

ZUHAUSE IN DEN BÜNDNER BERGEN

VALBELLA RESORT

★★★★^s

PRESSENOTIZ

VALBELLA BIO BEEF

Mit gutem Gewissen geniessen

Wer wie wir in der Natur der Bündner Berge zuhause ist, weiss wie wichtig Nachhaltigkeit ist. Mit gutem Gewissen geniessen und dabei beste Qualität auf den Tisch bringen. Das war unsere Idee, als wir gemeinsam mit Marco Parpan, einem benachbarten Bio-Bauern das Valbella Bio Beef-Projekt lancierten. Marco Parpan bewirtschaftet gemeinsam mit seiner Familie den Sämtishof, wo Nähe zur Natur gross geschrieben wird, in langer Tradition gelebt und immer wieder innovativ neu gedacht wird.

Die Valbella Bio-Rinder wachsen in artgerechter Haltung auf dem Familienbauernhof auf. Sie weiden im Sommer auf den frischen Bergwiesen rund um das Valbella Resort. Im Winter leben Sie mit viel Auslauf und frischer Luft im Freilaufstall und werden ausschliesslich mit einheimischem Grundfutter von Feldern in Valbella und Lenzerheide gefüttert.

Mit dem Valbella Bio Beef-Projekt geben wir unseren Gästen und Besuchern der Lenzerheide ein Stück typischer Bündner Natur weiter:

Jeweils passend zur kulinarischen Ausrichtung stellen wir in unseren Restaurants Capricorn und Fastatsch eigens kreierte Gerichte rund um das Valbella Bio Beef vor. Dabei liegt nicht nur das üblicherweise verwendete Fleisch im Mittelpunkt, sondern die nachhaltige Verwendung des ganzen Tieres «From Nose to Tail». Neben frischen Bio Beef Burgern, leckeren Sonntagsbraten, traditionellen Schmorgerichten und Ragouts kommen auch fast vergessene Rezepte wieder auf den Tisch – zum Beispiel in Form von Quinta Quarta Tryouts.

valbellaresort.ch

 www.facebook.com/valbellaresort/

 www.instagram.com/valbellaresort/

KONTAKT MARKETING & KOMMUNIKATION

Anna Fuhrmann
Head of Marketing

+ 41 (0)81 385 08 33
anna.fuhrmann@valbellaresort.ch

Voa Selva 4 | CH - 7077 Valbella
+ 41 (0)81 385 08 08 | hotel@valbellaresort.ch