

Bio Kalb- und Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung



direkt vom

Fleisch-Hof



NEU

Fleisch aus
stressfreier
Hofschlachtung



HOFSCHLACHTUNG

Weil wir unsere Tiere
lieben und
respektieren

«Schlachtung mit Achtung»

Das Tierwohl stand für uns schon immer an erster Stelle. Unsere Tiere bei uns auf dem Hof zu schlachten, war darum schon länger unser Ziel. Aus diesem Grund sind wir glücklich und stolz, die Bewilligung für Hofschlachtungen vom Veterinäramt erhalten zu haben.

Mit der Hofschlachtung ermöglichen wir den Tieren einen stressfreien letzten Weg, denn so ersparen wir ihnen den Lebendtransport in die Metzgerei. Sie sterben im gewohnten Umfeld wo sie aufgewachsen sind - bei uns auf dem Hof.



Nach einigen Gesprächen mit Damian Signer, Geschäftsführer von waidwerker.ch, sind wir überzeugt, dass wir mit unserer Entscheidung und in Zusammenarbeit mit ihm den richtigen Weg eingeschlagen haben - zum Wohl unserer Tiere.

Zusammen mit dem Veterinäramt kommt Damian Signer zu uns auf den Hof. So wird gewährleistet, dass der ganze Vorgang fachmännisch und unter Einhaltung aller Vorschriften durchgeführt wird. Nach dem Bolzenschuss wird das Tier in den Anhänger gezogen und erst da wird das Blut abgelassen. Anschliessend erfolgt der Transport zur Metzgerei Müller in Thundorf, wo das Fleisch küchenfertig zerlegt wird. Anschliessend wird es von uns portioniert, vacuumiert und beschriftet und steht geeignet zum Tiefkühlen für Sie bereit.

Mischpaket
Mini (8-10kg) oder
Maxi (16-20kg) bestellen

Preis Kalbfleisch: Fr. 41.-/kg

Preis Rindfleisch: Fr. 35.-/kg

(Nächster Schlachttermin
auf Anfrage)

Weitere Informationen auf
www.pfeien-hof.ch



Angela & Silvan Früh | Thundorf
052 376 39 14 | pfeien-hof@bluewin.ch