

Angus Rindfleisch für Sie zu Hause

Das zarte, feinfaserige Angusfleisch aus behutsamer Aufzucht ohne Schnell- und Intensivmast eignet sich perfekt zur

Vorratshaltung in der Tiefkühltruhe.

Eine Lagerzeit von bis zu 12 Monaten und mehr ist ohne Weiteres möglich. Kaufen Sie deshalb ohne Sorge eine Hälfte oder ein Viertel. Kleinfamilien teilen mit Freunden oder Verwandten.

Wir sorgen für
fachgerechtes Zerlegen.

Besuchen Sie uns jederzeit nach Termin.

Kleenlof



Nincoper Str. 121
21129 Hamburg - Neuenfelde im Alten Land

Telefon: 040/ 745 94 40

Fax: 040/ 745 94 60



Email: office@AngusBeef-Kleenlof.de

Internet: www.AngusBeef-Kleenlof.de



Kleenlof



Angus

Fleischrinderzucht
mit Muttermilch
auf der Weide



Kennen Sie Angus - Naturbeef

Diese Rinder stammen ursprünglich aus Schottland und haben von dort die ganze Welt erobert.

Seit 1955 werden Angus - Rinder auch in Deutschland gezüchtet.

Die besondere Qualität des Angus - Naturbeefs ist weitgehend rasse- und altersbedingt. Aber auch die naturnahe Aufzucht und Fütterung, sowie die im Rahmen der Mutterkuhhaltung reichlich gebotene Bewegungsmöglichkeit der Tiere haben daran entscheidenden Anteil.

Mutterkuhhaltung mit Angus Fleischrindern



Rindfleisch der Spitzenqualität

Angus - Fleisch ist besonders **feinfaserig, zart und schmackhaft**.

Zwischen den einzelnen Muskelfaserbündeln sind in feinsten Verteilung kleine Fettäderchen eingelagert. Das Muskelfleisch ist gleichsam auf **natürliche** Weise "gespickt". Diese feine Fetteinlagerung, auch als **Marmorierung** bezeichnet, sorgt dafür, dass das Fleisch beim Braten nicht austrocknet, sondern zart und saftig bleibt. Die Marmorierung ist zudem geschmacksbestimmend und somit für **das unvergleichliche Aroma von Angus - Fleisch** ausschlaggebend. Selbstverständlich legen wir auch viel Wert auf eine stressfrei, hofnahe Schlachtung – immer im Herbst.

Mutterkuhhaltung - ein urwüchsiges Verfahren der Rindfleischerzeugung

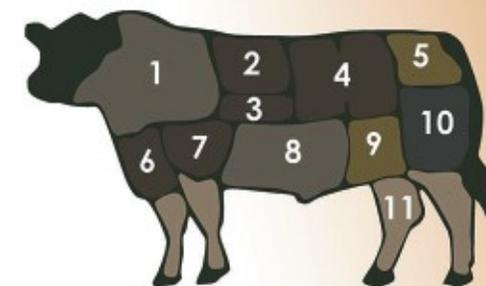
Im Rahmen der Mutterkuhhaltung werden die Kühe nicht gemolken, sondern jede Kuh säugt ihr Kalb 10 - 11 Monate lang. In dieser Zeit trinkt das Kalb ca. 3000 bis 3500 l Muttermilch.

Als Futter steht im Winter Heu und Grassilage aus eigener Ernte zur Verfügung. Den Sommer verbringen alle Tiere so lange wie möglich auf der Weide.

Dieses Aufzuchtverfahren gewährleistet eine ungestörte Entwicklung der Kälber. Im Gegensatz zur intensiven Rindermast wachsen die Tiere durch den Weidegang und die damit verbundene viele Bewegung langsamer, liefern aber ein Fleisch ganz besonderer Qualität.

Die frühzeitige und reichliche **Muttermilchaufnahme** der Kälber stellt einen **idealen Schutz gegen Infektionskrankheiten** dar.

In der Mutterkuhhaltung werden keine Masthilfsmittel verwendet.



- | | | |
|--------------|----------------|-----------|
| 1. Nacken | 5. Hüfte | |
| 2. Hochrippe | 6. Brustspitze | 9. Bauch |
| 3. Querrippe | 7. Bug | 10. Keule |
| 4. Roastbeef | 8. Brust-Kern | 11. Hesse |