



NOBLE PREMIUM BISON



CANADIAN BISON

#besseressen

Die Nachfrage nach Bisonfleisch wächst stetig. Köche und Verbraucher lieben den besonderen Geschmack und die guten Nährstoffqualitäten, denn Bisonfleisch enthält überproportional viel Eisen, Zink, Selen und zahlreiche Vitamine. Dem hohen Selenanteil sagt man außerdem nach, krebshemmend zu wirken. Wir beziehen unsere Bison Produkte aus Kanada, von Noble Premium Bison. Unser Lieferant steht für eine ausgesprochen hohe und gute Qualität.

Der Geschmack ist frisch-würzig, rein, erfrischend und klar. Geschmacksträger beim Bison ist das Fleisch an sich und nicht das Fett, dessen Anteil sehr gering ausfällt. Durch das magere Fleisch und die überzeugenden Nährstoffe ist es perfekt für gesundheitsbewusste Fleischliebhaber und Sportler.

Bison Fleisch erfüllt voll und ganz unseren Ansatz: „**Mit gutem Gewissen genießen. Garantiert.**“ Nicht nur der Genuss, sondern auch die ökologische und globale Ausrichtung punkten hier. Und dabei hat unser Premiumprodukt auch noch ein sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis!

„Die Zukunft liegt in nachhaltiger Viehwirtschaft. Die Umwelt und unsere Tiere liegen uns am Herzen.“

Kelly Long, CEO,
Noble Premium Bison



Produktinfo für Profis, denn Ihr GUTES FLEISCH ist unsere Mission



NOBLE PREMIUM BISON



CANADIAN BISON

#facts



Beim Bison handelt es sich trotz des englischen Namens Buffalo keineswegs um einen „Büffel“, sondern um ein mit dem europäischen Wisent verwandtes Wildrind. Allerdings unterscheidet sich der amerikanische/kanadische Bison insofern von seinem europäischen Verwandten, als dass er lieber in offenen Steppenlandschaften lebt, wie der ursprünglichen Prärie, statt im Wald. Auch optisch ist der Bison eindrucksvoll: Ein massiger Kopf mit verhältnismäßig kleinen seitlichen Hörnern, vor einem auffällig ausgeprägten Schulterbuckel mit langen Dornfortsätzen der Brustwirbel, und darüber eine dunkelbraune, leicht verfilzte Decke, die sich beim letzten Fellwechsel nicht vollständig gelöst hat. Trotz seines hohen Gewichtes kann es mit bis zu 50 km/h über die Prärie laufen, außerdem ist er ein guter Schwimmer.

Die Nahrung der Bisons besteht aus bis zu 200 verschiedenen Pflanzen wie Gräsern, Kräutern, Moose und Flechten. Das schmeckt man im Fleisch. Außerdem ist das Fleisch des Bisons sehr mager, wodurch es eine besonders zarte Konsistenz hat. Unser Bison stammt aus Kanada und wird von Noble Premium Bison gezüchtet. Noble Premium Bison steht für artgerechte Tierhaltung und für folgendes:

- Die Bisons werden auf großen Weiden aufgezogen, dadurch erhält man einen Lebensraum, der für die Art natürlich ist.
- Das Land der Bisons wird geweidet, um qualitativ hochwertiges und für das Ökosystem geeignetes Futter zu etablieren.
- Bisons werden nicht mit tierischen Nebenprodukten gefüttert oder mit Antibiotika behandelt, sie ernähren sich von dem, was die Natur ihnen zur Verfügung stellt.

Die beeindruckenden Geschöpfe sind unglaublich starke Tiere, es scheint, als würden sie die Kraft der Erde in sich tragen. Sie übermitteln uns ein Freiheitsgefühl, wir fühlen uns mit den Weiten der kanadischen Prärien verbunden.



#superfood

Warum Sie Bison Fleisch kaufen sollten?

Das Fleisch des Bisons ist perfekt geeignet für gesundheitsorientierte und bewusste Genießer.

Bewusste Ernährung ist ein aktueller Trend in der breiten Bevölkerung, den Bisonfleisch zu 100% widerspiegelt. Bison Fleisch bekommen Sie nicht an jeder Ecke.

Der außergewöhnliche und besondere Geschmack des Bisons macht es zu einer perfekten Empfehlung für alle, die gerne Neues ausprobieren.

Das Fleisch des Bisons ist sehr mager und enthält wenige Kalorien – mit fast 22 g Protein auf 100 g ist das Bison eine hochwertige Eiweißquelle.

Neben den geschmacklichen Vorteilen, hat unser Bison Fleisch ein sehr gutes Preis-/Leistung Verhältnis. Sie bekommen zu einem fairen Preis ein qualitativ hochwertiges Premiumprodukt!

Probieren Sie Bison auf Ihrer Speisekarte oder in Ihrem Sortiment - wir sind sicher es wird ein Erfolgsprodukt und bringt Ihnen viele neue Kunden!

#geschmacksexplosion

Der Geschmack ist **rein, erfrischend, klar und würzig**. Man könnte sagen, man schmeckt die Kräuter! Geschmacklich liegt es zwischen edlem Rind- und Wildfleisch.

