Vorname, Name					
Adresse					
PLZ, Ort			Waa	gschein	
Telefon					
E-Mail					
<b>○</b> Schwein	1/2 Schweir	n			
Abholtermin: Datu	m:	Uhrzeit	Ė:	○ Anrufen	
Achtung					
Braten und Koteletten sind i	mmer mit Schwarte!	! Falls ohne Schwarte ge	wünscht, Vermerk: o.	S.	
Coppa wird luftgetrocknet, a	anderes Trockenfleis	ch geräuchert! Falls and	ers gewünscht, Verme	erk: G= geräucht, L= luftgetrocl	knet
Die Reifezeit des Trockenflei	sches beträgt ca. 4 N	∕lonate. Wir rufen Sie an	ı, sobald es fertig ist.		
Stücke					
Hals	○ Braten (	Steak	○ Coppa		
Schulter	•	Rollschinkli	Schinkenspeck	(	
Brust (Speckseite)	_	Costini	Rohesspeck	○ Kochspeck	
Haxen	•	geschnitten	Hack		
Koteletten		geschnitten	Hack		
Nierstück	_	Steak			
Filet	_	Steak			
Stozen	_	Schinkenspeck	∩ 1/2 Plätzli und	l 1/2 Schinkenspeck	
Voressen		Hack	<i>,</i>		
Geschnetzeltes	_	Hack			
Füsse	-	Ja			
S-Kopf	_	○ Kopfwürste			
Leber	_	○ Ja			
Falls Trockenfleisch:	portioniert (	○ Nein ○ Ja			
Gesalzen:	kg <b>Nass-Gesal</b> i	lzen: kg	<u>g</u>		
Würste	◯ Ja	Schweinsbratwurst	Paar	r	
Wurstfleisch	kg	k	⟨g	kg	
Rindfleisch			(g	kg	
Brätmasse			Kg .	kg	
Vakuumieren ( ) Nein	○ Ja (	○ Selbst		Vakuumsäcke	Stk.
<u> </u>	•	○ Fleischzentrum		gr.	
Spezielles/Bemerkungen:					
Jpc21c11c3, 3c111c111a11a					
				Visi	um: