Bio-Hühnerfleisch

Liebe Kunden

Schon wieder ist für eine Schar unserer Hühner die Zeit gekommen, um den Platz für junge Artgenossinnen frei zu geben. Deshalb gibt es frisches Geflügelfleisch direkt ab Hof.

Anstatt die ausgedienten Legehennen zu entsorgen, werden sie bei einer seriösen Bio-Knospe-zertifizierten Metzgerei in leckere Geflügelfleischprodukte verzaubert. Uns ist es ein grosses Anliegen, dass das Fleisch unserer Hühner respektvoll verarbeitet und als vornehmliches Nahrungsmittel angeboten werden kann.

Aus hygienischen Gründen werden jeweils alle unsere Hühner aus einem Stall zum gleichen Zeitpunkt ausgestallt und wir bekommen danach eine grosse Menge frisches Fleisch zurück. Deshalb sind wir auf Ihre Vorbestellung von Fleisch angewiesen.

Was gibt es denn schöneres, als Fleisch zu essen, wovon man weiss, dass die Tiere ein glückliches Leben führen konnten, täglich Auslauf ins Freie hatten, familiäre Betreuung genossen und sich ausschliesslich mit Bio-Futter ohne chemisch-synthetische Zusatzstoffe ernähren konnten?

Wir freuen uns sehr, wenn Sie Ihre Wünsche auf dem Bestellformular eintragen und dies uns **bis am 16. September 2023 abgeben** (im Lädeli oder per E-Mail).

Fleischverkauf: **30. September 2023 11-15 Uhr** , folgender Fleischverkauf: **Juni 2024**

Herzliche Grüsse Familie Braun

Bitte wenden

Haltbarkeit der Geflügelfleischprodukte

Im Kühlschrank: 4 – 10 Tage

Im Tiefkühler: mind. 1 Jahr

Inhaltsstoffe

Die Produkte sind glutenfrei.

Hamburger, Würste, Ofenfleischkäse enthalten etwas Schweinespeck.

Zusatzstoffe entsprechen den Richtlinien von Bio-Suisse.

Tipps zur Zubereitung

Suppenhuhn	In der Suppe ziehen lassen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst (ca. 4-5 h)
Hackfleisch	Kurzbraten, ablöschen
Ofenfleischkäse	450g im vorgeheizten Backofen bei 180°C ¾ Std. oder bei 150°C 1 Std. backen
Hamburger	Anbraten, nach Belieben mit Sauce servieren
Rauchwürstli	kalt essen oder 20 min im Wasser ziehen lassen oder grillieren oder als Würstli im Teig
Geschnetzeltes	Verwenden von Maizena zum Anbraten verfeinert das Fleisch. Anbraten, in Sauce 20 min köcheln lassen. Oder: für die asiatische Küche marinieren und nur kurz anbraten
Brüstli	30 min marinieren, anbraten und etwas in der Sauce köcheln lassen Oder: würzen, mit Specktranchen umwickeln, in eine Ofenform legen und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen während 45 min schmoren lassen.

Än Guätä!

Fleisch-Abholung und -Barzahlung am Samstag 30. Sep. 2023, 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr