

DEXTER SCHWARZBUBENLAND

ERSTE DEXTERZUCHT IM SCHWARZBUBENLAND, BÜREN

Dexter-Fleisch – Eine wahre Gaumenfreude



Fleisch von Dexter-Rindern hat einen rötlichen Farbton und erinnert ein wenig an Wildfleisch. Es ist ein würziges und sehr zartes Fleisch. Ochsen werden im Alter von 10-15 Monaten geschlachtet. Bei uns wird kein Kraftfutter eingesetzt! Unser Fleisch wird mittels extensiver Fütterung (Weidegras / Heu / Grassilage) produziert. Die Tiere wachsen dadurch langsam ins Fleisch.

Wir bieten Ihnen Mischpakete wie folgt an:

1/8 → 07 – 11 Kg Fleisch

1/4 → 15 – 22 Kg Fleisch

1/2 → 30 – 45 Kg Fleisch

In den Mischpaketen sind enthalten:

Plätzli à la minute, Saftplätzli, Geschnetzeltes, Braten, Siedfleisch, Ragout, Hackfleisch, Filet, Steak, Entrecôte, etc.

Sie erhalten das Fleisch vakuumiert und beschriftet.



So sieht ein Mischpaket aus



Guten Appetit!

Anfragen oder Bestellung:

Tel. 061 / 911 01 85

Email: info@dexter-schwarzbubenland.ch

Web: www.dexter-schwarzbubenland.ch

Freundliche Grüsse
Generationengemeinschaft Saladin