

Qualitätsfleisch mit gutem Gewissen essen!

Saftiges Angus Fleisch

Die Haltung, Herkunft und Schlachtung der Tiere sind entscheidend für einen guten Braten auf dem Tisch. Die Tiere sind bei der Schlachtung ca. 13 bis 16 Monate alt. Das junge Fleisch ist sehr zart und aromatisch.



Jungtieraufzucht im Herdenverband mit frischem Gras, Muttermilch so viel wie gewollt und in der kalten Jahreszeit auf einer dicken Strohmatten gebettet.

Bitte geben Sie ihre komplette Anschrift mit Telefonnummer an

Absender:

Ihre Bestellung liegt am Fr, den 14.12.2018 in der Zeit von 15 bis 17:30 Uhr für Sie bereit. Sonst bitte tel. Rücksprache.

Bankverbindung: Kasseler Bank, BLZ 520 900 00, Kto.-Nr. 70 60 50 40
USt Id. Nr. DE113039694 , BIC GENODE51KS1 , IBAN D 8952090000070605040
EU Reg.NR. D-KBP 006 EWG , Internet: www.elmarshausen.de , info@elmarshausen.de

Dr. Elke Söchtig, Gut Elmarshausen, 34466 Wolfhagen

per FAX an: 0 56 92 – 99 40 91

Dr. Elke Söchtig
Gut Elmarshausen
34466 WOH – Elmarshausen
Telefon (0 56 92) 99 50 33

Bestellformular Dezemberschlachtung

bitte bis 07.12.2018 zurückfaxen!!

Das Fleisch wird in familiengerechten Portionen vakuumiert und beschriftet.

Gewünschte Menge in kg	Angus	Preis/kg in €
	Rinderfilet	54,00
	Roastbeef im Stück	45,00
	Rumpsteaks	41,00
	Ochsenkotelett	35,00
	Rinderrouladen	28,00
	Tafelspitz	30,00
	Rinderbraten	22,00
	Rindergulasch	15,00
	Rindergehacktes	13,00
	Suppenfleisch mit Knochen	13,00
	Beinscheiben	13,00
	Suppenknochen	3,50
	Ochsenchwanz	15,00
	Reine Rinderbratwurst	16,00
	Leber	15,00
	Pfefferbeißer je 5 Stück	7,00

Auch Sonderwünsche sind möglich. Bitte sprechen sie uns an!

Die nächste Schlachtung ist dann wieder im Frühjahr 2019.

