

Jetzt Urtenen-Beef

vom Talackerhof der Familie Jordi



Elisabeth und Adrian Jordi aus Urtenen haben im neuen Siedlungsbauernhof eine Mutterkuh Herde der Rasse Aubrac

Die Tiere bleiben mindestens 10 Monate beim Muttertier in der Herde.

Das Aubrac-Rind ist eine über 150 Jahre alte robuste Rinderrasse, die aus der Kreuzung von Braunvieh und Maraichine-Rind entstand. Der Name stammt von der Hochfläche des Aubrac im Südosten der Auvergne.

Die Tiere sind sehr robust und können ganzjährig im Freien gehalten werden. Durch viel Bewegung und naturbelassenes Futter ohne Zusatzstoffe entwickelt sich hochwertiges Fleisch von bestem Geschmack.

Aubrac Fleisch ist kurzfasrig, hell und hat dank der extensiven Haltung einen ausgewogenen Fettanteil

In Zusammenarbeit mit Hofer Beat von der Hofer Metzg in Urtenen, möchten wir gemeinsam regelmässig Tiere schlachten und für sie in 5 Kg und 10 Kg „Mischpakete“ vacuiert und angeschrieben bereitstellen.

Telefon: 031 859 01 34

**FRISCHE
insel**



Hofer Metzg

www.frische-insel.ch

Der Ochs wurde am Montag, den 20.11.2018 geschlachtet.

Das optimal gelagerte, vacuierte und portionierte Fleisch können Sie ab

Freitag 7. Dezember 2018

bei uns in der Frische-Insel abholen.

32.00 Fr/Kg

	5 Kg	10 Kg
	VAC für 2 P.	VAC für 2 P.
Rindsfilet	-----	ca 300g
Entrecote	ca 350g	ca 700g
Hohrückensteak	ca 200g	ca 400g
Huftsteak	ca 200g	ca 3400g
Plätzli a la Minute	ca 600g	ca 1.200 Kg
Saftplätzli	ca 500g	ca 1.000 Kg
Geschnetzeltes	ca 400g	ca 800g
Schulterbraten	ca 500g	ca 1.000 Kg
Ragout	ca 1 Kg	ca 2.000 Kg
Hackfleisch/Hamburger	ca 1 Kg	ca 2.000 Kg
Siedfleisch/Hamburger	ca 500g	ca 1 Kg
Spezialwunsch:		
Name & Vorname:		
Strasse:		
PLZ & Ort:		
Telefon:		
Unterschrift		
Gewünschtes abhol Datum:		

Tier: Ochs

Geboren: -----

Alter: 10 Monate

Mutter: -----

Vater: -----

Geschlachtet am: 20. November 2018

Ausgebeint am: 23. November 2018

Die Edelstücke werden am Stück gelagert

geschnitten am: 5. Dezember 2018