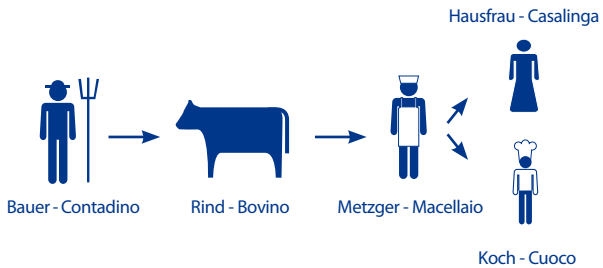


Wir wollen keine Kompromisse.

In einer Zeit hoher Verunsicherung durch Lebensmittelkandale suchen die Menschen Klarheit und Sicherheit. Die Initiative landwirtschaftliche Produkte am Ritten bietet mit dem Rittner Rind nicht nur ein regionales Produkt, sondern eine kompromisslose, einfache und nachvollziehbare Nahrungskette. Mit einem erstklassigen Produkt, bei dem sich alle Beteiligten aufeinander verlassen können. Eigentlich ganz einfach: Das Rittner Rind garantiert nur die allerbeste Fleischqualität.



Non scendiamo a compromessi.

In un'era di grande incertezza, dovuta ai numerosi scandali alimentari, i consumatori sono alla ricerca di chiarezza e sicurezza. Con il Bovino Renon, l'iniziativa incentrata sull'agricoltura di quest'altipiano non offre soltanto un prodotto regionale, bensì anche una filiera alimentare senza compromessi, semplice e ripercorribile, insieme a una qualità affidabile. In poche parole: il Bovino Renon garantisce solo il meglio della carne.

Qualität vom Ritten

Qualitätsversprechen kennt man inzwischen nahezu von jedem Produkt. Das Zeichen **Qualität vom Ritten** ist mehr. Es garantiert nicht nur die Herkunft Ritten, sondern wird von der Arbeitsgruppe Sonnenplateau Ritten KGmbH „Tourismus und Landwirtschaft“ nur für ausgesuchte Produkte freigegeben.

So wird das Gütesiegel Qualität Ritten zum Mehrwertzeichen für eine sichere Ernährung mit hoher Genussqualität und Bekömmlichkeit.

Qualità del Renon

Le promesse di qualità riguardano, più o meno, tutti i prodotti in commercio. Il marchio **Qualità del Renon** è molto di più perché, oltre a garantire l'origine, è rilasciato dal gruppo di lavoro Altipiano del Renon Soc. Consortile a.r.l. "Turismo e agricoltura" solo per prodotti selezionati.

Il marchio "Qualità del Renon" si traduce così in plusvalore per un'alimentazione sicura, eccellente e digeribile.

Das Rittner Rind erhalten Sie:
 Il Bovino Renon è in vendita presso:

Metzgerei / Macelleria Weissensteiner
 Dorf 8, 39054 Ritten-Oberbozen
 Paese 8, 39054 Renon-Soprabolzano
 Tel.: 0471 345 188



Die Herkunft macht den Unterschied.

L'origine fa la differenza.



Photo Copyright Gasthof Plörr

Rittner Rind - Bovino Renon

Rittner Rind - Bovino Renon

Ritten  Renon

Ritten  Renon



Bestes vom Kraftplatz

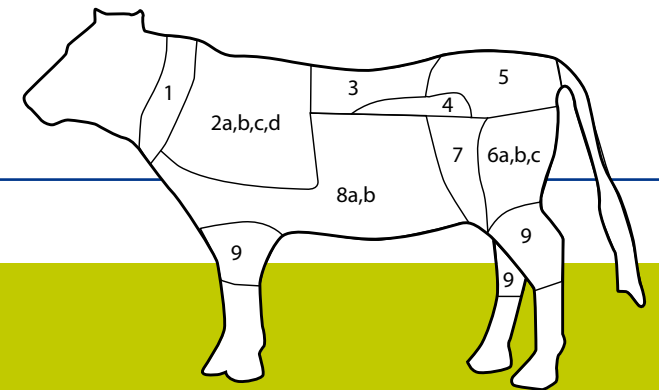
Was das Sonnenplateau Ritten so einzigartig macht, lässt sich so zusammenfassen: Der Ritten ist ein Kraftplatz. Dieser gefühlte Nutzen hat in der Rittner Landwirtschaft einen ganz bodenständigen Mehrwert: Was hier wächst und gedeiht, gehegt und gepflegt wird, sind landwirtschaftliche Produkte einer eigenen Güteklasse. Vor diesem Hintergrund entstand das Programm „Rittner Rind“. Das Prinzip heißt Klasse statt Masse. Keine Massentierhaltung - dafür sorgfältige und kontrollierte Aufzucht unter festgelegten Regeln und hinterlegtem Ehrenkodex aller Beteiligten. So wird eine alte Aussage wieder neu belebt: Fleisch ist ein Stück Lebenskraft.

Il meglio di un luogo d'energia

Ciò che rende così particolare il Altipiano del Renon si può riassumere con queste parole: è un luogo d'energia. Questo vantaggio tangibile ha conferito all'agricoltura del Renon un vero e proprio plusvalore: ciò che nasce, cresce e vive in questo altipiano rientra in una speciale classe qualitativa. In un tale contesto ha preso forma anche il programma Bovino Renon, il cui motto è "qualità non quantità", ovvero la rinuncia all'allevamento di massa, a favore di un filosofia basata sul controllo e sull'accuratezza, nel rispetto di regole precise e di un rigoroso codice d'onore da parte di tutti i soggetti coinvolti. In questo modo, viene riportato in auge il detto: "La carne è energia vitale".

Grundanforderungen Requisiti fondamentali	Milchkälber bis 5 Monate Vitello da latte fino a 5 mesi	Kalbinnen bis 3,5 Jahre Giovenche fino a 3 anni e ½	Ochsen bis 3,5 Jahre Buoi fino a 3 anni e ½
Fütterung Foraggio	<ul style="list-style-type: none"> • nur Vollmilch und so wenig wie möglich Stroh • Solo latte intero e una quantità minima di paglia 	<ul style="list-style-type: none"> • Heu, Stroh, Grundfutter aus Südtirol • Keine Silage ab 60 Tage vor Schlachtung, letzten 30 Tage Heu und Stroh, evtl. Getreidemischung • gentechnikfrei, keine Tiermehle, Antibiotika, Hormone • Fieno, paglia e foraggio di base dell'Alto Adige • Nessun foraggio silato a partire da 60 giorni prima della macellazione. Gli ultimi 30 giorni, fieno e paglia, evtl. miscela di cereali • Nessun alimento geneticamente modificato, farine animali, antibiotici o ormoni 	
Herkunft Origine	<ul style="list-style-type: none"> • Am Ritten geboren • Nascita sul Renon 		
Rassen Razza	<ul style="list-style-type: none"> • Simmental, Grauvieh & alle Fleischerassen • Simmental, Grigio Alpina e altre razze da carne 		
Kennzeichnung der Tiere Identificazione dell'animale	<ul style="list-style-type: none"> • Rinderpass • Passaporto bovino 		
Haltung Allevamento	<ul style="list-style-type: none"> • Gesetzliche Vorgaben • Ab einem Alter von 10 Monaten müssen die Rinder im Sommer gealpt werden • Artgerechte Tierhaltung mit mindestens 60 Tagen Auslauf oder Weide im Jahr • Disposizioni di legge • A partire da 10 mesi d'età, i manzi devono essere alpeggiati durante i mesi estivi • Allevamento a regola d'arte con almeno 60 giorni trascorsi all'aperto o al pascolo 		

- Schlachtung nach Besichtigung und Absprache mit dem Metzger
- Gesetzliche Vorgaben, pH-Wert unter 5,8
- Abhängen: Kälber 4 und Rinder mind. 7 Tage
- Macellazione previo sopralluogo e accordo con il macellaio
- Disposizioni di legge, valore pH al di sotto del 5,8
- Frollatura: vitelli 4 e manzi almeno 7 giorni



1. Hals / Collo
2a. Hohe oder dicke Schulter / Spalla alta
2b. Nahtl / Capello del prete
2c. Mäusl oder falsches Filet / Rondino o girello di spalla
2d. Schulterdeckel / Copertina

3. Roastbeef
4. Filet / Filetto
5. Tafelspitz / Punta di samone
6a. Kaiserteil mit Deckel / Fesa con copertina
6b. Weiß Scherzl / Girello
6c. Lange Seite / Fricandò

7. Nuß / Noce
8a. Bauch / Pancia
8b. Brustkern / Petto

9. Stelze, Beinscheiben / Stinco, Ossobuchi