



Frischfleischverkauf Frühjahr 2023

Teil 1: Delikatessen

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

Ab 31. März
Ab 14. April

Teil 2: Frischfleisch

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

Ab 8. April
Ab 21. April

Edle Teile mind. 4 Wochen am Knochen gereift

Huft, Entrecôte, Côte de boeuf, Filet

Ab 12. Mai

Fast immer im Angebot:

Hackfleisch, Tatar, hausgemachte 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 eigener Jagd.
Schaut Eurem Essen in die Augen, bei uns auf dem Hof!
www.zurchaltehose.ch

