



NEU IM SORTIMENT: ALPAHIRT PRÄSENTIERT NATUR-RINDSHACKFLEISCH AUS REGENERATIVER ALPWIRTSCHAFT

Alpahirt, erweitert sein Angebot: Ab heute können Kunden das neue Natur-Rindshackfleisch bestellen, das die Werte und die Qualität widerspiegelt, für die das Unternehmen bekannt ist.

Viele Konsumenten suchen nach Frischfleisch, das sowohl qualitativ hochwertig ist als auch ethische Standards in Bezug auf Tierhaltung und Fütterung erfüllt. Alpahirt hat die Lösung: Das neue Natur-Rindshackfleisch stammt von Bündner Mutterkühen traditioneller alpiner Rinderrassen. Ihre Fütterung besteht ausschliesslich aus Gras, Heu und Kräutern. Besonders nach der Alpsaison ist das Fleisch reich an wertvollen Nährstoffen, die sich aus den Alpkräutern und -gräsern in das Fleisch verlagert haben.

Doch bei Alpahirt endet die Qualität nicht bei den Inhaltsstoffen: Die kurzen Schlachtwege und das hohe Mass an Tierwohl und Gesundheit werden auch beim Natur-Hackfleisch grossgeschrieben.

Die Neuheit im Shop, das tiefgekühlte Natur-Rindshackfleisch, ist jetzt für CHF 15.90 (500 g) erhältlich.

»Seit Jahren erreichen uns Anfragen nach einem Frischfleisch-Angebot«, sagt Adrian Hirt, Gründer von Alpahirt. »Mit unserem Natur-Hackfleisch können wir diesem Wunsch nun gerecht werden und gleichzeitig unsere Philosophie des 'Nose to tail'-Ansatzes fortsetzen.«

In Zusammenarbeit mit regenerativ arbeitenden Landwirten verpflichtet sich Alpahirt, das ganze Tier zu verwenden. Dies garantiert nicht nur ein gewisses Mass an Einkommenssicherheit für den Landwirt, sondern verhindert auch, dass Teile dieser wertvollen Ressource verschwendet werden.

Die Transparenz ist für Alpahirt ein weiterer zentraler Punkt. Kunden erhalten über einen QR-Code tiefe Einblicke und Informationen über das Naturfleisch – von den Details zum Landwirt über die Rasse bis hin zur Alp, auf der das Tier den Sommer verbracht hat.

»Es ist die tiefe Verbindung zur Region und zu unserer bäuerlichen Tradition, die wir bei Alpahirt schätzen und pflegen«, sagt Hirt. »Gemeinsam mit unseren Kunden möchten wir dieser Lebensweise die Wertschätzung zurückgeben, die sie verdient.«

Für mehr Details über die Verarbeitung, die Alp, die Tiere und den Alpahirt-Landwirt der aktuellen Lieferung besuchen Sie bitte die Webseite alpahirt.ch.

Adrian Hirt
Gründer und Inhaber
adrian@alpahirt.ch
+41 (0)76 822 41 38