

Landwirtschaft

Sennhof Guldenthal



Schon lange war es unser Wunsch, auf unserem Betrieb ein eigenes Produkt anzubieten.

Im Jahre 2011 haben wir uns dann entschieden, einige Aufzuchttrinder durch Mutterkühe zu ersetzen. Nach unseren persönlichen und unserem Betrieb entsprechenden Anforderungen,

haben wir dann Anfang 2012 die ersten Tux - Zillertaler Kühe aus Österreich importiert. Diese nicht alltägliche und spezielle Rasse die übrigens mit der Eringer Kuh aus dem Wallis verwandt ist, hat uns durch Ihre Optik, den guten Charakter, Ihre Genügsamkeit und gute Mastfähigkeit überzeugt.

Unser Ziel ist es, so natürlich wie möglich, diese alte und urige Rasse auf unserem Betrieb zu züchten.

Direktvermarktung ab Hof

Das **Tuxer – Beef** dass wir Ihnen anbieten, ist Fleisch von 10 Monate alten Kälbern, die ab dem 1.Tag Ihrer Geburt mit der Mutter frei mitlaufen. Ihr Futter besteht daher nur aus Muttermilch, Heu und Gras. Eine naturnahe und tierfreundliche Produktion ist somit garantiert. Die Fleischqualität überzeugt durch die Feinfaserung und den geringen Fettanteil.

Auf Bestellung schlachten wir einen Teil der Jungtiere und vermarkten diese als Beef in 1/8 Mischpaketen à ca.12-15 Kg zum Preis von Fr.27.- / Kg. direkt ab Hof.

Es besteht auch die Möglichkeit mehrere Pakete zu bestellen.

Ein Paket beinhaltet folgendes; Geschnezteltes, Hackfleisch, Braten, Entrecôte, Filet, Huftsteak, Siedfleisch, Saftplätzli, Voressen, Plätzli a la Minute, Hohrückensteak. Das Fleisch ist für Sie in 2 er Portionen vac., beschriftet und Pfannenfertig gelagert. Tiefkühlung ist bei minus 18-20°C bis ca.10 Monate ohne Qualitätseinbusse möglich. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung entgegen und reservieren für Sie ein Paket bei der nächsten Schlachtung.

Für Fragen oder Bestellungen
stehen wir Ihnen gerne
zur Verfügung

Unter Tel. 079 648 13 59