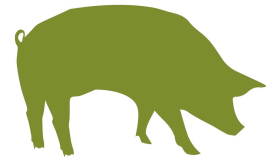
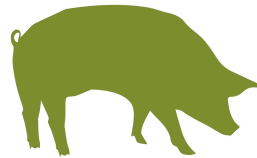
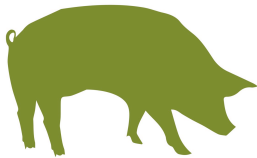




## Meine Bestellung für Marktanner- Freiland-Schweinefleisch

14.12.2019



Name: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

Bestellmenge	Schweinefleisch		Preis/kg
	Steaks, 2 Stück	Zum Grillen und Braten	24,50€/kg
	Kotelett, 2 Stück	Zum Grillen und Braten	23, 50€/kg
	Schnitzel, 2 Stück	Zum Grillen und Braten	24,50€/kg
	Schweinebauch, 2 Stück	Zum Grillen und Braten	18,00€/kg
	Schweinehals/Nackensteak, 2 St.	Zum Grillen und Braten	20,50€/kg
	Lende / Filet, ca. 500 g		39,50€/kg
	Sonntagsbraten ca. 700 g		21,50€/kg
	Krustenbraten, ca. 700 g		21,50 € /kg
	Rippchen, Spare Ribs		9,00 € /kg
	Schweinshaxe, 1 Stück		9,00 € /kg
	Gulasch, ca. 1 kg	Fertig geschnitten	19,50€/kg
	Hackfleisch vom Schwein, 500 g		18,50€/kg
	Schweineleber	tiefgefroren	9,00 € /kg
	Schweineherz	tiefgefroren	9,00 € /kg
	Soßenknochen, 1 Portion		4,50 € /kg

**Abholtermin:**

Samstag, den 14.12.2019 von 8.30 bis 13.00 Uhr

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 Haustierrasse „Buntes Bentheimer Schwein“ gekreuzt mit „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 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 09.12.2019** abgeben, mailen oder faxen unter: 07529 / 974720 !!!

**Abholtermin:**

**Samstag, d. 14.12.2019 von 8.30 bis 13.00 Uhr**