

Galloway-Gourmet-Fleisch

Galloway-Gourmet-Fleisch ist gekennzeichnet durch eine feine, edle Struktur mit ausgewogener intramuskulärer Fetteinlagerung. Auf der Weide nehmen die Galloways Gras mit hoher Konzentration an ungesättigten Fettsäuren, speziell Omega-3-Fettsäuren auf. Der ernährungsphysiologische Wert von Fleisch und Fett wird so noch weiter verbessert. Diese genetisch bedingte innere Qualität bürgt für zarten, saftigen Fleischgenuss von höchster Bekömmlichkeit.

Die lebensnotwendigen Fettsäuren wirken vorbeugend gegenüber Herz- und Kreislauferkrankungen, der hohe Anteil an Omega-3-Fettsäuren stärkt das Immunsystem.

(Quelle: Holen Sie sich Natur auf den Tisch)

Nach einer stressarmen Schlachtung mit kurzem Anfahrtsweg hängt das Fleisch im hauseigenen Kühlhaus 10 – 14 Tag ab. Hier kann es in aller Ruhe seinen vollen Geschmack entfalten.

Die fachmännische Zerlegung erfolgt im Anschluss. Da wir bis zum Schluss am Prozess beteiligt sind, können wir auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse bezüglich der Zerlegung eingehen. **So erhalten Sie als Endverbraucher genau das, was Sie bestellt haben.**

Unser Angebot

Sie erhalten Gallowayfleisch bei uns immer frisch, daher ist es wichtig rechtzeitig zu bestellen. Die Einheiten setzen sich wie folgt zusammen:

Hinterachtel (~ 30 – 35kg) enthält

Filet	Rumpsteak
Braten	Rouladen
Gulasch	Kochfleisch
Rippe	Gehacktes
Knochen	Suppenfleisch
Beinscheibe	

Mischpaket (10kg, 15kg, ...) enthält

Braten	Rouladen
Gulasch	Beinscheibe
Rippe	Gehacktes
Knochen	Suppenfleisch
	gelegentlich Kochfleisch

Schnupperpaket (5kg)

enthält von jedem Teilstück 1 Päckchen

Braten	Rouladen
Gulasch	Beinscheibe
Rippe	Gehacktes
Knochen	Suppenfleisch

Der Preis liegt für jedes Paket bei 12,50 € / kg.

Das Fleisch selbstverständlich portioniert, vakuumiert, etikettiert und somit gefrierfertig

Wurstwaren vom Galloway

Neben dem Gallowayfleisch bekommen Sie das ganze Jahr über eine große Auswahl an Wurstwaren bei uns.

Salami *	1,60 € / 100g
Pfefferbeißer *	1,60 € / 100g
Schinken	2,25 € / 100g
Bratwurst, grob / fein *	1,- € / 100g
Burger Patties	1,40 € / 100g
<u>Wurst im Glas</u>	
grobes Mett	1,25 € / 100g
Corned Beef	1,25 € / 100g

* = Diese Produkte enthalten circa 10% Schweinefleisch

Und noch mehr...

Wunderschöne Gallowayfelle in schwarz und rot können Sie bei uns bekommen. Größe und Fellbeschaffenheit sind individuell und einzigartig.

Außerdem erhalten Sie auf Nachfrage Zunge, Leber oder Rinderbäckchen.

Gern beraten wir Sie auch hier vor Ort und ermöglichen Ihnen einen Eindruck vor Ort.

Unser Betrieb

Mit Liese, Lotte und Fritz wurde 1987 von Joachim und Rosi Huhn der Grundstein für unsere Galloway-Herdbuchzucht „Vom Ederbergland“ gelegt.

Die Bewirtschaftung erfolgt seit 1999 gemäß den EU-Richtlinien für ökologischen Landbau.

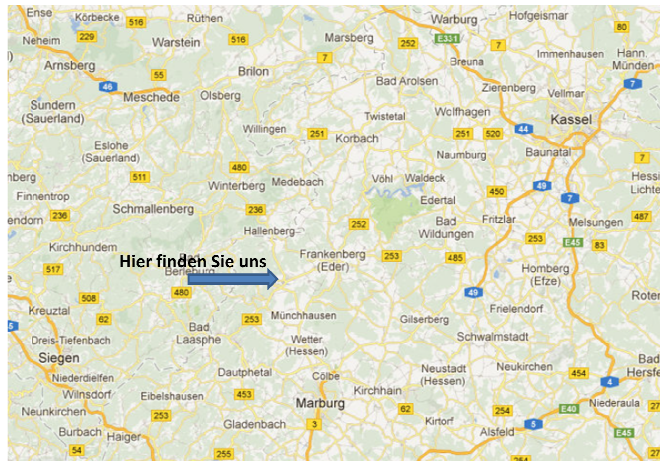
1996 begannen wir mit dem Vermarktungskonzept „Galloway-Gourmet-Fleisch“ und führen seit 2001 die Rindfleischetikettierung nach den HVL-Richtlinien durch.

Seit 2006 ist wird der Betrieb von Christian Huhn im Nebenerwerb geführt. Den Grundstock bilden dabei die 20 – 25 Muttertiere, mit Nachzucht laufen circa 70 Galloways auf den Weiden im Ederbergland. Alle Tiere werden das ganze Jahr über im Freien gehalten und haben Zugang zu einem Offenstall.

Auch in dieser Größenordnung legen wir besonderen Wert auf einen respektvollen Umgang mit den Tieren. Dieser bildet den Grundstein unserer täglichen Arbeit. Dabei wird nicht zwischen Zucht- oder Schlachttieren unterschieden, jedes Einzelne ist für uns gleich wertvoll und hat eine artgerechte Behandlung verdient.

Kontakt

Wenn Sie Interesse haben, möchten wir Sie herzlich einladen, die Galloways und uns zu besuchen. Sehr gerne zeigen wir Ihnen dann unseren Betrieb und geben einen Einblick in die Haltung der Tiere und die ökologische Landwirtschaft.

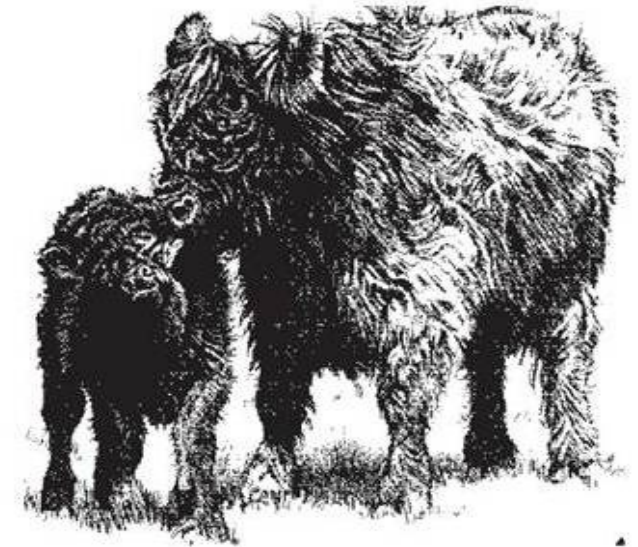


Galloways vom Ederbergland

Christian Huhn
Schulstraße 4
35108 Allendorf/Eder

Tel: 06452 / 912 999 Mobil: 0173 / 37 45 827
www.huhn-galloway.de
info@huhn-galloway.de

Galloways vom Ederbergland



Christian Huhn
Schulstraße 4
35108 Allendorf/Eder

Tel: 06452 / 91 29 99
Mobil: 0173 / 37 45 827

www.huhn-galloway.de
info@huhn-galloway.de