



Frischfleischverkauf Herbst 2021

Teil 1: Delikatessen

Innereien: Herz, Leber, Niere, Lunge, Milz, Kutteln, Onglet, skirt

10. und 11. September 2021

8. und 9. Oktober 2021

12. und 13. November 2021

Teil 2: Frischfleisch

Bratenstücke, Siedfleisch am Knochen, Ossobuco, Brisket,
Schwanz, Ragout, Markbein und Knochen

17. und 18. September 2021

15. und 16. Oktober 2021

19. und 20. November 2021

Edle Teile, mindestens 4 Wochen am Knochen gereift

Huft, Entrecôte, Côte de boeuf, Filet

15. und 16. Oktober 2021

19. und 20. November 2021

17. und 18. Dezember 2021

Fast immer im Angebot:

Hackfleisch, Tatar, hausgemachte Burger (gefroren)

Je nach Saison:

Fleisch vom Bio Turopolje Schwein, Wild aus der Anstanzjagd,
Ente, Hahn und **Salumi artigianali "pantaloni freddi"**

Unsere Philosophie: Würdevoll auf Grasland gewachsenes Bio Angus Rindfleisch. Grosse Pflanzenfresser als Grundlage der menschlichen Sesshaftigkeit, Förderung der Biodiversität, Klimaschutz und Bodenfruchtbarkeit. Keine Konkurrenz zur menschlichen Ernährung (kein Mais, Getreide, Soja usw.) Stressfreie Weideschlachtung im sicheren Herdenverband - In Ehrfurcht vor dem Leben. Die wichtigste Zutat in einem Lebens-Mittel ist das Leben selbst. Mit alter Metzger Handwerkskunst und natürlichen Gewürzen wird dieses erhalten.

Alles Fleisch stammt nur von den eigenen Tieren oder aus eigener Jagd.

Schaut Eurem Essen in die Augen, bei uns auf dem Hof!

www.zurchaltehose.ch