



Frischfleischverkauf zweites Semester 2020

Teil 1: Delikatessen

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

14./15. August 2020
4. / 5. September 2020
2. / 3. Oktober 2020
23. / 24. Oktober 2020

Teil 2: Frischfleisch

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

21. / 22. August 2020
11. / 12. September 2020
9. / 10. Oktober 2020
30. / 31. Oktober 2020

Edle Teile, 4-6 Wochen am Knochen gereift

Huft, Entrecôte, Côte de boeuf, Filet

11. / 12. September 2020
9. / 10. Oktober 2020
27. / 28. November 2020

Fast immer im Angebot:

Hackfleisch, Tatar, hausgemachte Burger (gefroren)

Je nach Saison:

Fleisch vom Bio Turopolje Schwein, Wild aus eigener Jagd,
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