

Wir legen sehr grossen Wert auf stressfreie und kurze Transportwege für die Tiere. Das Fleisch wird in Lützelflüh in der Metzgerei Gygax verarbeitet und abgepackt. Die freundliche und kompetente Art des Gygax Teams ist schon fast weltbekannt und die Zusammenarbeit auch für uns immer wieder eine Freude.

Das Fleisch wird vakuumverpackt,
eingefroren vorbereitet

**HERZLICHEN DANK FÜR EURE
BESTELLUNG**



Bestellformular

BIO Lammfleisch

Nov. / Dez. 2023



Anzahl 33.- kg / 35.- kg Ohne Knochen

Mischpaket 5 Kg enthält: Gigot / Nierstück / Lammrack / Ragout
„Voressen“ / Hackfleisch

Mischpaket 5 Kg enthält: Gigot ohne Knochen, gebunden /
Nierstück / Lammrack / Ragout „Voressen“ / Hackfleisch

Mischpaket 10 Kg enthält: Gigot / Filet / Nierstück / Lammrack /
Ragout „Voressen“ / Hackfleisch

Mischpaket 10 Kg enthält: Gigot ohne Knochen, gebunden / Filet
/ Nierstück / Lammrack / Ragout „Voressen“ / Hackfleisch

Einzelstücke so lange Vorrat (Mischpakete werden zuerst berücksichtigt)

- Gigot 43.-/kg
- Gigot ohne Knochen 45.-/kg
- Leber und oder Zunge 20.-/kg
- Lammrack 55.-/kg
- Nierstück 65.-/kg
- Hackfleisch ca. 300 gr 22.-/kg
- Ragout 35.-/kg

Auch erhältlich aus eigener Produktion und immer fein

- SchafRochen Wurst Stk 7.-
- Scharfbock Wurst Stk 7.-
- SchafNuss Wurst Stk 8.-
- Lammblock (Trockenfleisch) 7.-/100Gramm wieder erhältlich ab ca. Januar 2024
- Rüeigsauer Bio Schafkäse 35.-/kg
- Kirsch / Zwätschge oder Bäzi 22.-/ 5dl 40%

Eure Bestellungen sind ab Ende November 2023 nach Absprache bei uns abholbereit.

Abholtermine können tel. vereinbart werden oder direkt hier vermerkt werden.

Lieferung gegen ein kleines Trinkgeld möglich.

Name Adresse
.....

Ort..... Tel..... erreichbar ab.....

Datum 2023 Unterschrift Kunde
Diese Bestellung ist verbindlich.

Bitte lasst uns die Bestellung per Post / Telefon / Foto
SMS / Whatsapp / Email usw. zukommen.

Längsbiohof Flühmatt 1 3417 Rüeigsau

034 461 13 31 / 078 621 73 77

shop@laengsbiohof.ch