

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. 12 bis 15 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 Fr, den **3.04.2020** 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 DE89 5209 0000 0070 6050 40
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 Aprilschlachtung

bitte bis **18.03.2020** zurückfaxen!!

Das Fleisch wird in familiengerechten Portionen vakuumiert und beschriftet.

Gewünschte Menge in kg	Angus	Preis/kg in €
	Rinderfilet	55,00
	Roastbeef im Stück	45,00
	Rumpsteaks	45,00
	Ochsenkotelett	35,00
	Rinderrouladen	28,00
	Tafelspitz	30,00
	Rinderbraten	15,00
	Rindergulasch	15,00
	Rindergehacktes	13,00
	Beinscheiben	13,00
	Suppenfleisch mit Knochen	13,00
	Suppenknochen	3,50
	Ochsenchwanz	15,00
	Reine Rinderbratwurst	16,00
	Leber, Zunge	15,00

Auch Sonderwünsche sind möglich. Bitte sprechen sie uns an!

Die nächste Schlachtung ist dann erst wieder im Herbst 2020.

