



Wurst-Kuh

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-Wursten</u>	<u>Hinterviertel</u>
Hauswürste <input type="checkbox"/> Ja	Trockenfleisch salzen und räuchern <input type="checkbox"/> Ja
Salami <input type="checkbox"/> Ja Salamettli <input type="checkbox"/> Ja	Filet lagern <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Landjäger <input type="checkbox"/> Ja	Entrecôte lagern <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Schübli <input type="checkbox"/> Ja Wienerli <input type="checkbox"/> Ja	
Fleischkäse <input type="checkbox"/> Ja à 500 gr <input type="checkbox"/> Ja à 800 gr	
Cervelats <input type="checkbox"/> Ja	
Hamburger <input type="checkbox"/> Ja	

Lagerfleisch wird vier Woche im Schlachthaus gelagert.

hole die Würste und Trockenfleisch offen ab am _____

komme gerne selber vakuumieren

Bitte vakuumieren Stk. pro Pk.

Besonderes
