



## Bestellliste Fleisch- & Brotzeitpakete

**Vor- und Nachname:**

**Anschrift:**

**Telefonnummer:**



### Mit Liebe zum Tier, Handwerk & verantwortungsvollen Genuss

Das Rindfleisch, was wir in den nachfolgenden Produkten verarbeitet haben, stammt **zu 100% von einer 10 Jahre alten Kuh der Rasse Südtiroler Grauvieh vom biozertifizierten KugelSüdhangHof (Demeter)**. Das Fleisch haben wir mit Liebe zum Tier, Handwerk und verantwortungsvollen Genuss veredelt. Dabei achten wir stets auf ehrliche Zutaten. Die verwendeten Gewürze sind biozertifiziert oder in Bioqualität (z.B. verwenden wir auch Wildkräuter von der Alp). Zugefügtes Schweinefleisch stammt von artgerecht gehaltenen **Mangalica-Wollschweinen** aus liebevoller Allgäuer Aufzucht, mit ganzjähriger Weidehaltung ohne Verwendung von Pestiziden und ohne Fütterung gentechnisch veränderter Pflanzen. Die Endprodukte sind daher in Bioqualität aber ohne Bio-Zertifizierung.

**Bitte beachtet, dass wir in Handarbeit produzieren und damit bei manchen Endprodukten genaue Gewichtsangaben nicht möglich sind. Der genaue Rechnungsbetrag steht nach dem Wiegen der Verkaufseinheit und Packen des Paketes fest.**

### Ihre Bestellung (Mindestbestellwert 35 €)

#### T-Bone -Steak (Dry-Age ca. 60 Tage, optimale Reifung)

49,90 € / kg

- ca. 600g
- aus dem Rinderücken, mit Knochen
- leichte Marmorierung & mittlerer Fettanteil

#### Rib-Eye Bone-In Kotelett

(Dry-Age ca. 60 Tage, optimale Reifung)

49,90 € / kg

- ca. 600g
- aus dem Rinderhochrücken, mit Rippenknochen
- satte Marmorierung & gehobener Fettanteil

#### Babel Kaminwurz

3,49 € / 100g

- pro Einheit ein Paar mit ca. 150g
- rustikale Brotzeitwurst, kräftig geräuchert
- aus magerem Schweine- & Rindfleisch, deftig-würzig

#### Rinderschinken, hauchdünn geschnitten

6,50 € / 100g

- pro Einheit ca. 150g
- mit Wacholder und Gin veredelt und über Buchenholz mild geräuchert. Eine wahre Delikatesse!

#### Rinderkraftbrühe

5,90 € / Flasche (11,80 € / 1L)

- 0,5L frisch gekochte, doppelte Kraftbrühe
- aus schlachtfrischen Rinderknochen und Bio-Wurzelgemüse und -Gewürzen gekocht

#### Rinderbratwurst mit Bärlauch

2,40 € / 100g

- pro Einheit ein Paar mit ca. 260g
- geräucherte und gebrühte weiße Bratwurst aus 100% Rindfleisch mit Bärlauch

#### Burger / Hacksteak

19,00 € / kg

- pro Einheit je 2 Patties mit je ca. 180g
- grob und fein gewolfte Fleisch
- aus sowohl schlachtfrischem wie trocken gereiftem, marmoriertem Fleisch
- intensiv im Geschmack

#### Chorizo zum Grillen

3,00 € / 100g

- pro Einheit je 4 Chorizo mit je ca. 270g
- kräftig mit Paprika und Knoblauch gewürzt
- naturgereift & leicht geräuchert
- auch für die Bratpfanne perfekt

#### Allgäuer Schüblinge

1,90 € / 100g

- pro Einheit ein Paar mit ca. 150g
- Allrounderwurst aus schlachtfrischem Schweine- & Rindfleisch
- Zum Heiß- oder Kaltverzehr

#### Rindersalami

3,49 € / 100g

- pro Einheit ca. 200g Salami am Stück
- 100% Rindfleisch, ohne Zusatz von Schweinespeck
- Rohwurst im Naturdarm abgefüllt. Schnittfest und doch schön zart

#### Leberkäs

4,90 € / Glas (2,58 € / 100g)

- ca. 190g "Bayerischer Klassiker"
- zum Kalt- oder Heißverzehr, aus magerem Rind- & Schweinefleisch. Mild-würzig im Geschmack

Alle Produkte  
so lange der  
Vorrat reicht



## Bestellliste Fleisch- & Brotzeitpakete

### Produkte, die Ihr Rinder-Paket wunderbar ergänzen

#### **Bacon-Jam vom Mangalica-Wollschwein**

**6,90 € / Glas (3,90 € / 100g)**

- ca. 200g herzhaftes "Marmelade"
- mit geräuchertem Mangalica-Schweinebauch, roten Zwiebeln & einem großen Schluck Whiskey
- Suchtfaktor: sehr hoch!

#### **Würziger Sennkäse aus unserer Familienkäserei**

**2,59 € / 100g**

- ca. 200g Keil
- 48% F.i.Tr. absolut ca. 27%
- angenehmer, deftiger, rahmiger Schnittkäse aus gentechnikfreier Heumilch mit erbsengroßer Lochung und zartem Schmelz
- min. 7 Monate gereift

#### **Uriger Bergkäse aus unserer Familienkäserei**

**2,59 € / 100g**

- ca. 200g Keil
- 50 % F.i.Tr. abs. ca. 32%
- Rohmilchkäse, traditionell hergestellt aus gentechnikfreier Heumilch, im Kupferkessel gekäst
- sehr würzig, außerordentlich aromatisch und geschmackvoll
- min. 12 Monate gereift

#### **Bolivianisches Rosensalz von Pfeffersack & Söhne**

**11,90 € / Dose (14,88 € / 100g)**

- 80g in handgefertigter Keramikdose mit Korkstopfen
- grobes, sehr reines, handgewonnenes Steinsalz aus den bis zu 3.000 m hoch gelegenen Hochebenen der Anden-Gebirgskette im Westen Boliviens
- leicht rosa Farbe durch vergleichsweise hohen Anteil an Eisen & anderen Mineralien aus mineralstoffreichem Lavagestein
- intensiver, fast süßlich anmutender Geschmack
- für die Mühle oder leicht gemörsert zum Nachwürzen per Hand geeignet

#### **Tellicherry Pfeffer von Pfeffersack & Söhne**

**10,90 € / Dose (18,17 € / 100g)**

- 60g in handgefertigter Keramikdose mit Korkstopfen
- handverlesener, kurz vor der vollständigen Reife geernteter Pfeffer aus der Provinz Kannur entlang der Malabarküste Indiens
- warmes, intensives und sehr nussiges Aroma mit Übergang zu intensiver, würziger Schärfe
- für die Mühle oder leicht gemörsert zum Nachwürzen per Hand geeignet

### **Anmerkungen, Fragen oder besondere Wünsche:**

**Speichern Sie bitte das Dokument und schicken es per E-Mail an:**

**[kugelsuedhanghof@t-online.de](mailto:kugelsuedhanghof@t-online.de)**