Fleischhuis Obwalden AG

Industriestrasse 12 6064 Kerns Tel. 041 660 35 80 / 079 688 69 02



info@fleischhuis.ch

☐ Verarbeitung k	conventionell	☐ Verarbeitu	☐ Verarbeitung Bio Knospe	
Produzent				
Vorname/Nachna	me	Telefon		
Adresse		PLZ/Ort		
E ndkunde Vorname/Nachna	me	Telefon		
☐ nur schlachten	」 □ S /2 □ 1/4	schlachten und zerlegen	☐ nur	zerlegen
Vorderviertel		Hinterviertel	Wu	rsten
Braten Laffe Ja Nein	Rollbraten ☐ Ja ☐ Nein	Plätzli à la minute ☐ geschnitten ☐ am Stück	Hauswürste ☐ Ja	
Hackfleisch ☐ Ja ☐ Nein	Siedfleisch ☐ Ja ☐ Nein	Entrecôte ☐ geschnitten ☐ am Stück	Salami ☐ Ja	Salamettl i ☐ Ja
Voressen ☐ Ja ☐ Nein		Saftplätzli Ja geschnitten am Stück	Landjäger ☐ Ja	
Geschnetzelt ☐ Ja ☐ Nein		Haxen ☐ Ja ☐ Nein	Cervelats ☐ Ja	
Leber ☐ Ja ☐ Nein		Trockenfleisch salzen und räuchern Ja Nein	Fleischkäse ☐ Ja à 500 gr. ☐ Ja à 800 gr.	
			Schüblig Ja	Wienerli ☐ Ja
			Hamburger ☐ Ja	
_agerfleisch wird drei Wo	ochen im Schlachthaus gela	gert.		
bin beim Poste	(bitte Menge angek en richten dabei selber vakuumieren	hole das Fleisch offen ab a		er Menge in g
Besonderes				