



CHAROLAIS - DAS FLEISCHRIND
+ SALERS - DAS NATURRIND
= PREMIUMRINDFLEISCH

Die Salersrinder sind eine der ältesten französischen Robustrassen, die überaus widerstandsfähig sind. Das Charolaisrind ist eine besonders beliebte Fleischrindrasse mit Spitzenqualität. Die Kreuzung Charolais-Salers vereint die Vorzüge dieser beiden Rassen hervorragend.

Besonders ist ihre hohe Milchleistung, die Salers auch ohne Krafftutter erbringen. So wachsen die Naturrinder ausschließlich als Robustrinder in Freilandhaltung auf, die gesamte Muttermilch steht dem Kalb zur Verfügung. Die Mutterkühe weisen viele natürliche Führungsqualitäten auf und leben das ganze Jahr über mit ihrem Kalb auf der Weide. Erst als ausgewachsene Rinder kommen sie für mehrere Monate in den großen Stall.

Die Kälber dürfen bei ihren Müttern bleiben und durch die hervorragende Milchleistung wächst ein überraschendes Fleisch in punkto Zartheit und Marmoriertheit heran.

Unsere Charolais-Salersrinder brauchen keine prophylaktischen Antibiotika oder Leistungsförderer! Sie sind frohwüchsige gesunde Naturrinder, die auf großen Weiden und im Herdenverband aufwachsen dürfen.

UNSER CHAROLAIS- SALERSFLEISCH IHR QUALITÄTSFLEISCH!

Lange, quälende Tiertransporte entfallen, unsere Naturrinder kommen aus dem nächsten Dorf - 1 km entfernt.

Unsere Rinder werden nur in kleinen vertrauten Gruppen geschlachtet - schonend und stressfrei in unserem kleinen Schlachthaus.

Das Fleisch kann in einer einzigartigen Fleischreifung drei Wochen reifen- so kommt erst der besondere Geschmack voll zur Geltung und die Zartheit kann sich ausprägen!



**PROBIEREN SIE DEN ZARTEN,
WOHLSCHMECKENDEN GENUSS VON UNSEREN
NATURRINDERN AUF GUT HESTERBERG!**

Kommen Sie zu uns und genießen Sie unser
gut marmoriertes Premiumrindfleisch
von besonderem Geschmack!

Oder fragen Sie unseren Filialen in Germendorf, in
den Spandau Arcaden, im Rathauscenter Pankow und
Steglitzer Damm 88!