

Natura Beef ist Fleisch von Mutterkuhkälbern. Sie sind ihr danzes Leben bei ihrer Mutter und fressen nebst der Milch auch das Gleiche (Weidegras, Grassilage, Heu und etwas Maissilage) Das Fleisch ist rot wie Rindfleisch aber fast so zart wie Kalbfleisch.

- Ihre Vorteile: Aubrac Natura Beef ist besonders zart, aromatisch und saftig
  - Das Fleisch hat ein gesundheitsförderndes Fettsäuremuster
  - Fleisch aus tierfreundlicher, naturnaher Produktion
  - Sie können die Haltung der Tiere jederzeit selbst kontrollieren
  - Sie sparen pro Paket mindestens Fr. 100.- im Vergleich zum Ladenpreis

Es gibt drei verschiedene Varianten von Mischpaketen:

Mischpaket: Braten, Voressen, Hackfleisch, Siedfleisch, Haxen, Geschnetzeltes, Saftca. 10Kq plätzli, Plätzli à la minute, Hohrücken, Entrecotes und Filet/Huft Fr. 27,50/Kg

Familienpaket: Hackfleisch (inkl. Siedfleisch gehackt), Voressen, Braten, Haxen,

ca. 8,9Kq Saftpätzli, Plätzli á la minute, Geschnetzeltes Fr. 25.00/Ka

Gourmetpaket: Hackfleisch, Braten, Geschnetzeltes,

ca. 8,5K4 Plätzli á la minute, Hohrücken, Entrecote, Filet/Huft Fr. 36,50/Kg

Wir portionieren und vakumieren Ihnen das Fleisch gerne gegen eine Gebühr von Fr. 1,50/kg

Wenn wir genug Interessenten haben, schlachten wir und benachrichtigen Sie,

an welchem Tag das Fleisch abholbereit ist.

Damit die Edelstücke gut gelagert sind, gibt es zwei Abholtermine. Am angekündigten Tag kann das Fleisch zwischen 16 und 19 Uhr bei uns abgeholt werden.

Sollte dies nicht möglich sein, benachrichtigen Sie uns bitte. Eine Auslieferung des Fleisches ist gegen eine Gebühr von Fr. 10,00 möglich.

Für eine erfolgreiche Weiterempfehlung bekommen Sie Fr. 25,00 Rabatt

René und Michaela Hiltbrunner

Weinbergstr. 2 • CH-8242 Bibern

Tel.: 052 649 30 48 • info@hiltifarm.ch • www.hiltifarm.ch