



KALBFLEISCH

Auf unserem Betrieb legen wir besonderen Wert auf die tierfreundliche Haltung, die Gesundheit der Tiere und die optimale Fütterung. Unsere Kälber erhalten immer frische Muttermilch, feinstes Heu und Wasser. All unsere Kälber können sich an der frischen Luft frei bewegen. Wir garantieren Ihnen beste Qualität durch die optimale Haltung, den kurzen Transportweg und die fachmännische Verarbeitung.

Unsere Tiere werden bei der Metzgerei Kobler in Rüthi geschlachtet, verarbeitet, portioniert, vakuumiert und etikettiert. Nach der Schlachtung werden die Edelstücke ca. 14 Tage abgehangen, damit wir die zarte Fleischqualität garantieren können.

Bei uns können Sie das Kalbfleisch als Mischpaket bestellen, damit können wir sicherstellen, dass das gesamte Tier verwertet wird.

Im Mischpaket enthalten ist folgendes: Hackfleisch, Geschnetzeltes, Voressen, Braten, Plätzli, Steak und Filet. Da das Filet nur begrenzt vorhanden ist, werden wir es bei den Mischpaketen Mittel und Gross dazulegen.

Wir werden uns rechtzeitig bei Ihnen melden, wann Sie das Fleisch bei uns auf dem Hof abholen können.

BESTELLUNG MISCHPAKET

Die Bestellung kann an 079 282 56 02 oder stiegershofprodukte@gmail.com geschickt werden.

KLEIN 5KG CHF 180.- **MITTEL 10KG** CHF 350.- **GROSS 15KG** CHF 480.-

Möchten Sie frische Kalbsleber erhalten? Ja Nein

NAME / VORNAME:

STRASSE:

PLZ / ORT:

TELEFON:

E-MAIL:

Die Bestellungen werden nach Eingang berücksichtigt und sind verbindlich.
Die Zahlung erfolgt bei der Abholung in Bar oder per TWINT.