



Frischfleischverkauf Herbst 2022

Teil 1: Delikatessen

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

12. / 13. August 2022
2. / 3. September 2022
7. / 8. Oktober 2022
4. / 5. November 2022

Teil 2: Frischfleisch

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

19. / 20. August 2022
9. / 10. September 2022
14. / 15. Oktober 2022
11. / 12. November 2022

Edle Teile, mind. 4 Wochen am Knochen gereift

Huft, Entrecôte, Côte de boeuf, Filet

9. / 10. September 2022
14. / 15. Oktober 2022
11. / 12. November 2022
9. / 10. Dezember 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

