

natürlich

100% Gras-  
Fütterung

respektvoller  
Umgang

Antibiotika  
frei



## Biofleisch vom Jungrind



### **Frischfleischauslieferung: Am Samstag, 12. April 2025 in Richtung Aarau, Zürich und Luzern**

**Bestellung bis am Sonntag, 6. April 2025 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. 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)

## und vom Biohof Hinter Erzberg (Familie Hofmann)

### Bio-Ziegenfleisch:

- Dauerwurst\*** Fr. 9.50 pro Pack (ca. 150g)
- Hackestücke\*** Fr. 7.50 pro Pack (ca. 110g)  
(Trockenwurst in Spazierstock-Form)



\* diese Produkte tragen nicht die Bio-Suisse Knospe, weil der Metzger nicht Bio-zertifiziert ist (Gewürze sind nicht biologisch)