

Aus Natura-Beef wird Angus-Beef

Seit 20 Jahren hält das Murimoos nun bereits Angusrinder in Mutterkuhhaltung und besitzt somit langjährige Erfahrung auf dem Gebiet. Bis jetzt verkaufte man das qualitativ hochwertige Fleisch unter dem Label «Natura-Beef», welches beispielsweise auch bei Coop erhältlich ist.

Um das Fleisch unter dem Label verkaufen zu dürfen, muss man eine Vielzahl an Auflagen erfüllen. Natürliche Tierhaltung und natürliche Fütterung sind dabei zwei der wesentlichen Stützpfeiler. Das Murimoos erfüllt diese Auflagen und sogar darüber hinaus seit Jahrzehnten. Von welcher Rinderrasse das Fleisch beim Natura-Beef stammt, ist aber egal. Um die Einzigartigkeit der Fleischprodukte aus dem Murimoos in Zukunft noch deutlicher zu unterstreichen, wird man die Produkte zukünftig unter dem Label «Angus-Beef» verkaufen. Damit möchte man sich klar von der Konkurrenz abheben.

Angus-Beef ist vor allem auf dem amerikanischen Kontinent sehr begehrt und in aller Munde. Ursprünglich stammt die Rinderrasse jedoch aus der Region Aberdeen im Nordosten Schottlands. Besonders beliebt sind sie aufgrund des sehr zarten, saftigen und aromatischen Fleisches. Somit wird der Fleischgenuss zu einem ganz besonderen kulinarischen Erlebnis. Zudem enthält Angus-Fleisch besonders viele ungesättigte Fettsäuren wie die lebensnotwendigen Omega-3-Fettsäuren. Auch in der Haltung weisen die Rinder eine Vielzahl an Vorteilen auf. Sie bestechen durch ihre Langlebigkeit, Robustheit und hohe Fruchtbarkeit.

Dieses Jahr erfreut sich das Angus-Beef besonders grosser Beliebtheit, da es sich ideal zum Grillieren eignet und die Grillsaison dank des schönen Wetters bereits sehr früh eröffnet wurde.

-jga



Angus-Beef eignet sich beispielsweise ideal zum Grillieren.