

FLEISCHQUALITÄT

Stressfrei geschlachtet, handwerklich verarbeitet und perfekt gereift.



Unser Bio-Weiderindfleisch zeichnet sich durch besonderen Geschmack, feine Marmorierung und geringe Garverluste aus.



Das Miesbacher Fleckvieh ist als Zweinutzungsrasse für beste Milch und bestes Fleisch bekannt.



Durch die Fütterung mit Heu und Gras entstehen feine Aromen im Fleisch.



Bei der Hof- oder hofnahen Schlachtung werden keine Stresshormone ins Fleisch abgegeben.



Nach mindestens 18 Tagen Reifung erhält das Fleisch seine volle Qualität, Zartheit und Geschmack.



Foto: Öko-Modellregion Miesbacher Oberland/Daniel Delang

OBERLAND BIOWEIDERIND GMBH

Ihr regionaler Partner für bestes Bio-Weiderindfleisch.

Für Preise und Konditionen kontaktieren Sie bitte unsere Beraterin Andrea Brenner unter 0172 820 9262 oder andrea.brenner@oberland-bioweiderind.de.



DO
KIMMT'S
HER

DO
GEHT'S
HI



Weitere Infos über Oberland Bioweiderind:

www.oberland-bioweiderind.de
info@oberland-bioweiderind.de



V.i.S.d.P.: Oberland Bioweiderind e.V. • Ignaz-Günther-Str. 13, 83629 Weyarn



MEHR WERT.



www.oberland-bioweiderind.de

ROADTRIP? NEIN, DANKE!

**Unsere Kälber bleiben, wo sie hingehören:
in der Region.**

Statt weiter Transporte zu konventionellen Betrieben, sorgen wir dafür, dass die Kälber in ihrer Heimat ökologisch aufwachsen. So bleibt die Wertschöpfung in der Region und die Tiere genießen ein Leben auf der Weide. Diese Haltung und die natürliche Fütterung garantieren ein regionales Premiumprodukt. Außerdem schützen unsere Rinder so das Klima und fördern und erhalten die Artenvielfalt.

Gerne können Sie sich hiervon bei unseren regelmäßigen Hofführungen überzeugen.

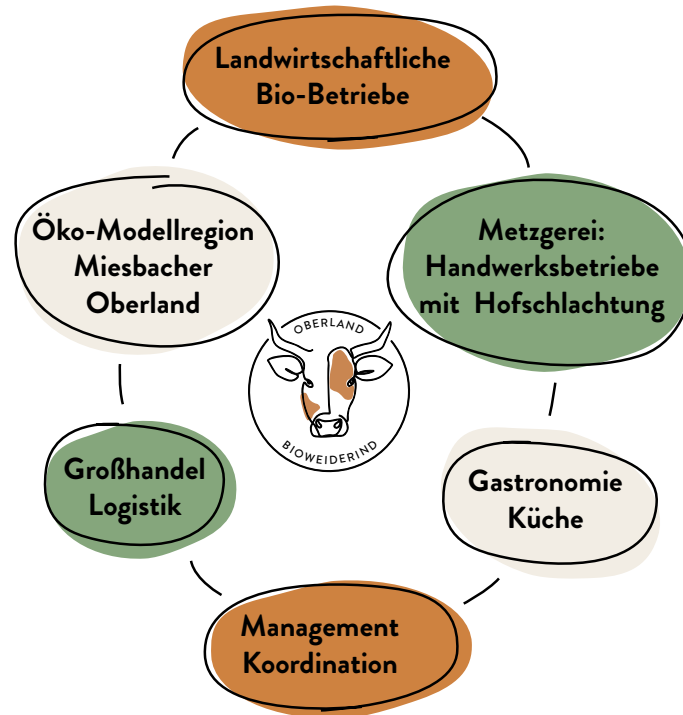


REGIONALE WERTSCHÖPFUNGSKETTE

**Erhalt und Unterstützung regionaler Betriebe
durch unser Netzwerk.**

Oberland Bioweiderind, gegründet 2022, bildet ein Netzwerk im bayerischen Oberland aus Landwirten, Metzgern, Gastronomen, Köchen, Großhandel und Verbrauchern.

- ✓ Wir produzieren hochwertige, ökologische Lebensmittel in der Region.
- ✓ Wir erhalten kleinbäuerliche Betriebe.
- ✓ Wir bewahren die Kulturlandschaft im Tal und auf der Alm.
- ✓ Wir wertschätzen Tiere, Landwirte und das Handwerk.



VORTEILE FÜR GASTRO UND GROSSKÜCHE

Partnerschaft:

Unsere Transparenz von der Weide bis auf den Teller erzeugt Vertrauen. Die gegenseitige Planungssicherheit sorgt für eine langfristige Zusammenarbeit.

Angebot:

Rindfleisch von Bio-Kuh, Bio-Jungrind und Bio-Ochse. Als Besonderheit bieten wir halbe Tiere küchenfertig zerlegt an – ideal für Ihr nose-to-tail Konzept.

Bestellung und Lieferung:

Bestellen Sie direkt oder über unseren Großhändler – mit Anbindung an Ihr Warenwirtschaftssystem.

Marketing:

Zeigen Sie Ihren Gästen mit unseren Werbe-Materialien, dass Sie auf regionale Bio-Produkte setzen und Ihnen das Wohl der Umwelt und Tiere sowie Ihrer Gäste am Herzen liegt.

