





Bio-Weiderind für die Gastronomie

Beim Bio-Weiderind geht der Verein Feldfreunde mit seinen Bionetz-Betrieben neue Wege. Zur hohen Fleischqualität tragen dabei vor allem die garantierte minimale Fettgewebeklasse von 3, die stressfreie Hoftötung sowie die Fleischreifung von 4 Wochen bei.

Damian Signer aus Appenzell ist nicht nur für die Hoftötung, sondern auch die professionelle Fleischverarbeitung verantwortlich. Das Tierwohl und die Qualität der einzelnen Fleischstücke stehen bei ihm an oberster Stelle.

Die Hoftötungen werden derzeit im 2-Monats-Rhythmus durchgeführt, womit jeweils im Februar, April, Juni, August, Oktober und Dezember frisches Fleisch vom Liechtensteiner Bio-Weiderind im Angebot steht.

Indikative Preise (Stand 30.09.2023)

Verarbeitete Stücke	Vakuüm-Beutel	Preis/kg
Hackfleisch*	1kg-7kg	CHF 21
Voressen	1kg-7kg	CHF 21
Geschnetzeltes	1kg-7kg	CHF 25
Siedfleisch	1kg-7kg	CHF 18
Ganze Stücke (Auswahl)**		
Huft	Stück	CHF 52
Entrecôte	Stück	CHF 56
Filet	Stück	CHF 74
Tafelspitz	Stück	CHF 18
Short Ribs	Stück	CHF 19.5
Flanksteak	Stück	CHF 39

*ganze Stücke oder durch den Fleischwolf gezogen

**Preisindikationen zu anderen Stücken und Zuschnitten auf Anfrage

Bestellmöglichkeiten und weitere Informationen:

Roman Eggenberger: roman@feldfreunde.li, +423 781 18 01

www.feldfreunde.li

