



Frischfleischverkauf

Frühjahr 2019

in zwei Teilen:

Teil 1: Delikatessen

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

Daten:

15. / 16. Februar 2019
15. / 16. März 2019
20. April 2019
17. / 18. Mai 2019
14. / 15. Juni 2019

Teil 2: Edle Teile, 4 Wochen am Knochen gereift

Huft, Entrécôte, Côte de boeuf, Filet

Daten:

15. / 16. März 2019
5. / 6. April 2019
17. / 18. Mai 2019
14. / 15. Juni 2019

Je nach Saison und Angebot:

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