

Weihnachtsbraten - Bestellung

Bestellfrist Mittwoch 02.12.20 für zugekauftes Geflügel der Rückseite
Hofeigenes Fleisch können Sie solange der Vorrat reicht reservieren.

DE-Öko-006

Meine verbindliche Bestellung: (bitte immer hier notieren)		
Name		Tel.:
Datum, Unterschrift Mitarbeiter/in	Unterschrift Kunde/in	Abholdatum:

- **Frische Bioland Weihnachtsgockel, Schweine- und Rindfleisch aus eigener Tierhaltung**
- Frischen Bio-Fisch (z.B. Lachs, Forelle, Dorade, Wolfsbarsch, Garnelen) (siehe separates Bestellblatt)
- Bioland-Lammfleisch und Wild von Bioland Fleischerei Schäfers
- Regionales Wild aus Herford Diebrock
- Regionale Bioland-Gänse vom Hof Krüger aus Rödinghausen

Da das Schwein leider nicht nur aus Filet besteht und die „edlen“ Teilstücke zu Weihnachten besonders nachgefragt werden, bitten wir Sie, bald vorzubestellen. Besonders stark nachgefragte Teilstücke werden wir bereits im Nov/Dez einfrieren, um den Bedarf aus eigenen Tieren decken zu können.

Die Preise und Verfügbarkeit für unser selbst erzeugtes Fleisch erfragen Sie bitte an der Frischetheke.

Eine Auswahl von frischem Geflügel finden Sie auf der Rückseite.
Zusätzlich bieten wir ab sofort tiefgefrorenes Weihnachtsgeflügel an.
Unser Team von der Frischetheke berät Sie gerne.

Biohof Meyer-Arend, Im Barrenholze 60, 32051 Herford, Tel. 05221 349570 info@biohof-meyer-arend.de



Auswahl von Weihnachtsgeflügel					
Art. Nr.	Bezeichnung	Verband	Gewicht ca.	Best. in St.	Preis/kg
Weihnachtsgeflügel vom Hof Meyer-Arend					
	Weihnachtsgockel frisch	Bioland	2 bis 2,8 kg		15,90/kg
	Suppenhuhn tiefgefroren	Bioland	1 bis 1,2 kg		11,90/kg
	Suppenhuhn Zweinutzung tiefgefroren	Bioland	1,5 bis 1,9 kg		11,90/kg
	Bruderhahn Zweinutzung tiefgefroren	Bioland			15,90/kg
	Hähnchenbrustfilet teilweise gefroren	Bioland			39,90/kg
	Hähnchenkeulen teilweise gefroren	Bioland			19,90/kg
	Hähnchenflügel teilweise gefroren	Bioland			9,90/kg
Frisches Geflügel von Öx bei Witzenhausen					
48016	Gans 3,6-4 kg	Bioland	3,8 kg		24,90/kg
48116	Gans 4,1-4,6 kg	Bioland	4,4 kg		24,90/kg
48055	Gans 4,7-5,2 kg	Bioland	5 kg		24,90/kg
	Gans Hof Krüger Rödinghausen	Bioland	4 kg		24,90/kg
48052	Gänsekeule 1 Stück	Bioland	0,5 kg		54,90/kg
48118	Gänsebrustfilet mit Haut	Bioland	0,5 kg		58,90/kg
48054	Gänsebrust mit Haut und Knochen	Bioland	1,2 kg		48,90/kg
Frisches Geflügel vom Hof Schäfer bei Rotenburg an der Fulda					
48053	Ente 1,8-2,4 kg	Bioland	2 kg		23,50/kg
48053	Ente 2,5-3 kg	Bioland	2,8 kg		23,50/kg
48017	Entenkeulen 2 Stück	Bioland	0,6 kg		33,50/kg
48013	Entenbrustfilet mit Haut	Bioland	0,3 kg		61,50/kg
Frisches Geflügel von Freilandputen Fahrenzhausen					
Die langsam wachsenden und robusten Waldputen stammen aus Mecklenburg. Sie werden in natürlichem Lebensraum auf Weideflächen mit angrenzendem Wald gehalten. Das Fleisch ist fest und erstklassig marmoriert.					
48947	Waldpute 3-4 kg	Biokreis	4 kg		21,50/kg
48948	Waldpute 4-5 kg	Biokreis	5 kg		21,50/kg
48949	Waldpute 5-6 kg	Biokreis	6 kg		21,50/kg
48754	Weihnachtspute 3-4 kg	Biokreis	4 kg		16,90/kg
48744	Weihnachtspute 4-5 kg	Biokreis	5 kg		16,90/kg
48745	Weihnachtspute 5-6 kg	Biokreis	6 kg		16,90/kg
48743	Weihnachtspute 6-7 kg	Biokreis	6,5 kg		16,90/kg
48702	Hähnchenbrustfilet 2 St.	Biokreis	0,38 kg		32,90/kg
48704	Hähnchenkeulen 2 St.	Biokreis	0,55 kg		16,70/kg
48720	Putenschnitzel 2 St.	Biokreis	0,35 kg		30,80/kg
48724	Putenbrustgulasch	Biokreis	0,3 kg		30,80/kg
48748	Putenbrust mit Haut ohne Knochen	Biokreis	1,2 kg		27,15/kg
48749	Putenbrust ohne Haut ohne Knochen	Biokreis	1 kg		28,50/kg
48728	Putenoberkeule mit Haut ohne Knochen	Biokreis	0,6 kg		12,95/kg
48730	Putenoberkeule mit Haut ohne Knochen	Biokreis	1 kg		12,95/kg
48732	Putenrollbraten gewürzt	Biokreis	0,8 kg		17,95/kg

Grundsätzlich sollte Frischgeflügel so kalt wie möglich gelagert werden. Minus 2 Grad wären optimal. Plus 4 Grad ist Voraussetzung. Alle Temperaturen darüber verkürzen die angegebene Haltbarkeit. Das Geflügel sollte vor der Verarbeitung aus der Folie genommen werden und luftig gelagert werden, so dass die Oberfläche abtrocknen kann. Falls ein unangenehmer Geruch beim Auspacken bemerkt wird, wird dieser durch Abwaschen unter kaltem Wasser verschwinden.

Die Gewichtsangaben sind nicht verbindlich!