

# Salers-Rindpaket

Von den Wilden Weiden<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> 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.

Salersbrust/Schulter, zum Schmoren & Kochen,

Salersburger, 2 x 4 Stück

Salershack, 7 x 0,5kg

Salerssteak-Streifen, 2 x 0,5kg

Salerssteak, 2 x 0,25kg

Salers Rumpsteak/Entrecôte

Salers Special Cut

(Flanksteak od. Flat Iron od. Las Vegas Cut od. Spider)

Salers Trüffelbratwurst, 2 x 5 Stück

Salers Kräuterbratwurst, 2 x 5 Stück

Salers Fleischknochen (für Jus oder Sauce)

mind. 2,0kg

mind. 1,6kg

mind. 3,5kg

mind. 1,0kg

mind. 0,5kg

mind. 0,5kg

mind. 0,5kg

mind. 1,0kg

mind. 1,0kg

mind. 2,0kg

nur  
**229,-**

Aktionspreis: 229,-€ / mind. 13,6kg (1,68Euro/100g)

Bestellung bis 08.07.2022

Versandtag am 14.07.2022

Abholung am 15.+16.07.2022