



## Lohnverarbeitungsantrag Schaf und Ziege

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_  
 Adresse \_\_\_\_\_ PLZ / Ort \_\_\_\_\_  
 Telefon \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

Demeter       Bio Knospe       Konventionell

Teilstück	Zuschnitt	Bemerkung
Filet	Lagern für Privatkonsum	
	Mostbröckli	

Nierstück	Lagern für Privatkonsum	
	Mostbröckli	

Teilstücke vom Stotzen	Mostbröckli	
Teilstücke von der Schulter		

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

Wurstwaren				
Mindestmenge 12kg Brätmasse	Fleischkäse zum backen	<input type="checkbox"/> 500g	<input type="checkbox"/> 750g	<input type="checkbox"/> 1kg
	Bratwürste à 160g (Mindestmenge ca 36 Paar)		Anzahl	_____
	Wienerli (Mindestmenge ca. 100 Paar)		Anzahl	_____
	Stumpen (Mindestmenge ca. 36 Paar)		Anzahl	_____

Stumpen und Wienerli werden aus dem gleichen Brät hergestellt, somit kann auch beides, mit einer kleineren Mindestmenge, hergestellt werden

Hamburger  120g  150g

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

<b>Trockenwürste</b>	geschumpft und etikettiert	4 Monate
----------------------	----------------------------	----------

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

<b>Hamburger</b>	tiefgekühlt, vakuumiert und etikettiert	12 Monate
------------------	---	-----------

<b>Fleischkäse</b>	tiefgekühlt, vakuumiert und etikettiert	4 Monate
--------------------	---	----------

<b>Wurstwaren</b>	vakuumiert, pasteurisiert und etikettiert	30 Tag
	vakuumiert, tiefgekühlt und etikettiert	4 Monate
	vakuumiert und etikettiert	5 Tage

<b>Beef Jerky</b>	Portionen à 60g in braunen Stehbeutel begast und etikettiert	60 Tage
-------------------	--	---------