

Schlacht und Zerlegearbeiten Schwein

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____

1/1

1/2

Vorderviertel:

Alternative

Brust Kochspeck _____

Hals Braten Steak _____

Schulterbraten mit Schwarte ohne Schwarte _____

Voessen Ja Nein _____

Haxen ja Nein _____

Hackfleisch Ja Nein _____

Hinterviertel:

Filet am Stück geschnitten _____

Nierstück am Stück geschnitten _____

Bäggli am Stück Plätzli _____

Nuss am Stück geschnitten _____

Huft am Stück Grillhüftli (mit Thermomether) _____

Unterspälte am Stück Cordon-Bleu-Plätzli _____

Falsches Filet am Stück Plätzli _____

Kotletten mit Schwarte ohne Schwarte _____

Geschnetzeltes Ja Nein _____

Innereien:

Leber am Stück geschnetzelt Nein _____

Zunge roh gesalzen geräuchert Nein _____

Wurst

Schwein: Fleischkäse Schweinsbratwurst Brätchügeli _____

Verpacken für: _____ Personen _____ 'Zeit Schlachtgewicht: _____ kg

Bemerkungen:

