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. 14 bis 20 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 Strohmatte gebettet.

Bitte geben Sie ihre komplette Anschrift mit Telefonnummer an

Absender:

Ihre Bestellung liegt am Do., den **11.04.2024** in der Zeit von 15 bis 17:30 Uhr für Sie bereit. Sonst bitte tel. Rücksprache. Bitte bringen sie Taschen o.Ä. mit.

Dr. Elke Söchtig, Gut Elmarshausen, 34466 Wolfhagen

per email an: verwaltung@elmarshausen.de

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 Aprilschlachtung

bitte bis 05.04.2024 zurückgeben!!

Das Fleisch erhalten sie vakuumiert und beschriftet.

Gewünschte Menge in Paketen	Angus	Preis / kg in €	Paketgröße ca
	Rinderfilet	56€ je kg	1000 g
	Roastbeef im Stück	46€ je kg	1000 g
	Hüftsteaks	35 € je kg	600 g
	Ochsenkotelett	35€ je kg	1 Stück
	Rinderrouladen	30 € je kg	4 Stück
	Tafelspitz	32 € je kg	1000 g
	Rinderbraten	17€ je kg	1000-2000 g
	Rindergulasch	16€ je kg	500 g
	Rindergehacktes	13€ je kg	500 g
	Beinscheiben	13€ je kg	2 Stück
	Suppenfleisch mit Knochen	13 € je kg	1000 g
	Suppenknochen	3€ je kg	1000 g
	Ochsenschwanz	15€ je kg	1 Stück
	Reine Rinderbratwurst	16 € je kg	6 Stück
	Leber	15€ je kg	500 g
	Zunge	15€ je kg	1 Stück

Auch Sonderwünsche sind möglich. Bitte sprechen sie uns an!

Die nächste Schlachtung findet im Herbst 2024 statt.

