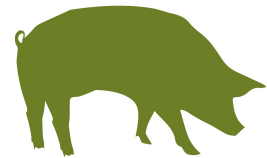
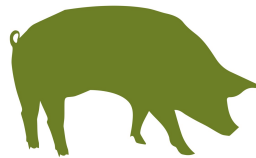
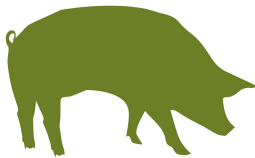




Meine Bestellung für Marktanner- Freiland-Schweinefleisch

06.04.2019



Name: _____ Telefon: _____

Bestellmenge	Schweinefleisch		Preis/kg
	Steaks, 2 Stück	Zum Grillen und Braten	21,50€/kg
	Kotelett, 2 Stück	Zum Grillen und Braten	20, 50€/kg
	Schnitzel, 2 Stück	Zum Grillen und Braten	21,50€/kg
	Schweinebauch, 2 Stück	Zum Grillen und Braten	16,00€/kg
	Schweinehals/Nackensteak, 2 St.	Zum Grillen und Braten	18,50€/kg
	Lende / Filet, ca. 500 g		34,50€/kg
	Sonntagsbraten ca. 700 g		18,50€/kg
	Gulasch, ca. 1 kg	Fertig geschnitten	17,50€/kg
	Hackfleisch vom Schwein, 500 g		15,50€/kg

Bei Interesse an Rippchen, Haxen, Braten mit Kruste oder Innereien wie Leber oder Herz melden Sie sich bitte frühzeitig bei uns!

Abholtermin:

Samstag, den 06.04.2019 von 8.30 bis
13.00 Uhr

!!! Bestellung bitte bis spätestens Montag,
den 01.04.2019 abgeben, mailen oder faxen
unter: 07529 / 974720 !!!

Unser Hof wird kontrolliert biologisch – dynamisch bewirtschaftet, daher haben alle Lebensmittel die Demeteranerkennung.

Das Schweinefleisch stammt aus unserer artgerechten Freiland-Schweinehaltung. Die Schweine der robusten, alten Haustierrassen „Buntes Bentheimer Schwein“ gekreuzt mit der Rasse „Husumer“ leben ganzjährig in einem Außengehege, in dem sie ungehindert in der Erde wühlen, im Schlamm Suhlen oder im Schatten unter einem Baum liegen dürfen. Im Winter oder bei nassem Wetter schützt eine gemütlich mit Stroh eingestreute Hütte vor Kälte und Regen.

Die Schlachtung und Verarbeitung unserer Produkte findet in der Bio-zertifizierten Metzgerei Binger in Waldburg statt. Dies ermöglicht uns kurze Transportwege für die Tiere und einen ruhigen, stressfreien Schlachtvorgang, außerdem eine qualitativ hochwertige Verarbeitung mit ausschließlich biologischen Zutaten (Gewürze,..).

Das Fleisch wird portionsweise vakuumverpackt und beschriftet, kann daher direkt hygienisch tiefgefroren werden, lästiges Einpacken entfällt. Das frische Hackfleisch sollte am gleichen Tag verarbeitet oder eingefroren werden!

Bei Fragen oder Sonderwünschen bitte einfach anrufen :

(Tel. 07529/974719) !

Die eingegangenen Bestellungen sollen uns eine Orientierungshilfe für die benötigten Mengen sein, wir können jedoch nicht garantieren, dass jeder Kunde die ganz genaue Menge von jeder Sorte erhält. Die Bestellungen werden in der Reihenfolge bearbeitet, in der sie bei uns eingetroffen sind.

!!! Bestellung bitte bis spätestens Montag,
den 01.04.2019 abgeben, mailen oder faxen
unter: 07529 / 974720 !!!

Abholtermin:

Samstag, d. 06.04.2019 von 8.30 bis 13.00 Uhr