

Galloway-Ranch Gaisbuchen

In herrlicher Umgebung zwischen sanften Hügeln und Wäldern versteckt sich ein kleines Paradies. Hier leben urige Rinder wie in längst vergangenen Zeiten. Naturnahe Freilandhaltung sowie Fütterung mit Gras und Heu bilden die Grundlage für unser Rindfleisch. Der Verzicht auf Kraftfutter lässt unsere Tiere zwar langsam wachsen, die Qualität des feinfasrigen und zart marmorierten Fleisches ist dafür aber unschlagbar.

Wir züchten vorwiegend Galloway-Rinder, deren vorzügliches Fleisch schon die alten Römer zu schätzen wussten. Die erste historische Beschreibung dieser Tiere geht auf den Dichter Livius (ca. 200 v. Chr.) zurück. Eine Urrasse aus Süd-West-Schottland, bei der Rindfleischkenner und Gourmets ins Schwärmen geraten.

Neben unseren bewährten Galloways halten wir auch rote und schwarze Angusrinder, welche ebenfalls für ihre hervorragende Fleischqualität berühmt sind. Unser landwirtschaftlicher Bio-Betrieb wird von der Austria Bio Garantie zertifiziert.

Zusätzliche Abholung bei Martin Kaukal, 4050 Traun, Weinheberstraße 9, nach telefonischer Vereinbarung möglich.

Kontakt

Galloway-Ranch Gaisbuchen

Gaisbuchen 1
4723 Natternbach

Mobil: +43 664 75019695
E-Mail: office@naturrind.at
Web: <http://www.naturrind.at>



Produktpalette

Bio-Rindfleisch vom Galloway- und Angusrind (Produktkategorie: Rind und Kalb)