

BUCHMANN'S BIORIND

BIOLAND-WEIDERINDERN GEHT ES BESTENS

Buchmann's BioRind wird artgerecht nach den strengen Bioland-Richtlinien aufgezogen, lebt auf großen Weideflächen, bekommt auch im Stall bestes Futter, in den meisten Betrieben vor allem duftendes Heu von oberschwäbischen Wiesen. Und Kraffutter braucht Buchmann's BioRind bei diesem Leben sowieso nicht. Die Tiere sind keinem Leistungsdruck ausgesetzt, weder bei der Milch- noch bei der Fleischproduktion.





„Bei uns entspricht die Weidefläche
pro Rind einem Fußballplatz.“

Hans Peter Maier, Allmishofen

© Thomas Kapitel



1001
Rinder-Filet „Bioland“
2 kg



1002
Rinder-Rostbraten /
Roastbeef „Bioland“
2 kg



1003
Rinder-Steakhüfte „Bioland“
3,5 kg



1005
Bürgermeisterstück „Bioland“
1 kg



1006
Rinder-Nuss „Bioland“
flache und runde Nuss
2 kg



1007
Rinder-Nudel „Bioland“
2,5 kg



1008
Rinder-Oberschale „Bioland“
6 kg



1009
Rinder-Unterschale „Bioland“
5 kg



1010
Tafelspitz „Bioland“
1,5 kg



1013
**Rinder-Hochrücken /
Hohe Rippe „Bioland“**
5 kg



1014
Rinder-Hals „Bioland“
5 kg



1016
Rinder-Bug dick „Bioland“
5 kg



1017
**Rinder-Bug dünn /
falsches Filet „Bioland“**
1,5 kg



1018
Rinder-Bugblatt „Bioland“
2 kg



1020
**Rinder-Fleischabschnitte für
Hackfleisch „Bioland“**
Pack, 5 kg



1022
Suppenknochen „Bioland“
Pack
5 kg



1024
Rinder-Brust „Bioland“
1,5 kg



1025
**Suppenfleisch ohne Bein
„Bioland“**
2 kg



1052
Suppenfleisch „Bioland“
mit Bein aus der Querrippe
5 kg



1074
Rinder-Hackfleisch „Bioland“
frisch
1,5 kg



1184
Rinder-Steak „Bioland“
Vac gereift, frisch
5,5 kg



1178
**Rinder-Geschnetzeltes
„Bioland“**
1,5 kg



1181
Rinder-Rouladen „Bioland“
Vac
1,5 kg



65447
Bio-Patty „Bioland“
roh, TK
à 180 g / 5 Stück



65448
Bio-Patty „Bioland“
roh, TK
à 130 g / 10 Stück



1185
Rinder-Gulasch „Bio“
Spitzenqualität, frisch



GUT ZU WISSEN

Eine extensivere Aufzucht als üblich mit viel Bewegung auf der Weide und das Stroh im Stall sorgen für gesunde Klauen und robuste Rinder und damit auch für gutes Fleisch „Gesundheit beginnt beim Essen.“ Da ist sich der Landwirt Johann Restle aus Rickertsreute ganz sicher.

BUCHMANN'S BIORIND – BESTES FLEISCH VON HEIMISCHEN WEIDEN

DIE PREMIUM-MARKE BUCHMANN'S BIORIND

Die Premium-Marke steht für die Kooperation von Bio-Landwirten, Buchmann und Kunden, die alle die gleiche Philosophie teilen: die Liebe zur Natur und zur Heimat, die Achtung des bäuerlichen Handwerks, die Wertschätzung von Qualität und die Verpflichtung zum Tierwohl.

WISSEN, WO DAS FLEISCH HERKOMMT ...

Buchmann's BioRind ist bestes Bioland-Weiderind von zahlreichen Bioland-Höfen in Oberschwaben und vom württembergischen Allgäu, deren Landwirte unsere Partner sind. Und diese Bio-bauern sind sich sicher: Einen Bioland-Hof zu betreiben – das ist die Landwirtschaft der Zukunft. Sie lieben die Natur und wollen, dass ihre Tiere glücklich aufwachsen. Bei Buchmann werden diese Tiere nach Betrieb zerlegt, der jeweilige Erzeuger ist auf dem Etikett ausgewiesen. So ist immer eine rasche Zuordnung und Rückverfolgung gewährleistet. Die Schlachtung erfolgt im EU-Schlachthof in Mengen. Das garantiert kurze, möglichst stressfreie Transporte.

GUT FÜR MENSCH UND TIER

Fleisch ist für eine gesundheitsbewusste, ausgewogene Ernährung sehr wichtig. Fleisch vom BioRind hat einen höheren Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, den Omega 3-Fettsäuren. Außerdem ist das enthaltene Eisen besser verwertbar als das aus pflanzlichen Lebensmitteln. Probieren Sie unser Fleisch von Bioland-Weiderindern aus ökologischer Erzeugung, denn diese Tiere sind von Natur aus von bester Qualität. Das langsamere Wachstum durch Bewegung auf der Weide und das natürliche Futter mit Gras und Kräutern bewirkt, dass das Fleisch von Buchmann's BioRind eine bessere Muskelstruktur hat. Das Fleisch behält in der Pfanne seine Größe und ist äußerst aromatisch.

Buchmann
BioRind
Bestes Weiderind
aus Oberschwaben

*Ausgereift, kräftig in Farbe
und fein marmoriert –
das ist Buchmann's BioRind.*



Josef und Manuel Baumann mit Ralf Buchmann.

Buchmann's BioRind – Qualität und Genuss pur

Die Herkunft, Aufzucht und Schlachtung von Buchmann's BioRind erfolgt nach strengsten Kriterien:

- ✓ Regionalität und kurze Wege
- ✓ Futter aus ökologischer Herkunft, nach Möglichkeit vom eigenen Hof
- ✓ Keine Wachstumshormone, keine vorbeugende Arzneimittel
- ✓ Beste Qualität des Fleisches durch Naturbelassenheit, schonende Verarbeitung in handwerklicher Tradition und stetige Kontrollen

Bioland

DE-ÖKO-006

Buchmann's BioRind stammt von Bioland-Höfen aus Oberschwaben. Es frisst Gras von Flächen, die oft gar nicht anders bewirtschaftet werden können. Das fördert Streuobstwiesen, schont die Böden mit einer vielfältigen Pflanzen- und Tiergemeinschaft und erhält unsere wunderschöne Landschaft.

Die überdurchschnittliche Fleischqualität aus ökologischer Erzeugung spricht für sich. Das sind wir uns, unseren Kindern und unserer Region wert.

PRIMARIND

1A-QUALITÄTSFLEISCH AUS DEM ALLGÄU UND AUS OBERSCHWABEN – DAS IST PRIMARIND.

Viel Auslauf und frische Luft, dazu bestes Futter auf der Weide, bewirken eine schöne Marmorierung des Fleisches und damit einen ausgezeichneten Geschmack. Es handelt sich ausschließlich um Färsen- und Ochsenfleisch aus der Kreuzung Allgäuer Braunvieh und Blonde d'Aquitaine.

Die Tiere kommen aus einem Umkreis von 100 km um Kempten.

Mehr Info unter www.kaelber-eg.de



PRIMARIND – SO WÄCHST FLEISCH VON HÖCHSTER QUALITÄT

AUS DEM ALLGÄU AUF DIE GABEL

Ganz klar: PrimaRind Rinder fühlen sich wohl. Sie werden artgerecht gehalten, streng nach den Vorgaben des Programms „Geprüfte Qualität und Sicherheit/ Offene Stalltür“.

Hier setzt man auf traditionelle bäuerliche Haltung. Dazu gehört z.B. der Auslauf auf der Weide oder im Laufhof. Das macht mehr Arbeit und bedeutet höheren Aufwand. Dafür bekommen Sie ein Qualitätsfleisch, das seinen Preis mehr als wert ist.

Das Fleisch vom PrimaRind ist zart und hat doch Biss, ist fein marmoriert und begeistert alle Kenner.



PrimaRind ist nicht nur bestes Fleisch aus dem Allgäu und aus Oberschwaben, es trägt auch zur Unterstützung unserer Landwirte und zur Landschaftspflege unserer Heimat bei.



Landwirt Emanuel Schwarz aus Beuren

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	MERKMAL	KG / STÜCK / PACK ca.
1287	PrimaRind Brust	ohne Bein, zugeschnitten	2 kg
1350	PrimaRind Rinderfilet	ohne Bein, zugeschnitten	2 kg
1360	PrimaRind Roastbeef	halbe Stücke, Vac	3 kg
1361	PrimaRind Roastbeef	halbe Stücke, Vac	Kalb GmbH 2,5 kg
1372	PrimaRind Steakhüfte		3 kg
1380	PrimaRind Tafelspitz		1,5 kg
1381	PrimaRind Bürgermeisterstück		1 kg
1403	PrimaRind Braten, Semerrolle		2 kg
1404	PrimaRind Rindernuss		4 kg
1423	PrimaRind Hackfleisch	fertig gewolft	5 kg
1435	PrimaRind Falsches Filet		1 kg
1453	PrimaRind Hochrippe gerollt		1,5 kg
1478	PrimaRind Dicke Schulter		4 kg
1481	PrimaRind Schulterblatt		1,5 kg
1700	PrimaRind Entrecôte		1,5 kg
1914	PrimaRind Metzger-Gulasch	fertig geschnitten	
2178	PrimaRind Geschnetzeltes	fertig geschnitten	