

# Bio-Highland-Beef vom Nackhof

Schottische Hochlandrinder (Highland-Cattle) leben bei uns das ganze Jahr im Freien, denn sie sind ausserordentlich robust und widerstandsfähig, und trotzen jedem Wetter. Ihr Futter kommt von unseren Wiesen und Weiden, ganz ohne zusätzliches Kraftfutter. Unsere Hochlandrinder werden artgerecht gehalten, sie werden stressfrei transportiert, geschlachtet und das Fleisch reift fachgerecht.

Highland-Beef vom Nackhof wächst langsam und ist ein mageres, leicht marmoriertes Fleisch mit dunkler Farbe und unverwechselbarem würzigem Geschmack. Highland-Beef hat rund ein Drittel weniger Fett und Cholesterin als gängiges Rindfleisch.

## Wie kommt man zu Original Highland-Beef vom Nackhof

- Ganz einfach. Wenn Sie Lust haben auf unser Original Highland-Beef vom Nackhof, dann melden Sie sich bei uns mit untenstehendem Talon, damit wir Ihre Bestellungen definitiv einplanen können.
- Sie können uns den Talon per Post oder e-Mail zurückschicken, oder bei Ihrem nächsten Besuch vorbeibringen.
- Wir halten Sie natürlich auf dem laufenden, wann genau das Fleisch für Sie abholbereit sein wird bei uns.

## Da ist was drin, im Rind !

Wir setzen Ihnen ein ausgewogenes Mischpaket zusammen, welches bereits vakuumiert (für zwei Personen) und angeschrieben ist. Wir bieten Ihnen folgende Grössen an:  
 1/8 Rind (ca 14 kg) oder 1/16 (ca 6-7 kg)  
 Die Mischpakete enthalten eine ausgeglichene Auswahl von Fleischstücken, wie Entrecôte, Huft, Braten, Plätzli à la minute, Saftplätzli, Voressen, Geschnetzeltes, Siedfleisch und Hackfleisch. (Zunge, Markbein und Leber nur auf Wunsch.)

## Kostenpunkt

Das Mischpaket wird per Kilo verrechnet, das Kilo Highland-Beef kostet 35.-CHF, abholbereit bei uns auf dem Nackhof.



## Schauen Sie herein, wir freuen uns auf Sie.

Unsere "Bären" dürfen Sie auch besuchen und streicheln.

Name, Adresse	Telefon
Datum	email
Ja ich will meine Portion Highland-Beef vom Nackhof	

1/8 = ca 14 kg     1/16 = ca 6-7 kg