



Bestellformular

Ich bestelle hiermit verbindlich:

GENUSSPAKET M **90,-€**
5 kg Rindfleisch wie umseitig beschrieben. (18 € / kg)

GENUSSPAKET L **160,-€**
10 kg Rindfleisch wie umseitig beschrieben. (16 € / kg)

GENUSSPAKET XL **210,-€**
15 kg Rindfleisch wie umseitig beschrieben. (14 € / kg)

Abholort:

Hofladen Großbottwar

Wochenmarkt: Erdmannhausen Murr Bissingen

Steinheim a. M. Asperg Löchgau

Meine Kontaktdaten:

Name:

Telefon:

eMail:

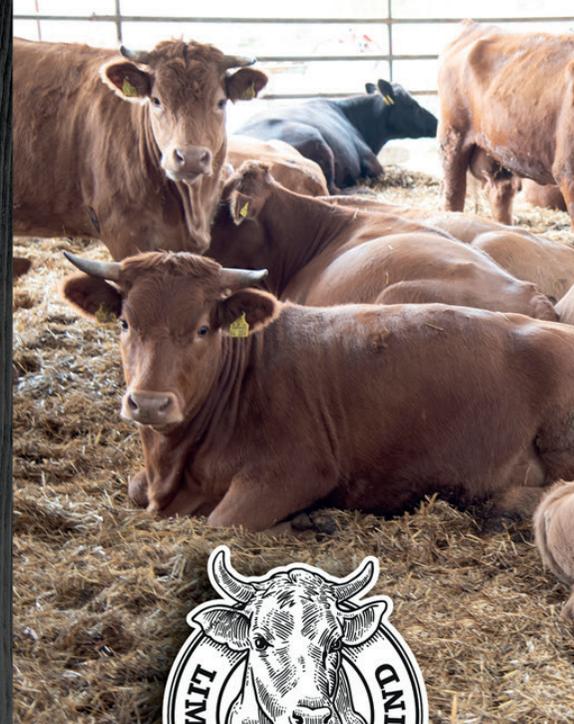
Mit meiner Unterschrift wird diese Bestellung verbindlich. Die Bestell- und Lieferbedingungen habe ich zur Kenntnis genommen. Die Kontaktdaten werden ausschließlich zur Kontaktaufnahme für die Benachrichtigung nach Bereitstellung der Bestellung verwendet.

Datum: Unterschrift:



SO FINDEN SIE UNS...

Selbstverständlich parken Sie kostenlos direkt vor unserem Hofladen!



Rindfleisch von Limpurger Weiderindern aus artgerechter Haltung aus Beilstein

5 kg 10 kg 15 kg

~ Regionale Aufzucht ~
~ Regionale Zerlegung ~
~ Regionale Vermarktung ~



Informationen zum Limpurger Weiderind

Das Limpurger Rind ist die älteste Rinderrasse Württembergs. 2013 hat die Europäische

Kommission den Weideochsen vom Limpurger Rind in die Liste der geschützten Ursprungsbezeichnungen aufgenommen. Damit ist die geografische Herkunft und die Aufzucht der Tiere sowie eine hohe Qualität bei der Erzeugung des Fleisches gewährleistet. Unsere Limpurger Weiderinder kommen ausschließlich aus Beilstein und wir beachten die folgenden Qualitätsanforderungen bei der Aufzucht:

- Weidhaltung ist in der Vegetationsperiode (abhängig vom Witterungsverlauf) in der Zeit ab dem 15. April bis mindestens 15. Oktober.
- Wir verwenden nur traditionelle Futtermittel wie Weidefutter, Gras, Grassilage, Heu, Rüben aus überwiegend betriebseigener Erzeugung. Maissilage, Soja und Sojaprodukte sowie jegliche gentechnisch veränderte Futtermittel werden nicht verwendet.



Bauernhof Föll
Sauserhof 24
71723 Großbottwar
Telefon 07148 / 84 18
www.bauernhof-foell.de

5 kg

GENUSSPAKET M

- 2 **Steaks** aus der **Hüfte** oder aus dem **Rücken** ca. 500 g
- 2 Stücke aus dem **Filet** ca. 200 g
- 2 **Rouladen** aus der **Oberschale** zum Füllen ca. 350 g
- 2 Portionen **Hackfleisch** ca. 1.100 g
- 2 **Bratenstücke** aus dem **Bug** oder der Nuss ca. 1.900 g
- 2 Stücke **Suppenfleisch** aus der **Brust** ca. 1.000 g
- 1 **Scheibe** vom **Bein** ca. 400 g
- 1 **Knochen** ca. 700 g

90,€
(18 € / kg)**10 kg**

GENUSSPAKET L

- 4 **Steaks** aus der **Hüfte** oder aus dem **Rücken** ca. 500 g
- 2 Stücke aus dem **Filet** ca. 200 g
- 2 **Rouladen** aus der **Oberschale** zum Füllen ca. 350 g
- 4 Portionen **Hackfleisch** ca. 2.200 g
- 4 **Bratenstücke** aus dem **Bug** oder der Nuss ca. 3.800 g
- 4 Stücke **Suppenfleisch** aus der **Brust** ca. 2.000 g
- 1 **Scheibe** vom **Bein** ca. 400 g
- 2 **Knochen** ca. 1.400 g

160,€
(16 € / kg)**15 kg**

GENUSSPAKET XL

- 6 **Steaks** aus der **Hüfte** oder aus dem **Rücken** ca. 500 g
- 2 Stücke aus dem **Filet** ca. 200 g
- 4 **Rouladen** aus der **Oberschale** zum Füllen ca. 700 g
- 6 Portionen **Hackfleisch** ca. 3.300 g
- 6 **Bratenstücke** aus dem **Bug** oder der Nuss ca. 5.700 g
- 6 Stücke **Suppenfleisch** aus der Brust ca. 3.000 g
- 1 **Scheibe** vom **Bein** ca. 400 g
- 3 **Knochen** ca. 2.100 g

210,€
(14 € / kg)

So funktioniert's:

- Füllen Sie das beiliegende Bestellformular aus und geben es bei uns im Hofladen oder an unseren Marktständen ab. Alternativ können Sie das Formular auch abfotografieren und uns per eMail an info@hofladen-foell.de schicken.
- Wenn wir genügend Bestellungen für die vollständige Verwertung eines Rindes haben, wird sie bei uns vor Ort geschlachtet und fachgerecht zerlegt.
- Das Fleisch lassen wir dann in Ruhe bis zu zwei Wochen reifen. Von der Bestellung bis zur Lieferung rechnen wir mit insgesamt 4 Wochen.
- Nach der Reifung wird das Fleisch portionsgerecht verarbeitet und vakuumiert. Unser Fleisch ist dabei 100% natürlich. Wir benutzen keine E-Nummern, Zucker, Farb- oder Konservierungsstoffe.



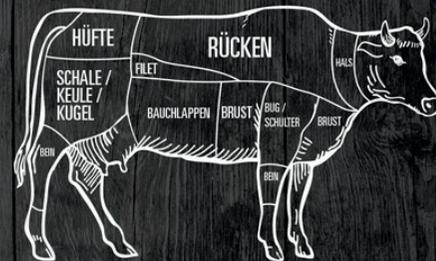
- Wir legen Wert auf die vollständige Verwertung des Tieres. Nicht in unseren Genusspaketen verwendete Komponenten des Tieres werden vollständig weiterverwertet.
- Damit wir eine optimale Frische und sichere Kühlung gewährleisten können, wird Ihr Genusspaket nicht per Post verschickt. Wir benachrichtigen Sie, wenn Sie Ihre Bestellung an Ihrem gewählten Abholort abholen können.

Bestell- und Lieferbedingungen:

- Die fachgerechte Schlachtung und Zerlegung erfolgt erst, wenn genügend Bestellungen vorliegen, um Ihnen die maximale Qualität unserer Produkte gewährleisten zu können.
- Unsere freilaufende Weiderinder werden sorgfältig und individuell

Kleine Fleischkunde

Damit Sie wissen, aus welchen Bereichen des Rinds sich Ihr Genusspaket zusammensetzt, haben wir Ihnen die wichtigsten Teilstücke vom Rind zusammengestellt:



Rücken Aus dem hinteren Teil (Lende) kräftiges durchwachsendes Muskelfleisch zum Kochen, Schmoren und Grillen einerseits, und saftiges, feindurchzogenes Muskelfleisch für Steaks aus dem Roastbeef oder dem Entrecôte andererseits.



Filet Besonders zartes, fettarmes und feinfaseriges Fleisch zum Kurzbraten als Medaillons oder im Stück niedrigtemperaturgegart aus dem Ofen, auch besonders gut zum Fondue geeignet.



Hüfte Mit feinen Fettädern durchwachsendes saftiges Fleisch mit lockerer Faserstruktur für Steaks oder zum Schmoren als klassischer Braten.



Ober- und Unterschale Aus der Unterschale kommt mageres Fleisch mit fester Struktur für Beefsteaks, Gulasch oder Rostbraten, während sich das feinfaserige und butterzarte Fleisch der Oberschale insbesondere für Rouladen eignet.



Brust Besonders gut zum Kochen oder zum Pökeln geeignetes stark durchwachsendes Teilstück mit hohem Fettanteil und damit hervorragend für Corned Beef oder Eintöpfe geeignet.



Bug / Schulter Saftiges, zartes und aromatisches Fleisch für geschmorte Ragouts, Eintöpfe und Sauerbraten oder Geschnetzeltes.



Beinscheibe Stark sehnes Fleisch zum Kochen und als Klärfleisch für Kraftbrühen, oder zum Zubereiten hochwertiger Fonds.

in Beilstein aufgezogen. Deshalb unterliegen alle Gewichtsangaben natürlichen Schwankungen, da jedes Tier verschieden schnell gewachsen ist.

- Außerdem stellen wir durch die Vermeidung gleichzeitiger Schlachtungen sicher, dass dieser Vorgang für das Tier verantwortungsbewusst, sanft und individuell abläuft.
- Nach der Zerlegung werden alle Komponenten einzeln vakuumiert. Damit erhalten Sie eine maximale Haltbarkeit unserer Produkte, außerdem bleiben Geschmack und Konsistenz dauerhaft auf hohem Niveau.
- Die vakuumierten Komponenten sind jeweils ausgezeichnet mit Herkunft, Gewicht, Fleischart und dem Mindesthaltbarkeitsdatum, so dass Sie nicht den Überblick verlieren.
- Vakuumiertes Fleisch lässt sich hervorragend einfrieren. Geben Sie dem Fleisch beim Auftauen aber die nötige Zeit, um in Ruhe und ohne große Temperaturschwankungen tauen zu können – am besten legen Sie den Vakuumbeutel vor der Verarbeitung für 24 Stunden in einen Kühlschrank.