



BIOHOF MARIANNE UND FELIX JAGGI

Angebot und Preise

1.	Frischfleisch
2.	Trockenwürste, Trockenfleisch und Eier
3.	Honig von unseren Bienen / Konfitüre
4.	Brennholz

1.	Frischfleisch
-----------	----------------------

Quartalsweise haben wir Rindfleisch im Angebot. Die bio-zertifizierte Kundenmetzgerei Scholl in Selzach schlachtet, zerlegt und verpackt unsere Tiere. Gerne nehmen wir Sie in unseren Mail-Verteiler. So sind Sie immer informiert, wann wieder ein Rind oder eine Kuh im Angebot haben.

Rindfleisch Mischpaket (Alter Rind: ca. 18 bis 24 Monate)

Das Fleisch wird nach ihren Wünschen portioniert, vakuumiert und etikettiert. Haltbarkeit im Tiefkühler: 1 Jahr

Ein 10 kg Mischpaket enthält in etwa: 2,2 kg Hackfleisch, 1 kg Ragout, 1 kg Geschnetzeltes, 1 kg Braten, 1,4 kg Siedfleisch, 0.5 kg Haxen, 1 kg Plätzli schnell, 0.6 kg Plätzli zum schmoren (Saftplätzli), 1 kg Entrecotes und Steak, 0.250 kg Filet / Rindsleber gratis

0 – 19 kg Mischpaket	pro kg	Fr.	33.—
ab 20 kg Mischpaket	pro kg	Fr.	32.—

Kuhfleisch, Gehacktes

Vakuumierte Portionen à 300 g / 500 g	pro kg	Fr.	22.—
---------------------------------------	--------	-----	-------------

Kuhfleisch, Hamburger / Bratwürste

Päckli à 2 Stück oder 4 Stück	pro kg	Fr.	30.—
-------------------------------	--------	-----	-------------

Lammfleisch Mischpaket (Alter Lamm: ca. 6 Mte.)

Das Fleisch wird nach Ihren Wünschen portioniert, vakuumiert und etikettiert. Haltbarkeit im Tiefkühler: 1 Jahr

½ Lamm ergibt ca. 6 bis 8 kg Fleisch. Der Metzger zerlegt das Lamm in Ragout (Voressen), Koteletts oder Rack und Gigot-Braten. Auf Wunsch können auch Gigot-Steaks und Plätzli geschnitten werden.

Mischpaket	pro kg	Fr.	35.— bis 37.—
------------	--------	-----	----------------------

2. Trockenwürste, Trockenfleisch und Eier

Trockenwurst zum roh essen

90 % Kuh, 10 % Schweinespeck

Gewürze, Meersalz, Randenpulver, **kein Nitrit-Pökelsalz** ☺

Mild, rassig oder Knoblauch	130 - 140 g	Fr.	8.50
-----------------------------	-------------	-----	-------------

Trockenfleisch von der Kuh (Huft) zum roh essen

100 % Kuh, Meersalz, Gewürze, **kein Nitrit-Pökelsalz** ☺

100 Gramm		Fr.	8.50
-----------	--	-----	-------------

Eier von unseren „Hostet“-Hühnern Stück Fr. **--.80**

3. Honig von unseren Bienen / Konfitüre

Honig

Frühlingshonig (Blüten) oder Sommerhonig (Wald)

250 g	Fr.	8.50
500 g	Fr.	15.—
1 kg	Fr.	29.—

Quittenkonfitüre 300g Fr. 8.—

Quittengelée 300g Fr. 7.50

4. Brennholz

Buche , 1 m Spälten	grün	1 Ster	Fr.	90.—
Buche , 1 m Spälten	Trocken	1 Ster	Fr.	110.—
Tanne , 1 m Spälten				auf Anfrage
zersägt, 2 Schnitte		1 Ster	Fr.	40.—