

## BIO HELVETIC BEEF MISCHPAKETE

<b>1/8 Mischpaket</b>	<b>~14-16 Kg*</b>	<b>CHF 32.-/Kg</b>
<b>1/4 Mischpaket</b>	<b>~18-22 Kg*</b>	<b>CHF 31.-/Kg</b>

\*Die Gewichte der Mischpakete variieren leicht, je nach Gewicht des Tieres.

Das Mischpaket muss vorbestellt werden. Nach der Schlachtung eines Tieres können Sie es bei uns in zwei Lieferungen abholen. Wir verkaufen Ihnen frisch verarbeitetes Bio Fleisch auf Wunsch des Kunden, küchenfertig vacuumiert abgepackt, inkl. Gewichtsangaben, Aufschrift des Produktinhalts und mit Haltbarkeitsdatum deklariert zum Tiefkühlen.

### Helvetic Beef mit Preisen im Einzelverkauf ab Hofladen

„1. Lieferung“ (1 Woche Fleischreifung\*)

Bezeichnung	Verwendung	Verpack. Einheiten	Preis CHF/Kg
Hackfleisch	Braten	300 – 800 gr	25.00
Haxen		2er, 4er	28.00
Schmorbraten	zum Schmoren		36.00
Siedfleisch (Tafelspitz)	Sieden / Niedergaren		26.00
Voessen (Ragout)			36.00
Geschnetzeltes	Braten		46.00

Leber und Markknochen auf Wunsch

„2. Lieferung“ (4 Wochen Fleischreifung\*)

Bezeichnung	Verwendung	Verpack. Einheiten	Preis CHF/Kg
Plätzli à la minute / Braten	Kurz anbraten / Grillieren		48.00
Saftplätzli / Braten			39.00
Entrecôtes (Zwischenrippenstück)	Kurz anbraten / Grillieren		74.00
Huftsteak / am Stück	Kurz anbraten / Grillieren		82.00
Hohrückensteak / am Stück	Kurz anbraten / Grillieren		77.00
Filet am Stück	Kurz anbraten / Grillieren		82.00

### Helvetic Beef:

Helvetic-Beef ist Fleisch von Jungtieren aus der Mutterkuhhaltung von unseren Tieren auf unserem Hof im Rontal in Dierikon Luzern. Unsere Tiere werden nach den strengsten Richtlinien von Bio Suisse und des Helvetic-Beef Labels gehalten:

- Artgerechte Haltung mit hohem Respekt gegenüber den Tieren
- ständiger Auslauf ins Freie mit Laufstallhaltung und sehr viel Weidegang
- Artgerechtes Futter (Gras, Heu/Emd, Grassilage) Kein Kraftfutter!
- Mutterkühe mit Hörnern
- Gesunde Tiere ohne Antibiotika Einsatz
- ...

\* Als Fleischreifung bezeichnet man das kontrollierte Lagern von rohem Fleisch. Fleisch wird bald nach der Schlachtung zäh und hat dann wenig Geschmack. Erst durch eine fachgerechte Lagerung und Reifung wird es zart, aromatisch und bekömmlich. Hinreichend lang gereiftes Fleisch hat eine größere Wasserbindungsfähigkeit, es gart schneller und bleibt saftig. Die Fleischreifung spielt sich innerhalb der Muskelfasern ab und beginnt bereits beim Abkühlen des noch warmen Fleisches direkt nach der Schlachtung.

Biobijou Wigger  
Widacher  
6036 Dierikon  
+41 (0) 76 433 30 40  
info@biobijou.ch



## BIO HELVETIC LAMB MISCHPAKETE

½ Mischpaket	- Gigot ganz	CHF 34.-/Kg
	- Gigot Braten	CHF 39.-/Kg
	- Gigot Tranchen	CHF 37.-/Kg

### Helvetic Lamb mit Preisen im Einzelverkauf

Bezeichnung	Verwendung	Verpack. Einheiten	Preis CHF/Kg
Voessen (Ragout)			32.00
Hackfleisch			27.00
Rollbraten			38.00
Koteletts (Rippchen oder Karree)			46.00
Gigot (Keule) Tranchen			49.00
Gigot (Keule) am Stück			43.00

### KONTAKTFORMULAR:

Ja, ich habe Interesse an einem Mischpaket oder an Einzelstücken, bitte kontaktieren Sie mich:

NAME:

VORNAME:

ADRESSE:

PLZ und ORT:

TEL:

EMAIL:

Haben Sie Fragen oder spezielle Wünsche:

Geben Sie das Formular in unserem Hofladen ab, senden Sie es per Email an: [info@biobijou.ch](mailto:info@biobijou.ch), per Post, bestellen Sie telefonisch oder per WhatsApp unter Nummer 076 433 30 40

Das Bestellformular finden sie auch auf unserer Homepage: [www.biobijou.ch](http://www.biobijou.ch)

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns herzlich!

Familie Wigger

\* Als Fleischreifung bezeichnet man das kontrollierte Lagern von rohem Fleisch. Fleisch wird bald nach der Schlachtung zäh und hat dann wenig Geschmack. Erst durch eine fachgerechte Lagerung und Reifung wird es zart, aromatisch und bekömmlich. Hinreichend lang gereiftes Fleisch hat eine größere Wasserbindungsfähigkeit, es gart schneller und bleibt saftig. Die Fleischreifung spielt sich innerhalb der Muskelfasern ab und beginnt bereits beim Abkühlen des noch warmen Fleisches direkt nach der Schlachtung.