

Bestellungen:

Online unter www.der-schwarzwaelder.com bestellen

Lieferarten:

1. Abholung in der Hauptgeschäftsstelle: In den Engematten 9, 79286 Glottertal

2. Paketversand bundesweit, mit GO! Express im Öko-Thermopack

Zahlungsarten:

Kauf auf Rechnung, Lastschrift, Kreditkarte, PayPal

NEU!

Jetzt kleinere, haushaltsfreundlichere Paketgrößen

Sie möchten die gewohnten Mengen erhalten? Dann bestellen Sie einfach 2 oder mehrere Pakete und erhalten Sie automatisch auf jedes weitere Paket 10€ Rabatt.



Salers-Rindpaket

Von den Wilden Weiden[®] Taubergießen



Die Französische Rinderrasse Salers ist eine der ursprünglichsten in ganz Europa. Die Rinder werden im Naturschutzgebiet Taubergießen gehalten und hier zur Landschaftspflege eingesetzt. So kann eine nachhaltige und natürliche Aufzucht gewährleistet werden, wie es die Marke Wilde Weiden[®] fordert. Durch die ganzjährige Freilandhaltung auf den Wilden Waldweiden ist das Fleisch der Rinder gut marmoriert und zart-faserig. Die komplett natürliche Haltung garantiert ein erstklassiges Fleisch für den Fleisch-

liebhaber. In Kooperation mit dem LEV Ortenau e.V. werden die Rinder bei uns im Glottertal schonend und stressfrei geschlachtet.

Das Fleisch wird bei uns nach der Schlachtung 2 Wochen trocken gereift (Dry Aged) und in unserem EU-Betrieb zu exzellenten Produkten verarbeitet.



Unser Salers-Rindfleischpaket für Sie.

Salers Rumpsteak / Entrecote, 2 x 0,25 kg	mind. 0,5kg
Salerssteak-Streifen, 1 x 0,5 kg	mind. 0,5kg
Special Cut, 1 x 0,5kg	mind. 0,5kg
Salers Burger, 2 x 2 Stck.	mind. 0,6kg
Salershack, 3 x 0,5 kg	mind. 1,5kg
Salersbrust / Schulter zum schmoren, 1 x 1 kg	mind. 1,0kg
Salers Chilibratwurst, 1 x 5 Stck.	mind. 0,5kg
Salersbratwurst, 1 x 5 Stück	mind. 0,5kg
Salersknochen (für Jus oder Sauce), 1 x 1 kg	mind. 1,0kg

nur
119,-

Aktionspreis: 119,-€ / mind. 6,6kg (1,80 Euro/100g)

Bestellung bis 03.04.2025

Versandtag am 10.04.2025

Abholung am 11.+12.04.2025