



Frischfleischverkauf

vom ganzen Tier, in zwei Teilen:

Teil 1: Delikatessen

Kopf (Maul, Zunge, Bäggli) - Hirn nur beim Schwein
Innereien (Herz, Leber, Niere, Lunge, Milz, Kutteln, Gekröse)
Bratenstücke, Siedfleisch am Knochen, Ossobuco,
Brisket, Schwanz, Ragout, Leistenfleisch,
Markbein, Knochen, Füsse

Teil 2: Edle Teile, am Knochen gereift

4 Wochen später

Huft, Entrécôte, Côte de boeuf, Filet

Je nach Saison und Angebot:

Fleisch vom Bio Turopolje Schwein, Wild aus eigener Jagd,
Ente, Hahn, diverses Trockenfleisch und Salume

Unsere Philosophie: Würdevoll auf Grasland gewachsenes Bio Angus Rindfleisch. Grosse Pflanzenfresser als Grundlage der menschlichen Sesshaftigkeit, Förderung der Biodiversität, Klimaschutz und Bodenfruchtbarkeit. Keine Konkurrenz zur menschlichen Ernährung (kein Mais, Getreide, Soja usw.) Stressfreie Weideschlachtung im sicheren Herdenverband - In Ehrfurcht vor dem Leben. Die wichtigste Zutat in einem Lebens-Mittel ist das Leben selbst. Mit alter Metzger Handwerkskunst und natürlichen Gewürzen wird dieses erhalten.

Alles Fleisch stammt nur von den eigenen Tieren oder aus eigener Jagd.

www.zurchaltehose.ch