

IM NOVEMBER JEDE WOCH E LIEFERBAR!

BESTELSCHLUSS IMMER FREITAG DER VORWOCH E!



Geflügel

Bioland

vom Biolandhof Vest aus Aufhausen

Gans, ca. 4-6 kg	1,79 € / 100 g
Gänsebrust 1 Stück, ca. 400 g	4,79 € / 100 g
Gänsekeule 1 Stück, ca.350-450g	3,39 € / 100 g
Gänseleber, 1 Stück, ca. 150 g	1,79 € / 100 g
Gänseklein, ca. 500 g	1,20 € / 100 g
Ente ca. 2,5-3 kg	1,69 € / 100 g
Entenbrust 1 Stück, 250 - 300 g	4,59 € / 100 g
Entenkeulen 2 Stück, ca. 600g	3,35 € / 100 g
Hähnchen ganz, ca. 1,7 kg	1,25 € / 100 g
Hähnchen halb, ca. 1 kg	1,35 € / 100 g
Hähnchen-Brust, 2 Stück	3,19 € / 100 g
Hähnchen-Keulen, 2 Stück	1,49 € / 100 g
Hähnchen-Flügel ca. 500g	0,69 € / 100 g
Hähnchen-Gyros,ca. 500g	2,39 € / 100 g
Hähnchenleber, ca. 300 g	1,05 € / 100 g
Hähnchen-Carcassen ca. 1 kg	0,17 € / 100 g



Inge und Josef Vest betreiben den Geflügelhof Vest in Aufhausen seit 1992 nach den Richtlinien des Anbauverbandes Bioland (www.bioland-prinzipien.de).

Wirtschaften im Einklang mit der Natur ist dabei der Leitgedanke Ihres Handelns. Dazu gehört neben der umweltschonenden Bearbeitung der Felder insbesondere die artgerechte Haltung der Tiere.

„Artgerechte Haltung und nahtlose Qualitätssicherung sind unser oberstes Gebot. Unsere Tiere dürfen auf den großen Wiesen unseres Hofes frei laufen und entwickeln so eine Produktqualität die nur ein Leben in größtmöglicher Freiheit garantiert“, erklärt Josef Vest. „Der Zeitraum bis zur Schlachtung ist grundsätzlich länger als bei der konventionellen Tierhaltung. Unser Geflügel wird unter kontrolliert hygienischen Bedingungen direkt am Hof geschlachtet und verarbeitet- dadurch sind Frische und Qualität garantiert und auch unnötig lange Transportwege für die Tiere entfallen.“



Für die Tiere gibt es saftige Wiesen, die ihnen genügend Auslauf ermöglichen und auf denen sie sich beliebig mit „Grünzeug“ versorgen können. Für die Gänse und Enten stehen auch Schwimm- und Bademöglichkeiten zur Verfügung. Auf diese Weise haben sie die Möglichkeit, ihre natürlichen Verhaltensweisen auszuleben. Vorbeugender Einsatz von Medikamenten ist generell verboten!

„Wir legen Wert auf höchste Qualität und Transparenz. Deswegen schlachten und zerlegen wir unser Geflügel selbst“, versichert Inge Vest.

Hähnchen, Enten und Gänse sind einzeln vakuiert, und können nach Erhalt im Kühlschrank bei max. 3 Grad noch mindestens 5 Tage aufbewahrt, danach natürlich eingefroren werden.

