

## 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.



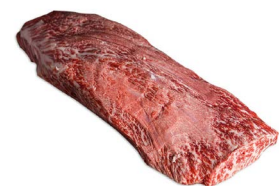
### Rinds Filet ohne Kette Wagyu

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