

Angus Beef

Angus Beef

Das Graslandfleisch mit der besonderen Note für Geschmack und Zartheit

Die Kälber wachsen bei ihren Mutterkühen auf und trinken gesunde Milch, soviel sie wollen, direkt ab Euter. Dazu gibt es frisches Gras, Heu oder Grassilage. Sie leben im neuen Freilaufstall und auf der Weide. Im Sommer verweist ein grosser Teil der Herde auf die Alp Muottas Muragl im Engadin. Die Rasse Angus und die ganz natürliche Aufzucht mit viel Bewegung lässt gut marmoriertes Fleisch mit köstlichem Geschmack heranwachsen.

