

Benther Beef - Rindfleisch aus naturnaher Haltung

Die Rasse Blonde d' Aquitaine wird bei uns zur Fleischproduktion, Zuchtveredelung und Landschaftspflege eingesetzt. Der Ursprung dieser Rinder ist der Südwesten Frankreichs. Die „Blonden“ sind eine ruhige und anpassungsfähige Fleischrinderrasse, die eine extensive Haltungsform erlaubt. Unsere Tiere werden auf den betriebseigenen Flächen gehalten und in den Wintermonaten mit Futter aus eigenem Anbau versorgt.



Das Fleisch der Rasse Blonde d' Aquitaine ist sehr mager, zart marmoriert und besonders feinfaserig. Einen wesentlichen Einfluss auf die hervorragende Qualität haben neben den natürlichen Rasseeigenschaften aber auch die artgerechte und naturnahe Haltungsform auf unserem Betrieb.

Die Schlachtung wird von der Schlachtereier Schmidt in Diepenau durchgeführt. In dem Betrieb mit über 140-jähriger Tradition wird das Fleisch nach der Schlachtung zunächst dem Reifeprozess zugeführt und anschließend fachgerecht zerlegt. Der Zerlegung schließt sich die haushaltsgerechte Portionierung, die Vakuumverpackung sowie die Beschriftung und Datierung der Produkte an.

Die Fleischwaren werden nach der Schlachtung gefrierfertig in gemischten Paketen zu je 5 kg und 10 kg verpackt.

Fleischpaket Junggeselle (5 kg)

Inhalt eines 5 kg Fleischpaketes	
Steaks	ca. 250 g
Roast Beef	ca. 250 g
Rouladen	ca. 750 g
Gulasch	ca. 1250 g
Braten	ca. 1000 g
Gehacktes/ Rindermett	ca. 750 g
Suppenfleisch	ca. 750 g
Paketpreis 80,00 €	

Fleischpaket Familie (10 kg)

Inhalt eines 10 kg Fleischpaketes	
Steaks	ca. 500 g
Roast Beef	ca. 500 g
Rouladen	ca. 1500 g
Gulasch	ca. 2500 g
Braten	ca. 2000 g
Gehacktes/ Rindermett	ca. 1500 g
Suppenfleisch	ca. 1500 g
Paketpreis 160,00 €	

Das tatsächliche Gewicht der einzelnen Produkte kann, aufgrund der natürlichen und nicht exakt kalkulierbaren Unterschiede von Tier zu Tier, variieren. Insgesamt werden aber immer 10-kg-Pakete mit Rücksicht auf das Preis-Leistungsverhältnis zusammengestellt.

Des Weiteren bieten wir auch folgende Einzelprodukte an:

Einzelprodukte	
Côte de Boef	50 €/kg
Filet	40 €/kg
Roast Beef	30 €/kg
Steak	25 €/kg
Gulasch	15 €/kg
Gehacktes/ Rindermett	10 €/kg

Die Bestellungen des **Benther Beefs** können per E-Mail an kontakt@hof-benther-muehle.de oder unter 0174/ 25 600 38 bis Freitag, den 05. August 2016 erfolgen.

Der **Abholtermin** ist Donnerstag, der 11. August 2016 von 13:00 bis 18:00 Uhr.

Die **Adresse** für die Abholung lautet:

Hof Benther Mühle
Benther Mühle 6
31609 Balge / OT Bötenberg

Fragen oder Wünsche hinsichtlich anderer Verpackungsgrößen können jederzeit an uns gerichtet werden.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme

Ihr Hof Benther Mühle