



Sehr geehrter Kunde !

Wir freuen uns, Ihnen unsere Hofprodukte vorstellen zu dürfen, die alle aus eigener Urproduktion stammen und von Fachleuten (Metzger und Käser) veredelt werden.

Alle Produkte sind vom „Südtiroler Grauvieh“, das nachweislich als die älteste Rinderrasse der Alpen gilt und seit 3000 Jahren nahezu unverändert besteht. Diese ursprüngliche Rasse zeichnet sich besonders durch Ihre einzigartige Fleisch und Milchqualität aus: Bei der Wurst ist es der geringe Fettgehalt (von 8 - 14 %), bei der Milch die besondere genetische Veranlagung zur vermehrten Bildung von ungesättigten Fettsäuren (Omega 3) und vielen weiteren Stoffen, die anderen Rassen bereits verloren gegangen sind. Dadurch wird ihr eine probiotische Wirkung gegenüber bestimmten Krankheiten nachgesagt.

Unsere Tiere sind im Sommer Tag und Nacht auf der Weide und im Winter im Freiauslauf. Wir wirtschaften zu 95% biologisch und wir verwenden für unsere Produkte keinerlei künstliche Konservierungsstoffe. Deshalb sind wir der Meinung, dass unsere Produkte für den gesundheitsbewussten Verbraucher, der aber auf Qualität und Geschmack nicht verzichten will, genau das Richtige sind.

Wir würden uns freuen Sie einmal auf dem Grauviehhof begrüßen zu dürfen. Falls Ihnen das nicht möglich ist, liefern wir unsere Hofprodukte auch gerne aus.

Herzlichst

Ihr Jürgen Zettl

Unsere Produkte in der Übersicht:

#### GRAUVIEH-FLEISCH:

- von Kalb, Rind, Kuh oder Ochs - alle Stücke vom Knochen bis zum Filet
- Premium-Milchmastkälber auf Anfrage

#### GRAUVIEH-KÄSE:



#### **Grantla**

deutschlandweit einziger Grauviehkäse - probiotisch

- im Eiweißüberhang produzierter halbfester Schnittkäse
- 48 % Fett i.d. Trockenmasse,
- Laibgröße 1 - 1.4 kg, große Laibe möglich
- mit Naturrinde oder Wachs
- auf Wunsch Zusatz von Löwenzahn o.ä.



GRAUVIEH-WURSTWAREN:

---



"Südtiroler Grauvieh" Salami

---



Rindssalami

---



Landjäger

---



Kaminwurzeln

---



Rindsgeräuchertes

---