

Preisliste für original Ftaner Highland Cattle-Beef

Vakuumiert verpackt, gebrauchsfertig portioniert

Die Highland Cattle-Ochsen werden zwischen 20 und 30 Monaten in Ramosch/Scuol geschlachtet (Metzgerei Hatecke). Das Fleisch wird gelagert und fachmännisch verarbeitet. Die Grösse der abgepackten Vakuumsäcke kann auf Wunsch angepasst werden (z.B. für 1 Person/ für 4- köpfige Familie usw.) Gerne beantworte ich ihre Fragen oder gebe Kochtipps.

	Fr. / kg	
Hackfleisch	26.-	
Siedfleisch mager	28.-	
Voressen (Ragout/Gulasch)	34.-	
Braten	35.-	
Roastbeef	55.-	
Saftplätzli	40.-	
Geschnetzeltes	47.-	
Picatta	52.-	
Plätzli	50.-	
Ossobuco (Haxen geschnitten)	41.-	
Hohrückensteak	57.-	
Huftsteak (Fondue)	72.-	
Entrecote	89.-	
Filet	100.-	
Mischpakete ab 5 kg		(Nach Wunsch Mischbar)
Am Stück ab ¼ Rind	24.-	(beim Metzger Schlachtkörper)
Hochlandsalsiz aus Ftan		
nur Rindfleisch ca. 200g	15.-	
Engadinerwürste zum Kochen	Paar. 12.-	
Bündnerfleisch	80.-	

Internetseite: biohof-ftan.ch
Instagram: [biohof_ftan](https://www.instagram.com/biohof_ftan)
Twint: 0798139187

