

# "Hendriks kleine Farm" - Weenermoorerstraße 57 - 26826 Weener

0176/24023622 - [bestellung@hendrikskleinfarm.de](mailto:bestellung@hendrikskleinfarm.de)

Vorname: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_

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

## Unser Angebot von der Angus Weide Färsen (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. So lange 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 Tiefstreu Stall, wo sie wöchentlich mit frischem Stroh eingestreut werden, die hofeigene Grassilage, 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 ganzjährig möglich. Die Bestellungen werden gesammelt und dann erst wird geschlachtet. Sobald das verbindlich zu bestellende Fleisch vergeben ist, können keine weiteren Bestellungen entgegengenommen 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 Kröger in eigens mitgebrachten Behältern abzuholen.

(Fleischerei und Grillstation Kröger GmbH, Kirchring 28, 26831 Bunde)

gemischte Frischfleischpakete			Die Menge, sowie der entsprechende Preis sind von dem jeweiligen Tier abhängig.			
Anzahl	Art.-Bez.	Einzelpreis/kg	kg	Paketpreis	Paket beinhaltet	Inklusiv Leistungen
	1/8 Rind	12,00 €	ca. 37	ca. 444,00 €	Filet, Roastbeef, Rouladen, Rinderbraten, Gulasch, Hackfleisch und Suppenfleisch	Schlachtung, Zerlegung, Beschauung & Entsorgung der Schlachtabfälle
	1/4 Rind	12,00 €	ca. 75	ca. 900,00 €		
	1/2 Rind	12,00 €	ca. 150	ca. 1800,00 €		

Sonstiges		
Anzahl kg	Art.-Bez.	Einzelpreis/kg
	Zunge	9,00 €
	Leber	9,00 €

Produktverbesserungen vorbehalten!

– Preise in Euro einschließlich Mehrwertsteuer –

Preisliste gültig seit 01.08.2019

*Hendrik & Evelin*

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 ;).