

Ordinazione pezzi singoli carne alpina bio / Einzelstückbestellung Bio Fleisch

Incrocio razza / Kreuzung Rasse: **Wagyu & Hinterwälder**

Ci dedichiamo con cura all'allevamento delle razze bovine Hinterwälder, Original Braunvieh e Wagyu e teniamo tutti i bovini in allevamento di vacche nutrici.

Dopo tre anni di allevamento di bovini Wagyu, le nostre deliziose confezioni di carne sono il risultato di un incrocio tra il 75% di Wagyu e il 25% di Hinterwälder.

Il Wagyu è una razza bovina originaria del Giappone. La parola Wagyu si traduce come "bovino giapponese". Il Wagyu ha una carne estremamente tenera e succosa, il cui sapore si basa sulla sua particolare marezza. La carne di Wagyu è anche nutriente e salutare: è povera di colesterolo e contiene fino al 30% in più di acidi grassi insaturi rispetto alla carne di altre razze bovine.

Ordinazione carne alpina bio

Per ordinare la carne, basta selezionare il prodotto desiderato, annotare il peso e la quantità e inviare l'ordine per e-mail o per posta. La carne può essere ritirata direttamente dalla fattoria, spedita per posta o, su richiesta, consegnata a domicilio (con sovrapprezzo).

Teniamo molto all'allevamento naturale degli animali, di conseguenza non tutti i pezzi sono sempre immediatamente disponibili.

Richieste speciali o informazioni sulla disponibilità, sull'acquisto di un mezzo animale o di un animale intero, possono essere inviate per e-mail a carnealpina@muntlareita.ch.

Grazie per l'ordine e buon Appetito!

Wir widmen uns der sorgfältigen Zucht von Fleischrinderrassen Hinterwälder, Original Braunvieh und Wagyu und halten alle Rinder in der Mutterkuhhaltung.

Nach drei Jahren der Aufzucht von Wagyu Rinder, entstehen unsere genüssliche Fleischpakete aus der Kreuzung von 75% Wagyu und 25% Hinterwälder.

Zum Wagyu ist zu sagen, dass das Wagyu-Rind eine Rasse ist, die ursprünglich aus Japan stammt. Das Wort Wagyu heisst übersetzt: «japanisches Rind». Wagyu verfügen über ein äußerst zartes und saftiges Fleisch, dessen Geschmack auf seiner einzigartigen Marmorierung beruht. Darüber hinaus ist das Wagyu-Fleisch nährstoffreich und gesund: Es ist arm an Cholesterin und enthält bis zu 30% mehr ungesättigte Fettsäuren als das Fleisch anderer Rinderrassen.

Bestellung Carne Alpina Bio Fleisch

Um Fleisch zu bestellen, wählen Sie einfach das gewünschte Produkt aus, notieren Sie Gewicht und Menge und schicken Sie die Bestellung per E-Mail oder Post. Das Fleisch kann direkt auf dem Bauernhof abgeholt, per Post verschickt oder auf Wunsch auch nach Hause geliefert werden (mit Aufpreis).

Wir legen Wert auf eine natürliche Tierhaltung, daher sind nicht immer alle Stücke sofort verfügbar.

Spezielle Anfragen oder Informationen über die Verfügbarkeit, den Kauf eines halben oder ganzen Tieres, können per E-Mail an carnealpina@muntlareita.ch gesendet werden.

Vielen Dank für Ihre Bestellung und «en guete»!

Quantità Quantität	Prodotto Produkt	Pezzo Stück	Peso Gewicht ca.	Prezzo al Kg Preis pro Kg
MANZO / RIND				Kreuzung HINTERWÄLDER & WAGYU
	Filetto / <i>Filet</i>	1 Pz/Stk	300 gr	CHF 149.50
	Entrecôte / <i>Entrecôte</i>	2 Pz/Stk	500 gr	CHF 110.50
	Scamone / <i>Huft</i>	2 Pz/Stk	500 gr	CHF 104.00
	Bistecca / <i>Plätzli à la Minute</i>	2-3 Pz/Stk	500 gr	CHF 78.00
	Ossobuco / <i>Haxen</i>	2 Pz/Stk	800 gr	CHF 39.00
	Arrosto di Spalla / <i>Schulterbraten</i>	1 Pz/Stk	1 kg	CHF 48.10
	Arrosto di coscia / <i>Schenkelbraten</i>	1 Pz/Stk	1 kg	CHF 48.10
	Sminuzzato / <i>Geschnetzeltes</i>	1 pacchetto/Pack	500 gr	CHF 58.50
	Spezzatino / <i>Voressen</i>	1 pacchetto/Pack	500 gr	CHF 45.50
	Macinato / <i>Gehacktes</i>	1 pacchetto/Pack	500 gr	CHF 39.00
	Bollito / <i>Siedfleisch</i>	1 Pz/Stk	500 gr	CHF 33.80
INTERIORA (manzo) / INNEREIEN (Rind)				Kreuzung HINTERWÄLDER & WAGYU
	Guancia / <i>Bäggli</i>	2 Pz/Stk	500 gr	CHF 58.50
	Coda / <i>Schwanz</i>	Varia peso dell'animale / kommt auf Tiergewicht an		CHF 39.00
	Cuore / <i>Herz</i>	Varia peso dell'animale / kommt auf Tiergewicht an		CHF 33.80
	Lingua / <i>Zunge</i>			CHF 39.00
	Fegato / <i>Leber</i>	1 pacchetto/Pack	300 gr	CHF 41.60
SALUMERIA (manzo e/o maiale lanuto) / WURSTWARE (Rind und/oder Wollschwein)				Kreuzung HINTERWÄLDER & WAGYU
	Luganighetta / <i>Grillschnecke</i>	1 Pz/Stk	320 gr	CHF 45.50
	Luganiga da cuocere / <i>Siedwurst</i>	2 Pz/Stk	280 gr	CHF 45.50
	Bratwurst	2 Pz/Stk	320 gr	CHF 36.40
	Hamburger	2 Pz/Stk	320 gr	CHF 39.00
	Salsiccia di manzo / <i>Rindsalsiz</i>	1 Pz/Stk	150 gr	CHF 104.00
	Salsiccia manzo-maiale / <i>Salsiz Rind-Schwein</i>	1 Pz/Stk	150 gr	CHF 97.50
	Carne secca / <i>Trockenfleisch*</i>	1 Pz/Stk	1 Kg	CHF 130.00
	Prociutto crudo di maiale / <i>Rohschinken Wollschwein*</i>	1 Pz/Stk	1 Kg	CHF 85.00
	Pancetta nostrana di maiale / <i>Rohessspeck Wollschwein*</i>	1 Pz/Stk	1 Kg	CHF 60.00
	Lardo di maiale / <i>Lardo Wollschwein*</i>	1 Pz/Stk	1 Kg	CHF 70.00
	Lonzino / <i>Wollschwein</i>	1 Pz/Stk	1 Kg	CHF 65.00
*Aufpreis CHF10.00 geschnitten und vakuumiert, erhältlich nur ab Hof				
*Supplemento CHF 10.00 affettato e confezionato sottovuoto, acquistabile solo in fattoria				
MAIALE LANUTO (razza mangaliza) / WOLLSCHWEIN (Rasse Mangaliza)				
	Filetto / <i>Filet</i>	1 Pz/Stk	300 gr	CHF 95.00
	Ossobuco / <i>Haxen</i>	2 Pz/Stk	500 gr	CHF 25.00
	Arrosto di Spalla / <i>Schulterbraten</i>	1 Pz/Stk	1 kg	CHF 30.00
	Costine / <i>Spare Rips</i>	1 Pz/Stk	1.5-2 Kg	CHF 20.00
	Puntine / <i>Baby Rips</i>	1 Pz/Stk	500 gr	CHF 20.00

Nome / Vorname: _____
 Cognome / Nachname: _____
 Indirizzo / Adresse: _____
 CAP / Luogo / PLZ / Ort: _____
 Telefono / Telefon: _____
 E-Mail: _____



Data / Datum: _____ Firma / Unterschrift _____