



Bio-Schweinefleisch von Familie Neumann

NOVEMBER 2016

Die Wertschätzung unserer Tiere ist uns wichtig:

Die Mastschweine bekommen von Frühling bis Herbst frisches Gras und im Winter Heu, im Sommer und Herbst zusätzlich Äpfel, Birnen und Kürbisse! Alle Schweine haben Zugang zu einem sonnigen Auslauf. Das Futter stammt fast vollständig von unseren Feldern. Wir impfen unsere Ferkel nicht!

Unser Bio-Fleischer aus Scheibbs wird dein Bio-Schweinefleisch fachgerecht zerlegen und küchenfertig zuschneiden. Du erhältst von uns Frischware ohne Zwischentiefkühlung!

Bestellungen sind ab sofort möglich, dein Fleisch kannst du am **Dienstag den 22. November 2016** von **14:30 bis 18:30** bei uns am Hof abholen.

Wir ersuchen dich in **kg-Schritten** zu bestellen. Des Weiteren bieten wir ein **Braten-Paket** mit jeweils ca. 1kg Schopf, 1kg Karree mit Schwarte und 1kg Bauchfleisch im Ganzen an.

Braten-Paket (ca. 3 kg)	€ 28,00
Bauchfleisch	€ 8,00/kg
Schulter (für Gulasch, Braten, Geschnetzeltes)	€ 9,00/kg
Karree mit Schwarte und Knochen (Bauernbraten)	€ 10,50/kg
Karree mit Schwarte	€ 12,00/kg
Karreerose (Karree ausgelöst)	€ 13,00/kg
Schopf	€ 9,50/kg
Stelze (Vordere oder hintere Stelze)	€ 8,00/kg
Schnitzel (geschnitten)	€ 11,00/kg
Faschiertes	€ 8,50/kg

Faschiertes darf nur am Verarbeitungstag (also am Dienstag) verkauft werden! Das andere Fleisch ist vakuumiert und kann so bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Auf Anfrage gibt es Innereien wie z.B. Leber, Lunge oder auch Zunge und Knochen.

Familie Neumann, Schönegg 12, 3261 Steinakirchen, 0660-4629969, www.biohof-neumann.at

