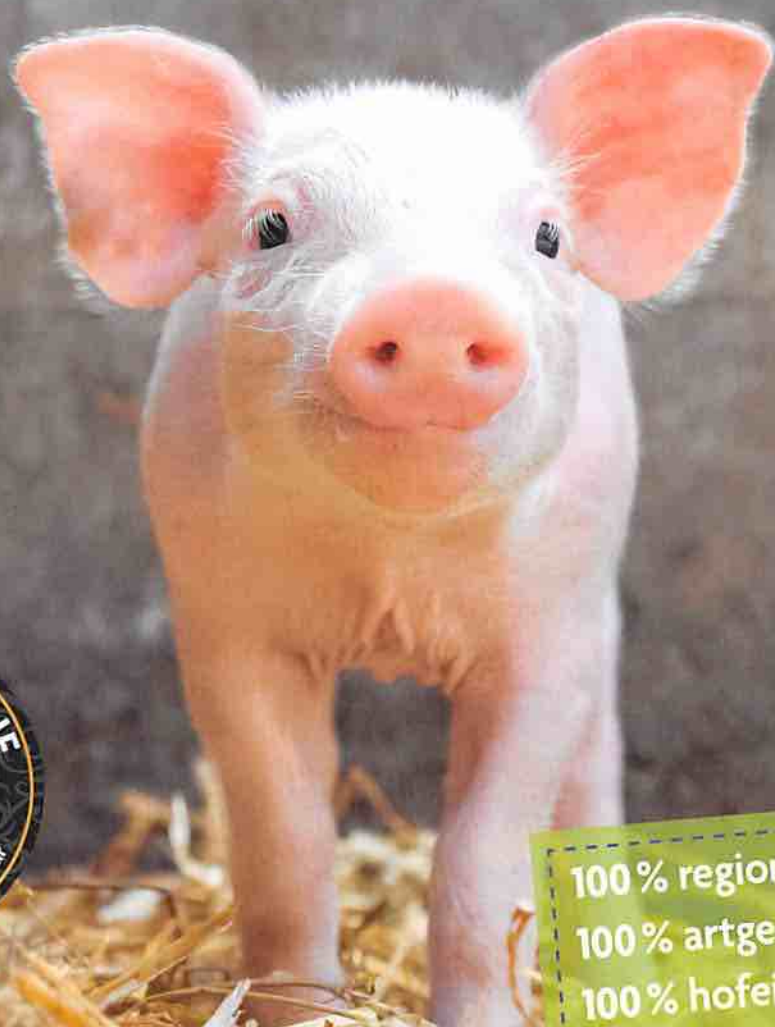


Original Eifeler Billenhof Strohschwein-Fleisch



Aus artgerechter Strohhaltung!



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





metzgermeister-schares.de



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



Billenhof
FAMILIE ALFRED BILLEN
RITTERSDORF



Unsere Angebote

		Euro/kg	Menge
Kotelett, Schnitzel und Steaks			
1.	Nackenkotelett natur (3 St.)	ca. 750 g	10,99 €
2.	Stielkotelett natur (4 St.)	ca. 800 g	12,99 €
3.	Schweine-Schnitzel aus der Oberschale, natur (4 St.)	ca. 800 g	13,99 €
4.	Knuserschnitzel aus dem Strohschwein-Rücken, bratfertig paniert (4 St.)	ca. 800 g	13,99 €
5.	Nackensteaks natur (4 St.)	ca. 800 g	12,99 €
6.	Lendensteaks / Minutensteaks natur (4 St.)	ca. 700 g	13,99 €
7.	Cordon-bleu aus den Strohschwein-Rücken (3 St.)	ca. 750 g	13,99 €
Gulasch und Braten			
8.	Schweine-Gulasch, mager, von Hand geschnitten	ca. 1000 g	10,99 €
9.	Schweinebraten aus dem Hinterschinken, natur	ca. 1000 g	10,99 €
10.	Spießbraten aus dem Schweine-Nacken gefüllt mit Rauchfleisch und Zwiebeln, ofenfertig gewürzt	ca. 1000 g	11,99 €
11.	Spießbraten aus dem Schweine-Rücken gefüllt mit Rauchfleisch und Zwiebeln, ofenfertig gewürzt	ca. 800 g	12,99 €
12.	Fleischkäsetaschen gefüllt (4 St.) gefüllt mit gekochtem Schinken, Röstzwiebeln, Käse und Schmand	ca. 800 g	13,99 €
Filet und Kasseler			
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.	Kaiserbraten aus dem Rücken	ca. 800 g	12,99 €
16.	Kasseler Lachssteaks natur	ca. 600 g	13,99 €
Grillartikel			
17.	Nackensteaks „Metzger Art“ mit hausgemachter Paprika Grillwürzung (4 St.)	ca. 800 g	12,99 €
18.	Nackensteaks „Kräuter-Knoblauch“ (4 St.)	ca. 800 g	12,99 €
19.	Lendensteaks „Metzger Art“ mit hausgemachter Paprika Grillwürzung (4 St.)	ca. 700 g	13,99 €
20.	Lendensteaks „Kräuter-Knoblauch“ (4 St.)	ca. 700 g	13,99 €
21.	Grillkotelett fix und fertig gewürzt (3 St.)	ca. 750 g	10,99 €
22.	Grillbauchscheiben – fix und fertig mariniert (4 St.)	ca. 750 g	10,99 €
23.	Grillpaket: 2 Nackensteaks, 2 Lendensteaks, 2 Grillbauchscheiben	ca. 1000 g	12,99 €

Wurstwaren

24.	Blutwurst im Glas	200 g	2,90 €
25.	Leberwurst im Glas	200 g	2,90 €
26.	Bauernsülze im Glas	200 g	2,90 €
27.	Kochmettwurst im Glas	200 g	2,90 €
28.	Fleischwurst im Glas	200 g	2,90 €
29.	Bauernfrühstück im Glas	200 g	2,90 €
30.	Blutwurst in der Dose	400 g	4,50 €
31.	Leberwurst in der Dose	400 g	4,50 €
32.	Fleischwurst in der Dose	400 g	5,50 €
33.	Kochmettwurst in der Dose	400 g	5,50 €
34.	Eifeler Bauernsülze (1 dicke Scheibe)	ca. 200 g	13,49 €
35.	Leberwurst angeräuchert im Ring	ca. 400 g	13,99 €
36.	Blutwurst angeräuchert im Ring	ca. 400 g	13,99 €
37.	Fleischkäse in Scheiben (2 St.)	ca. 300 g	13,99 €
38.	Eifeler Mettwürstchen (4 St.)	ca. 360 g	14,99 €
39.	Fleischwurst halber Ring	ca. 350 g	13,99 €
40.	Bratwurst fein zerkleinert (4 St.)	ca. 400 g	13,99 €
41.	Fleischkäse Aufschnitt	ca. 100 g	1,99 €
42.	Fleischwurst Aufschnitt	ca. 100 g	1,99 €
43.	Bierschinken Aufschnitt	ca. 100 g	1,99 €
44.	Bauernfrühstück Aufschnitt	ca. 100 g	1,99 €
45.	Leberwurst Aufschnitt	ca. 100 g	1,99 €
46.	Salami Aufschnitt (Knoblauch oder Landsalami)	ca. 100 g	2,59 €
47.	Backschinken Aufschnitt	ca. 100 g	2,59 €
48.	Bärlauchschinken Aufschnitt	ca. 100 g	2,59 €
49.	Krustenbraten Aufschnitt	ca. 100 g	2,59 €
50.	Gekochter Hinterschinken Aufschnitt	ca. 100 g	2,59 €
51.	Wiener Würstchen (4 St.)	ca. 300 g	14,99 €
52.	Frische Zwiebelmettwurst	ca. 200 g	15,49 €
53.	Eifeler Rauchfleisch am Stück	ca. 300 g	12,99 €
54.	Weißer Landsalami am Stück	ca. 250 g	19,99 €

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

