



Fleischangebot in Demeterqualität

Wir verkaufen im Hauslieferservice oder an unserem vierzehntäglichen stattfindenden Rampenverkauf auf dem Hof folgende Produkte aus unserer biologisch dynamischen Tierhaltung. Fast jederzeit abholbar auf dem Hof- oder im ordentlichen Chèr hausgeliefert. Preise können leichten Marktschwankungen unterliegen.

Hamburger

Pfannenfertig gewürzt aus Demeter Rindfleisch, 4 Stk vacuümiert, etikettiert, tiefgefroren, bei -18°C ca. 12 Monate lagerfähig. **10.- / Pack**

Hackfleisch

Vacuümiert in 400g Portionen aus bestem Demeter Rindfleisch, tiefgefroren und etikettiert, bei -18°C ca. 6 Monate lagerfähig. **Fr. 20.- / kg**

Kalbsbratwurst

Aus Demeter Kalbfleisch, vacuümiert, 4er Pack, etikettiert, tiefgefroren, bei -18°C ca. noch 6 Monate lagerfähig. **Fr 2.80 / Wurst**

Schweinsbratwurst

Aus Demeter-Schweinefleisch, vacuümiert, 4er Pack, etikettiert, tiefgefroren, bei -18°C ca. noch 6 Monate lagerfähig. **Fr 2.50 / Wurst**

Chnoblwurst

Aus Demeter Rindfleisch und ca 5% Knospe Schweinefleisch, aus dem Küchenrauch zum Rohessen, fein aufschneiden, kann im Vorratsraum oder in der Küche durch aufhängen (nicht an direkter Sonne!) noch weiter gelagert und getrocknet werden.

Fr. 5.50.- / Wurst, ab 3 stk 5.- / Wurst

Znüiwürstli

Trockenwurst aus Demeter Rindfleisch und ca 5% Knospe Schweinefleisch, aus dem Küchenrauch zum Rohessen immer 2 Stk vacuümiert. Kann ebenfalls noch aufgehängt werden. **Fr. 3.20 / Wurst**

Trockenfleisch

100% Demeter Rindfleisch aus dem Küchenrauch pikant gewürzt zum Rohessen und fein aufschneiden. Im Kühlschrank aufbewahren oder wie eine Trockenwurst noch weiter trocknen. Kann aber auch zu trocken werden! Wenn weiss geworden, gut abwaschen und trocknen lassen. **Fr. 7.- /100g**

Kochwurst

Rindfleisch mit wenig Speck aus dem Küchenrauch, vacuümiert, etikettiert; diese Wurst während mind. 30 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen. Sie kann auch aufgehängt und getrocknet oder als Speckersatz, roh geschnitten und mit Kartoffeln, Gemüse oder Hackfleisch gebraten werden.

Fr. 5.- / Wurst

Frischfleisch

Mischpakete sind erhältlich nach Schlachtung. Ein Querschnitt durchs ganze Tier. Frisch zum selber einfrieren oder schon gefroren. Verschiedene Fleischstücke sind tiefgefroren auf Anfrage jederzeit lieferbar.

Mischpaket Rindfleisch

Vacuümiert, portioniert, etikettiert, Mindestmenge ca. 10kg, in 2 mal geliefert: 1. Lieferung: Hackfleisch, Suppenfleisch Haxen, Braten, Ragout, ev. Leber, Suppenknochen. 2.Lieferung: nach Lagerung am Stück: Geschnetzeltes, a la minute-Plätzli, Filet, Entrecôte, Saftplätzli **Fr. 28.- / kg**

Mischpaket Jung-Rindfleisch

Vacuümiert, portioniert, etikettiert, Mindestmenge ca. 10kg, in 2 mal geliefert: 1. Lieferung: Hackfleisch, Suppenfleisch Haxen, Braten, Ragout, ev Leber, Suppenknochen. 2.Lieferung: nach Lagerung am Stück: Geschnetzeltes, a la minute-Plätzli, Filet, Entrecôte, Saftplätzli **Fr. 30.- / kg**

Mischpaket Kalbfleisch

Portioniert, etikettiert, Mindestmenge ca 8kg Ragout, Braten Plätzli, Geschnetzeltes, ev Leber geschnetzelt, Haxen, Filet **Fr 32.- bis 34.- / kg**

Mischpaket Schweinefleisch

Portioniert, etikettiert, Mindestmenge ca 5-8 kg Ragout, Braten Plätzli, Geschnetzeltes, Filet, Steak. Im Winter auch Rollschinkli, Speck und Kasseler. **Fr 26.- / kg (geräuchertes teurer)**

