



MEHR WERT.

SONDERVERKAUFSAKTION OBERLAND BIOWEIDERIND

Auf vielfachen Wunsch von Privatkunden bieten wir Ihnen nun die Möglichkeit, unser Fleisch direkt zu erwerben. Es wird regelmäßig Verkaufstage bei unserem Einzelhandelspartner machtSINN in Holzkirchen geben. Sie können bequem vorbestellen und an einem langen Verkaufstag Ihre Ware abholen

Wir bieten mindestens 4-Wochen gereifte Edelteile und andere Teilstücke von unseren Bio-Weidekühen.



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 28 Tagen Reifung erhält das Fleisch seine volle Qualität, Zartheit und Geschmack.



ANGEBOT:

		Bestellung:
Bio-Lende geschnitten oder am Stück ab 500 g	42,- € / kg	-----
Bio-Entrecote geschnitten oder am Stück ab 600 g	38,- € / kg	-----
Bio-Filet Steaks geschnitten oder am Stück ab 500 g	60,- € / kg	-----
Bio-Filetspitzen zum Schnetzeln oder für Tatar ab 500 g	60,- € / kg	-----

Des Weiteren im Angebot:

500 g Bio-Edelgulasch geschnitten tiefgekühlt	12,45 €	-----
1 kg Bio-Rinderhackfleisch tiefgekühlt	20,- €	-----

Für Liebhaber:

Bio-Kronfleisch (ca. 1kg)	19,- € / kg	-----
Bio-Herz (ca. 1,5 kg)	15,- € / kg	-----



Vorbestellung bis: 25.2.2025 bei machtSINN per Mail an servus@machtSINN.bayern

Abholtag: 28.2.2025 10:00 -21:00 Uhr bei machtSINN, Raiffeisenstraße 8, 83607