152 2873 4396
info@biohof-silbernagl.de | www.biohof-silbernagl.de
