



Verkauf vom Hof

Herzlich Willkommen !

Mein Name ist Nora Schötz und ich wohne in Ravetg, Rothenbrunnen. Bei mir erhalten Sie regionale Produkte rund um die Schafhaltung.

Es ist mir wichtig, Ihnen den vielseitigen Nutzen der Schafe und kulinarischen Genuss näher zu bringen. Sie haben noch nie Lammfleisch probiert? Kontaktieren Sie mich für ein kleines Probierpaket mit einfachen Zubereitungsvorschlägen ☺

Die Schafhaltung ist für mich mit den Jahren weit mehr geworden als Hobby. Ich habe vieles in meinem Leben nach den Tieren ausgerichtet und freue mich deshalb sehr, Ihnen mit diesem Flyer einen Einblick geben zu können.

Viel Spass beim Stöbern!

Nora Schötz



Kontakt

Nora Schötz
Ravetg 1
7405 Rothenbrunnen

Natel: 079 262 83 99
E-Mail: ravetg@bluewin.ch

Wegbeschreibung & Karte

A13 Ausfahrt Rothenbrunnen, Dorf durchqueren und via Polenweg/Vigna in Richtung Domat/Ems



Absender

Name, Vorname

Strasse, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Bitte frankieren

Nora Schötz

Ravetg 1

7405 Rothenbrunnen

Produkte-/Angebotsübersicht

Direktverkauf an Metzgereien

Natürlich finden Sie unser Lammfleisch saisonal auch in den regionalen Metzgereien von Hinterrhein bis ins Prättigau zum Verkauf angeboten.

Angebote für Privatpersonen

1/2 Lamm (ca. 8 – 10 kg) CHF 30.-/kg

Lammfleisch im Mischpaket, nach Ihren Wünschen portioniert und vakuumverpackt, zum Einfrieren geeignet, Haltbarkeit bei -18°C > 1 Jahr

- Koteletts geschnitten oder am Stück als Rack
- Gigot mit Knochen oder als Steaks
- Filet
- Lammvoressen (separat ohne Knochen)
- Lammhaxen

Schafwürste (als Haus- oder Grillwurst)

vakuumverpackt, Haltbarkeit bei -18°C > 1 Jahr
2-er Pack = CHF 7.50 oder 4-er Pack = CHF 15.-

Lammfelle

in Naturfarben (weiss / beige / braun / schwarz)
Grösse ca. 80 cm ab CHF 120.-

Angebote für die Gastronomie

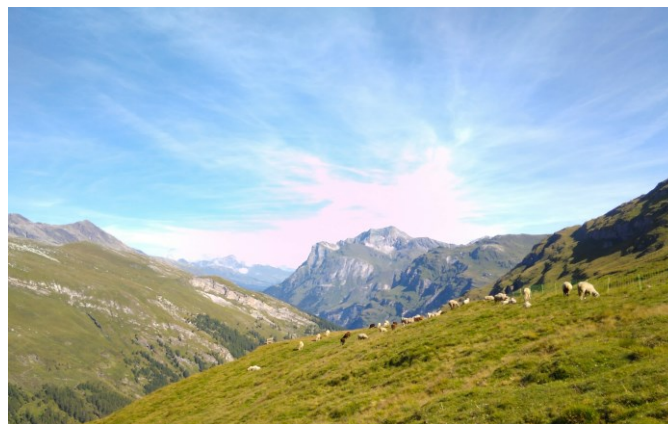
Ein Mittagsmenu mit regionalem Lammvoressen oder delikate Lammfleischwürfel als Teil eines Mixed-Grill-Spiessli, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und offerieren Ihnen auch grössere Mengen für Ihren Betrieb.

Details zur Herkunft/Haltung

Im Sinne der Nachhaltigkeit, Gesundheit und des Wohlbefindens achten wir auf die naturnahe Haltung und Fütterung der Tiere sowie möglichst kurze Transportwege und eine regionale Schlachtung und Verarbeitung der Produkte.

Die Lämmer verbringen ihre Zeit von der Geburt bis zur Schlachtung bei ihren Müttern in der Herde. Die Mutterschafe bekommen nach jeder Geburt eine ausreichende Pause zur Erholung.

Über Sommer sind die Tiere auf einer Bündner Alp ca. 2'000 m.ü.M., im Winter als Herde im Stall mit permanent zugänglichem Auslauf, sowie im Frühling und Herbst auf den umliegenden Weiden.



Reservation & Lieferung

Bei Interesse freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme oder direkte Bestellung mit beiliegendem Antworttalon.

Abholung nach Terminabsprache in Ravetg oder Frei-Haus-Lieferung im Umkreis von 25 km.

Bestellungen für Lammfelle jederzeit möglich
Reservation -> Herstellungsdauer 3 – 4 Monate

Antworttalon/Bestellung

Lammfleisch im Mischpaket

Menge ☐ 1/2 ☐ 1/1
Gigot ☐ ganz ☐ geschnitten
Kotelett ☐ ganz ☐ geschnitten

Schafwürste

Packung: ☐ 2-er ☐ 4-er
Menge: _____ (Packungen)

Lammfelle

Farbe: ☐ weiss ☐ beige
☐ braun ☐ schwarz

Lieferung/Bezahlung

☐ Abholung ☐ Frei-Haus-Lieferung
☐ Barzahlung ☐ Rechnung mit EZS

Bemerkungen/Wünsche

Vielen Dank für Ihre Bestellung!

Ort/Datum

Unterschrift