

HEINRICH HOF

Biologisch-dynamische Erzeugnisse DE-ÖKO-022

November 2017



Liebe Kundinnen und Kunden,

wie jedes Jahr möchten wir Ihnen die Planung für die Feiertage mit der Auflistung unserer Fleisch- und Geflügelprodukte erleichtern.

Das Angebot der Großhändler ist mittlerweile so umfangreich, dass wir nicht alles auflisten können. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie an Fisch, Fischspezialitäten, Käse-Fondue, Ofenkäse oder Raclette interessiert sind.

Am 23.12. finden Sie uns in Mosbach und in Neckargemünd auf dem Wochenmarkt, außerdem wird auch Der Hofladen geöffnet sein.

Ab dem 08.12. werden wir Kalb-, Rind-, Schweine- und Lammfleisch im Sortiment haben.

Wir bitten um Ihre Bestellung bis zum 06.12. in unserem Hofladen, am Marktstand, telefonisch unter 06261/7763 oder per mail unter Heinrichhof@gmx.de.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören und wünschen Allen einen gemütlichen Start in die Advents- und Winterzeit!

Ihr Heinrich Hof Team

Geflügel

___ Gans klein	ca. 3,5 kg	24,90 €/kg
___ Gans	ca. 4,5 kg	24,90 €/kg
___ Gänsekeule	ca. 400 g	55,90 €/kg
___ Gänsebrust	ca. 400 g	55,90 €/kg
___ Mini-Pute	ca. 4 kg	19,90 €/kg
___ Pute mittel	ca. 5 kg	19,90 €/kg
___ Pute groß	ca. 8 kg	19,90 €/kg
___ Putenoberkeule	ca. 1 kg	12,90 €/kg

___	Putenrollbraten	ca.800g	18,90 €/kg
___	Putenbrust	ca. 1,2 kg	26,90 €/kg
___	Ente	ca. 3 kg	19,90 €/kg
___	Entekeule	ca. 300g	21,90 €/kg
___	Entenbrust	ca. 300g	49,90 €/kg
___	Landgockel klein	ca. 1,2 kg	19,90 €/kg
___	Landgockel groß	ca. 2,2 kg	18,90 €/kg
___	Landgockel-Keule	ca. 350 g	22,90€/kg
___	Poularde	ca. 2,2 kg	12,90 €/kg
___	Suppenhuhn	ca. 1,3 kg	13,90 €/kg

Geflügelvorbestellungen sollten bis zum 06.12. bei uns sein.

Fisch

___	Frische Forellen	ca.300 g	19,90 €/kg
-----	------------------	----------	------------

Vegan

___	Veganfesttagsbraten 750g		15,90 €/St.
-----	--------------------------	--	-------------

Und natürlich empfehlen wir Ihnen auch unser eigenes Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch:

Lammfleisch

___	Lammkeule mit Knochen		24,00 €/kg
___	Lammkotelett		20,00 €/kg
___	Lammbraten aus der Schulter		27,00 €/kg

Kalbfleisch

___ Rücken	41,00 €/kg
___ Hüftsteaks	39,00 €/kg
___ Schnitzel, Geschnetzeltes	33,00 €/kg
___ Gulasch	24,00 €/kg
___ Braten o. Knochen oder Gulasch	24,00 €/kg
___ Suppenfleisch o. Knochen	15,00 €/kg
___ Kalbs-Haxe	17,00 €/Stück
___ Leber	16,00 €/kg

Rindfleisch

___ Hüft-Steaks	30,00 €/kg
___ Rumpsteak	35,00 €/kg
___ Rouladen	25,00 €/kg
___ Braten o. Knochen/Gulasch	20,00 €/kg
___ Suppenfleisch o. Knochen	16,00 €/kg
___ Hackfleisch	15,00 €/kg
___ Leber	10,00 €/kg

Schweinefleisch

___ Steaks	22,00 €/kg
___ Schnitzel	20,00 €/kg
___ Kotelett	17,00 €/kg
___ Braten o. Knochen	18,00 €/kg
___ Geschnetzeltes	20,00 €/kg

Schweine-Schinken

3,50 € / 100g

Rinder-Schinken

4,80 € / 100g

Unser Schinken wird in Meersalz eingelegt, mit Buchenholz geräuchert und luftgetrocknet. Den Schinken bieten wir geschnitten und vakuumiert zu je 100g oder auch am Stück an.



Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Gewichtsangaben des Geflügels um circa-Gewichte handelt. Auch größere Abweichungen von den Gewichtsangaben nach unten bzw. nach oben sind naturgemäß möglich. Die Tiere werden weder gemästet noch lässt man sie hungern, damit sie ihr Wunschgewicht erhalten. Dadurch kommen größere Gewichtsschwankungen zu Stande, die im Vorfeld nicht immer absehbar sind.

Bitte lagern Sie das Geflügel, Fisch und Fleisch bei einer Lagertemperatur von 0 – 4 Grad. Das angegebene Haltbarkeitsdatum gilt nur bei Einhaltung dieser Temperaturen.

Nehmen Sie das Fleisch rechtzeitig aus der Vakuumverpackung und spülen Sie das Fleisch mit kaltem Wasser ab. Geben Sie ihm – ähnlich wie bei gutem Wein – Gelegenheit, mit ausreichend Sauerstoff in Verbindung zu kommen.

Sprechen Sie uns an, wenn Sie noch ein **Rezept** suchen. Wir haben einen großen Fundus an leckeren Zubereitungsarten.



Folgende Produkte hätte ich gerne noch dazu:

_____ frische Champignons

_____ Rosenkohl

_____ Feldsalat

_____ Rotkohl

_____ Endiviensalat

_____ Petersilie

_____ Broccoli

_____ Chicoree

_____ Clementine

_____ Kopfsalat

_____ Orangen

Gutes Gelingen und guten Appetit!!
Ihr Heinrich Hof Team