

# "Hendriks kleine Farm" - Weenermoorerstraße 57 - 26826 Weener

0176/24023622 - bestellung@hendrikskleinefarm.de



Vorname: \_\_\_\_\_  
 Name: \_\_\_\_\_  
 Adresse: \_\_\_\_\_  
 PLZ: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_  
 E-Mail: \_\_\_\_\_

Wir freuen uns sehr, dass du auf unser Angebot aufmerksam geworden bist! 😊

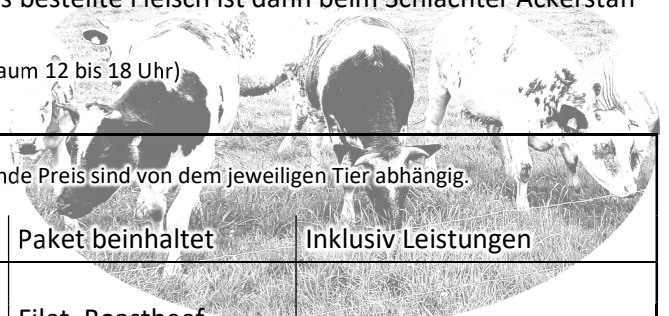
## Unser Angebot von der Weide Färs (Kreuzung) (Preis- und Bestellliste)

Die Kreuzungskälber verschiedener Fleischrinderrassen (bspw. Fleckvieh, Limousin, Charolais, Weiß-blaue Belgier) werden im Alter von 6. bis 8. Monaten auf unseren Betrieb geholt. Sie leben von April bis Oktober auf der Weide, wo sie ausschließlich frisches Gras fressen. Die ungemütlichen Monate verbringen sie im Tiefstreustall, wo sie wöchentlich mit frischem Stroh eingestreut werden, die hofeigene Silage, sowie Getreidemehl mit Kraftfutter fressen und ruhig und gemütlich die Tage genießen.

Die gut entwickelten und geschlechtsreifen weiblichen Rinder, auch Färsen oder im Plattdeutschen "Beijsten" genannt, werden mit ca. 28 bis 30 Monaten dem Tierwohl nach stressfrei geschlachtet, indem ich die Schlachttiere persönlich zur Metzgerei in die Nachbargemeinde bringe. Das Färsenfleisch hat eine kräftige rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen.

Die Vorbestellung des Fleisches ist ab dem 01. August möglich. Die Bestellungen werden gesammelt und dann erst wird geschlachtet. Sobald das verbindlich zu bestellende Fleisch vergeben ist, können keine weiteren Bestellungen entgegen genommen werden. Über dieses Formular kannst du deine Menge regionales Färsenfleisch bestellen. Meine Frau oder ich werden uns zwei Wochen vor der Schlachtung bzw. dem Abholtermin erneut bei dir melden. Dies geschieht in der Regel in den Monaten Dezember bis Februar. Das bestellte Fleisch ist dann beim Schlachter Ackerstaff in eigens mitgebrachten Behältern abzuholen.

(Schlachter Hermann Ackerstaff, Oberfletmer Str. 8, 26844 Jemgum, Abholzeitraum 12 bis 18 Uhr)



Anzahl		Art.-Bez.	Einzelpreis/kg	kg	Paketpreis	Paket beinhaltet	Inklusiv Leistungen
1/8 Rind			9,00 €	ca. 40	ca. 360,00 €	Filet, Roastbeef, Rouladen, Rinderbraten, Gulasch, Hackfleisch und Suppenfleisch	Schlachtung, Zerlegung, Beschauung & Entsorgung der Schlachtabfälle
1/4 Rind			9,00 €	ca. 80	ca. 720,00 €		
1/2 Rind			9,00 €	ca. 160	ca. 1440,00 €		

Sonstiges		
Anzahl kg	Art.-Bez.	Einzelpreis/kg
	Zunge	9,00 €
	Leber	9,00 €

Produktverbesserungen vorbehalten!  
 – Preise in Euro einschließlich Mehrwertsteuer –  
 Preisliste gültig ab 01.06.2020

*Hendrik & Evelin*

Ort, Datum

Unterschrift

P.S.: Wenn dir das 1/8 Fleischpaket zu groß ist, dann lässt es sich auch wunderbar zuhause mit weiteren Qualitätsfleischliebhaber teilen ;).