

JETZT NEU BEI IHREM
EIFELER FRISCHDIENST!

Original Eifeler Billenhof Strohschwein-Fleisch



Aus artgerechter Strohhaltung!



- 100 % regional
- 100 % artgerechte Tierhaltung
- 100 % hofeigenes Getreidefutter
- 100 % Futter ohne Gentechnik
- 0 % Antibiotika in der Mast





Original Billenhof Strohschweine – für mehr Tierwohl und mehr Genuss!

Mit unseren Billenhof Strohschweinen setzen wir ein klares Zeichen gegen die Schweinemast auf Spaltenböden und setzen uns aktiv für den Tierschutz ein.

Die Tiere werden artgerecht auf Stroh gehalten und haben im großen Aktivstall mit Tageslicht und viel frischer Luft, jede Menge Platz um Ihrem Bewegungsdrang freien Lauf zu lassen. Durch die Haltung auf Stroh wird das angeborene Wühlverhalten unterstützt. Rudel-Aggressivität und Gelenkverletzungen kommen praktisch nicht mehr vor. Dadurch kann auch auf den Einsatz von Medikamenten verzichtet werden. Das zur Schweinezucht benötigte Getreide wird auf den eigenen Ackerbauflächen angebaut und auf dem Hof zu hochwertigem Schweinefutter weiterverarbeitet.

Für unsere Kunden nur das Beste – da schmeckt Fleisch auch noch nach Fleisch! Auf Grund der natürlichen Haltungsbedingungen und der TOP-Futterqualität ist un-

ser Original Billenhof Strohschweinefleisch aromatisch, fest und saftet weniger aus. Der schonende und verantwortungsvolle Umgang mit den Tieren, kurze Transportwege und eine fachgerechte Zerlegung sichern stets eine TOP-Fleischqualität des Frischfleisches und der handwerklich hergestellten Produkte. Bei der Herstellung unserer Strohschwein-Spezialitäten achten wir zudem auf eine schonende Verarbeitung und setzen auch bei der Herstellung nur die Zusatzstoffe ein, die wirklich benötigt werden. Zudem enthalten unsere Erzeugnisse bis auf wenige Ausnahmen, keine allergenen Stoffe wie Gluten oder Laktose und werden ohne zugesetzte Geschmacksverstärker hergestellt!

Die besonders artgerechte Haltung und die arbeitsintensivere Aufzucht wird von uns mit fairen Preisen belohnt!

Wir würden uns freuen, wenn Sie mit uns diesen neuen Weg gehen – für artgerechte Haltung und mehr Genuss!



Gesunde Tiere
+ artgerechte Haltung
+ gutes Futter
=
TOP-Fleischqualität

Landmetzgerei Schares
Kirchstr. 12 | 54636 Baustert
Tel. 06527 / 93083
info@metzgermeister-schares.de
www.metzgermeister-schares.de

Und hier geht's zum Strohschwein-Film:
Oder Metzgermeister Schares auf facebook liken und nichts mehr verpassen



Achten Sie auf unser Siegel!



100 % regional
100 % artgerechte Tierhaltung
100 % hofeigenes Getreidefutter
100 % Futter ohne Gentechnik
0 % Antibiotika in der Mast



Unsere Angebote

Euro/kg

Menge

Kotelett, Schnitzel und Steaks

1.	Nackenkotelett natur (3 St.)	ca. 750 g	9,99 €	
2.	Stielkotelett natur (4 St.)	ca. 800 g	10,99 €	
3.	Schweine-Schnitzel aus der Oberschale (4 St.)	ca. 800 g	12,99 €	
4.	Knusperschnitzel aus dem Strohschwein-Rücken, bratfertig paniert (4 St.)	ca. 800 g	13,99 €	
5.	Nackensteaks natur (4 St.)	ca. 800 g	11,99 €	
6.	Lendensteaks / Minutensteaks natur (4 St.)	ca. 700 g	12,99 €	
7.	Cordon-bleu aus den Strohschwein-Rücken (3 St.)	ca. 750 g	12,99 €	

Braten

8.	Schweine-Gulasch, mager, von Hand geschnitten	ca. 1000 g	9,99 €	
9.	Schweinebraten aus dem Hinterschinken, natur	ca. 1000 g	9,99 €	
10.	Spießbraten aus dem Schweine-Nacken gefüllt mit Rauchfleisch und Zwiebeln, ofenfertig gewürzt	ca. 1000 g	10,99 €	
11.	Spießbraten aus dem Schweine-Rücken gefüllt mit Rauchfleisch und Zwiebeln, ofenfertig gewürzt	ca. 800 g	11,99 €	
12.	Orloffbraten aus dem Schweine-Rücken gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, ofenfertig gewürzt	ca. 800 g	11,99 €	

Filet

13.	Schweinefilet natur	ca. 500 g	17,99 €	
14.	Schweinefilet „Schweizer Art“ gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse und mit Rauchfleisch ummantelt	ca. 800 g	18,99 €	
15.	Schweinefilet „Jäger Art“ im Blätterteig	ca. 1000 g	17,99 €	
16.	6 Schweinefilet-Medaillons in Käse-Sahne-Soße	ca. 500 g	17,99 €	

Kasseler

17.	Kaiserbraten aus dem Schweine-Rücken mild gepökelt und über Buchenholz geräuchert	ca. 800 g	11,99 €	
18.	Kasseler (Rücken) im Blätterteig	ca. 1000 g	12,99 €	
19.	Kasseler Lachssteaks (4 St.)	ca. 600 g	12,99 €	

Grillartikel

20.	Nackensteaks „Metzger Art“ mit hausgemachter Paprika Grillwürzung (4 St.)	ca. 800 g	11,99 €
21.	Nackensteaks „Kräuter-Knoblauch“ (4 St.)	ca. 800 g	11,99 €
22.	Lendensteaks „Metzger Art“ mit hausgemachter Paprika Grillwürzung (4 St.)	ca. 700 g	12,99 €
23.	Lendensteaks „Kräuter-Knoblauch“ (4 St.)	ca. 700 g	12,99 €
24.	Grillkotelett fix und fertig gewürzt (3 St.)	ca. 750 g	10,99 €
25.	Grillbauchscheiben – fix und fertig mariniert (4 St.)	ca. 750 g	9,99 €
26.	Grillpaket: 2 Nackensteaks, 2 Lendensteaks, 2 Grillbauchscheiben	ca. 1000 g	11,99 €

Wurstwaren

27.	Eifeler Wurstspezialitäten (Blutwurst, Leberwurst, Bauernsülze, Kochmett, Fleischwurst, Bauernfrühstück)	Glas 200 g	2,70 €
28.	Eifeler Blutwurst, Leberwurst, Bauernsülze	Dose 400 g	3,90 €
29.	Eifeler Kochmettwurst	Dose 400 g	4,90 €
30.	Eifeler Bauernsülze (1 dicke Scheibe)	ca. 200 g	11,99 €
31.	Eifeler Leberwurst angeräuchert im Ring	ca. 400 g	11,99 €
32.	Fleischkäse in Scheiben (2 Scheiben)	ca. 300 g	11,99 €
33.	Fleischkäsetaschen zum Braten gefüllt mit gekochtem Schinken, Röstzwiebeln, Käse und Schmand)	ca.800 g	11,99 €
34.	Eifeler Mettwürstchen (4 St.)	ca. 360 g	12,99 €
35.	Eifeler Pfefferbeisser (4 St.)	ca. 300 g	14,99 €
36.	Fleischwurst im Ring (halbe Ringe)	ca. 350 g	11,99 €
37.	Bratwurst fein zerkleinert (4 St.)	ca. 400 g	9,99 €
38.	Wiener Würstchen (4 St.)	ca. 300 g	12,99 €
39.	Frische Zwiebelmettwurst	ca. 200 g	14,99 €
40.	Eifeler Landschinken geschnitten	ca. 150 g	23,99 €
41.	Eifeler Nußschinken geschnitten	ca. 150 g	24,99 €
42.	Eifeler Rauchfleisch am Stück	ca. 300 g	10,99 €

Alle Wurstwaren sind
gluten- und laktosefrei
und werden ohne
Geschmacksverstärker
(Glutamat) hergestellt!

Sie haben einen anderen Wunsch?

Fragen Sie einfach Ihren Verkaufsfahrer oder notieren Sie hier:

Besteller

Name / Vorname

Straße / Nr.

PLZ / Ort

Telefon / E-Mail

Datum / Unterschrift

EIFELER FRISCHDIENST

Tel. DEU: (06556) 76 75 | Tel. LUX: 97 81 63

E-Mail: info@eifeler-frischdienst.de

