

**ANGUS  
BEEF KRONBERGER**

**BEST BEEF  
STEAKS  
BURGERS  
AND MORE**



## ***Kronberger's Rindfleisch im neuem Design***

### **Von bio-beef-kronberger.at zu angus-beef.at**

Ab 2015 gibt es ein neues Design für unseren Ab Hof Angus Rindfleischverkauf. Von der Homepage über Ladengestaltung bis hin zu den attraktiven Gutscheinen alles in einem einheitlichen modernen Look.

### **Nicht mehr BIO, aber....**

Wir haben uns dazu entschlossen mit Anfang dieses Jahres aus dem Förderungsprogramm BIO Landbau auszusteigen.

Da wir uns ein zweites Standbein mit Milchkühen aufbauen wollen, ist es aus wirtschaftlichen und arbeitstechnischen Gründen besser unter „normalen“ Bedingungen zu wirtschaften.

Da wir uns beim Thema Fleischqualität natürlich immer verbessern wollen bleiben folgende Kernpunkte ein fester Bestandteil unserer Tierhaltung:

- Angus Genetik – beste Grundlage für bestes Fleisch ( eigener Angus Zuchtstier)
- Hofeigene Schlachtung und Zerlegung – stressfreie Schlachtung vom Chef (Stefan)
- Optimale Reifezeit für zartes Rindfleisch (mind. 2 Wochen)
- Fütterung mit fast ausschließlich hofeigenem Futter – wenn Zukauf dann von regionalen Landwirten
- Weide, Auslaufhaltung im Sommer, im Winter Laufstall mit Stroheinstreu
- Bestes Preis/ Leistungsverhältnis – Bei unserem Fleisch bleibt beim Braten mehr in der Pfanne
- Saisonales Angebot für Grillzeit, Suppenzeit, usw.

Um immer auf dem Laufenden zu bleiben besuchen Sie uns im Internet auf:

**Angus-beef.at**



**Angus Beef Kronberger**

