Bio-Rindfleisch direkt vom Erzeuger

Seit 1990 züchten wir schottische Galloways. Nachdem anfangs nur Flächen bei Wernersberg beweidet wurden, kamen nach und nach weitere Flächen bei Annweiler, Rinnthal, Oberschlettenbach, Völkersweiler und Lug hinzu.

Heute umfasst unser Betrieb ca. 140 ha Grünland und Streuobstwiesen und eine Herde von durchschnittlich 140 Tieren. Kern des Bestandes sind 3 Zuchtbullen und 40 Mutterkühe, die alle deutscher Abstammung sind. Unser Hof ist hauptsächlich auf die Erzeugung von Qualitäts-Rindfleisch ausgerichtet. Außerdem verkaufen wir Tiere aus unserer Herdbuch-Zucht.

Philosophie unseres Hofes ist es, durch größtmögliche Naturnähe aller Prozesse und Bedingungen qualitativ hochwertiges Fleisch zu erzeugen. Die Galloways stellen in einzigartiger Weise den Einklang zwischen Naturbewahrung und Fleischerzeugung her. Da sie eine sehr alte und ursprüngliche Rinderrasse sind, eignen sie sich vorzüglich für eine weitestgehend natürliche Haltung.

Ihr Fleisch entspricht einerseits den höchsten Anforderungen an die Bekömmlichkeit und den Genuss von Rindfleisch, andererseits ist die nachhaltige und umweltschonende Erzeugung garantiert.

Artgerechte Tierhaltung

Artgerecht ist demgemäß die Ein- und Ausrichtung unserer Zucht. Die Rinder werden ganzjährig im Freien gehalten. In den offenen Jahreszeiten ernähren sie sich ausschließlich vom Aufwuchs der Weiden, im Winter erhalten sie dazu Gras, Heu und Grassilage aus eigener Ernte.

Die Belegung der Rinder erfolgt ausschließlich im Natursprung. Die Abkalbung geschieht grundsätzlich ohne Hilfe. Die Kälber wachsen bis zum Absetzen (mit 10 Mon.) an der Seite ihrer Mütter heran.

Alle Jungtiere werden nach Geschlechtern getrennt und naturbelassen aufgezogen. Weibliche Rinder werden ihrer Entwicklung entsprechend, jedoch frühestens mit einem Alter von 22 Monaten zur Belegung zugelassen.

So haben die Tiere für eine natürliche, rassegerechte Entwicklung die notwendige Zeit. Männliche Tiere werden mit einem Alter von frühestens 30 Monaten geschlachtet.

Zur Schlachtung werden die Tiere schonend und immer einzeln von einer ihnen vertrauten Person zum Bärenbrunnerhof gefahren und sogleich nach der Ankunft dort in unserem Beisein möglichst stressfrei geschlachtet.

Pflege wertvoller Kulturlandschaft

Wir sind Gründungsmitglied der Partnerbetriebe im Biosphärenreservat Pfälzerwald - Nordvogesen und dem FNL, Förderverein Naturschutz und Landwirtschaft.

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen

FNL
Förderverein Naturschutz und Landwirtschaft e. V.

POLLICHIA
NATURFORSCHUNG NATURSCHUTZ UMWELTBILDUNG

Mit der POLLICHIA - Verein für Naturforschung, Naturschutz und Umweltbildung e.V. arbeiten wir seit über 20 Jahren erfolgreich zusammen.

Gemäß dem MAB-Programm der UNESCO fördern wir das Wirtschaften des Menschen im Einklang mit der Natur.

Verkauf

am Hof: Freitags von 15 bis 18 Uhr (Sommerzeit)
Freitags von 15 bis 17 Uhr (Winterzeit)

Wochenmarkt Landau/Pfalz: jeden 1. und 3. Samstag

Wir vermarkten ausschließlich direkt an unsere Kunden.

Haben Sie noch Fragen oder wollen Sie unseren Betrieb besichtigen? Dann sind Sie herzlich willkommen. Rufen sie uns an.

Weitere Informationen und Bilder erhalten Sie auf unserer Homepage unter **www.adelberg-galloway.de.**

Bio - Rindfleisch

direkt vom Erzeuger

Galloway-Zucht

„Am Adelberg"

Qualitätsfleisch aus kontrolliert biologischer Freilandhaltung

Familie Burkard

Josefshof
76857 Völkersweiler

Tel. 0 63 46 92 82 74

info@adelberg-galloway.de

www.adelberg-galloway.de

Preisliste

Bio-Rindfleisch

Gemischtes Paket klein — **1,70 € / 100 g**
12 - 15 kg, Filet, Rumpsteak, Rouladen (ca. 15% v. Gesamtgewicht), Braten (ca. 30%), Kochfleisch (ca. 25%), Hackfleisch (ca. 15%), Mark und Fleischknochen (ca. 15%), zerlegt und portioniert in haushaltsfertigen Teilen

Gemischtes Paket mittel — **1,60 € / 100 g**
24 - 28 kg, Filet, Rumpsteak, Rouladen (ca. 15% v. Gesamtgewicht), Braten (ca. 30%), Kochfleisch (ca. 25%), Hackfleisch (ca. 15%), Mark und Fleischknochen (ca. 15%), zerlegt und portioniert in haushaltsfertigen Teilen

Gemischtes Paket groß — **1,50 € / 100 g**
45 - 50 kg, Filet, Rumpsteak, Rouladen (ca. 15% v. Gesamtgewicht), Braten (ca. 30%), Kochfleisch (ca. 25%), Hackfleisch (ca. 15%), Mark und Fleischknochen (ca. 15%), zerlegt und portioniert in haushaltsfertigen Teilen

Rinderfilet — **6,50 € / 100 g**
Am Stück, vakuumverpackt

Rumpsteak / Entrecôte / Roastbeef — **5,40 € / 100 g**
Geschnitten oder am Stück, vakuumverpackt

Hüftsteak / Hüfte — **4,90 € / 100 g**
Geschnitten / am Stück, vakuumverpackt

Rindersteak / Rib-Eye-Steak — **3,70 € / 100 g**
Geschnitten, Hochrippe, vakuumverpackt

Rouladen / Geschnetzeltes — **3,40 € / 100 g**
Geschnitten, vakuumverpackt

Rindergulasch — **3,10 € / 100 g**
Geschnitten, vakuumverpackt

Tafelspitz / Bürgermeisterstück — **3,15 € / 100 g**
Vakuumverpackt

Sauerbraten — **3,15 € / 100 g**
Nettoeinwaage, eingelegt und vakuumverpackt

Rinderbraten — **2,85 € / 100 g**
Vakuumverpackt

Rinderhack — **2,20 € / 100 g**
Vakuumverpackt, tiefgefroren

Kochfleisch / Beinscheiben — **2,30 € / 100 g**
Vakuumverpackt, ohne Knochen / mit Knochen

Rinderzunge / Rinderherz — **1,75 € / 100 g**
Vakuumverpackt, am Stück

Rinderleber / Ochsenschwanz — **1,65 € / 100 g**
Am Stück oder in Scheiben, vakuumverpackt

Burger Patties, tiefgefroren — **2,40 € / 100 g**
Rinderhack, Meersalz*, Pfeffer, vakuumverpackt

Fertiggerichte

Die schnelle Bio-Küche vom Josefshof

Fertiggerichte in der Dose, hausgemacht

Rindergulasch, Rinderragout, Rinderbraten in brauner Soße, Sauerbraten in Soße, Kochfleisch mit Meerrettich, Fleischklöße mit Meerrettich, Leberknödel, Sauce Bolognese, Chili con Carne, gekochte Rinderwade im Fond

u. a. (nicht immer vorrätig)

Bio-Wurst

Rinderschinken am Stück — **5,00 € / 100 g**
Rindfleisch, Meersalz*, Naturgewürze, vakuumverpackt

Rinderschinken geschnitten — **6,00 € / 100 g**
Rindfleisch, Meersalz*, Naturgewürze, vakuumverpackt

Pfefferjäger / Chilibeißer / Knoblauchwürstle, geräuchert — **3,30 € / 100 g**
Rindfleisch, Meersalz*, Rohrohrzucker, Pfeffer, im Naturdarm*
Chilibeißer: Chili, Paprika / *Knoblauchwürstle:* Knoblauch

Salami — **3,90 € / 100 g**
Rindfleisch, Meersalz*, Rohzucker, Gewürze im Naturdarm* / Kunstdarm*

Rindswurst — **2,40 € / 100 g**
Rindfleisch, Meersalz*, Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Muskat, Sodium Citrat, Kümmel, vakuumverpackt

Bratwurst — **2,40 € / 100 g**
Im Naturdarm* oder Dose
Rindfleisch, Meersalz*, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Rohrohrzucker, Sodium Citrat*

Leberwurst — **1,80 € / 100 g**
Rindfleisch, Rinderleber, Zwiebel, Meersalz*, Majoran, Pfeffer, Rohrzucker

Hundefutter

Barf, tiefgefroren — **0,50 € / 100 g**
Maulfleisch, Schlundfleisch, Stichfleisch, Innereien, Rinderknorpel

Josefshof
Hofgemeinschaft

Ferienwohnungen & Veranstaltungsort

Tel. 06346 30 80 478 • info@josefshof-pfalz.de

www.josefshof-pfalz.de

Bio-Rindfleisch direkt vom Erzeuger

Das Rindfleisch stammt ausnahmslos aus unserem kontrolliert, biologischen Betrieb.

Unsere Produkte sind ohne Milcheiweiß, glutenfrei und frei von Geschmacksverstärkern.

Alle Zutaten und Gewürze (mit Ausnahme der mit * gekennzeichneten) kommen aus kontrolliert, biologischem Anbau.

Um das Fleisch richtig genießen zu können, beachten Sie bitte folgendes:

Filet, Rumpsteak, Roastbeef und Hüftsteaks sollten vor der Zubereitung mindestens 3 Wochen reifen. Das garantiert ein zartes Fleisch. Wir informieren Sie beim Kauf gerne, wie lange das Fleisch bereits gereift ist.

Nach der Entnahme aus der Vakuumverpackung (bevor es zubereitet wird) das Fleisch immer mit kaltem Wasser abspülen.

Hartwurst, Schinken und Salami nach dem Öffnen der Verpackung - vor dem Verzehr - atmen lassen, damit sich der Geschmack voll entfalten kann.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Wir unterliegen der Kontrolle und Zertifizierung des **ökologischen Landbaus**

DE-ÖKO-006
Deutschland Landwirtschaft

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. *Stand: März 2023*