

Unser Familienbetrieb

Mitten im schönen Freigericht gelegen, nahe der Grenze zu Bayern, liegt unser Hofgut inmitten von Feldern am Nordrand des schönen Spessarts mit seinen Wiesen und dichten Waldgebieten.

Mittlerweile bewirtschaften wir den Hof in zweiter Generation - ganz in der Tradition unserer Vorfahren bedacht auf höchste Qualität, in der Verantwortung für unsere Umwelt und unterstützt durch modernste Technik.



Betriebsbesichtigung nach
Absprache möglich!



FAMILIENBETRIEB
Markus Trageser - Agrartechniker
Helgenhof
63579 Freigericht

Tel. 06055 - 83174
Mobil: 0175 / 3881828

kontakt@wagyu-helgenhof.de
www.wagyu-helgenhof.de

created by: www.ipunkt-kreativ.de

WAGYU
VOM HELGENHOF



Dieses herrliche Fleisch ist besonders zart, saftig und geschmacksintensiv. Das fein im Fleisch verteilte Fett macht das Wagyu-Beef für Feinschmecker zu einer der gefragtesten Spezialitäten und somit weltweit zu einer Besonderheit.



www.wagyu-helgenhof.de

WAGYU vom Helgenhof

Wagyu ist eine besondere Rinderasse japanischen Ursprungs und heißt übersetzt „japanisches Rind“.

Die kleine Rinderrasse benötigt eine lange Zeit, um ihre berühmte Fleischqualität zu erzielen. Von Geburt an sind es mehr als 30 Monate, bis sich die Marmorierung im Fleisch herausbildet.

Das Fleisch zeichnet sich durch seine ausgesprochene Zartheit, seine Saftigkeit und seinen würzigen Geschmack aus. Es besitzt eine dünne Fettauflage, gleichzeitig wird das Fleisch von einer gleichmäßigen und extrem feinen Marmorierung durchzogen.

Die feine Fettverteilung im gesamten Muskelfleisch des Rindes, die das Fleisch mit einem tiefen Aroma versorgt, ist entscheidend für den satten, vollen Geschmack.

Wohl niemand, der in den Genuss kommt, sich dieses zarte Fleisch auf der Zunge zergehen zu lassen, kann diesen jemals wieder vergessen.

Das Wagyu-Fleisch zählt zu den teuersten und exklusivsten Nahrungsmitteln der Welt.



Alle Tiere aus eigener Produktion



Sperma 100 % japanische Genetik



Haltung 9 Monate an der Mutterkuh mit Weidegang



Im Winter Tiefstroh, Offenstall



Mastdauer mehr als 30 Monate

Die Fütterung



Fütterung ohne Genmanipulation



Kein Soja



Eigenes Getreide: Gerste, Weizen, Hafer



Eigenes Eiweißfutter: Bohnen, Erbsen



Grünfutter, Maissilage, Grassilage, Heu



Unser Angebot



Wagyu F1 Bullen und Ochsen für

- Feinschmecker
- Fleischkenner
- Partyservice
- Metzgerei
- Feinkost
- Restaurants

und für alle, die sich angesprochen fühlen.

Wir verkaufen auch Hälften, Viertel und Mischpakete (20 kg)