Naturland

Biohof
HANGLBERGER

UNSER **BAUERNHOF**

Im idyllischen Oberwattenbach im Markt Essenbach, eingebettet in sanfte Hügel, liegt der Biohof Hanglberger. Der Hof wird seit Generationen als Familienbetrieb geführt.

Hier leben unsere Fleckvieh-Oxen bei gutem Wetter auf der großzügigen Bergweide oder im geräumigen und hellen Aktivstall. Unsere Tiere fressen ausnahmslos hofeigenes Futter, erzeugt nach den strengen Richtlinien von Naturland und dem Prinzip der regenerativen Landwirtschaft.

UNSERE PRODUKTE **ERHALTEN SIE...**
Ausschließlich vor Ort an unseren Verkaufstagen. Wann diese stattfinden und alle Informationen zu Vorbestellungen erfahren Sie über unsere Rundmail.

UNSERE **SPEZIALITÄT**

Wir bieten Ihnen genussvolles Oxenfleisch frisch vom Hof. Dieses reift nach der „Dry-Aged-Methode“ für mindestens drei Wochen auf natürliche Art und Weise.

Die anschließend erhältlichen Fleischpakete bereitet unser Metzgermeister Josef Hanglberger jun. gerne persönlich für Sie vor. Vom T-Bone-Steak über zartmarmorierte Rouladen hin zum geschmackvollen Rinderbraten bleiben keine Wünsche offen.

Das Fleisch unserer Fleckvieh-Oxen holen Sie am Besten in selbst mitgebrachten Schüsseln oder Wannen ab. Ganz nach dem Motto: **„NO WASTE“**

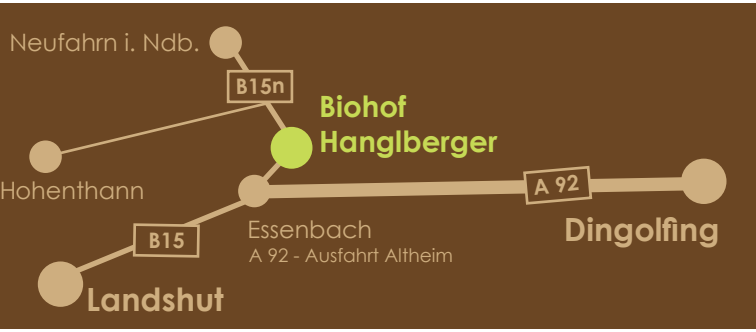
RUNDMAIL ERHALTEN!
Melden Sie sich kostenfrei zu unserer Rundmail unter **biohof-hanglberger.de** an! Alternativ einfach den QR-Code scannen.

Dieses Papier ist ausgezeichnet mit dem Blauen Engel.

100 % UMWELT-PAPIER

SO FINDEN SIE UNS

Der Biohof Hanglberger ist ein Naturland Betrieb in Oberwattenbach bei Essenbach, Landkreis Landshut in Bayern.



Biohof HANGLBERGER

Biohof Hanglberger
Famile Hanglberger
Am Berg 6
84051 Oberwattenbach

Tel. 08703 8793
info@biohof-hanglberger.de
www.biohof-hanglberger.de

Jetzt auch auf Facebook!

Designt von Medienhexe.com

WAS IST NATURLAND?
Naturland wurde 1982 gegründet und ist heute einer der größten internationalen Öko-Verbände. Ziel ist eine rundum nachhaltige Land- und Lebensmittelwirtschaft.

Naturland