



So finden sie uns:



LIMOUSIN - FLEISCH

 vom UHL - Hof

Was können wir ihnen bieten?

- * Beste Qualität
- * Garantierte Herkunft
- * Gesunde Ernährung
- * Keine Tiertransporte



Verkauf nach telefonischer
 Vereinbarung
 Telefon: 07831 – 6604



Familie
 Hermann Klausmann
 Neuenbach 5
 77756 HAUSACH

Telefon: 07831 – 6604
 Homepage: www.uhl-hof.de
 e-mail: info@uhl-hof.de

Was bedeutet Mutterkuhhaltung?

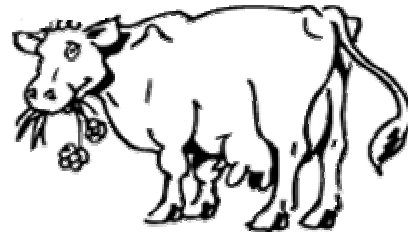
Die Kälber kommen in den Wintermonaten zur Welt und bleiben bis zum Frühjahr im Stall.

Danach gehen sie mit den Kühen auf die Weide, ernähren sich von der Milch der Kuh und frischem Gras. Nach ca. 10 Monaten werden sie geschlachtet. Sie haben ein Schlachtgewicht von ca. 160-200 kg.



Was ist das Besondere an der Qualität von Limousin-Fleisch?

- * Besonders zart
- * Besonders saftig
- * Kurzfaserig
- * Gut marmoriert
- * Kein schrumpfen in der Pfanne
- * geringer Knochenanteil
- * Fairer Preis



Wann wird geschlachtet?

In der Zeit vom Oktober bis April wird geschlachtet. Vermarktet wird auf Bestellung.

Die Mindestmenge ist ein achtel Jungrind.

Es gibt je Anteil:

Bratenfleisch
Rouladen
Steaks
Filet
Gulasch
Hackfleisch
Suppenfleisch
Knochen

Auf Wunsch
verpacken wir mit ihnen
portionsweise das Fleisch.