Fleisch- und Wurstspezialitäten
in Premium-Qualität
direkt vom Erzeuger nach
Bioland-Richtlinien

Auszug aus unserem Angebot:

- Rinder-/Schweinelende
- Rumpsteak/Schweinesteak
- Hüftsteak/Kotlett und Schnitzel
- Rouladen
- Bratenfleisch Rind/Schwein
- Gulasch Rind/Schwein
- Suppenfleisch und Knochen
- Hackfleisch Rind/Schwein
- Zunge und Ochsenschwanz
- Herz, Leber und Nieren

Probieren Sie auch unsere
Wurstspezialitäten!
Neben Rindsleberknödel haben wir auch Rindersalami, Rinderbratwurst, Krakauer, Pfefferbeißer, Schinkenwurst, Mettwurst Dosenwurst vom Schwein und Rind und andere Waren im Sortiment.

Frische **Wildspezialitäten** aus der Region erhalten Sie auf Vorbestellung und nach Verfügbarkeit.

Sprechen Sie uns an. Wir sind gerne bereit, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Besuchen Sie unseren
kleinen, feinen

Bio- Hofladen

Öffnungszeiten:

Mittwoch und Freitag
15.00 bis 18.00 Uhr

Samstag
09.00 bis 13.00 Uhr

und nach telefonischer Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Carius

Ludwigstr. 50
76879 Ottersheim

Fon + Fax 06348 1697
Handy 0160 97823127

carsten@carius.de

Bioland-Vertragsbetrieb
Betriebsnummer 401908
EG-Kontroll-Nr. D-RP-006-15480-AD

Angushof Carius

Fleisch- und Wurstspezialitäten vom deutschen Angus und vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

erhalten Sie in unserem

Bio-Hofladen

… rund um die biologische Küche

Ihr

Bioland

Vertragspartner

Angus -

Angus - Qualitätsfleisch aus naturnaher Haltung

Glücklich und gesund leben die Tiere bei uns in artgerechter Freilandhaltung.

Natürlich wachsen die Kälber bei ihren Müttern auf.

Vom Frühjahr bis zum Herbst - auf grünen Wiesen - trinken sie gesunde Muttermilch soviel sie wollen direkt ab Euter. Dazu gibt es frisches Gras.

Diese Art der Aufzucht mit viel Bewegung in freier Natur lässt gesunde Tiere aufwachsen, die Fleisch mit herzhaftem Geschmack liefern.

Qualitäts -

Angus - die Fleischrasse
mit den hervorragenden Erbanlagen
und der besonderen Fleischqualität

Mit Recht zählt diese Rasse zu den besten Fleischrinderrassen der Welt.
Auf langjähriger züchterischer Selektion beruht die heutige Zucht.
Das Fleisch ist feinfaserig, von kräftiger roter Farbe, gut “marmoriert“ und auch nach dem Braten zart und saftig.

Vollendet wird die Angus-Qualität durch sorgfältiges „Abhängen“ der Schlachthälften in speziellen Kühlräumen.
So reift das Fleisch zu vollem Aroma und höchster Zartheit!

Fleisch

... ein Naturgenuss!

... ein Naturgenuss!

Angus - das ideale Qualitätsfleisch

Das zarte feinfaserige Angusfleisch
aus naturnaher, behutsamer Aufzucht
ohne Schnell- oder Intensivmast eignet sich perfekt zur Vorratshaltung,
auch in der Tiefkühltruhe.

Dieses Fleisch kann bedenkenlos
bei -18° Grad 10 bis 12 Monate
gelagert werden.

Natürlich werden unsere Tiere
„**stressfrei**“ geschlachtet.