



## BIO-FLEISCH VOM TUROPOLJE FREILANDSCHWEIN

(Reinrassige Arche Austria Turopolje-Zucht & Mast im Freiland)

**arche** **austria**  
verein zur erhaltung seltener nutzierrassen

### SORTIMENT UND PREISE (PER 01/2020):

**Vakuumverpackte 5 kg-Mischfleischpakete** um € 24,50/ kg

Schnitzel (Gustofleisch vom Schlögell)

Braten & Ragout (Schulterfleisch)

Bauchfleisch fett (Braten, Spicken, Schmalz, Grammeln)

Schopf & Karree (Kotelett und Braten – geschnitten oder im Ganzen)

**Lungenbraten (Filet):** € 49,00/ kg

**Weißer Scherzel (Minutensteaks vom Frikandeau):** € 40,00/kg

**Schnitzfleisch (geschnitten)** € 40,00/ kg

**Schnitzfleisch (im Ganzen)** € 38,00/ kg

**Kotelett (geschnitten, mit Knochen)** € 38,00/ kg

**Karree (ohne Knochen, im Ganzen, ohne Schwarte)** € 33,00/ kg

**Schopf (ohne Knochen, im Ganzen, ohne Schwarte)** € 31,00/ kg

**Dicke Schulter (ohne Knochen, perfekter Braten)** € 32,00/ kg

**Schäufel (Schulter mit Knochen, traditionelles Kochfleisch)** € 29,00/ kg

**Schulter (ohne Knochen, klassischer Braten)** € 29,00/ kg

**Fledermaus (ca. 500 g, Grillen, Braten, Schnitzel)** € 24,00/ kg

**Bauchfleisch (ohne Knochen, im Ganzen, mit Schwarte)** € 20,00/ kg

**Hintere Stelze (ohne Knochen):** € 14,50/ kg

**Schweinskopf (im Ganzen/ halbiert):** € 10,00/ kg

**Roher Rückenspeck (für Speck, Schmalz und Grammeln):** € 13,00/ kg

**Faschiertes (vakuumverpackt, 1000 g):** € 17,00/ Packung

**Faschiertes (vakuumverpackt, 500 g):** € 8,90/ Packung

**Faschiertes (vakuumverpackt, 250 g):** € 4,90/ Packung

**Hochwertige Innereien (Leber, Zunge, Niere, Herz, Lunge – auch Beuschel fertig gemischt erhältlich):** € 12,50/ kg

**Schwarte (für Sulz, für Kruspelchips, 250 g):** € 3,50

**Schweinefüße (für Sulz, Suppe, Sauce - 2 Stück-Packung):** € 6,00

**Schweinsknochen (für Suppe):** € 3,50/ kg

**Schweinenetzfett (für Saumaisen, Terrinen):** € 2,50/ Pkg. (Netz)

KÜHLVERSAND österreichweit möglich („Delivery next day“) € 9,90 pro 20 kg Fleisch-Box, Mindestbestellsumme für Kühlversand € 80,00.

Alle Fleischstücke küchenfertig zerlegt und beschriftet.

**BIO-HOF SCHRENK und mercatorix georgica Spezialitätenhandel**

Großreichenbach 11, 3931 Schweiggers | biohof.schrenk@gmx.at | +43 664 8232980 | www.biohof-schrenk.at

## QUALITÄT ANHAND TRADITION UND INNOVATION

Unsere hof-eigene **natürliche und extensive Weidehaltung** mit dem Fokus auf den Schutz der biologischen Vielfalt, die **stressfreie Schlachtung** in einer Waldviertler **BIO-Fleischerei** mit einer Nacht **Ruhen** nach dem durch uns selbst vollzogenen Tiertransport und zu allerletzt die Weiterverarbeitung unseres Fleischermeisters anhand des „**Hot-Boning**“-Verfahrens (Warmfleischverarbeitung vor Einsetzen der Totenstarre) garantieren Ihnen ein **Stück Fleisch** von **höchster Qualität**.

## IHR PERSÖNLICHER MEHRWERT

**Attraktive Preise** für Hobbyköche, Selbstverarbeiter sowie Gastronomie-stätten mit Stil bei einer **Mengenabnahme eines halben Schweins** (ca. 50 kg). Kontaktieren Sie uns, wir informieren Sie gerne!



Hauseigener BIO-zertifizierter Spezialitätenhandel (Lebensmitteleinzelhandel laut GewO). AT-BIO-902.

