



**TEL. 07803/ 40415    [info@partyservice-braun.de](mailto:info@partyservice-braun.de)**

## **Highland Rind wieder ab Okt 2022 zu erhalten**

Regionales Rindfleisch/ <b>Limousin</b>	Menge	Preis
Braten/Schulter	je 1 kg	23,50 €
Sauerbraten eingelegt	je 1 kg	23,50 €
Rouladen geschnitten	je 1 kg	25,00 €
Gulasch	je 1 kg	15,50 €
Rinderhack	je 1 kg	12,50 €
Hamburger-Patty	2x150g	13,50 €
Hohe Rippe	je 1 kg	25,50 €
Beinscheibe	je 1 kg	11,00 €
Fleisch-und Markknochen	je 1 kg	4,50 €
Brust zum Kochen oder als Beef Brisket	je 1 kg	16,00 €
Rinderhüfte/Steak zum Kurzbraten	je 1 kg	35,00 €
Rumpsteak	je 1 kg	40,00 € /52,00 €
Rinder Filet	je 1 kg	52,00 € /64,00 €
Entrocote	je 1 kg	35,00 € /40,00 €
Bürgermeisterstück	je 1 kg	28,00 €
Tafelspitz zum Kochen	je 1 kg	25,00 €
Suppenfleisch Leiter	je 1 kg	14,00 €
Zunge, Leber, Herz	je 1 kg	10,50 €
<b><a href="mailto:info@partyservice-braun.de">info@partyservice-braun.de</a></b>		<b>Tel. 07803 40415</b>

## **Zum Highland Cattle Rindfleisch ein paar Infos:**

Besonders guter Geschmack beginnt für uns bei gesunden und artgerecht aufgezogenen Tieren.

Aufgrund des natürlichen langsamen Wachstums des Schottischen Hochlandrindes entwickelt sich ein Fleisch erstklassiger Qualität,

Saftigkeit und mit besonderen Aromen. Das langsam gewachsene Fleisch ist besonders fein- und kurzfasrig, gut marmoriert, reich an wertvollen Omega 3,- 6,- und 9 Fettsäuren, wenig Fett- und cholesterinhaltig.

Unsere Tiere bekommen Hofeigenes, natürliches Futter.

Bei der Schlachtung eines Rindes ist es besonders wichtig, dass es ohne Stress und in Würde erfolgt.

Danach hängt das Fleisch in der Kühlung unter Aufsicht von mir Fleischermeister und Fleischsommelier H. Braun ca. 18 Tage ab.

Bei uns gibt es kein schnell gemästetes Fleisch- alles Gute braucht seine Zeit-.

Schlachttermin ist voraussichtlich Oktober 2022 sodass Abholung ab Anfang November möglich sein wird.

Rechtzeitig vorbestellen da Highland Rindfleisch sehr begehrt ist und relativ schnell ausverkauft.