



Lohnverarbeitungsantrag Kuh Demeter

Name _____ Vorname _____
 Adresse _____ PLZ / Ort _____
 Telefon _____ E-Mail _____

Teilstück	Zuschnitt	Bemerkung
Filet	Lagern für Privatkonsum	
	Mostbröckli	

Entrecote	Lagern für Privatkonsum	
	Mostbröckli	

Huft	Lagern für Privatkonsum	
	Mostbröckli	

Teilstücke vom Stotzen	Mostbröckli	
Teilstücke von der Schulter		

mager Abschnitte	Beef Jerky	
------------------	------------	--

Trockenwürste Mindestmenge 10kg Fleisch	Pantli mit Rindsfett	150g pro Stück
	Buureschüblig mit Rindsfett	200g pro Paar
	Mini Buureschüblig mit Rindsfett	100g pro Paar
	Chnebeli mit Rindsfett	100g pro Paar
	Chili Chnebeli mit Rindsfett	100g pro Paar
	Salami mit Rindsfett	150g pro Stück
	Rauchsalami mit Rindsfett	350g pro Stück

Wurstwaren Mindestmenge 20kg Brätmasse mit Rindsfett hergestellt	Fleischkäse zum backen	<input type="checkbox"/> 500g	<input type="checkbox"/> 750g	<input type="checkbox"/> 1kg
	Bratwürste à 160g (Mindestmenge ca 60 Paar)	Anzahl _____		
	Wienerli	Anzahl _____		
	Stumpfen	Anzahl _____		

Hamburger 120g 150g

Artikel	Verpackung	Haltbarkeit
Mostbröckli	Portionen à 120-250g geschumpft und etikettiert	60 Tage
	geschnitten, begast und etikettiert	30 Tage

Trockenwürste	geschumpft und etikettiert	4 Monate
----------------------	----------------------------	----------

Salami	in luftdurchlässigen Sandwichbeutel verpackt und etikettiert Lagerung von Teilmengen in der Metzgerei möglich	2 Monate
---------------	--	----------

Hamburger	tiefgekühlt, vakuumiert und etikettiert	12 Monate
------------------	---	-----------

Fleischkäse	tiefgekühlt, vakuumiert und etikettiert	4 Monate
--------------------	---	----------

Wurstwaren	vakuumiert, pasteurisiert und etikettiert	30 Tag
	vakuumiert, tiefgekühlt und etikettiert	4 Monate
	vakuumiert und etikettiert	5 Tage

Beef Jerky	Portionen à 60g in braunen Stehbeutel begast und etikettiert	60 Tage
-------------------	--	---------