

Stand: Juli 2010

Preisliste

Gastronomie und Fleischpakete

		Euro/Kg	netto	10%	12%
Kalb (Vollmilch)	Hälfte	6,60	7,26	7,39	
	Paket ab 12 Kg	9,00	9,90	10,08	
Jährling/Jungrind	Hälfte	5,50	6,05	6,16	
	Paket ab 12 Kg	7,90	8,69	8,85	
Rind	Hälfte	4,30	4,73	4,82	
	Paket ab 12 Kg	6,70	7,37	7,50	
	Hinterviertel (Pistole)	5,40	5,94	6,05	
	Vorderviertel	3,70	4,07	4,14	
Ochse/Stier	Hälfte	4,50	4,95	5,04	
	Paket ab 12 Kg	6,90	7,59	7,73	
Kuh	Hälfte	2,65	2,92	2,97	
Molkeschwein	Hälfte	3,50	3,85	3,92	
	Paket ab 12 Kg	4,90	5,39	5,49	
Lamm	ganzes Tier	5,90	6,49	6,61	

Die Fleischpreise bei Hälften und Viertel verstehen sich für **einwandfreie Qualität in Knochen wie gewachsen**. Erhöhter Fettanteil wird abgezogen. Vorherige genaue Absprache über Alter und Gewicht sind unbedingt erforderlich.

Auf Wunsch werden die **Edelstücke auch pariert und vakuumiert** ausgeliefert. Ebenso wird die **Weiterverarbeitung der Fleischabschnitte (z.B. Feinzerteilung, Hackfleisch, Brät, Erzeugung von Wurstwaren, usw.)** angeboten. Diese Arbeiten werden **gleich wie das Auslösen dem Käufer nach Aufwand weiter verrechnet**.

Fleischpakete werden küchenfertig zubereitet und beinhalten anteilig Filet, Schnitzel, Rouladen, Braten, Goulasch, Kotelette, Beinscheiben oder Haxe, Hackfleisch, Suppenfleisch und 10 % Suppenknochen.

Bestellungen bitte frühzeitig direkt bei den Landwirten oder bei der Meldestelle der Walser Buura
Tel. und Fax 5688. E-mail: info@walserbuura.at

Für Kleinmengen werden in den Hofläden wiederkehrend Kalb- und Rindfleischaktionen küchenfertig zubereitet angeboten.