



Naturpark
Solling-Vogler
im Weserbergland

Auerochsen – *ein Genuss aus dem Solling*



WESERBERGLAND

Der besondere Genuss:

Die Auerochsen (Heckrinder) werden zur Entwicklung und Pflege der Eichenwälder im Hute- wald eingesetzt. Die extensive Wald-Weidehaltung ohne Zusatz von Kraftfutter ergibt eine besondere Fleischqualität. Das Fleisch der Tiere ist chole- sterinarm.

Die Verarbeitung in der Landschlachtereie Schafft, Bodenfelde, garantiert kurze Wege und eine hohe Qualität. Durch den Verzehr des Fleisches und der Wurstwaren tragen Sie zum Erhalt dieses ein- zigartigen Beweidungsprojektes bei.

.....

BESTELLSCHEIN:

Hiermit bestelle ich verbindlich (solange der Vorrat reicht). Erhältlich von September bis Dezember.

10 kg Rindfleisch vom Auerochsen

Mit Braten, Gulasch, Roastbeef, und Suppenfleisch zum Preis von 14,50 € pro Kg

Name

Straße

PLZ/Ort

E-Mail

Telefon

Datum

Unterschrift

Wir bitten um Bestellung per Mail oder Fax.
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Naturpark Solling-Vogler, Wildpark 1,
37603 Holzminden, Tel.: 05536-1313,
Fax: 05536-999799, info@naturpark-solling-vogler.de
www.naturpark-solling-vogler.de