

# Bestellangebot für Ihren Osterbraten

Bitte bestellen Sie bis  
19.03.2018 mit dem Vordruck  
auf der Innenseite!  
Lieferung so lange der  
Vorrat reicht!

Fleisch, Fisch, Kaninchen, Geflügel und vegetarischer Braten:

*In bester Bio-Qualität!*



Ihr Naturkostfachgeschäft:





## Bestellangebot zu Ostern: Bio-Fleisch, Bio-Fisch und vegetarischer Braten

Art.-Nr.	LK*	Artikelbezeichnung	IK**	HK***	ca. Gewicht	Preis	Bestellmenge
<b>Fisch</b>							
170512	GEI	Dorade ganz, küchenfertig	C%	GR	400g	32,90 €/kg	
170534	GEI	Wolfsbarsch ganz, küchenfertig	C%	GR	400g	32,90 €/kg	
170530	GEI	Forelle ganz, küchenfertig	C%	DE	375g	24,90 €/kg	
170520	GEI	Lachsfilet mit Haut, natur	C%	NO	275g	36,90 €/kg	
<b>Kaninchen</b>							
190002	SBK	Kaninchen küchenfertig, ohne Kopf	DB	DE	2,5kg	31,90 €/kg	
190008	SBK	halbes Kaninchen küchenfertig, ohne Kopf	DB	DE	1,2kg	31,90 €/kg	
<b>Lammfleisch</b>							
191618	CHI	Lammkotelett, 2 Stück	DK	DE	200g	49,90 €/kg	
191424	CHI	Lammkotelett Knoblauch-Rosmarin, 2 Stück	DK	DE	200g	49,90 €/kg	
191508	CHI	Lammschnitzel, 2 Stück	DK	DE	150g	59,90 €/kg	
191622	CHI	Lammgulasch, geschnitten	DK	DE	400g	44,90 €/kg	
199744	CHI	Rosmarin-Lamm-Braten gerollt, Schulter	DK	DE	1,0kg	31,90 €/kg	
197956	PBF	Lamm-Braten gerollt, in Kräutermarinade	EG	AT	0,6kg	31,90 €/kg	
197924	PBF	Lammkeule ohne Knochen	EG	DE	2,0kg	39,90 €/kg	
199840	CHI	Lamm-Keule „Almkräuter“	DK	DE	1,0kg	37,90 €/kg	
197920	PBF	Lammschulter ohne Knochen	EG	AT	1,1kg	25,90 €/kg	
<b>Kalbfleisch</b>							
197946	PBF	Kalbsschulterbraten	EG	AT	2,0kg	31,90 €/kg	
197954	PBF	Kalbsrollbraten	EG	AT	0,5kg	28,90 €/kg	
<b>Geflügel</b>							
197912	PBF	Entenbrustfilet mit Haut ohne Knochen	BA	AT	0,3kg	44,90 €/kg	
199770	BGS	Puten-Oberkeule mit Knochen, ein Stück	DN	DE	0,5kg	18,90 €/Stück	
<b>Vegane Fleischalternativen</b>							
188640	WHE	Veganbratstück „Seitanmedaillons“	C%	DE	175g	3,79 €/Stück	
188876	WHE	Veganbratstück „Rosmarin Roulade“	C%	DE	175g	3,79 €/Stück	
188800	WHE	Veganbratstück „Vesttagsbraten“	C%	DE	750g	14,90 €/Stück	

### Legende

Kürzel	Bedeutung **IK=Biokennzeichnung:	Kürzel	Bedeutung ***HK=Herkunft:	*LK=Lieferant, s. Rückseite
BA	Bio Austria	AT	Österreich	
C%	entspricht Verordnung (EG) 834/2007	DE	Deutschland	
DB	Bioland	GR	Griechenland	
DN	Deutschland Naturland	NO	Norwegen	
DK	Deutschland Biokreis			
EG	entspricht Verordnung (EG) 834/2007			


Wichtig

**Bitte beachten Sie:**  
Für das Naturprodukt Fleisch sind im Voraus keine punktgenauen Aussagen zum Liefergewicht möglich. Deshalb befinden sich bei jedem Artikel Cirka-Angaben als Richtwerte.



Wichtig

**Frischen Fisch fachgerecht aufbewahren**  
Frischer Fisch ist ein empfindliches und leicht verderbliches Lebensmittel! **Frischer Fisch** muss bei maximal + 2° C gelagert werden.





# Für Ihre Bestellung

## Beachten Sie bitte bei Ihrer Bestellung:

Teilweise sind unsere Liefermengen begrenzt. Wir empfehlen deshalb, schnell zu bestellen!  
Die letzte Bestellmöglichkeit besteht am 19. März 2018

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift: \_\_\_\_\_

### Ich hole meine Bestellung ab (bitte ankreuzen):

- am Donnerstag, 29. März 2018
- am Samstag, 31. März 2018



gedruckt auf 100% recyceltem,  
FSC®-zertifiziertem Papier



# Aus diesen Betrieben stammen die Produkte:

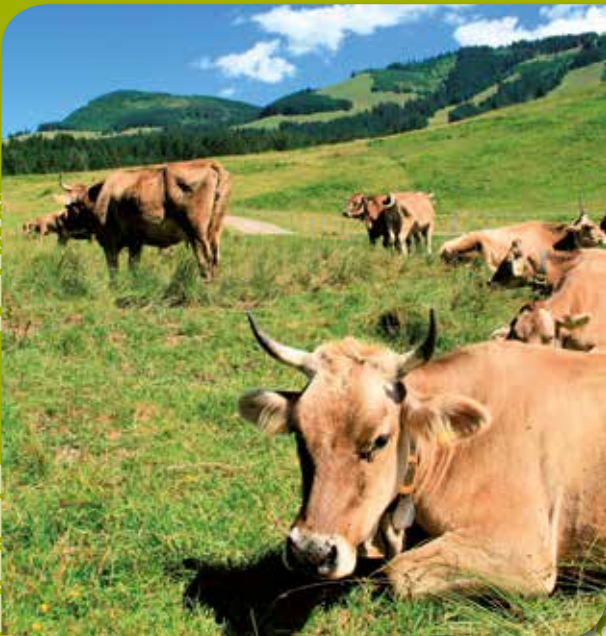


## Chiemgauer Naturfleisch (CHI)

Die Chiemgauer Naturfleisch GmbH bietet ökologisch, in handwerklicher Qualität erzeugte und natürlich verarbeitete Produkte ohne künstliche Zusätze an. Seit 1991 versorgt das Unternehmen aus Südbayern deutschlandweit Bioläden mit einem breiten Sortiment an Fleisch von Rind, Schwein, Lamm und Geflügel sowie feinen Wurstwaren. Alles aus dem Fleisch von Tieren, die nach den strengen Richtlinien der deutschen Bio-Anbauverbände gehalten werden. Für die Erzeugung und Verarbeitung von gesunden Lebensmitteln aus der Region, die wirklich gut schmecken, wurde Chiemgauer Naturfleisch auch mit dem Bio-Kreis-Preis „Regional & Fair“ ausgezeichnet.

## Wheaty the vegan way (WHE)

„Wheaty“ (engl. „wheat“ = „Weizen“) ist eine einzigartige, auf Bio-Weizeneiweiß basierende Produktlinie mit einem herzhaft pikanten Geschmack und kernigem Biss. Die Macher der Topas Klaus Gaiser GmbH haben dafür die chinesisch-japanische Seitantradition aufgegriffen, aber für die westliche Küche neu erfunden. Alle Produkte können schnell und einfach als leckere, gesunde Snacks oder Mahlzeiten zubereitet werden.



## Spöttinger Bioland-Kaninchen (SBK)

Die Spöttinger Bioland-Kaninchen aus der JVA in Landsberg am Lech werden entsprechend der Bioland-Richtlinien gehalten. Bioland hat mit diesen Richtlinien Grundlagen für die biologische Kaninchenhaltung geschaffen. Bioland-Kaninchen leben im Stall, auf der Weide oder im Weidegehege. Die artgerechte Tierhaltung garantiert die gute Qualität des Kaninchenfleisches.

## Pichler Bio-Fleisch (PBF)

Pichler Bio-Fleisch aus dem Landkreis München bietet ein breites Sortiment an Bio-Fleisch und -Wurstwaren für anspruchsvolle Genießer. Bewährte traditionelle Rezepturen und innovative Herstellungsmethoden sind die Basis für die hochwertigen Erzeugnisse. Alle Produkte werden streng kontrolliert. Für Geschmackserlebnisse auf höchstem Niveau und nachhaltige Gaumenfreuden.

## Bio Geflügel Stauß (BGS)

Bio-Geflügel-Stauß mit Sitz in Ertingen verarbeitet seit über zehn Jahren Bio-Geflügel. Die Tiere stammen ausschließlich aus Naturland- oder Bioland-Betrieben. So werden höchste Ansprüche an artgerechte und biologische Tierhaltung erfüllt. Das garantiert ein Höchstmaß an Produktqualität.



## Erich Geiger (GEI)

Fischfang hat eine lange Tradition bei der Familie Geiger: sie sind seit über 150 Jahren als Fischer am Bodensee tätig. Heute hat die Erich Geiger GmbH vier Standorte nahe Meersburg. Im Angebot steht ein reichhaltiges Sortiment an Süß- und Salzwasserfischen, Krustentieren und Fischprodukten. Besonders stolz ist man auf die innovativen Fisch-Convenience-Produkte. Im Mittelpunkt stehen dabei die Leidenschaft für Fisch und höchste Ansprüche an einen herausragenden Geschmack. Die Produkte sind nach EG Bio-Verordnung, Naturland und MSC, ASC sowie auf dem höchsten Niveau des internationalen Food Standard zertifiziert. Ökologische Zucht und weltweit nachhaltige Fischerei sind die Basis und die Erfolgsgaranten für außergewöhnliche Produkte. Verpackt werden die frischen Produkte in MAP-Schalen und unter Schutzatmosphäre. Dies garantiert optimalen Schutz und eine attraktive Optik.