



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 Salamettli <input type="checkbox"/> Ja <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 Wienerli <input type="checkbox"/> Ja <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
