

BESONDERE ANGEBOTE

Nach Schlachtung und dreiwöchiger Reifung durch Abhängen bieten wir Ihnen $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Rind für **14 €/kg** (inkl. Portionierung und Vakuumierung)

Wenn Sie von allem etwas genießen wollen, bieten wir Ihnen ein Paket (ca. 22 kg) mit den besten Stücken vom Rind zum Preis von **13,00 €/kg**:

- ✓ 3 x 3 Rouladen
- ✓ 3 x 1,5 kg Braten
- ✓ 4 x 1 kg Gulasch
- ✓ 15 x 0,5 kg Hackfleisch
- ✓ 5 x 1 kg Beinfleisch oder 8 x 0,5 kg Hackfleisch



Unsere Produkte werden nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau produziert und kontrolliert. Das Bio-Siegel steht somit für eine ökologische Produktion und eine artgerechte Haltung.

Kontrollstelle: DE-ÖKO-009

Verantwortlich für Inhalt und Gestaltung

Galloways aus dem Oxbektal GbR
Gesellschafter Marten Nissen
Böelwesterfeld 11 in 24401 Böel



Marten Nissen

Böelwesterfeld 11
24401 Böel

Telefon: 04623-353

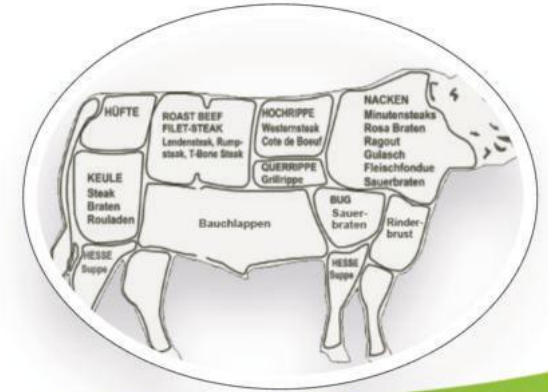
www.galloways-nissen.de
mail@galloways-nissen.de

Bitte bestellen Sie Ihr Fleisch
telefonisch oder per E-Mail vor.
Kein Direktverkauf.



Galloway-Rinder

Galloways sind eine sehr robuste und genügsame Rinderrasse. Sie können sich den landschaftlichen und klimatischen Verhältnissen überall auf der Welt anpassen. Unsere Tiere wachsen von Geburt an auf unseren weitläufigen Ländereien auf. Das Futter besteht je nach Jahreszeit aus Gras, selbstgeerntetem Heu oder Grassilage von hofeigenen Wiesen. Die schonende, fachgerechte und stressfreie Schlachtung erfolgt in einer kleinen, zertifizierten Landschlachtereier. Das Galloway-Fleisch zeichnet sich besonders durch seinen geringen Fettgehalt aus und ist daher bei Verbrauchern sehr beliebt.



Fleisch-Preise

Produkt	Portionsgröße	Preis
Filetsteak	2 Stück	45,- €/kg
Rumpsteak	2 Stück	30,- €/kg
Hüftsteak	2 Stück	27,- €/kg
Rib-Eye-Steak	2 Stück	32,- €/kg
Roastbeef	1 - 2 kg	30,- €/kg
Rinderbraten	1 - 1,5 kg	18,- €/kg
Rouladen	3 Stück	20,- €/kg
Tafelspitz	1 kg	17,- €/kg
Gulasch	0,5 - 1 kg	15,- €/kg
Hackfleisch	0,5 kg	10,- €/kg
Querrippe, Bein und Suppenfleisch	1 kg	10,- €/kg
Zunge, Schwanz, Leber oder Herz	je 1 Stück	7,- €/kg

Bio-Qualität

Bioqualitätsfleisch aus Angeln von ungedüngten und naturbelassenen Wiesen

Kaufen Sie Ihr Biofleisch dort wo es geboren wurde, aufgewachsen ist und geschlachtet wurde – bei uns in Schleswig-Holstein

