



Ihr Silvestermenü

bis 28.12. vorbestellen

Natürlich Bio.

Unsere Lieferanten stellen sich vor.



Riofrío Bio-Kaviar

Kaviar aus Riofrío (Spanien) ist der weltweit einzige zertifizierte Bio-Kaviar. Er stammt vom adriatischen Stör, der kurz vor dem Aussterben stand. In einem Pilotprojekt ist es gelungen ihn zu retten und in Aquakulturen mit Bio-Zertifizierung zu züchten. Sein Kaviar ist eine Delikatesse voller Geschmacks- und Farbnuancen.

www.caviarderiofrío.com

Metzger Max

Seit über 60 Jahren fertigt die Manufaktur Max in Oberfranken Fleisch- und Wurstprodukte von höchster Qualität. Die sorgfältig ausgewählte Herkunft der Tiere und eine durchgängige Transparenz stehen bei der feinen Auswahl an Fleisch- und Wurstwaren der Bio-Linie an erster Stelle.

www.max-metzger.de

► bitte wenden



Hier abtrennen



Ihre Vorbestellung

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	IK	Land	Lieferant	Gewicht	Preis	Bestellung
Fisch							
165892	Kaviar Classico	EG	Spanien	Caviar de Riofrío	60 g	99,00 €/Stk.	
165791	Irischer Atlantiklachs ohne Haut, ganze Seite	DN	Irland	BioMare	ca. 1 kg	54,90 €/kg	
165802	Irischer Atlantiklachs ohne Haut, geschnitten	DN	Irland	BioMare	0,45 kg	24,90 €/Pkg.	
164968	Bio Mare Garnelen Natur	DN	Ecuador	BioMare	90 g	4,29 €/Pkg.	
165587	Bio Mare Garnelen Kräuter	DN	Ecuador	BioMare	90 g	4,29 €/Pkg.	
Raclette							
152684	Raclettefleisch Rind, Schwein, Hähnchen	DK	Deutschland	Chiemgauer	ca. 750 g	36,90 €/kg	
Pastete							
142288	Trüffelberpastete	DN	Deutschland	Max Metzger	100 g	4,99 €/Stk.	

Hinweis: Bei den angegebenen Gewichten handelt es sich teilweise um Circa-Gewichte. Bitte beachten Sie, dass es sich um natürlich aufwachsende Tiere handelt, deren tatsächliches Gewicht vom angegebenen abweichen kann. Alle Preisangaben in Euro. Solange der Vorrat reicht. Irrtum und Druckfehler vorbehalten.

Identifikationskürzel

DK: Biokreis



| DN: Naturland



| EG: EG-Ökoverordnung



Ich habe bestellt:

Abholtermin

30.12.

31.12.



Natürlich Bio.

Unsere Lieferanten stellen sich vor.



BioMare

Der Familienbetrieb Wechsler, ansässig südlich von Köln, produziert seit über 50 Jahren und in der 2. Generation Räucherfisch der Extraklasse. Traditionelle Verarbeitung, wie das Räuchern über offenem Buchenholz oder das sorgsame Salzen und Filetieren von Hand werden hier noch bewahrt und sind der Garant für die besondere Qualität der BioMare-Produkte. Traditionen, die man schmeckt!

www.wechsler.eu

Chiemgauer Naturfleisch

Da das Tierwohl entscheidend für Qualität und Geschmack ist, erfolgen Haltung, Aufzucht und Fütterung artgerecht bei Bio-Bauern, die einem anerkannten Anbauverband angehören. In handwerklicher Meistertradition bietet Chiemgauer Naturfleisch z. B. Rindfleisch von höchster Qualität an – ohne Nitritpökelsalz und ohne Zusatzstoffe.

www.chiemgauer-naturfleisch.de



Hier abtrennen



Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellung entgegen!

Wir empfehlen, die Vorbestellung frühzeitig abzugeben. Diese ist ab sofort bis spätestens 28.12.2015 möglich.

Nur solange der Vorrat reicht!

Name, Vorname

Telefon (für eventuelle Rückfragen)

Straße

Datum, Unterschrift

PLZ, Ort

Gewünschter Abholtermin (bitte ankreuzen)

Mi. 30.12. **Do. 31.12.**