

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 Strohmatten gebettet.

Bitte geben Sie ihre komplette Anschrift mit Telefonnummer an

Absender:

Ihre Bestellung liegt am Do, den **17.12.2020** 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 **Dezember**schlachtung

bitte bis **10.12.2020** zurückfaxen!!

Das Fleisch wird in familiengerechten Portionen vakuumiert und beschriftet.

Gewünschte Menge in kg/ Pakete	Angus	Preis/kg in €
	Rinderfilet	56,00
	Roastbeef im Stück	46,00
	Hüftsteaks je 2 x 300 gr	35,00
	Ochsenkotelett	35,00
	Rinderrouladen je 4 Stück	30,00
	Tafelspitz	32,00
	Rinderbraten	17,00
	Rindergulasch je 500 gr	16,00
	Rindergehacktes je 500 gr	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 findet im Februar 2021 statt.

