



Wolter GbR
Prozessionsweg 30
59227 Ahlen
Tel.: 02382-86130
www.wolter-agrar.de
info@wolter-agrar.de



Wolter



Naturland

Unsere Kontrollnummer:
DE-ÖKO-006



**Weiderindfleisch
in Spitzenqualität.**
Regional und artgerecht!

Angus-Rindfleisch aus biologischer Weidehaltung

365 Tage auf der Weide und kein Kraftfutter.

Seit 2017 schmückt eine schwarze Kuhherde die Wiesen unseres Hofes. Bewusst haben wir uns für die Rasse Aberdeen Angus entschieden. Diese Tiere zeichnen sich nicht nur für ihre ausgezeichnete Fleischqualität aus, sondern sind auch besonders umgänglich und einfach zu händeln.



Durch die ganzjährige Weidehaltung und die abschließliche Fütterung mit Gras und Heu, wachsen die Tiere langsam. Von Anfang an steht eine hochwertige Fleischqualität im Fokus unserer Rinderhaltung. Ein weiterer Qualitätsschritt ist der sogenannte Weideschuss. Hierbei fällt der für die Tiere ungewohnte Transport von der Weide bis ins Schlachthaus weg. Mit dem Schlachtereibetrieb T. Bonkhoff aus Ascheberg haben wir einen zertifizierten Betrieb gefunden, der den Weideschuss und die anschließende Schlachtung in einem EU-Zertifizierten Schlachtanhänger anbietet.

Besonderheiten des Angusfleisches.

Angusrinder werden meist als Fleischrind gehalten. Sie sind genetisch zur Bildung feiner Fetteinlagerungen im Fleisch und feiner Muskelfasern veranlagt. Dies führt zu der charakteristischen Marmorierung und der hochwertigen Qualität des Fleisches. Viel Bewegung und langsames Wachstum fördern diese Eigenschaften.

Regional
& direkt vom Hof

Unser Angebot für Sie:

Qualitätsrindfleisch von unseren Angusrindern.

Angusfleisch ist dafür bekannt, besonders zart und saftig zu sein. Sie möchten sich selbst von der besonderen Qualität überzeugen?

Sprechen Sie uns an, wenn Sie sich für ein Fleischpaket interessieren.

Diese gibt es nur nach Vorbestellung und 3-wöchiger Lagerzeit nach der irischen fleischreife Methode.

8 kg (inkl. Braten, Gulasch, Roulade, Steakvariation, Gehacktes, Patties, Cevapcici) für 180,00 €.

