

Fleisch & Fisch

Unsere Empfehlungen zu Ostern

ÖKOKISTE
Kirchdorf



Nachhaltiger & regionaler Genuss

ausgewähltes Fleisch & Fisch von regionalen Biobetrieben

Tiere sind Lebewesen! Aus dieser Überzeugung heraus werden sie in unseren Zulieferbetrieben mit Respekt behandelt. Die Vermeidung von Stress für die Tiere hat oberste Priorität bei allen Arbeitsabläufen. Fast als Nebenprodukt ergibt sich dadurch eine herausragende Fleischqualität. Die Tiere kommen von Bio-Höfen aus der Region, welche die Landkreise Freising, Landshut, Erding und Ebersberg umfasst.



Feinstes Fleisch vom Angusrind aus Nandlstadt

Spezialitäten von der Bio-Angus-Färse – auf der Weide geschlachtet

Auf den Wiesen vor Nandlstadt steht die kleine Angusrinderherde von Peter Sedlmeier. Zur Jahresmitte 2018 hat die Hallertauer Bio Anguszucht

die Ausnahmegenehmigung für die Weideschlachtung erhalten. Diese wird nur sehr selten vergeben, weil sie unmittelbar mit der Haltungsförmigkeit einher geht. Ausschließlich ganzjährig im Freien gehaltene Rinder dürfen auf der Weide geschlachtet werden. Peter Sedlmeier verzichtet bewusst auf die auch unter den Kriterien des ökologischen Landbaues mögliche, dreimonatige Endmast in der reinen Stallhaltung. Die Schlachttiere bleiben bis zuletzt im Herdenverbund, der Schlachtprozess findet somit in vertrauter Umgebung statt. Dies ist die stressfreieste Methode, was unserer Verantwortung für die uns anvertrauten Tiere entspricht. Durch diese sehr schonende Schlachtungsmethode verbessert sich zudem die für Angusfärsenfleisch bekannte hervorragende Fleischqualität nochmals.

Grundsätzlich besticht Angusfleisch durch Marmorierung, Feinfaserigkeit, Geschmack und Zartheit und ist somit in Bezug auf die Fleischqualität den meisten Rinderrassen genetisch überlegen. Wir freuen uns sehr, mit Peter Sedlmeier einen neuen Lieferanten gefunden zu haben, der unseren Vorstellungen von ökologischer Rinderhaltung und maximalem Tierwohl entspricht.

Angusrind

Steakpaket „Special Cuts“
ca. 2,75 kg ca. 129,00 €/Pack

Das Steakpaket
ca. 1,9 kg ca. 76,00 €/Pack

Familien & Bratenpaket
ca. 4,0 kg ca. 118,00 €/Pack

Bestellschluss

Donnerstag, 26.03.2020

Auslieferung

06.04.20 - 09.04.20

Das Fleisch ist portioniert und vakuumverpackt und wird in Kühlboxen geliefert. Die Lager-temperatur sollte 4°C betragen.

Frisches Geflügel und Fisch haben ein geringes MHD, sind nicht bis Ostern haltbar und müssen bis dahin eingefroren werden.

Sonstiges Fleisch ist bis Ostern und länger haltbar. Wie immer können alle Artikel in der Vakuumverpackung bis zu einem halben Jahr eingefroren werden (-18°C).

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





Forelle

Bio-Fischzucht Baumgartner

Die Fische der Bio- und Landmetzgerei Baumgartner wachsen nur im eigenen Naturbecken auf. Der über Jahrzehnte gewachsene Boden bietet natürliche Nahrung für die Fische.

Das Gewässer liegt in einem Naturschutzgebiet und ist damit frei von Düngemitteln.



Forelle

ganz, frisch ca. 13,90 €/Pack

Filet, frisch ca. 12,50 €/Pack

ganz, geräuchert ca. 15,50 €/Pack

Filet, geräuchert ca. 12,00 €/Pack



Osterschinken

Tagwerk Biometzgerei

Zartes Fleisch, natürliche Zutaten, fein gewürzt, in Ruhe gereift – ganz natürlich ohne chemische Zusatzstoffe.

So entstehen in handwerklicher Tradition unnachahmlich gute Produkte wie unser

Osterschinken aus der Nuss

ca. 500 g ca. 20,50 €/Packung



Hähnchen

Grosserhof

In den Tageslichtställen haben die Tiere viel Platz und Auslauf. Sitzstangen, die Möglichkeit zum Sandbaden, saubere Einstreu, Familienester und Auslauf auf der grünen Wiese sorgen für rundum zufriedene Hühner. Zum größtmöglichen Tierwohl wird direkt auf dem Hof geschlachtet und zerlegt und den Hühnern ein unangenehmer Transportweg erspart. Das hofeigene Bio-Futter mit 70 % Getreide sorgt dabei für besonders schmackhaftes Fleisch

Brathähnchen ca. 36,50 €/Pack

Keulen ca. 9,50 €/Pack

Brustfilet ca. 12,90 €/Pack



Lamm, Kalb & Schwein

Öko-Metzgerei Landfrau

„Maximale Qualität bei akzeptablen Kosten statt minimale Kosten bei akzeptabler Qualität“. Das ist die Leitlinie von Siegfried Stocker, die er schon früh im Firmenleitbild verankert hat. Die ökologische Landwirtschaft bietet den bestmöglichen Beitrag um unsere Lebensgrundlagen zu schützen. Handwerkliche Tradition, schonende Verarbeitung und lange Reifezeiten garantieren den guten Geschmack.

Lamm

Rollbraten ca. 40,50 €/Pack

Gulasch ca. 19,90 €/Pack

Keule ohne Knochen ca. 59,90 €/Pack

Kalb

Braten ca. 39,50 €/Pack

Gulasch ca. 20,00 €/Pack

Medaillons ca. 16,50 €/Pack

Schwein

Braten Schulter ca. 29,50 €/Pack

Filet ca. 16,50 €/Pack

Schnitzel ca. 10,50 €/Pack

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

[Fleisch & Fisch zu Ostern](#)

Gerne beraten wir Sie auch persönlich von 8.00 bis 16.00 am Telefon.



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