"Hendriks kleine Farm" - Weenermoorerstraße 57 - 26826 Weener 0176/24023622 - bestellung@hendrikskleinefarm.de

Tel.:
E-Mail:

Wir freuen uns sehr, dass du auf unser Angebot aufmerksam geworden bist!

Unser Angebot von der Angus Weide Färse (Preis- und Bestellliste)

Die Kälber des deutschen Angus-Rindes, sowie die Kälber bei denen das deutsche Angus-Rind eingekreuzt wurde, sind ungefähr bis zu ihrem 8. Lebensmonate bei ihren Mutterkühen. Solange werden die kleinen Kälber gesäugt. Erst dann werden sie auf unseren Betrieb geholt. Sie leben jeweils von April bis Oktober auf der Weide, wo sie ausschließlich frisches Gras fressen. Die ungemütlichen Monate verbringen sie im Tiefstreustall, wo sie wöchentlich mit frischem Stroh eingestreut werden, die hofeigene Silage, sowie Getreidemehl mit Kraftfutter fressen und ruhig und gemütlich die Tage genießen.

Die gut entwickelten und geschlechtsreifen weiblichen Rinder, auch Färsen oder im Plattdeutschen "Beijsten" genannt, werden mit ca. 28 bis 30 Monaten dem Tierwohl nach stressfrei geschlachtet, indem ich die Schlachttiere persönlich zur Metzgerei in die Nachbargemeinde bringe. Das Fleisch ist von feinen Fettäderchen durchzogen, sehr zart und von kräftiger roter Farbe. Die Fetteinlagerungen sind sehr gut verteilt und das Fleisch schrumpft beim Braten oder Grillen kaum zusammen.

Die Vorbestellung des Fleisches ist ab dem 01. August möglich. Die Bestellungen werden gesammelt und dann erst wird geschlachtet. Sobald das verbindlich zu bestellende Fleisch vergeben ist, können keine weiteren Bestellungen entgegen genommen werden. Über dieses Formular kannst du deine Menge regionales Angus-Fleisch bestellen. Meine Frau oder ich werden uns zwei Wochen vor der Schlachtung bzw. dem Abholtermin erneut bei dir melden. Dies geschieht in der Regel in den Monaten Dezember bis Februar. Das bestellte Fleisch ist dann beim Schlachter Ackerstaff in eigens mitgebrachten Behältern abzuholen.

(Schlachter Hermann Ackerstaff, Oberfletmer Str. 8, 26844 Jemgum, Abholzeitraum 12 bis 18 Uhr)

gemischte Frischfleischpakete Die Menge, sowie der entsprechende Preis sind von dem jeweiligen Tier abhängig.								
Anzahl	ArtBez.	Einzelpreis/kg	kg	Paketpreis	Paket beinhaltet	Inklusiv Leistungen		
	1/8 Rind	12,00€	ca. 37	ca. 444,00 €	Rinderbraten, Besch			
	1/4 Rind	12,00€	ca. 75	ca. 900,00 €		Schlachtung, Zerlegung, Beschauung & Entsorgung der Schlachtabfälle		
	1/2 Rind	12,00€	ca. 150	ca. 1800,00 €		der Semaentabrane		

Sonstiges							
Anzahl kg	ArtBez.	Einzelpreis/kg					
	Zunge	9,00€					
26	Leber	9,00€					

Vorname:

Name:

PLZ:

Adresse:

Produktverbesserungen vorbehalten!

Preise in Euro einschließlich Umsatzsteuer -

Preisliste gültig ab 01.06.2020

Ort, Datum Unterschrift

P.S.: Wenn dir das 1/8 Fleischpaket zu groß ist, dann lässt es sich auch wunderbar zuhause mit weiteren Qualitätsfleischliebhaber teilen :).
Übrigens, das Hüftsteak vom argentinischen Angus-Rind kostet bspw. bei einem bekannten Discounter auf das Kilogramm berechnet 24 €.