



Schlachthaus Ei

6060 Sarnen

Kuh

Schlachtdatum: _____

Verarbeitung konventionell

Verarbeitung Bio Knospe

Produzent

Vorname/Nachname _____

Telefon _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Endkunde

Vorname/Nachname _____

Telefon _____

nur schlachten

Schlachten und zerlegen

nur zerlegen

1

1/2

1/4

<u>Vorderviertel</u>		<u>Hinterviertel</u>	<u>Wursten</u>	
Hackfleisch <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Braten Laffe <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Plätzli à la minute <input type="checkbox"/> geschnitten <input type="checkbox"/> am Stück	Hauswürste <input type="checkbox"/> Ja	
Geschnetzelt <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Siedfleisch <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Entrecôte <input type="checkbox"/> geschnitten <input type="checkbox"/> am Stück	Salami <input type="checkbox"/> Ja	Salamettli <input type="checkbox"/> Ja
Voressen <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		Saftplätzli <input type="checkbox"/> Ja geschnitten <input type="checkbox"/> Nein	Landjäger <input type="checkbox"/> Ja	
			Cervelats <input type="checkbox"/> Ja	
		Trockenfleisch salzen und räuchern <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Fleischkäse <input type="checkbox"/> Ja à 500 gr. <input type="checkbox"/> Ja à 800 gr.	
			Schüblig <input type="checkbox"/> Ja	Wienerli <input type="checkbox"/> Ja
			Hamburger <input type="checkbox"/> Ja	

Filet (auf Wunsch evtl. Entrecôte und Huft) wird vier Wochen im Schlachthaus gelagert.

hole das Fleisch offen ab am _____

komme gerne selber vakuumieren

Bitte vakuumieren Anzahl Pers. Oder Menge in gr.