



Frischfleischverkauf erstes Semester 2021

Teil 1: Delikatessen

Innereien: Herz, Leber, Niere, Lunge, Milz, Kutteln, Onglet, skirt

5. und 6. Februar 2021

5. und 6. März 2021

7. und 8. Mai 2021

11. und 12. Juni 2021

Teil 2: Frischfleisch

Bratenstücke, Siedfleisch am Knochen, Ossobuco, Brisket,
Schwanz, Ragout, Markbein und Knochen

12. und 13. Februar 2021

12. und 13. März 2021

14. und 15. Mai 2021

18. und 19. Juni 2021

Edle Teile, mindestens 4 Wochen am Knochen gereift

Huft, Entrecôte, Côte de boeuf, Filet

26. und 27. März 2021

18. und 19. Juni 2021

6. und 7. August 2021

Fast immer im Angebot:

Hackfleisch, Tatar, hausgemachte Burger (gefroren)

Je nach Saison:

Fleisch vom Bio Turopolje Schwein, Wild aus eigener Jagd,
Ente, Hahn und **Salumi artigianali "pantaloni freddi"**

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.

Schaut Eurem Essen in die Augen, bei uns auf dem Hof!

www.zurchaltehose.ch