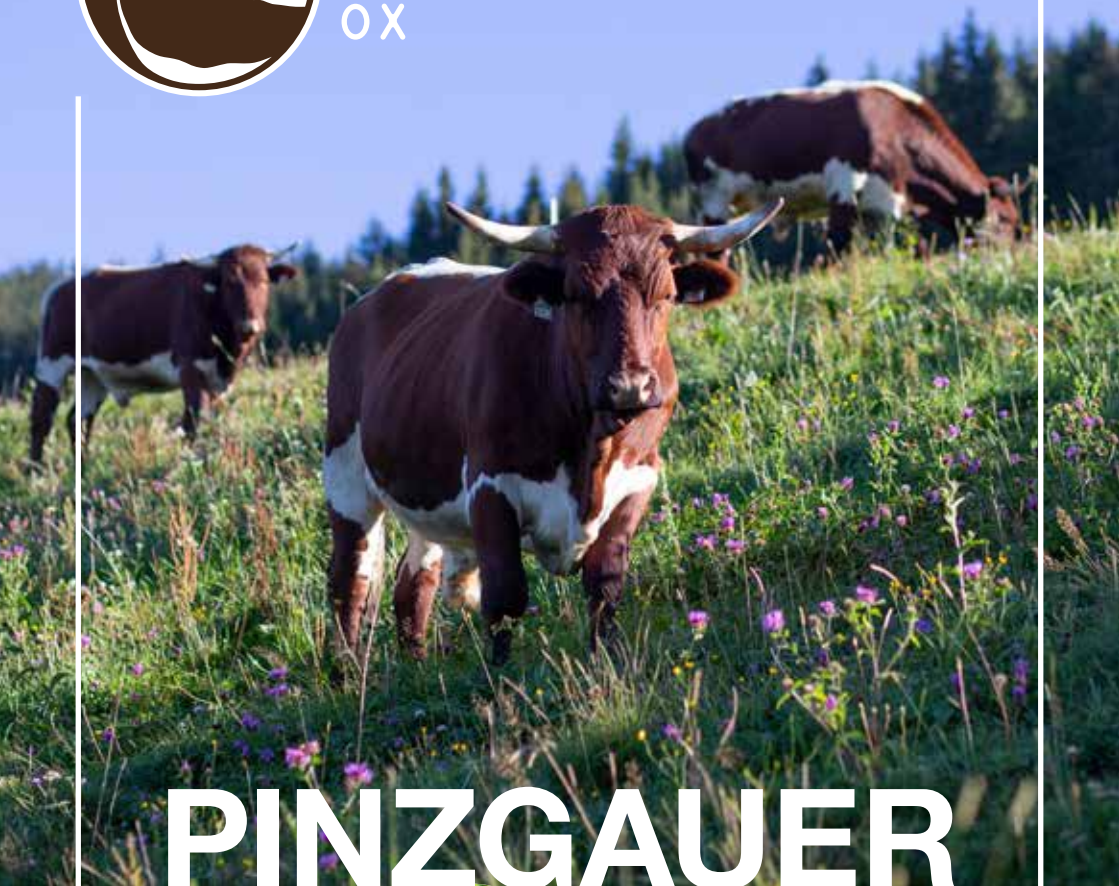




PINZ
GAUER
OX



PINZGAUER

OX



www.pinzgauerrind.at



PINZ
GAUER
OX



Fleisch von den Pinzgauer Ochsen gilt als kulinarisches Genusserelebnis. Das Geheimnis liegt in der heimischen Rinderrasse „Pinzgauer Rind“ und in einer artgerechten Fütterung, welche aus Gras, Heu und Silage sowie Weide- oder Almhaltung besteht.

Viel Bewegung sorgt für eine kräftige Muskulatur und stärkt die Gesundheit und Vitalität der Ochsen. Das langsam und somit natürlich gewachsene Fleisch

der Pinzgauer Rinder macht sich in der erlesenen Qualität bemerkbar. Pinzgauer Rinder haben die besondere Fähigkeit, Fett gleichmäßig im Muskel einzulagern, daher ist das Fleisch besonders gut marmoriert, zart und hat ein typisch feines Rindfleischaroma!

Dadurch bleibt das Fleisch bei der Zubereitung auch besonders saftig. Eine optimale Reifung sorgt zusätzlich für außergewöhnliche Qualität!

Arbeitsgemeinschaft Pinzgauer-Rinderzuchtverbände

Mayerhoferstraße 12, 5751 Maishofen, Tel.: +43 6542 68229-15, office@pinzgauerrind.at

www.pinzgauerrind.at