

Fleischaktion

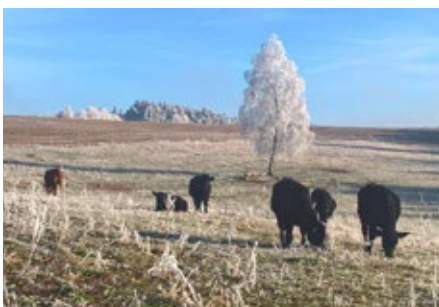
From Nose to Tail - Hallertauer Bio Angus Färse

ÖKOKISTE
Kirchdorf



From Nose to Tail – die ganzheitliche Verwertung eines Tieres

Seit nun mehr als einem Jahr vermarkten wir das Fleisch der Bio-Angus Färse von Peter Sedlmeier aus der Hallertau. Das Konzept der ganzjährigen Offenstallhaltung mit Weideschlachtung hat uns voll und ganz überzeugt: Respekt vor Tier und Natur, die Einhaltung der regionalen Wertschöpfungskette und nicht zuletzt Qualität!



Wir wagen uns einen Schritt weiter in Richtung Nachhaltigkeit: durch die Vermarktungsidee „From Nose-to-Tail“ versuchen wir möglichst alle Teile des geschlachteten Tieres zu verwerten. Das Tier wird erst geschlachtet wenn es komplett verkauft ist! Somit ist nicht nur die Aufzucht und Schlachtung nachhaltig, sondern auch die Vermarktung.

Früher, als noch familiäre-landwirtschaftliche Betriebe selbst schlachteten, waren Tiere und ihr Fleisch so wertvoll, dass sie ganz selbstverständlich möglichst vollständig verwertet wurden. Kleine Handwerks-Metzgereien boten Zunge, Leber, Herz und andere Innereien zum Verkauf an. Die Art, wie wir Nahrung herstellen, einkaufen und zubereiten, hat sich mit der Zeit verändert. Die Wertschätzung ist mit

dem ständig verfügbaren und immer gleichbleibenden Supermarktangebot von Filet, Braten und Schnitzel verloren gegangen.

Viele Verbraucher wünschen sich ein Umdenken: weg vom verschwenderischen Konsum und hin zu verantwortungsbewussten, nachhaltigen, regional-ökologischen Lebensmitteln. Wir machen mit!

„From Nose to Tail Eating will sagen, dass es dem Tier gegenüber unanständig wäre, es nicht von Kopf bis Fuß zu verwerten; es hält auch jenseits des Filets etliche nahrhafte Leckerbissen und Gaumenfreuden für uns bereit“, Fergus Henderson. Sein Kochbuch wurde zum Manifest einer kulinarischen Bewegung, die das Tier in Gänze verwertet.

Bestellschluss

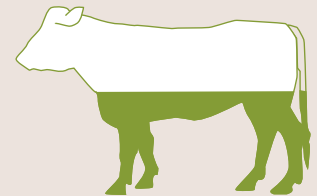
Donnerstag, 11.06.2020

Auslieferung

22. - 26.06.2020

Sie finden alle Artikel mit detaillierten Produktinfos und Artikelnummern auch im Online-Shop der Ökokiste Kirchdorf:

Angusrindfleisch-Aktion

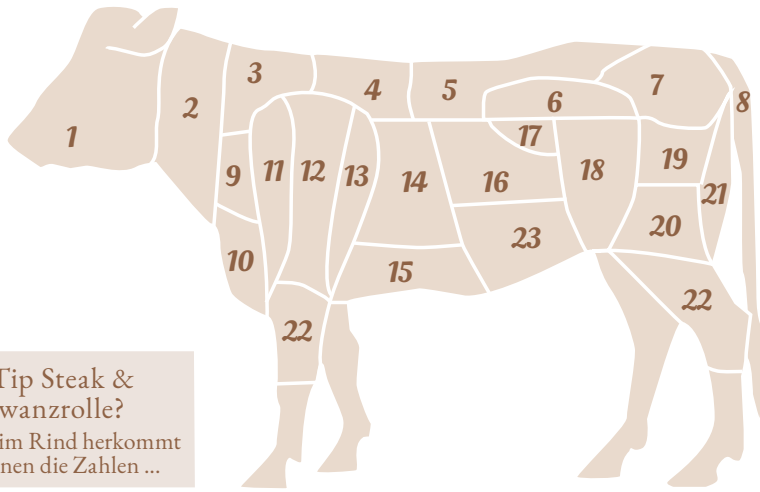


Wie viel ist schon verkauft?

Online können Sie sich darüber informieren, wieviel vom Rind schon verkauft ist.

Folgen Sie uns bei Social Media – dort erfahren Sie regelmäßig Neues und Wissenswertes.





Tri Tip Steak & Schwanzrolle?
Wo was beim Rind herkommt sagen Ihnen die Zahlen ...

Kurzbraten & Grillen

Altbekanntes und „Special cuts“ für Pfanne oder Grill:

Tri Tip Steak -17-

ca. 250 g ca. 9,90 €/Pack

Flanksteak -zwischen 23/18-

ca. 750 g ca. 31,50 €/Pack

Petit Tender Steak -13 außen-

ca. 500 g/2er Pack ca. 19,50 €/Pack

Flat Iron Steak -12 unten-

ca. 600 g ca. 23,50 €/Pack

Fledermaussteak -19/20 Innen-

ca. 500 g/2er Pack ca. 20,90 €/Pack

Rib Eye Steak -4-

ca. 350 g ca. 13,90 €/Pack

Hüftsteak -7 vorne-

ca. 250 g ca. 11,50 €/Pack

Filetsteak -6-

ca. 250 g ca. 18,90 €/Pack

Rumpsteak -5-

ca. 250 g ca. 16,50 €/Pack

Minutensteak -18-

ca. 250 g ca. 8,90 €/Pack

Nackensteak -3-

ca. 500 g ca. 14,90 €/Pack

Picanhasteak -7 hinten-

ca. 400 g ca. 15,90 €/Pack

Ongletsteak verbindet 16 mit 16

ca. 650 g ca. 25,90 €/Pack

Flap Steak zwischen 16 und 18

ca. 1,0 kg ca. 39,90 €/Pack

Skirt Steak zwischen 14 und 23

ca. 800 g ca. 31,00 €/Pack

Braten

Geduldige kommen in den Genuß von Sonntagsbraten-Duft - etwas für Genießer!

Roastbeef -5-

ca. 1,0 kg ca. 66,90 €/Pack

Vordere Schulter -11/12/13

ca. 1,0 kg ca. 26,90 €/Pack

Nuss -18-

ca. 1,0 kg ca. 36,90 €/Pack

Unterschale -20-

ca. 1,0 kg ca. 33,50 €/Pack

Schwanzrolle -21-

ca. 1,0 kg ca. 29,90 €/Pack

Am Stück ein guter Braten, als Scheiben saftige Beefsteaks.

Innereien - tiefgekühlt

Lange Zeit verschmäht, jetzt wieder angesagt, z.B.

Leber

ca. 500 g ca. 5,95 €/Pack

Herz

ca. 1,0 kg ca. 11,90 €/Pack

Niere

ca. 400 g ca. 4,90 €/Pack

Zunge -1-

ca. 1,2 kg ca. 14,50 €/Pack

Rezeptidee: „Zunge Vinaigrette“

2 – 3 Std. köcheln, in hauchdünne Scheiben schneiden und über Nacht marinieren, dazu passt Weißbrot!

TK Hackfleisch -2/10/14/16.....

2 x 500 g 23,00 €/Pack

Immer häufiger finden wir wieder „Ochsenbäckchen“, „Saure Nieren“ oder Rinderleber auf der Speisekarte. Wie man diese fast vergessenen Spezialitäten richtig zubereitet, verraten uns die „alten“ Rezepte aus Omas Zeiten.

Klassiker & Smoker

Ochsenbäckchen -1-

ca. 300 g ca. 9,50 €/Pack

Rezeptidee: bei 120°C Ofentemperatur ca. 3,5 Stunden schmoren. Dank dem marmorierten Fleisch schön saftig.

Ochsenchwanz -8-

ca. 500 g ca. 10,90 €/Pack

Wadenschenkel-Gulasch -22-

ca. 500 g ca. 15,90 €/Pack

Beinscheiben -22-

ca. 1,25 kg ca. 27,50 €/Pack

Roulade Unterschenskle -20-

ca. 250 g/ 2er Pack ca. 8,50 €/Pack

Roulade Oberschale -19-

ca. 300 g/ 2er Pack ca. 10,50 €/Pack

Schnitzel für „Wiener Art“ -19/20

ca. 350 g/ 4er Pack ca. 12,50 €/Pack

Tafelspitz -7 hinten-

ca. 1,0 kg ca. 39,90 €/Pack

Bürgermeisterstück -17-

ca. 1,0 kg ca. 39,90 €/Pack

Rezeptidee: Das Bürgermeisterstück in einem schweren Schmortopf anbraten, dann bei 140° C in etwa 3 bis 3,5 Stunden langsam im Backofen schmoren lassen.

Gulasch -11/12/13/18/20/21-

500 g ca. 14,50 €/Pack

Brisket

ca. 2,0 kg für Smoker -15- ca. 61,90 €/Pack

Short Rib Cuts für Smoker -15-

ca. 1,0 kg ca. 29,90 €/Pack



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037