

Rindfleisch aus eigener Zucht vom



Unsere Tiere leben von Mai bis November artgerecht auf der Weide und in den Wintermonaten in großzügigen Ställen auf Stroh. Die Kälber werden **AUF UNSEREM HOF GEBOREN** und an der Kuh groß, die Herde bildet also ein **GESCHLOSSENES SYSTEM**, sicher gegen Einflüsse von außen. Erst nach 6-8 Monaten werden sie von den Müttern getrennt

und in kleinen Gruppen nach Geschlechtern getrennt weiter bei uns gehalten. **DIE TIERE ERHALTEN AUSSCHLIEßLICH GRASSILAGE/HEU, BROT UND GESCHROTETES KORN.**

Familie Gerken

Meggerkamp 21 | 33129 Delbrück-Bentfeld
www.hof-gerken-bentfeld.de

Unser qualitativ hochwertiges Fleisch können Sie in 4 verschiedenen Paketen erwerben.

Fleischpaket 1

Braten, Gulasch, Steaks, Rouladen, Filetstück, Beinscheibe, Gehacktes, Hohe Rippe, Mark / Suppenknochen

(Mindestmenge 15 Kg)

11,- €/Kg

Fleischpaket 2

Braten, Gulasch, Steaks, Rouladen, Filetstück, Beinscheibe, Gehacktes, Hohe Rippe, Brustfleisch

(Mindestmenge 15 Kg)

13,- €/Kg

Fleischpaket 3

Braten, Gulasch, Steaks, Rouladen, Filetstück, Gehacktes

(Mindestmenge 10 Kg)

15,- €/Kg

Fleischpaket 4

nur Knochen, mit Suppenfleisch und Sandknochen

(Mindestmenge 5 Kg)

6,50 €/Kg

**Abholung jeden Donnerstag zwischen 16 und 20 Uhr
bitte *nur* nach telefonischer Vorbestellung
unter 0171 5861710 oder 05250 93 93 74**

GESCHENK-GUTSCHEINE
ERHÄLTLICH!

Produkte, die bei der Vermarktung übrig bleiben, spenden wir an die Paderborner Tafel e.V.