



Frischfleischverkauf Frühjahr 2022

Teil 1: Delikatessen

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

21. und 22. Januar 2022

4. und 5. März 2022

8. und 9. April 2022

6. und 7. Mai 2022

Teil 2: Frischfleisch

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

28. und 29. Januar 2022

11. und 12. März 2022

Donnerstag 14. und Samstag 16. April 2022

13. und 14. Mai 2022

Edle Teile, mindestens 4 Wochen am Knochen gereift

Huft, Entrecôte, Côte de boeuf, Filet

Donnerstag 14. und Samstag 16. April 2022

13. und 14. Mai 2022

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