

Limousin- Rindfleisch

von freilaufenden, natürlich aufgezogenen Rindern

Wir beziehen unsere Limousin- Rinder aus Teutendorf bei Travemünde von unserem Landwirt Herrn Plötze-Martin.

Die Fleischqualität dieser Rasse ist außerordentlich gut und besticht durch ihre gute Marmorierung und ihre Zartheit. Diese Rasse wird ausschließlich für den Fleischverzehr gezüchtet und hat sich im Laufe der letzten 200 Jahre von Ihrem Ursprungsgebiet Südwestfrankreich weltweit in der Spitzenklasse der Fleischqualität festgesetzt.

Das Fleisch, der von uns ausschließlich verwendeten Jungbullen, besitzt eine überragende Fleischqualität im Bezug auf Zartheit, Geschmack und Marmorierung.

Aufgezogen werden sie auf den umliegenden Wiesen oder im Freilaufstall, wo sie nach Lust und Laune umher laufen können. Die Rinder leben in der so genannten Mutter-Kind-Haltung. Transportwege fallen nicht an, da die Rinder vor Ort geschlachtet werden.

Unser Landwirt, Herr Plötze-Martin (Tel. 04502- 2510) verwendet ausschließlich betriebseigenes Futter. Dieses besteht aus selbst angebaute Mais-, Gras-, Klee- und Luzerne-Silage.

Es werden keine zugekauften Futtermittel verwendet!



Aus der Region - für die Region!

