

## **Nicht einfach irgendein Fleisch!**

### **Ein Tierwohlprojekt in Zusammenarbeit mit dem Kemmerhof in Ertingen**

Das Fleisch ist von einem 3-jährigen Ochsen, den wir vom Kopf bis zum Schwanz vollständig verarbeiten. Unser Angebot umfasst exquisite Edelteile vom Grill, herzhaftes Gerichte mit Hackfleisch, köstlich Geschmortes und sogar delikate Innereien. Dieser Angus-Wagyu Ochse wurde auf einem biologisch geführten Bauernhof auf der Schwäbischen Alb geboren und aufgezogen. In einer Kleinherde von maximal 10 Tieren verbrachte er die meiste Zeit auf der Weide und im Winter in einem Freilaufstall. Seine Ernährung bestand aus Gras, Heu und Mais, ohne Zugabe von Kraftfutter. Das Ergebnis: Fleisch von unvergleichlichem Geschmack, das in 3 Jahren sorgfältiger Aufzucht entstand. Wir laden Sie ein, diese einzigartige Qualität zu genießen und die Vielfalt unseres Angebots zu entdecken.