



Biofleisch vom Jungrind



Frischfleischauslieferung: Am Samstag 16. Dezember 2023 Richtung Aarau, Zürich, Basel und Solothurn

Bestellung bis am Mittwoch 13. Dezember 2023 bei:

Andrea & Andy Zemp: 079 351 37 26

(Telefon, Whatsapp, Telegram, Signal oder SMS)

zemp.an@bluewin.ch

Frisches Jungrindfleisch



Jungrind Mischpaket

- ab 5 kg Fr. 35.- pro kg
- ab 10 kg Fr. 34.- pro kg

Auf Wunsch kann das Mischpaket mit Leber, Nieren, Zunge (geräuchert oder ungeräuchert), Schwanz oder Herz ergänzt werden. Ganz im Motto «Nose to Tail».

Mischpakete enthalten den entsprechenden Anteil von allen Fleischstücken des geschlachteten Tieres: Hackfleisch, Ragout, Haxen, Braten, Geschnetzeltes, Saftplätzli, Plätzli à la minute, Nuss, Entrecôte, Huft oder Filet und auf Wunsch Siedfleisch und Innereien. Das Bio-Rindfleisch ist ca. 14 Tage gelagert. Sie erhalten das Fleisch pfannenfertig, vakuumverpackt in etikettierten Portionen. Gerne passen wir die Portionen Ihrer Familiengrösse an.

Weiter im Angebot:



- **Mostbröckli am Stück*** Fr. 7.50 pro 100 g



- **Mostbröckli geschnitten*** Fr. 9.50 pro 100 g



- **Jura Rauchwurst*** Fr. 9.00 pro Wurst (ca. 200g)



- **Rauchwurst im Pfeffermantel** Fr. 5.50 Pro 100g (200-300g pro Wurst)



- **Filet** (Kuh, gefroren) pro kg Fr. 80.-
- **Filet** (Jungrind, gefroren) pro kg Fr. 95.-
- **Entrecote** (Jungrind, gefroren) pro kg Fr. 75.-



- **Hackfleisch** (Kuh, gefroren) pro kg Fr. 25.- 500g Pack

- **Bratwurst** (gefroren) Fr. 7.- 2er Pack

- **Hamburger** (gefroren) Fr. 7.- 2er Pack