

Familie  
Karin & Benno Dillier-Bieri  
Etzelstrasse 126  
8808 Präffikon SZ

Telefon: +41 (0) 55 420 21 93  
Mobil: +41 (0) 79 604 14 50  
Fax: +41 (0) 55 420 21 94

E-Mail: info@luetzelhof.ch  
Internet: www.luetzelhof.ch



## Hochlandrind-Fleisch

Grundlage für die hohe Fleischqualität ist die Fütterung von Raufutter mit Gras und Heu. Langsames Wachstum bei extensiver Haltung garantiert ein unverwechselbares Fleisch- und Geschmackserlebnis. Das Fleisch zeichnet sich durch feine Muskelfasern und eine ausgewogene Marmorierung aus. Dadurch ist es saftig und zart. Spitzenköche sind vom Hochlandrind-Fleisch begeistert.

Bei dieser Haltungsform ist im Hochlandrind-Fleisch ein hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren nachweisbar. Vor allem die wertvolle Omega-3 Fettsäure ist ein geschätzter Gesundheitsfaktor. Sich für Hochlandrind-Fleisch zu entscheiden ist nicht nur eine Frage des Qualitätsbewusstseins. Es bedeutet auch, sich auf einen verantwortungsbewussten Umgang mit den Tieren und der Natur zu besinnen.

Es gibt unzählige Möglichkeiten, die Einzigartigkeit der Produkte Schottischer Hochlandrinder zu geniessen. Entdecken Sie Ihren Favoriten!



## Gesundes Fleisch mit wenig Fett und Cholesterin

Fleisch vom Hochlandrind enthält wesentlich weniger Fett und Cholesterin als andere Fleischsorten und hat zugleich einen etwas höheren Anteil an wertvollen Proteinen. Deshalb ist das Fleisch vom Hochlandrind auch für die Diätküche gut geeignet. Die untenstehende Tabelle gibt eine Übersicht über den Fett-, Cholesterin- und Proteingehalt einzelner Stücke vom Hochlandrind im Vergleich zu anderen Fleischsorten.

Teilstück		Fett g/100 g	Cholesterin mg/100 g	Protein g/100 g
Haxe	Hochlandrind	4,2	45,8	22,4
	anderes Rindfleisch	13,5	63,0	18,9
	Schweinefleisch	22,9	85,0	16,9
Schulter	Hochlandrind	4,7	42,2	21,5
	anderes Rindfleisch	10,6	63,0	20,2
	Schweinefleisch	22,5	70,0	17,0
Filet	Hochlandrind	7,1	37,0	21,8
	anderes Rindfleisch	22,8	67,0	16,6
	Schweinefleisch	11,9	60,0	18,6
Durchschnitt	Hochlandrind	4,5	40,9	20,7
	anderes Rindfleisch	15,6	64,3	18,6
	Schweinefleisch	22,4	77,5	16,9

Quelle: The Composition of Foods, McCane & Widdows on