



**VON
DER
HOAD**



**SEEWINKLER
BIO-PALZOGHSE**

vonderhoad.at

**Familie FLEISCHHACKER
Feldsee 32
7142 Illmitz
0650 / 37 85 697
biorind@vonderhoad.at**



AT-BIO-302
Österreichische
Landwirtschaft



Unser Bio-Rindfleisch-Sortiment **VON DER HOAD** ist um eine Spezialität reicher geworden.

Es ist der Bio-Salzochse.

Wie kommt der Salzochse zu seinem Namen?

Ochsen sind kastrierte männliche Rinder. Sie wachsen deutlich langsamer und haben somit mehr Zeit, Muskeln zu entwickeln und intramuskuläres Fett einzulagern. Die Aufzucht von Ochsen ist deshalb sehr zeit- und futterintensiv, jedoch ist ihr Fleisch besonders feinfaserig, saftig, zart und aromatisch. Es ist Fleisch höchster Qualitätsstufe und aufgrund des reichen Anteils an ungesättigten Fettsäuren sehr gesund.

Das allein macht aber aus einem Ochsen noch lange keinen Salzochsen. Dazu bedarf es einer exklusiven Besonderheit der Weiden des Nationalparks Neusiedler See – Seewinkel.

Das Erscheinungsbild des Nationalparks ist in erster Linie geprägt von einer Vielzahl an einzigartigen Biotopen, den Salzlacken. Die Bodenstruktur des Seewinkels besteht aus unterschiedlich mit Salz angereicherten Schichten und zeichnet sich durch eine ebenso verschiedenartige Vegetation, mit mehr oder weniger salztoleranten Pflanzenarten aus.

Erst durch die intensive Beweidung dieser heterogenen Vegetationsflächen wird ein Ochse zum Salzochsen.

Ihr seht, wir stellen höchste Anforderungen an die Qualität unserer Produkte ... und das dürft Ihr von uns freilich auch erwarten.

Bio-Salzochsenfleisch ist ab jetzt direkt **VON DER HOAD** erhältlich.

- **5 kg Genusspaket beinhaltet: 2 Stk Steaks, Gusto, Gulaschfleisch, Faschiertes, Suppenfleisch, Knochen**

Wir danken für Euer Vertrauen!



*Eure
Familie
Fleischhacker*

