



Guten Tag

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

Der nächste Fleischverkauf findet Mitte Juni, perfekt für die Grillsaison statt.

Gönnen Sie sich diesen Gaumenschmaus.

Bei uns müssen Sie nicht 5 oder 10kg auf einmal bestellen. Jede/r stellt sein Mischpaket in Grösse und Inhalt selber zusammen.

Mit der beiliegenden Bestellliste können Sie Ihre Wünsche bekanntgeben.

Bitte bestellen Sie möglichst rasch, da wir anhand des Bestellungseinganges das Fleisch verteilen. Es kann somit sein, dass nach kurzer Zeit einzelne Fleischstücke ausverkauft sind.

Bestelltermin: Sonntag, 28. Mai 2017

Abholtermin: Donnerstag, 15. Juni 2017

15 - 19 Uhr

Freitag, 16. Juni 2017

13 - 16 Uhr

Das fertig gelagerte Fleisch wird von uns portioniert, vakuiert, 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 Krafffutter, 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