



VORARLBERGER METZGERHANDWERK

BIO-RIND-FLEISCH

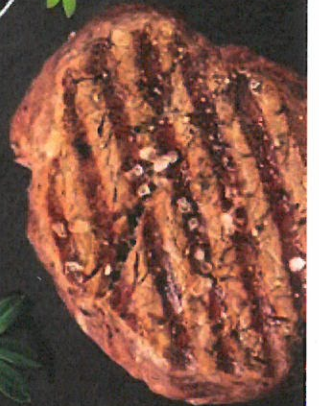
UNSERE BIO RINDER

für diese Paketaktion beziehen wir vom BIO zertifizierten Wagyuhof in Rankweil. Die Fleckvieh Kreuzungen werden am Wagyuhof in echter Mutterkuhhaltung gehalten. Das Kalb wächst ca. 10 Monate mit der Kuh gemeinsam auf und wird anschließend ausschließlich mit Futtermitteln aus eigenem Anbau fertig gemästet. Fast sieben Monate verbringen die Tiere in Weidehaltung auf den Wiesen um den Hof. Ein Besuch am Wagyuhof in Rankweil ist jederzeit möglich.



WAGYUHOF
RANKWEIL

**DAFACH
GUAT**



BIO-PROBIER-PAKET: 1,25 KG

Art. Nr. 9586

- 0,5 kg Schalen-Schnitzel
- 0,75 kg Gulasch glatt geschnitten oder Geschnetzeltes

ZUSAMMEN NUR € 26,95

BIO-SINGLE-PAKET: 3,00 KG

Art. Nr. 9587

- 0,5 kg Schalen-Schnitzel
- 0,5 kg Beiried-Steak
- 0,5 kg Gulasch glatt
- 0,5 kg Geschnetzeltes
- 0,5 kg Schulter-Braten
- 0,5 kg Hackfleisch pur

ZUSAMMEN NUR € 69,95

BIO-FAMILIEN-PAKET: 5,00 KG

Art. Nr. 9588

- 1,0 kg Schalen-Schnitzel
- 1,0 kg Gulasch glatt
- 1,0 kg Geschnetzeltes
- 1,0 kg Schulter-Braten
- 1,0 kg Hackfleisch pur

ZUSAMMEN NUR € 102,95

BIO-GOURMET-PAKET: 3,00 KG

Art. Nr. 9589

- 1,0 kg Schalen-Schnitzel
- 1,0 kg Beiried-Steak
- 1,0 kg Filet Medaillon

ZUSAMMEN NUR € 142,95

**Vorbestellung bis Dienstag, 06.12.22 bis 17Uhr
Abholung am Freitag, 16.12.22 in einer unserer Filialen.**

Bestellen Sie gerne:

per Mail: bestellung@walser-metzgerei.at | telefonisch unter: +43 (0) 5522 / 71 387
oder auch in einer unserer Filialen.

Diese sind in:

Meiningen Tel.: +43 (0) 5522 / 71 344 | Tosters Tel.: +43 (0) 5522 / 77 020 | Sulz Tel.: +43 (0) 5522 / 46 599 | Hatlerdorf Tel.: +43 (0) 5572 / 20 3510

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BESTELLUNG.