

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 Metzg in Urtenen, schlachten wir gemeinsam regelmässig Tiere für sie, in 5 Kg und 10.500 Kg „Mischpakete“ vacuumiert und angeschrieben bereitgestellt.

Telefon: 031 859 01 34 www.frische-insel.ch



Das Kalb wurde am 2.03.2022 geschlachtet.

Das optimal gelagerte, vacuumierte und portionierte Fleisch können Sie ab

Freitag, den 25.03.2022

bei uns in der Frische-Insel abholen.

Mischpaket à 33.00 Fr/Kg

	5kg (VAC für 2 P.)	10.5kg (VAC für 2 P.)
Rindsfilet		ca. 300gr.
Entrecôte	ca. 350gr.	ca. 700gr.
Hohrückensteak	ca. 200gr.	ca. 400gr.
Huftsteak	ca. 200gr.	ca. 400gr.
Plätzli à la minute	ca. 600gr.	ca. 1.2kg
Saftplätzli	ca. 500gr.	ca. 1kg
Geschnetzeltes	ca. 400gr.	ca. 800gr.
Schulterbraten	ca. 500gr.	ca. 1kg
Ragout	ca. 1kg	ca. 2kg
Hackfleisch oder Hamburger	ca. 1kg	ca. 2kg
Siedfleisch oder Hamburger	ca. 500gr.	ca. 1kg
Schockgefroren	ja	nein

Vorname / Name _____

Strasse _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____

Unterschrift _____

Gewünschtes abhol Datum _____