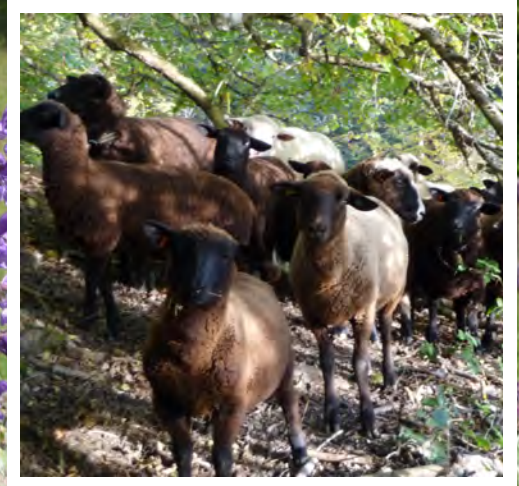


HINDERTOBEL STERNENBERG

LAMMFLEISCH

JETZT
BESTELLEN



Eine sinnvolle Art Fleisch zu konsumieren.

Naturnah – ökologisch – direkt ab Hof

Lammfleisch gilt als besonders **gesund**, denn Schafe ernähren sich hauptsächlich aus frischen **artenreichen** Gräsern, Kräutern und Blättern, im Winter von Heu. Unsere Schafe werden auf extensivem Weideland gehalten (davon ist 1/3 der Fläche Naturschutzzone I). Die **Umtriebsweiden** sind von **wilden** Sträuchern, Waldrändern und dem Lochbach umgeben. Das Gelände ist steil und kann hauptsächlich nur zu Fuss bewirtschaftet werden. Unsere Tiere werden in einer kleinen **«Buremetzg»** geschlachtet, ohne in einer Warteschlange auf den Tod warten zu müssen. Das Fleisch wird dort verarbeitet und vakuumiert.

Lammfleisch – extensiv. artenreich. nachhaltig.

vakuum verpackt, à 5-7 kg entspricht **etwa 8x fein kochen** für 4 Personen.

Diese Menge füllt **eine halbe Papier-Tragtasche** und passt in eine Gefrierschublade. Haltbarkeit bei -18°C problemlos 12 Monate

Inhalt Mischpaket:

Hackfleisch

Kotelettes

Gigot (Option: Gigot-Steak)

Voressen

Bratenstück

Bestellen Sie jetzt! Bestelltalon siehe Rückseite

Per SMS oder E-Mail info@hafnerei-kramer.ch

Gerne auch persönlich.

Wir freuen uns. Michel Kramer, **052 386 29 40** oder **079 634 66 28**

Hindertobel Lammfleisch

Bestelltalon

Anz.	Produkt	Einheit	Preis
	Mischpaket Hackfleisch Kotelettes Voressen Bratenstück Gigot <input type="checkbox"/> Option mit Gigot-Steak	5-7 kg	39.- /kg
	Ganzes Lamm	10-14 kg	39.- /kg
	1/2 Lamm	5-7 kg	39.- /kg
	Lütisburger – knackige Lammwürstli	4er Pack	7.--
	Bratwurst	pro Stk.	4.50
	Salami	Pro Stk.	12.--
	Fleischkäse	ca. 600 g	16.-
	Schaffelle nach Wunsch	1 Stk.	Je nach Grösse
	Wolle nach Wunsch		gratis