



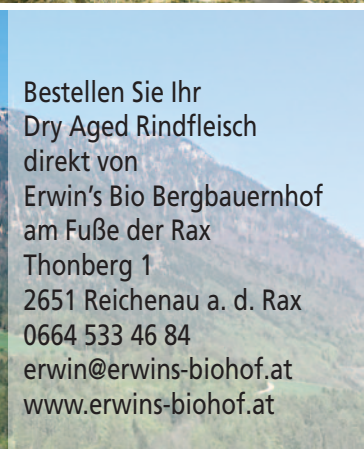
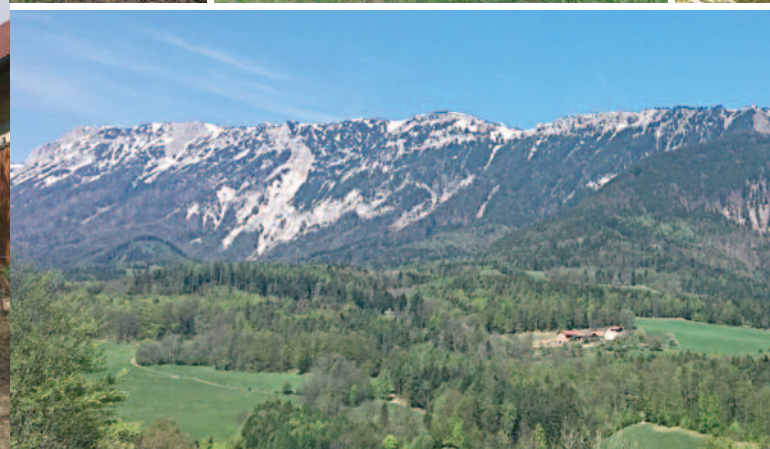
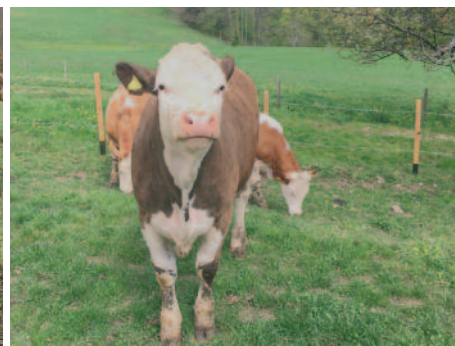
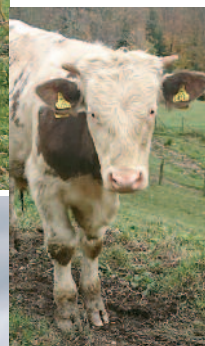
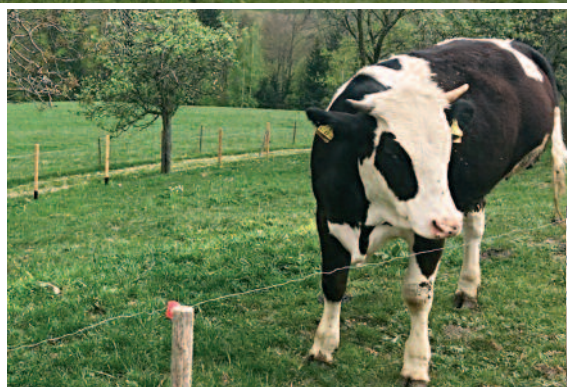
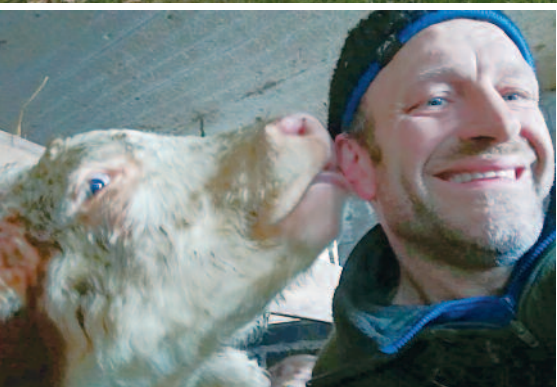
Österreichische Landwirtschaft

Bio-Weide-Rindfleisch von Erwin's Rax Bio-Bergbauernhof



Österreichische Landwirtschaft

Gemischtes Paket vom erlesenen Dry Aged Rindfleisch



Bio-Bergbauernhof
Erwin Tisch
Thonberg 1
2651 Reichenau a. d. Rax
0664 533 46 84
erwin@erwins-biohof.at
www.erwins-biohof.at

Bio-Mitgliedsnummer N-1602
Betr.-Nr. 1639463

Bestellen Sie Ihr
Dry Aged Rindfleisch
direkt von
Erwin's Bio Bergbauernhof
am Fuße der Rax
Thonberg 1
2651 Reichenau a. d. Rax
0664 533 46 84
erwin@erwins-biohof.at
www.erwins-biohof.at

Erwin's Bio-Bergbauernhof nahe Reichenau an der Rax



Der seit 1994 nach den Richtlinien der Bio Austria zertifizierte Thonberghof befindet sich in Reichenau an der Rax, auf 600 Meter Seehöhe (Bild). Der Hof besteht seit 1904 in vierter Generation und bietet derzeit 36 glücklichen Kühen und Kälbern sowie Hendl und Hasen eine artgerechte, glückliche Lebensweise.

Mit der Verarbeitung kontrolliert biologischer Produkte leistet der Thonberghof als Biobetrieb einen wesentlichen Beitrag zur nachhaltigen Bewirtschaftung der Landschaft, Erhaltung der Kulturlandschaft und zur artgerechten Tierhaltung.

Die Bio-Weide Jungreiner von der Rax

Im Sommer sind sie auf der Weide, im Winter im Laufstall. Mit Streu und Stroh und täglichem Auslauf. Das Futter kommt von den eigenen sonnigen Bio-Weiden der Rax. Gefüttert wird nur Gras und Heu, als „Leckerli“ ergänzt um kleine Mengen Bio-Getreide. Jedes Tier hört auf seinen Namen, ist zahm und bekommt jeden Tag seine Streicheleinheiten vom Bauern – und ein Apferl von den eigenen Bio-Bäumen.

Bio-Weide-Rindfleisch von Erwin's Bio-Bergbauernhof: Dry Aged – Die besondere Behandlung des Fleisches

Von der sanften Schlachtung bis zur 25 Tage dauernden, hochwertigen Dry Aged Trockenreifung reicht die besonders behutsame Behandlung des Fleisches.

Das heiß begehrte Dry Aged-Edelfleisch zeichnet sich durch seine Zartheit und seine unverwechselbaren Aromen aus.



Bestellen Sie Ihr Dry Aged-Rindfleisch direkt von Erwin's Bio-Bergbauernhof am Fuße der Rax.

So wird geliefert

Das Dry Aged-Fleisch der Bio-Weide Jungreiner von der Rax wird in gemischten Paketen à ca. 10 kg geliefert (das ist etwa eine Tiefkühlkiste).

Nachdem das Fleisch gereift ist, wird es zerteilt und vakuumverpackt. So ist es 21 Tage gekühlt im Kühlschrank und tiefgekühlt bei -18°C sogar ein Jahr haltbar.

Gemischtes Paket ca. 10 kg	€ 195,-
1 Tomahawk- oder T Bone Steak	ca. 90 dag
1 Sirloin Steak	ca. 20 dag
1 Flat Iron Steak	ca. 20 dag
2 x 4 Stück Rindschnitzel	ca. 1,30 kg
Suppenfleisch 1,0 kg und Knochen 0,5 kg	
Wok	2 x 30 dag
Rindfleisch für Ragout, Geschnetzeltes, Gulasch in Würfel geschnitten, mager 1 kg	
Braten	1,30 kg
Faschiertes	4 x 50 dag
Leberkäse zum selber Backen, in Aluschale tiefgekühlt	2 x 50 dag

Weitere Produkte

Bio-Eier von glücklichen Weide-Hühnern (sind größer als im Supermarkt) **10 Stück € 5,-**
Gulasch, Wadschunken geschnitten **per kg 15,-**

Rindfleisch für Gulasch, Ragout, Geschnetzeltes (geschnitten und vakuumverpackt nach Ihrem Wunsch) **per kg € 15,-**
Suppenfleisch **per kg € 15,-**
Braten **per kg € 20,-**

Rindschnitzel ca. 18 dag/Stk. (dünn geschnitten und vakuumverpackt nach Ihrem Wunsch) **per kg € 20,-**

Faschiertes **per kg € 12,-**

Leberkäse zum selber Backen, in Aluschale tiefgekühlt **50 dag € 8,-**

Innereien: Leber, Niere, Zunge, Milz, Herz (tiefgekühlt, geschnitten, vakuumverpackt nach Ihrem Wunsch) **per kg € 10,-**

Hundenahrung

Hunde lieben den geruchsintensiven Pansen, der für unsere empfindliche Menschennase nicht gerade angenehm ist. Er reinigt Magen und Darm des Hundes. Wir reinigen den Pansen und faschieren ihn grob, vakuumverpackt nach Ihrem Wunsch **per kg € 10,-**

Wenn Sie für Ihren vierbeinigen Liebling weitere Wünsche haben, sagen Sie uns Bescheid.

Bestellung und Lieferung

Sie können Ihre Bestellung und Ihre Wünsche **bis 5. 12. 2019** per E-Mail an erwin@erwins-biohof.at, erwin.biohof@gmail.com oder telefonisch 0664 533 46 84 bekanntgeben.

Versand/Zustellung: 11.-13. 12. 2019

Das gemischte Paket Dry Aged Bio-Weide-rindfleisch wird Ihnen im Raum Baden, Mödling, Wien nach Vereinbarung persönlich zugestellt. Per Post wird das Fleisch gekühlt geliefert, kann aber natürlich nach Terminvereinbarung auch selbst abgeholt werden (bitte Bio-Äpfel mitnehmen, die Muh'lis sind ganz wild drauf).

Bei Zustellung: Mindestbestellwert € 70,-
Zahlung: Vorauszahlung auf das Konto Erwin Tisch AT75 3219 5000 0220 2471 oder bar bei Übernahme des Pakets.