



Fleisch vom Rohrhof

Liebe Kunden und Interessenten,

Meistens zweimal im Jahr, machen wir diese Fleischaktion und zwar im Frühjahr März / April und im Herbst Oktober/ November.

Der Rohrhof in Tengen liefert Demeter Jungrindfleisch (Baby-Beef); von Hackfleisch über Siedfleisch bis Rouladen und Filet ist alles dabei; ohne Knochen; die Stücke sind einzeln vakuumiert und gekennzeichnet. Die ausgezeichnete Qualität dieses Fleisches wird von unseren Kunden sehr gelobt!

Der Preis pro kg beträgt €17,95

Noch einige Informationen zum Rohrhof:

Er liegt am Südfuß des Schwarzwaldes am Hochrhein mit Blick auf die Alpen. Der Betrieb umfasst 110 ha Nutzfläche und 75 ha Wald.

Seit 1978 ist er umgestellt auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. 55 Mutterkühe mit ihren Kälbern stehen auf den Weiden und sind nur im Winter von Ende Oktober bis Anfang April im Stall, wo sie jedoch einen großen Laufhof im Freien haben.

Die 1 bis 1,5-jährigen Rinder, die bei der Mutter Milch getrunken haben, werden auf dem Hof im eigenen Schlachtraum geschlachtet, bleiben 12 Tage im Kühlraum zur Reifung, um anschließend vom Metzger ausgebeint und zugeschnitten zu werden. So entsteht ein hervorragendes Produkt, da die Tiere natürlich heranwachsen, viel Bewegung zeitlebens haben und zur Schlachtung keinerlei Stress durch Transport und Schlachthof ausgesetzt sind.

Unser aktuelles Angebot finden Sie unter „Zum Shop“ auf unserer Website.
Bitte klicken Sie hier: [gruenflink.de](https://www.gruenflink.de)