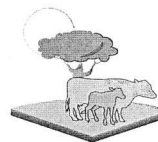




**BAUCKHOF**  
biologisch-dynamische Landwirtschaft seit 1932



HOF MÜHLENBERG

**Bioland**  
FLEISCHEREI  
FRICKE



**BAUCKHOF Geflügel**  
**Zu Weihnachten 2015**  
**Bestellformular**  
für den Endverbraucher

Kunde:   
Tel.:

Zur Abholung am:

Art. Nr.	Bestell-Menge	Bezeichnung		Gebinde ca.	VK €/kg
13672		Hähnchen	Demeter	ca. 1,7-2,5 kg	15,98
13673		Hähnchenbrust	Demeter	ca. 0,3 kg	37,98
13690		Hähnchenbrust mit Haut und Knochen	Demeter	ca. 0,4 kg	33,98
13674		Hähnchenflügel	Demeter	ca. 0,5 kg	6,50
13675		Hähnchenkeule	Demeter	ca. 0,4 kg	17,48
13691		Gans	Demeter	ca. 4-5 kg	25,90
13693		Gänsebrust 1 Stück	Demeter	ca. 0,4 kg	51,90
13705		Gänsekeule 1 Stück	Demeter	ca. 0,5 kg	48,90
13692		Ente	EG-BIO	ca. 3,0 kg	25,50
13709		Entenbrust ohne Knochen	EG-BIO	ca. 0,2 kg	51,50
13708		Entenkeule 1 Stück	EG-BIO	ca. 0,4 kg	35,90
13682		Pute klein	Demeter	ca. 2,5-4 kg	21,90
13683		Pute groß	Demeter	ca. 4-8 kg	21,90

(die Enten werden auf dem Bio Hof Ruthke ([www.bio-ruthke.de](http://www.bio-ruthke.de)) und die Gänse auf dem Elbers Hof ([www.elbers-hof.de](http://www.elbers-hof.de)) aufgezogen)

ANZAHLUNG erforderlich DANKE

**Hof Mühlberg und Fleischerei Fricke Bioland Geflügel**  
**Zu Weihnachten 2015**  
**Bestellformular**  
für den Endverbraucher

Kunde:   
Tel.:

Zur Abholung am:

Art.-Nr.	Menge	Bezeichnung	Gebinde	€/kg
13340		Ente Mühlberg	ca. 3,0 kg	
13341		Entenbrust o. Knochen	ca. 0,3 kg	
13342		Entenkeule	ca. 0,3 kg	
13344		Gans	ca. 4-5 kg	
13345		Gänsebrust o. Knochen	ca. 0,7 kg	
13346		Gänsekeule 2.St	ca. 0,8 kg	
13370		Pute	ca. 6,0 kg	
13371		Pute halb	ca. 3,0 kg	
10924		Putenschnitzel 2.St	ca. 0,3 Kg	36,45
10927		Putenbrust im Stück	ca. 1,0 Kg	35,95

**Verpackung und Aufbewahrung:**

Das Fleisch ist vakuumiert oder in Schrumpffolie eingezogen.

Bitte beachten Sie, dass eine lückenlose Lagerung im Temperaturbereich von 0°C bis max + 2°C notwendig ist! Diese Temperatur wird von Kühlschränken bei normaler Einstellung nicht erreicht!

Verbrauchertip: evtl. einfrieren und 2 Tage vor dem Braten im Kühlschrank auftauen.

**Wissen wo es herkommt**