



- Herkunft
- Qualität
- Kontrolle

Nicht der Grill macht den Unterschied!

Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch. Parameter wie Rasse, Geschlecht und Herkunft, aber vor allem Alter und Fütterung der Tiere, machen einen ganz gehörigen Unterschied. Sowohl ernährungsphysiologisch wie auch kulinarisch. Dazu kommen weitere wertbestimmende Faktoren wie schonende Schlachtung, die richtige Reifung, hygienische Qualität, konstante Kühlketten etc., die für das Fleisch mit dem **AMA-Gütesiegel**, und demnach selbstverständlich auch für das Projekt „**alpenvorland Rind**“ besonders streng kontrolliert werden.



AMA – Gütesiegel Rindfleisch „alpenvorland Rind“:

- Zartes Kalbinnenfleisch von max. 21 Monate alten weiblichen Tieren
- pH-Wert Messung sichert Fleischqualität
- Nach den Richtlinien des AMA-Gütesiegels produziert und kontrolliert
- Voller Genuss durch Reifegarantie der Edelteile von mind. 14 Tagen

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

