



Bio-Hof Rotstalden

Absender Kunde/Kundin:

Name:

Adresse:

Tel.&Handy:

Liebe Kundin, lieber Kunde. Gerne informieren wir Sie über die nächste Metzgete:

Geliefert wird am Freitag, 30. März 2012, zwischen 14-19 Uhr.

Bitte melden Sie uns, falls Sie in diesem Zeitraum nicht zu Hause sind!

Bestellungen müssen bis Dienstag, 20. März bei uns eintreffen!

PS: Die übernächste Metzgete ist im Juni 2012.

Wichtig: Fax-Bestellungen unbedingt telefonisch bestätigen! Bestellungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

Unser Hauslieferservice ist gratis vom unteren Emmental bis Worb, Belp, Bern-Stadt und Bern-Vororte. Ansonsten wird eine Lieferpauschale von 20.- berechnet.

Preis- und Bestell-Liste

Produkt	Preis	Packungs-Grösse	Bitte Stück oder kg angeben
Schweinefleisch			
Mischpaket mindestens 5kg	Fr. 25.-/kg	* à 500g	
		à 1kg	
Bratwurst (tiefgekühlt haltbar: 6 Monate)	Fr. 3.-/St.		
Grüner Speck	Fr. 18.-/kg		
Geräucherter Speck	Fr. 22.-/kg		
Jungrindfleisch (Mutterkuh-Haltung)			
Mischpaket mindestens 5kg	Fr. 30.-/kg	* à 500g	
<input type="checkbox"/> mit mehr Hackfleisch anstatt Siedfleisch		à 1kg	
Hackbraten	Fr. 24.-/kg	à 1kg	
Leber (Plätzli oder geschnetzelt angeben)	Fr. 18.-/kg		
Zunge	Fr. 18.-/kg		
Geräucherte Trockenwurst vom Rind	6 bis 8.-/St.		
Geräucherte Fleischwurst vom Rind	6 bis 8.-/St.		

* Kleinere Portionen werden gegen Aufpreis geliefert. Hier spezielle Wünsche angeben:

.....
.....

Die Mischpakete sind portioniert vakuumverpackt und enthalten:

Schwein	Jungrind
<ul style="list-style-type: none"> • Kotelett • Braten (Plätzli) • Plätzli • Filet (erst ab ca. 10kg) • Ragout • Geschnetzeltes • Hackfleisch 	<ul style="list-style-type: none"> • Stotzen (für Braten) • Huft (für Braten oder Plätzli) • Filet oder Nierstück • Hohrückensteak (erst ab ca. 10kg) • Ragout • Geschnetzeltes • Hackfleisch • Siedfleisch
tiefgekühlt 10 Monate haltbar	tiefgekühlt 15 Monate haltbar

Die Tiere werden von uns in die Dorfmetzgerei von Heinz Sommer in Sumiswald gebracht (Transportdauer 15 Minuten). Dort verarbeiten und vakuumieren wir das Fleisch.

Besten Dank für Ihre Bestellung!

Bio-Hof Rotstalden

Fam. Schürch Ananiadis

Tel 034 - 435 05 10

Rotstalden

Infoline 034 - 435 05 11

www.rotstalden.ch

3462 Weier i. E.

Fax 034 - 435 05 12

