



NATURA-BEEF

vom Mathis-Hof

Unsere Kuhherde besteht aus Original Simmentaler-Kühen und einem Limousin-Stier. Die Kälber bleiben bei ihrer Mutter und trinken deren Milch, bis sie zehn Monate alt sind. Sie leben in unserem Freilaufstall und werden – wenn immer möglich – auf die Weide gebracht. Neben Milch und Gras bekommen die Kälber Vollpflanzenmaiswürfel (sämtliches Futter produzieren wir selber). Geschmack und Konsistenz unseres Natura-Beefs liegen zwischen Kalb und Rindfleisch. Durch das langsame Wachstum ist es geschmackvoller und verliert weniger Wasser beim Zubereiten.

Wir sind Mitglied von Mutterkuh Schweiz und stehen so mit unter strenger Kontrolle.

Menge & Preis

Mindestbestellmenge: 10 - 12 kg im Mischpaket

Preis: CHF 30.00 pro Kilogramm

Zerlegt in: Entrecôte, Hohrücken-Steak, Filet, Huft, Geschnetzeltes, Gehacktes, Voressen (Ragout), Plätzli à la Minute, Braten, Saftplätzli, Haxen, Siedfleisch, Hamburger und Leber

Schlachtung & Verpackung

Nach rund zehn Monaten werden die Kälber, nun Jungrinder genannt, von uns zum Metzger gebracht und geschlachtet. Das Fleisch wird drei Wochen abgehangen, gebrauchsfertig zerlegt, in Portionen für 2 - 3 Personen (Braten und Siedfleisch grösser). Sie erhalten das Natura-Beef vakuumiert und mit den nötigen Details beschriftet.

Lagerung

Das Fleisch muss nicht sofort eingefroren werden, da es vakuumiert ist. Es kann in der Originalverpackung einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt und laufend genossen werden.

Wenn Sie es einfrieren, empfehlen wir eine Tiefkühltemperatur von -20 Grad. Das Tiefkühlfach im Kühlschrank eignet sich nicht für längere Aufbewahrung.

Abholung & Bezahlung

Die Bestelltermine werden bereits einige Monate im Voraus bekannt gegeben. Bitte melden Sie sich frühzeitig für eine Bestellung.

Circa zwei Wochen vor der Abholung werden Sie per E-Mail benachrichtigt. Bezahlen können Sie bar oder gegen Rechnung. Neukunden bezahlen beim ersten Mal bar.

Die nächsten Bestelltermine finden Sie auf unserer Homepage www.mathis-hof.ch.