

Grausteiner Hof

Teilen wir uns ´ne Kuh?

Bei uns bekommst du **Rindfleisch** in
„jeder-nimmt-von-allem-etwas-Paketen“
für **18€/kg** mit:

**Rouladen, Hackfleisch, Bratenstücke,
Gulasch und Beinscheiben (Suppenfleisch)**

Dein Einkauf- deine Regeln:

Dies ist **kein Abo** und es gibt **keine
Mindestbestellmenge**. Sag uns nur ungefähr, wie viel
Fleisch wir dir reservieren dürfen:

☐ ca. 5kg ☐ ca. 10kg ☐ Nö, lieber ca.: _____

...und die Steaks? Zum Beispiel...

Filet (5,50€/100g)

Rumpsteak (3,25€/100g)

Hüftsteak (3,25€/100g)

**Wir zerlegen dein Fleisch in Handarbeit und
bieten dir so auch gerne individuelle Cuts an.**

**Alle Zuschnitte sind natürlich
küchenfertig verpackt.**

**Natürlich haben wir für dich auch echte, 100%ige
Rinds-Bratwurst (12€/5Stück) .**

**Du willst wissen, wann´s wieder losgeht?
Dann lass uns deine Nummer da:**

Ich bin

Meine Telefonnummer

Natürlich gibt es auch Cuts, die nicht auf diesem müden Zettel stehen. Egal was du brauchst - wenn es an einem Rind dran ist, haben wir es - sprich uns an! Bitte habe Verständnis dafür, dass die bestellte Menge gekürzt werden muss, sollte die Nachfrage das Angebot überschreiten.

Grausteiner Hof

Wir machen dir den Hof!

Hallo! Ich bin Frerk. Ich bin Landwirt. Unser Hof - der Grausteiner Hof, liegt in Westerstede, genauer gesagt im Ortsteil Halsbek, Am Grauen Stein 17.

Du findest uns, in dem du dein Navi mit „Grausteiner“ fütterst oder in dem du nach www.grausteiner.de surfst.

Warum ich dir das sage?

Na, weil wir da was **richtig Gutes** für dich haben!
Wir bieten dir nicht weniger als **dein neues Lieblingsfleisch**.

Warum diese vollmundige Ansage?

Weil unsere **Kühe** nicht nur den ganzen **Sommer** zum Spielen auf die **Weide** dürfen, sondern weil wir auch sonst ein paar **Extravaganzen** an den Start bringen:

Wir füttern **komplett ohne Importe** - wir lassen den Regenwald stehen.

Wir füttern ausschließlich aus **eigenem Anbau** - weit über 90% davon ist **Gras**.

Wir übernehmen Kälber von umliegenden Höfen, wenn dort zu viele Tiere sind - so muss kein Rind auf die Autobahn und wir haben noch dazu ein **super-regionales Produkt** in der Hand.

Wir **schlachten** immer **nur dann**, wenn wir ausreichend viele Nachfragen haben, um das **komplette Rind** zu vermarkten.

Wann?

Im Durchschnitt schlachten wir etwa alle 4-6 Wochen und so hält sich auch die Wartezeit in Grenzen.

Überzeugt?

Dann brauchen wir von dir nur noch dein Okay! und deinem neuen Lieblingsfleisch steht nichts mehr im Wege.

Lass mir gleich deine Nummer da,
gib mir von zu Hause aus Bescheid unter:
0176/5610 2382 oder per email: info@grausteiner.de
auch gerne Whatsapp!

Ich freue mich auf dich!