

# Jetzt wieder Urtenen-Beef

vom Talackerhof der Familie Jordi

**Tier:** Muni  
**Alter:** 10 Monate

**Geschlachtet am:** 7. März 2019  
**Ausgebeint am:** 12. März 2019  
**Die Edelstücke werden am Stück gelagert**  
**Abholbereit ab:** 30. März 2019



**Elisabeth und Adrian Jordi aus Urtenen haben im neuen Siedlungsbauernhof eine Mutterkuh**

**Herde der Rasse Aubrac**

**Die Tiere bleiben mindestens 10 Monate beim Muttertier in der Herde.**

**Das Aubrac-Rind ist eine über 150 Jahre alte robuste Rinderrasse, die aus der Kreuzung von Braunvieh und Maraichine-Rind entstand. Der Name stammt von der Hochfläche des Aubrac im Südosten der Auvergne.**

**Die Tiere sind sehr robust und können ganzjährig im Freien gehalten werden. Durch viel Bewegung und naturbelassenes Futter ohne Zusatzstoffe entwickelt sich hochwertiges Fleisch von bestem Geschmack.**

**Aubrac Fleisch ist kurzfaserig, hell und hat dank der extensiven Haltung einen ausgewogenen Fettanteil**

**In Zusammenarbeit mit Hofer Beat von der Hofer Metzg in Urtenen, möchten wir gemeinsam regelmässig Tiere schlachten und für sie in 5 Kg und 10 Kg „Mischpakete“ vacuiert und angeschrieben bereitstellen.**

**Telefon: 031 859 01 34**



[www.frische-insel.ch](http://www.frische-insel.ch)

**Der Muni wurde am Donnerstag, den 7.03.2019 geschlachtet.**

**Das optimal gelagerte, vacuierte und portionierte Fleisch können Sie ab**

**Samstag den 30. März 2019**

**bei uns in der Frische-Insel abholen.**

**32.50 Fr/Kg**

	5 Kg	10 Kg
	VAC für 2 P.	VAC für 2 P.
Rindsfilet	-----	ca 300g
Entrecote	ca 350g	ca 700g
Hohrückensteak	ca 200g	ca 400g
Huftsteak	ca 200g	ca 400g
Plätzli a la Minute	ca 600g	ca 1.200 Kg
Saftplätzli	ca 500g	ca 1.000 Kg
Geschnetzeltes	ca 400g	ca 800g
Schulterbraten	ca 500g	ca 1.000 Kg
Ragout	ca 1 Kg	ca 2.000 Kg
Hackfleisch/Hamburger	ca 1 Kg	ca 2.000 Kg
Siedfleisch/Hamburger	ca 500g	ca 1 Kg
Spezialwunsch:		
Name & Vorname:		
Strasse:		
PLZ & Ort:		
Telefon:		
Unterschrift		
Gewünschtes abhol Datum:		