



# Schaf/Ziege

Schlachtdatum: \_\_\_\_\_

Verarbeitung konventionell

Verarbeitung Bio Knospe

## Produzent

Vorname/Nachname \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

## Endkunde

Vorname/Nachname \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

nur schlachten

Schlachten und zerlegen

nur zerlegen

1

1/2

1/4

<u>Vorderviertel</u>	<u>Hinterviertel</u>
<b>Hauswürste</b> <input type="checkbox"/> Ja	<b>Trockenfleisch salzen und räuchern</b> <input type="checkbox"/> Ja
<b>Salami</b> <input type="checkbox"/> Ja	<b>Filet lagern</b> <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<b>Salamettli</b> <input type="checkbox"/> Ja	<b>Rücken lagern</b> <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

Filet/Rücken wird zwei Wochen im Schlachthaus gelagert

hole die Würste und Trockenfleisch offen ab am \_\_\_\_\_

komme gerne selber vakuumieren

Bitte vakuumieren Stk. pro Pk.

Besonderes

---

---

---