

Tier: Muni

Alter: 10 Monate

Geschlachtet am: 8. Oktober 2020

Ausgebeint am: 13. Oktober 2020

Die Edelstücke werden am Stück gelagert

Abholbereit ab: 30. Oktober 2020

Oktober 2020

Urtenen-Beef

vom Talackerhof der Familie Jordi



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 kurzfasrig, hell und hat dank der extensiven Haltung einen ausgewogenen Fettanteil

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

Telefon: 031 859 01 34

www.frische-insel.ch



Der Muni wurde am Donnerstag, den 8.10.2020 geschlachtet.

Das optimal gelagerte, vacuumierte und portionierte Fleisch können Sie ab

Freitag, den 30. Oktober 2020

bei uns in der Frische-Insel abholen.

32.50 Fr/Kg

		5 Kg	10.500 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:		