

# Alpschwein 2023

Bestellzettel



**Liebe Freunde, Bekannte und Nachbarn,**

der Almsommer 2023 ist beendet und so kann ich Euch jetzt wieder bestes Schweinefleisch von meinen Alpschweinen anbieten. Die Tiere haben den Sommer in luftiger Höhe mit viel Auslauf und den entsprechenden Klimareizen auf der Alpe Parpfienz in Vorarlberg verbracht. Dort wird die gesamte Milch der Weidekühe in der Sennerei zu Käse, Butter und Joghurt verarbeitet. Die als Nebenprodukt anfallende Molke, bestehend aus Wasser, Vitaminen, Mineralstoffen und Molkeprotein wird an die Alpschweine verfüttert. Ihr Fleisch wird dadurch besonders kräftig, saftig und schmackhaft.

Die Fleisch-Pakete sind so zusammengestellt, dass die Tiere am Ende nahezu restlos aufgebraucht sind, denn wir wollen nicht nur an die „Edelteile“ denken, sondern Fleisch bewusst konsumieren. Jedes Paket enthält also die Teile, die ein Schwein so zu bieten hat, in den naturgegebenen Anteilen. Das Fleisch ist küchenfertig vorbereitet und vakuumiert, also auch ideal zum Einfrieren geeignet.

## gemischtes Paket (ca. 5 kg)

Paket(e)

Die Gewichtsangaben sind nur als grobe „Circa-Werte“ zu sehen. Abgerechnet wird nach tatsächlichem Gesamtgewicht des Pakets.

Ein Paket enthält ca.:

### Produkte:

Schnitzel

Koteletts

Halsgrat

Braten

Gulasch

Hackfleisch

Wammerl (Schweinebauch)

### Gewicht:

ca. 350 g

ca. 900 g

ca. 500 g

ca. 1,25 kg

ca. 400 g

ca. 700 g

ca. 900 g



**Preis: 17,-- €/kg**

**Bestellung für (Name):**

Bitte diesen Bestellzettel ausfüllen und per WhatsApp an meine Mobilnummer 0151 220 45 223

oder per E-Mail an [hannes@lanzla.de](mailto:hannes@lanzla.de) bis möglichst Montag, 25.09.23 zurücksenden. Oder mir kurz per E-Mail oder WhatsApp Bescheid geben, was benötigt wird. Danke.

Das Fleisch kann in Partenkirchen abgeholt werden, Details dazu dann im direkten Kontakt.