









BESTELLUNG LAMMFLEISCH 2024

Bitte gewünschte Menge & Verarbeitungsart auswählen

Lamm ganz Hälfte vom Lamm Interesse an Lammfell

<input type="radio"/> Rudimentär Fr. 27.- / kg	<input type="radio"/> Zwüschedrin Fr. 33.- / kg	<input type="radio"/> Vo Auem ächli Fr. 37.- / kg
Rücken Lammhälfte am Stück 	Vorderviertel (Rack) & Hinterviertel (Lendenkotlett) 	Rücken geschnitten in Kotlettes 
Schulter ganz mit Knochen 	Schulter ohne Bein 	Schulter als Rollbraten 
Brust am Stück 	Ragout mit Bein 	Hackfleisch
Gigot mit Knochen 	Gigot mit Knochen 	Gigot ohne Bein 
Hals ganz oder Hälfte am Stück  Bild: ganzer Hals	Ragout mit & ohne Bein 	Ragout mit & ohne Bein 

Bilder: Pauli Lehrbuch der Küche
www.pauliph.com

PAULI

Name & Vorname:

Adresse:

Telefon:

E-Mail:

Innereien
Für Fr. 15.- / kg

Nieren Bäckli

Zungen Herz

Menge:

Infos zu künftigen
Fleischangeboten

Ja Nein

Bestellungen
Für Herbst-Abholung bitte
bis 5. Okt. '24 an:

Burähof Hinterschwendi
Schwendi 281, 3513 Bigenthal

biohof@hinterschwendi.ch