

Vorname/Name:

Abpacken:

Adresse:

Einfrieren*: ja (Kosten bis 2 Wochen Fr. 25.00)
 nein

Telefonnummer:

* empfohlen, wenn nicht innert 24 h nach Abpacken abgeholt wird

1/4 Kalb (ca. 16 – 20 kg Fleisch) bestehend aus:

1. Braten	ca. 3600 g	verpackt à	ca. 600 - 1000 g
2. Voressen	ca. 1000 g	verpackt à	_____ g
3. Hackfleisch	ca. 4000 g	verpackt à	_____ g
4. Brustschnitten	ca. 6-8 Stk.	verpackt à	_____ Stk.
5. Haxen	ca. 4-5 Stk.	verpackt à	_____ Stk.
6. Filet	ca. 350 g	verpackt à	am Stück
falsches Filet	ca. 350 g	verpackt à	am Stück
7. Nierstücksteak	ca. 6-8 Stk.	verpackt à	_____ Stk.
8. Huftsteak	ca. 500 g	verpackt à	_____ g
9. Plätzli, geschnitten	ca. 2500 g	verpackt à	_____ g
davon Cordon-bleu	ca. 6 Stk.	verpackt à	_____ Stk.
10. Koteletten	ca. 5-6 Stk.	verpackt à	_____ Stk.
11. Geschnetzeltes	ca. 1400 g	verpackt à	_____ g

Gratis dazu, so lange Vorrat reicht (Leber anteilmässig):

12. Leber (ca. 700g)	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	verpackt à	_____ g (am Stück)
Suppenknochen	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		
Milke	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		
Niere	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		

Pos. 1-5 sind Schmorstücke, brauchen Zeit zum Garen (kein Niedergaren möglich!)

Pos. 6-12 sind Kurzbratenstücke, niedergaren möglich, nie Schmoren (werden sonst zäh!)

Informationen:

- konsequenter Verzicht auf Antibiotika und Hormone seit August 2000 in der gesamten Tierhaltung
- kurzer und schonender Transportweg
- Alles Fleisch wird vacuuiert und mit einer Etikette (was, Gewicht, Datum, Produzent) versehen.
- Zerlegungs- und Verpackungswünsche werden nach Möglichkeit berücksichtigt.
- Haltbarkeit im Gefrierer: 8 Monate

Einige Varianten für die Zerlegung:

- Brustschnitten: auch möglich eine Tasche vorbereiten zu lassen, für gefüllte Kalbsbrust oder wenn weniger beliebt wegen Fettanteil: Hackfleisch
- Falsches Filet = runder Mocken oder „Fischli“, kann gleich wie das Filet verwendet werden, lassen wir für Sie deshalb gerne am Stück
- Nierstück kann auch am Stück belassen werden, z.B. für Niedergar-Braten
- Suppenknochen, Leber, Milke, Niere werden nicht verrechnet.

Die Leber wird in Portionen-Stücken eingefroren. Halb angetaut ist sie am besten pfannenfertig zu schneiden. Sie blutet weniger aus und bleibt saftiger.

- Preis im Mischpaket: Viertel CHF 47.50/kg, Achtel CHF 48.60/kg inkl. Verpackung und Etikettierung, exkl. allfälliges vorübergehendes Einfrieren und/oder Lieferung.