



Bio-Schweinefleisch HERBST 2014

GRILL-PAKET

Schopf, Karree und Bauchfleisch

~ 3 kg jeweils ca. 1kg

Zum Grillen oder Braten € 26,00

Zusätzlich nach Verfügbarkeit

Schnitzel € 10,50/kg

Stelze (Vordere oder hintere Stelze) € 8,00/kg

Schulter (für Gulasch, Braten, Geschnetzeltes) € 8,50/kg

Faschiertes € 8,00/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, Haxen und Knochen.

Die Wertschätzung unserer Tiere ist uns wichtig:

Die Mastschweine haben Auslauf auf ein Stück Wiese um dort zu wühlen und bekommen von Frühling bis Herbst frisches Gras und im Winter Heu. 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 **7. Oktober von 14:00 bis 18:00** bei uns am Hof abholen.