



stadt
land
tier

QUALITÄTSPROGRAMME RINDFLEISCH

Top Qualität mit Herkunftsgarantie

Es gibt viele Gründe warum man in der Gastronomie als auch beim Einkauf auf Rindfleisch aus Österreich setzen sollte:

- Hohe Qualitätsstandards
- Gute CO₂-Bilanz
- Hohe Haltungsstandards
- Ausgezeichneter Geschmack, perfekt marmoriert, zart & saftig



Rindfleisch aus österreichischen Betrieben legt kürzere Transportwege zurück als importierte Ware. Durch den bewussten Kauf von Rindfleisch aus Qualitätsprogrammen trägt man zum Erhalt von bäuerlichen Familienbetriebe bei.

Auf der Rückseite erklären wir 3 der größten Programme für Rindfleisch und wo die Produkte im Handel erhältlich sind.



Daran erkennst du die Produkte:

Almo[®]

Artgerechte Haltung und gentechnikfreie Fütterung, mit Sorgfalt aufgezogen sowie strengstens kontrolliert das ist ALMO - Rindfleisch. Hinter dieser Marke stehen etwa 500 Almbauern. Pro Portion ALMO-Fleisch werden 50m² Almwiesen erhalten.

**CULT
BEEF**
S E L E C T

Spezielle Selektion von Kalbinnen (AMA-Gütesiegel), weibliches Rind, unter 22 Monate. Durch langsames Wachstum entsteht die besondere Marmorierung. Regionales Produkt, 90 % aus Oberösterreich.

RINDFLEISCH
à la carte

Top-Qualität mit garantiert österreichischer Herkunft und gentechnikfreier Fütterung. Förderung von Grünlandbewirtschaftung und Kreislaufwirtschaft. Optimale Fleischqualität durch 14-tägige Reifung.

Das Rindfleisch ist hier erhältlich:

ALMO - Österreichweit bei Billa und Billa Plus

CULT BEEF - In OÖ und Stmk sowie online

Rindfleisch à la Carte - Wien, NÖ bei Spar