Saisonaler Fleischverkauf 2024

Edle Teile
am Knochen gereift

Côte de boeuf, Entrecôte, Huft, Filet

Ab 8. / 9. März 24
Ab 22. / 23. März 24
Ab 26. / 27. April 24
Ab 31. Mai / 1. Juni 24

Auf Vorbestellung oder gefroren
Innereien: Herz, Leber, Niere, Lunge, Milz, Kutteln ,Onglet, skirt
Bratenstücke, Siedfleisch am Knochen, Ossobuco, Brisket,
Ragout, Markbein und Knochen

Immer im Angebot:
Hackfleisch, Tatar, handgemachte Burger (gefroren)

Je nach Saison:
Fleisch vom Bio Turopolje Schwein, Wild aus der Ansitzjagd,
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 der Ansitzjagd.
Schaut Eurem Essen in die Augen.

www.zurchaltehose.ch

Neu: regelmässig im Angebot von der Wanger's Landmetzg:

Frischfleisch aus Hoftötung von unseren Partnerhöfen am Pfannenstiel.

Edelstücke am Knochen gereift: Ribeye, Bistecca, Filet…

BIOSUISSE