



## Biofleisch vom Jungrind der extensiven Rasse Schottisches Hochlandrind



langsameres Wachstum = zartes, kurzfaseriges Fleisch mit viel Geschmack  
enthält einen hohen Anteil an hochwertigem Protein und im Gegenzug weniger Fett und Cholesterin

### **Frischfleischauslieferung:** **am Mittwoch 18. Dezember 2024** **in Richtung Aarau, Zürich und Luzern** (je nach Nachfrage auch Solothurn und Bern)

**Bestellung je früher umso besser, spätestens bis Freitag, 13. Dezember 2024 bei:**

Andrea & Andy Zemp: 079 351 37 26 (Telefon, Whatsapp, Telegram, Signal oder SMS)  
oder Mail: [zemp.an@bluewin.ch](mailto:zemp.an@bluewin.ch)

### **Frisches Jungrindfleisch**



#### **Jungrind Mischpaket**

- ab 5 kg Fr. 36.- pro kg
- ab 10 kg Fr. 35.- 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** (Jungrind, gefroren) pro kg Fr. 95.-
- **Entrecote** (Jungrind, gefroren) pro kg Fr. 75.-



- **Hackfleisch** (Jungrind, gefroren) pro kg Fr. 26.- 500g Pack



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



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