

Wagyu Fleisch aus Byhleguhre

Regional aus dem Spreewald



Unser Fleisch ist vom Wagyu-Rind, das Edelrind aus Kobe Japan. Den Namen Kobe dürfen nur Tiere, die in Japan in der Region Hyogo geboren, gemästet und geschlachtet wurden, tragen.

Genießen Sie unser Wagyu- Style Rind Generation F1 und überzeugen Sie sich selbst von der Fleischqualität und dem besonderen Geschmack. Im Mund beweist das Wagyu, dass Fett doch ein Geschmacksträger ist. Es füllt den Gaumen mit einem nussigen und fast schon süßlichen Geschmack.

Unsere Wagyu-Tiere werden in einem großen Strohstall gehalten und bekommen Grassilage und Heu von unseren Feldern der Umgebung. Das Schlachttier musste kein einziges Mal tierärztlich behandelt werden und wurde in der Haltungsstufe 3 gehalten.

Wenn wir Sie jetzt hungrig auf unser leckeres Rindfleisch gemacht haben, dann bestellen sie einfach bei uns. Das Fleisch wird im Meisterbetrieb geschlachtet. Das Fleisch reift **zwei Wochen** für Sie und wird dann zerlegt und vakuumverpackt. Das Fleisch kann vom 09.12 bis 11.12 abgeholt werden oder nach Absprache. Bestellungen ganz einfach per Mail an hofladen@lgb-eg.de schicken oder klassisch in den Briefkasten werfen.

Falls Sie nicht so viel Platz im Gefrierfach haben, können Sie auch gerne später noch einmal nachbestellen.

Liebe Grüße

Familie Kemnade und das Team der LG Byhleguhre e.G.

Regionales Rindfleisch aus Byhleguhre

Um das Tier möglichst nachhaltig zu verwerten, gehört **zu jeder Bestellung** ein kostenpflichtiges Paket Suppenfleisch. Außerdem gibt es noch ein Paket Knochen geschenkt! Abgerechnet wird nach den gewogenen Portionsgrößen.

Portionen		Preis je Portion (Euro)	Bestellmenge
Rinderfilet	500g	30	
Roastbeef	1000g	40	
Hüftsteak	500 g	17,5	
Flanksteak	500 g	15	
T-Bone Steak	1000 g	22,5	
Falsches Filet	1000 g	24	
Rinderbraten	1000 g	24	
Tafelspitz	1000 g	30	
Gulasch	500 g	13	
Hackfleisch	500g	8	
Rouladen	1000g	19	
Beinscheibe	500g	6	
Suppenfleisch	1000g	5	
Suppenknochen	1000g	3	1x Geschenk!!!

Bestellung von:
