



Fleisch vom Weiderind



DEN UNTERSCHIED SCHMECKEN



WISSEN WO'S HERKOMMT

Man nehme einen ambitionierten Landwirt,
der mit Leib und Seele bei der Sache ist, eine große Wiese
und einen Metzger der sein Handwerk versteht.

Was dabei raus kommt? Probieren Sie es doch selbst!

Seit knapp drei Jahren weiden die Rinder vom Biohof Kolb nun im Altmühlgrund, zwischen Heglau und Hirschlach, nahe Merkendorf. Auf ihrer mehreren Hektar großen Weide, mit Unterstand, gedeihen die Rinder prächtig. Abgesehen von der tierfreundlichen Haltung, besticht das Fleisch aus Weidehaltung, durch die viele Bewegung, mit seinem Intensiven Geschmack.

Dieses außergewöhnliche Fleisch, in Kombination mit der richtigen Reifung, wird so zum Genuss der Spitzenklasse!



Um mehr zu erfahren, besuchen Sie uns doch
unter **www.metzgereikrug.de** oder bestellen Sie einfach
und bequem per Mail unter **bestellung@metzgereikrug.de**.

Über **09826/440** und in unseren Filialen beraten
wir Sie natürlich gerne persönlich.