



Guten Tag

Sie interessieren sich für das Fleisch unserer Zeburinder. Das freut uns!

**Der nächste Fleischverkauf findet Ende am 23. und 24. November statt. Auch wenn der Herbst uns noch mit so vielen Sonnenstrahlen verwöhnt, ist es an der Zeit an Weihnachten zu denken und sich für die Festtage mit einem Gaumenschmaus Zebufleisch einzudecken.**

Bei uns gibt es keine Mischpakete. Jede/r stellt sein Fleischpaket in Grösse und Inhalt selber zusammen. Mit der beiliegenden Bestellliste können Sie Ihre Wünsche bekanntgeben. Bitte bestellen Sie möglichst rasch, da wir anhand des Bestelleinganges das Fleisch verteilen. Es kann somit sein, dass nach kurzer Zeit einzelne Fleischstücke ausverkauft sind.

**Bestelltermin: Dienstag, 7. November 2017**

**Abholtermin: Donnerstag, 23. November 2017 15 - 19 Uhr**  
**Freitag, 24. November 2017 13 - 16 Uhr**

Das fertig gelagerte Fleisch wird von uns portioniert, vakuumiert, angeschrieben und die Bestellung für Sie abholfertig in Tragtaschen abgepackt. Der Abholtermin wird mit diesem Schreiben bekanntgegeben. Es erfolgt keine zusätzliche Erinnerung. Fleischabgabe nur gegen Barzahlung.

Besten Dank für Ihre Bestellung.

Freundlicher Gruss vom Berchtoldshof

Familien Jakob

**Was macht das ZebuFleisch so einzigartig:**

dunkles Fleisch mit zarter Wildnote  
ohne Kraftfutter, ohne Mais und ohne Antibiotika produziert  
unsere Zebus fressen **nur hofeigenes Futter**  
feine Struktur  
sehr cholesterinarm  
fettarm  
nur bei uns, direkt ab Hof

Hofschür-  
Holz-  
Advents-  
Zebu-Fleisch-  
Kartoffel-  
NaturWellness-



*spezialitäten vom hof*

Familie Jakob  
Berchtoldshof/Bernstrasse 32  
3315 Bätterkinden  
032 / 665 74 04  
www.berchtoldshof.ch