

Salers-Rindpaket

Von den Wilden Weiden® Taubergießen



Die Französische Rinderrasse Salers ist eine der ursprünglichsten in ganz Europa. Die Rinder werden im Naturschutzgebiet Taubergießen gehalten und hier zur Landschaftspflege eingesetzt. So kann eine nachhaltige und natürliche Aufzucht gewährleistet werden, wie es die Marke Wilde Weiden® fordert. Durch die ganzjährige Freilandhaltung auf den Wilden Waldweiden ist das Fleisch der Rinder gut marmoriert und zart-faserig. Die komplett natürliche Haltung garantiert ein erstklassiges Fleisch für den Fleisch-

liebhaber. In Kooperation mit dem LEV Ortenau e.V. werden die Rinder bei uns im Glottertal schonend und stressfrei geschlachtet.

Das Fleisch wird bei uns nach der Schlachtung 2 Wochen trocken gereift (Dry Aged) und in unserem EU-Betrieb zu exzellenten Produkten verarbeitet.



Unser Salers-Rindpaket für Sie.

Salersbrust/Schulter, zum Schmoren & Kochen,	mind. 2,0kg
Salersburger, 2 x 4 Stück	mind. 1,6kg
Salershack, 6 x 0,5kg	mind. 3,0kg
Salerssteak-Streifen, 2 x 0,5kg	mind. 1,0kg
Salerssteak, 2 x 0,25kg	mind. 0,5kg
Salers Rumpsteak/Entrecôte	mind. 0,5kg
Salers Special Cut (Flanksteak od. Flat Iron od. Las Vegas Cut od. Spider)	mind. 0,5kg
Salers Trüffelbratwurst, 2 x 5 Stück	mind. 1,0kg
Salers Kräuterbratwurst, 2 x 5 Stück	mind. 1,0kg
Salersschmalz Premium	mind. 1,0kg
Salers Fleischknochen (für Jus oder Sauce)	mind. 1,5kg

Aktionspreis: 229,- Euro/mind. 13,6kg (1,68 Euro/100g)

229,-

Versandkostenfrei!

Bestellung bis 20.4.2021

Versandtag am 22.4.2021

Abholung am 23. + 24.4.2021

Bestellungen unter:

1. www.der-schwarzwaelder.com oder
2. Tel.07684-240 Herr Reichenbach / Frau Herr

Lieferarten:

1. Abholung in der Hauptgeschäftsstelle:
In den Engematten 9, 79286 Glottertal
2. Paketversand bundesweit, im Kühlpaket mit GO!
Express im Öko-Thermopack, Versandkosten von 9,90 Euro

Zahlungsarten:

1. Bei Abholung gegen Barzahlung/Kartenzahlung
2. Bei Onlinebestellung per Kauf auf Rechnung, Lastschrift, Kreditkarte, Paypal, Amazon Pay



Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.



Die Online-Filiale der Metzgerei Reichenbach