

TIROLER KAISER KALB

Das hellrosa, besonders zarte und milde Fleisch der Vonatur Tiroler Kaiser Kälber stammt von maximal 5 Monate alten Tieren aus Tirol, die von Kleinbetrieben in offener Laufstallhaltung und mit Muttermilch oder Trockenmilchpulver tierischen Ursprungs nach AMA-Gütesiegel-Kriterien aufgezogen werden. Die artgerechte Haltung, kurze Transportwege und die stressfreie Schlachtung der Kälber im Schlachtbetrieb Huber in St. Johann garantieren in Kombination Spitzen-Kalbfleischqualität aus 100% heimischer Produktion.

HERKUNFT | Tirol
NACHHALTIGKEIT | Good





Hier gehts
zum Sortiment.

