

Was sind eigentlich Salers?

Salers sind Naturrinder aus dem Massiv Central in Frankreich, wo sie auch heute noch, zum Teil wild, in den Bergen leben. Durch die dort herrschenden Temperaturschwankungen wurde diese Rinderrasse sehr robust und eignet sich dadurch hervorragend für die extensive (ganzjährige) Weidehaltung.

Unsere Herde besteht aus einem Zuchtbullen, 11 Mutterkühen und deren Nachwuchs.



Die Tiere werden als Mutterkuhherde gehalten, das bedeutet, die Kälber saugen bis zu einem Alter von ca. 10 Monaten bei der Mutter und werden erst dann von ihnen getrennt.

Die Herde wird das ganze Jahr auf der Weide gehalten und bekommt nur Gras zu fressen. Im Winter füttern wir Heu aus eigener Produktion hinzu.

Bei uns kommen weder Kraftfutter, Hormone noch vorbeugende Antibiotika zur Anwendung.

Unsere Tiere haben einen lückenlosen Herkunftsbeleg und einen weit reichenden Stammbaum. Außerdem unterliegen die Tiere einer regelmäßigen Kontrolle.

**Sie möchten unsere Tiere gerne einmal „live“ sehen?
Kein Problem, besuchen Sie uns einfach!**

Salers – Zuchtbetrieb und Direktvermarktung



Familie Reinhard Müller
Linnenbäk 30
Groß Sehlingen
27308 Kirchlinteln

Tel. 04237/ 942023

E-Mail
salerszucht@salers-mueller.de

Internet
www.salers-mueller.de

Stand: 01.08.2011

Gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste

Wir
bieten
an:

Rindfleisch

vom

Naturrind

Salers

Bestellliste Fleischpakete

| | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 10 kg Probierpaket = 80,00 € | | |
| ca. 500 g | Roastbeef <input type="checkbox"/> oder wahlweise Rumpsteak <input type="checkbox"/> | |
| ca. 1.000 g | Beinscheiben | |
| ca. 1.000 g | Gulasch | |
| ca. 1.000 g | Braten | |
| ca. 1.200 g | Hohe Rippe und Nacken | |
| ca. 1.200 g | Rouladen (ca. 6 Stück) | |
| ca. 1.600 g | Suppenknochen | |
| ca. 2.500 g | Rinderhack <input type="checkbox"/> und/oder Suppenfleisch <input type="checkbox"/> | |

| | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 20 kg Paket = 160,00 € | | |
| ca. 350 g | Filet (2 kleine Steaks) | |
| ca. 350 g | Hüftsteak (2 kleine Steaks) | |
| ca. 1.000 g | Roastbeef <input type="checkbox"/> oder wahlweise Rumpsteak <input type="checkbox"/> | |
| ca. 1.600 g | Gulasch | |
| ca. 2.000 g | Braten | |
| ca. 2.000 g | Beinscheiben | |
| ca. 2.300 g | Rouladen (ca. 12 Stück) | |
| ca. 2.400 g | Hohe Rippe und Nacken | |
| ca. 3.000 g | Suppenknochen | |
| ca. 5.000 g | Rinderhack <input type="checkbox"/> und/oder Suppenfleisch <input type="checkbox"/> | |

| | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 25 kg Paket = 200,00 € | | |
| ca. 440 g | Filet | |
| ca. 440 g | Hüftsteak | |
| ca. 1.250 g | Roastbeef <input type="checkbox"/> oder wahlweise Rumpsteak <input type="checkbox"/> | |
| ca. 2.000 g | Braten | |
| ca. 2.500 g | Gulasch | |
| ca. 2.500 g | Beinscheiben | |
| ca. 2.870 g | Rouladen | |
| ca. 3.000 g | Hohe Rippe und Nacken | |
| ca. 3.750 g | Suppenknochen | |
| ca. 6.250 g | Rinderhack <input type="checkbox"/> und/oder Suppenfleisch <input type="checkbox"/> | |

| | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 30 kg Paket = 240,00 € | | |
| ca. 525 g | Filet | |
| ca. 525 g | Hüftsteak | |
| ca. 1.500 g | Roastbeef <input type="checkbox"/> oder wahlweise Rumpsteak <input type="checkbox"/> | |
| ca. 3.000 g | Braten | |
| ca. 3.000 g | Beinscheiben | |
| ca. 3.400 g | Gulasch | |
| ca. 3.450 g | Rouladen | |
| ca. 3.600 g | Hohe Rippe und Nacken | |
| ca. 4.500 g | Suppenknochen | |
| ca. 7.500 g | Rinderhack <input type="checkbox"/> und/oder Suppenfleisch <input type="checkbox"/> | |

Bestellliste Einzelteile

| | | |
|--------------------------|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> | Beefsteak a. d. Oberschale | 14,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Beinscheibe | 6,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Braten | 12,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Brust | 4,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Filet | 34,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Fleischknochen | 2,00 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Gulasch | 11,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Hackfleisch | 7,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Herz | 4,00 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Hohe Rippe | 7,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Hüftsteak | 16,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Leber | 4,00 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Ochschwanz | 4,00 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Querrippe | 4,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Rib Eye Steak | 18,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Roastbeef | 23,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Rouladen (gemischt aus Ober- und Unterschale) | 12,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Rumpsteak | 23,90 €/ kg |
| <input type="checkbox"/> | Zunge | 8,00 €/ kg |

Das Fleisch wird von der Fleischerei in Schlachtwannen verpackt und kann dann bei Abholung in Ihre eigenen Behältnisse umgepackt werden.

Für in Vakuumentüten verpackte Fleischteile berechnen wir pro Vakuumentüte 0,65 €.

Wurst (nicht immer erhältlich)

| | | | |
|--------------------------|-------------------|------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> | Bratwurst | 10 Stück á 90 g | 8,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Burgunderbrutzler | 10 Stück á 70 g | 8,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Corned Beef | 250g Glas | 3,50 € |
| <input type="checkbox"/> | Fleischklößchen | 250 g | 3,50 € |
| <input type="checkbox"/> | Gekochte | 500 g | 6,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Krakauer | 10 Stück á 90 g | 9,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Lange Lümmels | 5 Stück á 90 g | 6,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Rinderknipp | 1 kg | 7,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Rinderleberwurst | 170 g Glas | 2,50 € |
| <input type="checkbox"/> | Rindersalami | 500 g Rohgewicht | 6,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Rinderschinken | 100 g Paket | 4,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Würstchen | 10 Stück á 90 g | 9,00 € |

Hinweise zur Bestellung

Fleischpakete und Einzelteile bzw. Wurst erhalten Sie auf Bestellung zu den Schlachtterminen (grundsätzlich wird immer dann geschlachtet, wenn ein Tier ganz verkauft ist).

Wir empfehlen den Kauf eines Fleischpaketes, da dieses preisgünstiger ist und von allem etwas enthält.

Gelegentlich sind auch vakuumierte, tiefgefrorene Fleischstücke bzw. Wurst direkt ab Hof erhältlich.

Das gut abgehangene Fleisch unserer Jungbullen/Rinder wird von einer kleinen, aber sehr guten, Landschlachtereier in küchenfertige Portionen aufgeteilt.

Wir sind stets bemüht, alle Wünsche zu erfüllen, aber denken Sie bitte daran, dass auch ein Salers-Naturrind nicht nur aus Rouladen und Filet besteht.

Wie kann ich bestellen?

per Telefon: 04237/ 942023

da wir nicht immer zu Hause sind, nimmt auch der Anrufbeantworter nach 9 mal Klingeln gerne Ihre Bestellung entgegen

per E-mail: salerszucht@salers-mueller.de
oder über unsere Homepage
www.salers-mueller.de

per Post: R. Müller,
Linnenbäk 30
27308 Kirchlinteln/ Groß Sehlingen

persönlich: einfach auf dem Hof Linnenbäk 30 in Groß Sehlingen abgeben

Wenn Ihre Bestellung bei uns angekommen ist, rufen wir Sie in jedem Fall zurück und besprechen Ihre Wünsche und den von Ihnen gewünschten Schlachttermin.

| |
|-----------|
| Name |
| Anschrift |
| Telefon |
| E-mail |