



UNSERE FRISCHFLEISCH - PRODUKTE

Nachdem unser Fleisch 3 Wochen im Kühlraum ruht und reift, wird es im Anschluss küchenfertig vorbereitet und vakuumiert.

Bei uns erhalten Sie regelmäßig:

▶ FRISCHFLEISCH-MISCHPAKETE IN ZWEI VERSCHIEDENEN VARIANTEN:

STANDARD-PAKET - 5KG

1 kg Bratenfleisch
1 kg Suppenfleisch
1 kg Gulasch
1 kg Rouladen
1 kg Hackfleisch



EXKLUSIV-PAKET - 5KG

1,5 kg Bratenfleisch
1,5 kg Gulasch
1 kg Rouladen
1 kg Lendensteak



Auch kleine Mengen oder Einzelstücke sind möglich!

▶ **EINE GROBE AUSWAHL AUS UNSEREM
FRISCHFLEISCH-SORTIMENT,**
wie zum Beispiel Beinscheiben, Burger-Patties,
Tafelspitz, Innereien uvm.

▶ WUNSCH-PAKETE:

Stelle Sie sich Ihr Paket ganz individuell nach
Ihren Wünschen und Bedürfnissen zusammen.



KONTAKT & BESTELLMÖGLICHKEITEN

Kontaktieren Sie uns per Telefon oder per E-Mail.
Sie können uns jederzeit Ihre Bestellung
durchgeben oder offene Fragen mit uns klären.
Wir haben stets ein offenes Ohr für Sie
und Ihre Wünsche.

ADRESSE:

Schwinghammer BIO-OCHSEN
Staudach 19
84323 Massing

TELEFON:

0 87 24 / 81 18

E-MAIL:

ochs@landgasthof-schwinghammer.de

WEB:

www.landgasthof-schwinghammer.de

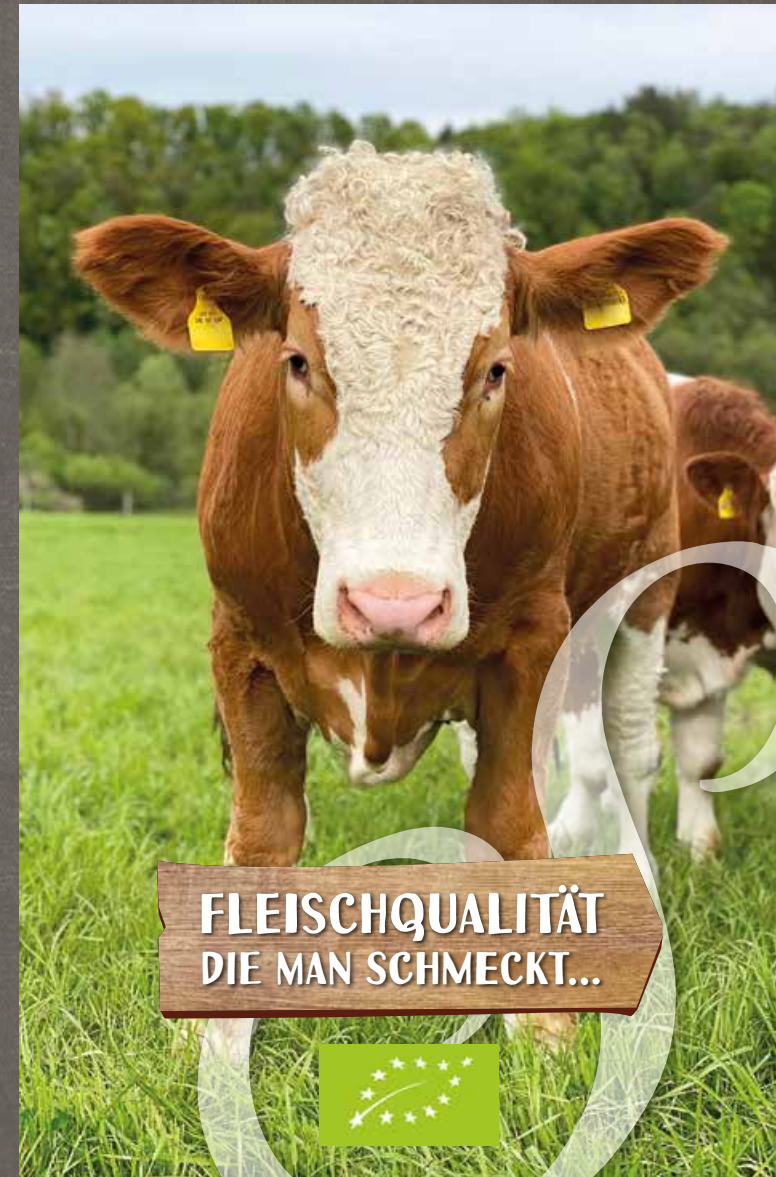
IN KOOPERATION MIT



Landgasthof
Schwinghammer



Schwinghammer BIO OCHSEN



**FLEISCHQUALITÄT
DIE MAN SCHMECKT...**



UNSERE STAUDACHER BIO-OCHSEN

Unsere Staudacher Bio-Ochsen grasen von April bis Oktober auf den saftigen Weiden des schönen Rottals.

Die Fütterung erfolgt auch im Winter rein natürlich mit betriebseigenen Futtermitteln und garantiert frei von leistungssteigernden oder gentechnisch veränderten Zusätzen.

Eine biologische Landwirtschaft will den Kreislauf der Natur mit all den darin wirkenden Kräften wieder rund werden lassen – dahinter stehen auch wir. Deswegen haben auch wir den gesamten Hof seit 2019 auf biologischen Landbau umgestellt.

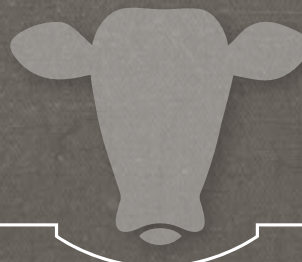
Wir sehen unsere Arbeit als Beitrag zur Gesundheit und Wohlbefinden von Mensch und Tier!



FLEISCHQUALITÄT DIE MAN SCHMECKT...

Viel Bewegung und natürliches Futter lassen die Ochsen zwar nur langsam heranwachsen, bewirken aber kräftige Muskeln und die charakteristische dunkle Färbung des Fleisches. Durch die lange Haltung von 24 Monaten entfaltet das Fleisch einen einzigartigen Geschmack mit intramuskulärem Fett, welches nur durch reife Tiere gebildet wird.

Die artgerechte Haltung, der kurze Transportweg, die schonende Schlachtung und die Reifezeit von 21 Tagen machen unser Fleisch zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Überzeugen Sie sich selbst!



UNSERE HAUSGEMACHTEN PRODUKTE

Neben unseren Frischfleisch-Produkten können Sie auch, durch die Kooperation mit unserem Landgasthof, hausgemachte Speisen im Glas von uns erwerben. Genießen Sie zuhause unsere hausgemachte Ochsen-Gulaschsuppe, Ochsen-Bolognesesoße, Ochsenbraten in Natursoße uvm. Gerne packen wir Ihnen die gewünschten Gläser zu Ihrem Paket dazu.

