

Oberweidacherhof

Vor 12 Jahren hat die Familie mit der Wagyu Zucht begonnen und gehört damit zu den ersten Wagyu Zuchtbetrieben in Italien. Die Genetik der Wagyu Rinder hat ihren Ursprung in Japan. Die Tiere werden allerdings hierzulande anders gehalten und gefüttert: Durch die artgerechte Haltung auf der Weide und im Auslauf, sowie der Fütterung mit Bergwiesen-Heu, Getreide und Oliventrester hat das Fleisch einen intensiven und außergewöhnlichen Geschmack und eignet sich somit auch bestens für die traditionellen Zubereitungsarten der heimischen Küche.



Rinds Filet ohne Kette Wagyu

SGE 2,5kg
Art. 005201



Rinds Roastbeef Wagyu

SGE 3kg
Art. 005202



Rinds Schulternatl Wagyu

SGE 2,7kg
Art. 007672



Rinds Schulter hoch Wagyu

SGE 4kg
Art. 007673



Rinds Nuss Wagyu

SGE 6,5kg
Art. 007674



Rinds Nacken Steak Wagyu

SGE 3kg
Art. 007675



Rinds Short Ribs Wagyu

SGE 1,6kg
Art. 007676



Rinds Ribeye Wagyu

SGE 3kg
Art. 007677



Rinds Spitzrose Wagyu

SGE 6,5kg
Art. 007780



Rinds Burgerfleisch Wagyu

SGE 5kg
Art. 007705



Rinds Gulasch Wagyu

SGE 5kg
Art. 007704



Salami vom Wagyrind

SGE 1kg
Art. 007706



Bresaola vom Wagyrind

SGE 2kg
Art. 007707