

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. 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 Strohmatten gebettet.

Bitte geben Sie ihre komplette Anschrift mit Telefonnummer an

Absender:

Ihre Bestellung liegt am **Do., den 12.12.2024** in der Zeit von 15 bis 17:30 Uhr für Sie bereit. Sonst bitte tel. Rücksprache. Bitte bringen sie Taschen o.Ä. mit.

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 , verwaltung@elmarshausen.de

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 Dezemberschlachtung

bitte bis 27.11.2024 zurückgeben!!

Das Fleisch erhalten Sie vakuumiert und beschriftet.

Gewünschte Menge in Paketen	Angus	Preis / kg in €	Paketgröße ca
	Rinderfilet	58 € je kg	1000 g
	Roastbeef im Stück	47 € je kg	1000 g
	Hüftsteaks	35 € je kg	600 g
	Ochsenkotelett	35 € je kg	1 Stück
	Rinderrouladen	32 € je kg	4 Stück
	Tafelspitz	33 € je kg	1000 g
	Rinderbraten	18 € je kg	1000-2000 g
	Rindergulasch	17 € je kg	500 g
	Rindergehacktes	14 € je kg	500 g
	Beinscheiben	13 € je kg	2 Stück
	Rippchen	16 € je kg	1000-1500 g
	Suppenfleisch mit Knochen	13 € je kg	1000 g
	Suppenknochen	3 € je kg	1000 g
	Ochschwanz	15 € je kg	1 Stück
	Reine Rinderbratwurst	17 € 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 Februar 2025 statt.

