

Qualitätsrindfleisch von unseren Angusrindern – direkt vom Hof

Wir bieten auch exklusive Fleischpakete von unseren Angusrindern an – drei Wochen gereift nach traditioneller irischer Methode, die Geschmack und Zartheit perfekt zur Geltung bringt.

Das **Fleischpaket** enthält rund 8 kg Rindfleisch: Braten, Geschnetzeltes, Gulasch, Rouladen, Steaks, Hackfleisch, Patties und Cevapcici – ideal für Familiengerichte oder besondere Grillmomente.

Das **Steakpaket** enthält 1,5 kg verschiedene Steakarten (Hüft-, Kluft-, Kugelsteak, Flatiron, Denver Cut).

Genießen Sie hochwertiges Bio-Angusfleisch direkt vom Hof.



Fleischpaket:

(8 kg) Auswahl aus:

- Gulasch
- Geschnetzeltes
- Hackfleisch
- Rouladen
- Braten
- Burger Patties
- Cevapcici
- Steaks

Steakpaket:

(1,5 kg) Auswahl aus:

- Denver Cut
- Kugelsteak
- Hüftsteak
- Kluftsteak
- Teres Major



Preise auf Anfrage.



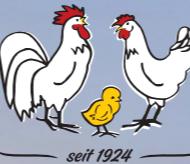
Wolter GbR
Prozessionsweg 30
59227 Ahlen
Tel.: 02382-86130
www.wolter-agrar.de
info@wolter-agrar.de



Unsere Kontrollnummer:
DE-ÖKO-006



Ihre Ansprechpartnerin:
Diane Ritzau-Starkmann
drs@wolter-agrar.de
Tel. 0151-46305845



Wolter



www.frank-frei.de

365 Tage auf der Weide – natürlich und artgerecht

Seit 2017 weidet eine schwarze Angus-Herde auf unserem Hof. Wir haben bewusst die Rasse Aberdeen Angus gewählt – eine der ältesten und bekanntesten Fleischrindrassen der Welt. Ursprünglich aus dem rauen Nordosten Schottlands stammend, zeichnen sie sich durch Robustheit, Genügsamkeit und Friedfertigkeit aus und eignen sich ideal für eine extensive, naturverbundene Haltung.



Natürliches Wachstum – von der Weide bis zum Genuss

Unsere Angus-Rinder verbringen das ganze Jahr draußen und ernähren sich ausschließlich von Gras und Heu. Das langsame Wachstum sorgt für gesundes, fein marmoriertes Fleisch mit besonderer Zartheit und intensivem Geschmack. Tierwohl und Qualität stehen bei uns von Anfang an im Mittelpunkt – viel Platz, Bewegung und frische Luft spiegeln sich direkt in der Fleischqualität wider.

Der Weideschuss – stressfreie Schlachtung mit Respekt

Ein zentraler Bestandteil unserer Philosophie ist der Weideschuss: Die Tiere werden direkt auf der Weide, stressfrei und ohne Angst geschlachtet. Unser erfahrener Partner, der Schlachtbetrieb T. Bonkhoff aus Ascheberg, führt dies unter Aufsicht eines Veterinärs im EU-zertifizierten mobilen Schlachtanhänger durch und gewährleistet höchsten Respekt gegenüber den Tieren. Anschließend reift das Fleisch drei Wochen nach traditioneller irischer Methode.



Rinderfilet

Das zarte, feinfasrige Rinderfilet überzeugt mit intensivem Geschmack und Saftigkeit – ein echter Hochgenuss für jeden Fleischliebhaber.



Gulasch

Unser Gulaschfleisch ist besonders zart und saftig, ideal für herzhafte Schmorgerichte mit intensivem, aromatischem Geschmack.



Steaks

Ob Rump-, Filet-, oder Rib-Eye-Steak – jedes Stück überzeugt mit feiner Struktur, vollem Geschmack und erstklassiger Qualität.



Braten-fleisch

Unser Bratenfleisch besticht durch seinen vollen Geschmack und zarte Saftigkeit – perfekt für Familienessen und festliche Tafeln.

Feinster Fleischgenuss: Angus-Rindfleisch aus kontrolliert biologischer Weidehaltung



Besonderheiten des Angusfleisches

Das Fleisch des Aberdeen Angus gilt weltweit als echte Delikatesse – geschätzt von Feinschmeckern, Spitzenköchen und Liebhabern hochwertiger Fleischqualität gleichermaßen. Die Tiere besitzen eine natürliche Veranlagung zur feinen Marmorierung, also zu kleinen, gleichmäßig verteilten Fetteinlagerungen im Muskengewebe. Diese feinen Fettadern schmelzen beim Braten oder Grillen und verleihen dem Fleisch seine unverwechselbare Saftigkeit, Zartheit und ein intensives, vollmundiges Aroma. Darüber hinaus zeichnet sich das Fleisch durch einen hohen Anteil an wertvollen Omega-3-Fettsäuren aus, die zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung beitragen.



Besonders bemerkenswert ist die Vielseitigkeit von Angusfleisch: Ob als saftiges Steak, zart geschmortes Gulasch oder aromatischer Braten – die feine Marmorierung sorgt in jeder Zubereitungsart für ein gleichbleibend intensives Geschmackserlebnis. Zudem zeichnet sich Angusfleisch durch seine gleichmäßige Struktur und eine angenehme Bissfestigkeit aus, die selbst bei kurzen Garzeiten perfekte Ergebnisse liefert.

Mit charaktervollem Geschmack und klarer Herkunft überzeugt Angusfleisch zugleich durch Eleganz und Ausgewogenheit. Es steht für natürliche Qualität, besondere Aromenvielfalt und puren Genuss – ein kulinarisches Erlebnis, das jeden Teller zu etwas Besonderem macht.



Beinscheibe

Unsere Beinscheiben verleihen Brühen, Einböpfen und Suppen ein intensives Aroma und sorgen für wärmenden, herzhaften Genuss.



Tafelspitz

Unser Tafelspitz mit typischem Fettrand sorgt beim Grillen oder Braten für intensiven Geschmack und ein unvergleichliches Genusserlebnis.



Hackfleisch

Unser Hackfleisch überzeugt mit vollem Geschmack und ist perfekt für herzhafte Gerichte wie Frikadellen, Bolognese oder Aufläufe.



Cevapcici

Unsere Cevapcici überzeugen mit kräftigem Aroma und feiner Würze – ideal zum Grillen oder Braten für authentischen Genuss.



Burger Patties

Unsere Burger Patties sind saftig, aromatisch und perfekt für kreative, leckere Burger – ein Genuss für alle Fleischliebhaber.