

HIER „JAGT“ EIN ANGEBOT DAS NÄCHSTE

SOMMER-WILD



DAS BESTE FLEISCH, DAS WILD ZU BIETEN HAT DIE SPEZIALITÄTEN DER SOMMERJAGD - JETZT BESTELLEN

Seit Jahren verarbeiten wir mit Garantie nur Inland-Rehe aus unserer Region. Wir sind stolz darauf, unser CH-Rehfleisch mit dem Regionallabel „Culinarium“ an Sie weitergeben zu können. Wild aus der Sommerjagd ist besonders vollfleischig, also von gut genährten Tieren. Die Tiere werden ruhig geschossen, was sich bei der Fleischqualität widerspiegelt.

Wir dürfen mit über 42 Jagdgesellschaften in der Region ZH/TG/SH/SG zusammenarbeiten. Dies garantiert Ihnen regionale Qualität! Wir hoffen, dass Sie und Ihre Gäste dies zu schätzen wissen.

Die frisch erlegten Rehe werden von den Jägern direkt zu uns in die Metzgerei gebracht, wo sie umgehend verarbeitet werden. Aufgrund dieses direkten Verarbeitungsweges können wir Ihnen gerne auf Wunsch auch Spezialstücke zuschneiden. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Art. Nr.	Artikel	Preis
15201	Reh-Rücken	43.80/kg
15202	Reh Schlegel mit Bein	25.90/kg
15203	Reh-Schnitzfleisch	42.90/kg
15208	Reh Schnitzel portioniert	53.90/kg
15204	Reh Geschnetzeltes	39.90/kg
15205	Reh-Ragout (o. Schenkel)	23.50/kg
15207	Reh Entrecotes	64.20/kg
15209	Reh-Laffen mit Bein	18.-/kg
15211	Reh RACK	60.50/kg

VERWÖHNEN SIE IHRE KUNDEN MIT DIESEM BESONDEREN FLEISCH.

**AB SOFORT ERHALTEN SIE DIESEN WILDEN GENUSS EXKLUSIV BEI IHRER
METZGEREI WÜRMLI.**