



Altmühltaler
Weiderind



Premiummarke „Altmühltaler Weiderind“ - ein Spitzenprodukt unserer Heimat-

	Altmühltaler Premium-Weiderind	Altmühltaler Weiderind Sonderqualität Weideochsen
Markeninhaber	Naturpark Altmühltal, Eichstätt	
Vertrieb	Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft, Ellingen	
Gebietskulisse	Die Landkreise (Kelheim, Neumarkt, Roth, Eichstätt, Kelheim, Weißenburg-Gunzenhausen, Donau-Ries und Regensburg (westl. der Donau))	
Umwelt- und Klimaschutzziele	Weideflächen der südlichen Frankenalb, extensive Beweidung mit hohem Humusaufbau und CO ² -Bindung.	
Tierwohlgarantie	Weidehaltung mit Verzicht auf Maissilage und Kraftfutter, also natürliches Grünlandfutter und in der Endmast (bis zu drei Monate vor der Schlachtung) hofeigenes Getreide; Schlachtung im gewohnten Umfeld auf der Weide oder hofnah sowie im Verbund ihrer Herde! Kein Lebetiertransport zur Schlachtung!	
Erzeuger-Qualitätsstandards	Kombination aus „Gute Qualität aus Bayern“ (GQB) und der EU-Öko-Verordnung als eigene Naturpark-Marke „Altmühltaler Weiderind“ mit Herkunftsgarantie; Externe Kontrolle durch QAL.	
Fleisch-Qualitätsstandards	Färsen und Ochsen mit 24 Monaten Mindest-Schlachtreife für hochwertig marmoriertes Weidefleisch; 21 Tage Reifezeitgarantie für Edelteile und 14 Tage für Bratenstücke	Ochsen mit 30 Monate Mindest-Schlachtreife für hochwertig marmoriertes und besonders zartes Weideochsenfleisch; 21 Tage Reifezeitgarantie für Edelteile und 14 Tage für Bratenstücke
Unternehmen und Informationen	Altmühltaler Weidefleisch Vermarktungs UG (haftungsbeschränkt), 91792 Ellingen-Stopfenheim, Römerweg 1- Tel. 09837-975708, Projekt-Mail: info@altmuehlaler-weiderind.de	

