Natur Nöch Nauer

Natura-Beef-Fleisch

Freilandschweinefleisch

Freilandeier

Impressionen

Familie Nauer Unterhaus 115 9033 Untereggen 079 727 41 92

Natura-Beef-Fleisch

Freilandschweinefleisch

Freilandeier

Natura-Beef

Natura-Beef

Natura-Beef ist ein Produktename und steht für Fleisch von zehn Monate alten Kälbern aus der Mutterkuhhaltung. Fleischrinderrassen und Kreuzungen garantieren ausgezeichnete Fleischqualität. Die Produktion soll möglichst naturnah und tierfreundlich sein.

Natürliche Tierhaltung

Die Tiere leben in der Herde im offenen Freilaufstall mit viel Tierkomfort (z.B elektrische Pflegebürste). Die Kälber haben ihr gesamtes Leben Kontakt zu ihrer Mutter, bis sie dann mit 10 Monaten geschlachtet werden. Die Herde nutzt so Wiesen und Weiden auf nachhaltige und natürlichste Weise. Der Nachwuchs unserer Kühe entsteht durch unseren in der Herde mitlaufenden Limousin Stier (französische Fleischrasse).

Extensive und natürliche Fütterung

Die Fütterung unserer Jungtiere basiert vorwiegend aus Muttermilch, später auch aus Gras, Heu und Grassilage. Dadurch entsteht das dunklere und aromatische Kalbfleisch. Im Winter wird zusätzlich Maissilage gefüttert. Die Elterntiere bekommen ausschliesslich Gras, Heu und Grassilage. Wachstumsfördernde Zusatzstoffe, tierisches Eiweiss oder Soja und gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten. Durch natürliche Heilmittel und Homöopathie kann das Einsetzen von Antibiotika auf ein Minimum reduziert werden.

Marke und Kontrolle

Natura-Beef ist ein Markenprogramm von Mutterkuh Schweiz. Die Produktionsbetriebe werden von beef control (Kontrollorganisation) oder dem Schweizer Tierschutz regelmässig kontrolliert. Sowohl Produktion wie auch Vermarktung stehen unter strenger Prüfung.

Unsere Direktvermarktung

Das Natura-Beef-Tier wird nach einer kurzen Fahrt in St.Gallen geschlachtet und das Fleisch vor Ort zertifiziert. In vier Teile zerlegt, gelangt das Tier in gekühltem Zustand wieder zu uns. Das Fleisch wird durch unseren familieninternen Metzger schnellst möglich (max. 3 Tage) von den Knochen genommen und dann mindestens 3 Wochen vakuumiert und gekühlt gelagert. Dieser lange Reifeprozess lässt unser Endprodukt noch zarter und saftiger werden. Nach dieser Lagerung wird das Fleisch durch unseren Familien-Metzger in die vom jeweiligen Kunden gewünschten Stücke zerschnitten. Diese Qualitätsprodukte werden von uns nach ihren Wünschen portioniert, datiert und vakuumiert. Nun ist das Beste was wir an Natura-Beef-Fleisch zu bieten haben zum Kochen, Braten oder Garen bereit.

Än Guetä....

Familie Nauer Unterhaus 115 9033 Untereggen 079 727 41 92

Natura-Beef-Fleisch
Freilandschweinefleisch
Freilandeier

1/8 Natura-Beef mit 17.6 kg unseres Hofes beinhaltet:

- Ca. 4.0 kg Siedfleisch
- Ca. 3.0 kg Gehacktes
- Ca. 1.6 kg Minutenplätzli
- Ca. 1.5 kg Geschnetzeltes
- Ca. 1.5 kg Voressen
- Ca. 1.0 kg Haxen
- Ca. 1.0 kg Braten
- Ca. 1.0 kg Saftplätzli
- Ca. 1.0 kg Entrecote
- Ca. 0.6 kg Niedergarbraten
- Ca. 0.5 kg Huft
- Ca. 0.5 kg Hohrücken
- Ca. 0.4 kg Filet

1/8 Natura Beef variiert zwischen 17 und 24kg pfannenfertigem Fleisch.
Dies ergibt vom Platzbedarf her ca. 3 Schubladen eines Tiefkühlschrankes.

Familie Nauer Unterhaus 115 9033 Untereggen 079 727 41 92

Natura-Beef-Fleisch

Freilandschweinefleisch

Freilandeier

Natura-Beef

Bestelltalon / Preisliste

Gewicht		in Franken	Total
.....	Filet pro 100 g	9.50	Fr. .....
.....	Huft pro 100 g	6.90	Fr. .....
.....	Entrecôte pro 100 g	7.40	Fr. .....
.....	Hohrücken pro 100 g	5.20	Fr. .....
.....	Saftplätzli pro 100 g	4.20	Fr. .....
.....	Minutenplätzli pro 100 g	4.70	Fr. .....
.....	Geschnetzeltes pro 100 g	4.15	Fr. .....
.....	Braten pro 100 g	3.80	Fr. .....
.....	Niedergarbraten pro 100 g	4.00	Fr. .....
.....	Voressen pro 100 g	3.70	Fr. .....
.....	Gehacktes pro 100 g	2.10	Fr. .....
.....	Siedfleisch pro 100 g	2.20	Fr. .....
.....	Haxen pro 100 g	2.50	Fr. .....
.....	Zunge pro 100 g	2.80	Fr. .....
.....	Leber pro 100 g	1.30	Fr. .....
.....	1/8 Rind (ca. 20 kg) pro kg	29.00	Fr. .....

❑ Bitte rufen Sie mich an, Telefon .....

❑ Bitte reservieren Sie mir das Natura-Beef. Datum .....

Name .....

Adresse .....

.....

Telefon .....

NaturNöchNauer, Familie Nauer, Unterhaus 115,
9033 Untereggen, 079 727 41 92, nauer9033@gmail.com

Natura-Beef-Fleisch
Freilandschweinefleisch
Freilandeier

Freilandschweinefleisch

Im Sommer und Herbst gibt es bei uns qualitativ hochstehendes Freilandschweinefleisch direkt ab Hof.
Die Ferkel werden von einem Produzenten aus der Region, welchem wir vollstes Vertrauen schenken, zu uns auf die Wiese geholt.

Das Futter, welches wir den Mastschweinen immer zur Verfügung stellen, ist kein Vollgas-Futter. Dies, weil wir der Meinung sind, dass eine längere Mastdauer mit weniger Tageszunahmen die Qualität des Fleisches verbessert.
Ständiger Auslauf ins Grüne, Stauden, Gras, eine Suhle und alles was die Wiese sonst noch hergibt, macht das Leben der Schweine „lebenswert".
Haben die Schweine ihr Schlachtgewicht erreicht, werden diese stressfrei verladen und nach Bazenheid zur Schlachtung gebracht.
Nach der sogenannten Fleischschau (Zertifizierung) des Schlachtkörpers, gelangt dieser halbiert zurück auf den Hof. Nun wird das Fleisch wie beim Natura-Beef durch den familieninternen Metzger von den Knochen genommen, vakuumiert und etwa eine Woche gelagert.

Nach diesem Reifeprozess wird das natürlich produzierte Fleisch weiter zum pfannenfertigen Endprodukt verarbeitet. Die Fleischstücke werden nach Wunsch portioniert und vakuumiert.
Zur Verwendung des Specks, stehen Ihnen vier Möglichkeiten zur Auswahl, welche sie auf der Bestellliste finden.

Bei uns Schwein sein – Schwein gehabt

Familie Nauer Unterhaus 115 9033 Untereggen 079 727 41 92

Natur Nöch Nauer

Natura-Beef-Fleisch
Freilandschweinefleisch
Freilandeier

Freilandschweinefleisch-Mischpaket

Was gehört alles zum Schweins-Mischpaket?

½ des gesamten Schweines (ca. 22-26kg):
pfannenfertig, Filet, falsches Filet, Nierstück-Steak, Plätzli (Cordon bleu), Koteletten oder Spear-Ryps, Braten, Hals-Steak, Geschnetzeltes, Voressen, Wädli oder Haxen und Speck.
Entscheiden Sie vor dem gemeinsamen Abpacken der gewünschten Portionen, wie Sie die folgenden Stücke gerne hätten:

Koteletten	Normale Koteletten	☐
	"Buure"-Koteletten (komplett mit Schwarte)	☐
Spear-Ryps	Wenn keine Koteletten, dann Spear-Ryps.	☐
Brustspitz (Gustini)	ganz lassen	☐
	einzel schneiden	☐
Wädli oder Haxen	normale Wädli	☐
	Haxen (ohne Schwarte)	☐
Speck	Schweinebauch (nature, ungesalzen, ungeräucht, mit Schwarte - wie Braten)	☐
	Grüner Speck (eingesalzen, ungeräucht, mit Schwarte - z.B. Speck mit Bohnen)	☐
	Frühstückspeck, Bratspeck (eingesalzen, kalt geräucht, jedoch ungekocht - gebratene Streifen)	☐
	Rohessspeck, Znünispeck (gesalzen, heiss geräucht, gesalzen, mit Schwarte, zum Direktessen.	☐

Kundenname und Telefon: _____

Der Preis beträgt pro Kilogramm Fr. 24.-.

Familie Nauer Unterhaus 115 9033 Untereggen 079 727 41 92