

Bestellformular mit Art.Nr. und MHD

Geflügel vom Brunnenhof GbR
Hohe Straße 25
74653 Künzelsau-Mäusdorf

Name:

Adresse:



Gesamtliste
ab 04/2024

Kontaktdaten

+49 (0) 79 40 – 22 70
bestellung@brunnenhof.bio
www.brunnenhof-bio-gefluegel.de

Telefonnummer:

E-Mail:

Abholdatum / Lieferdatum:

Artikel	Art.Nr.	Verpackungseinheit	Menge	MHD
Geflügel, ganz				
Landgockel, klein 1 – 2 kg	4021	Stück		10 Tage
Landgockel, groß 2 – 3 kg	4221	Stück		10 Tage
Suppenhuhn, ca. 1 kg	6521	Stück		10 Tage
Mini-Pute, 3 – 5 kg / ab November	1021	Stück		10 Tage
Pute, ganz, 5 – 8 kg	2121	Stück		10 Tage
Pute, ganz, 8 – 15 kg	3111	Stück		7 Tage
Weidegans, 3 – 5 kg / ab November	8121	Stück		10 Tage
Ente, klein, 2 – 3 kg / ab November	7121	Stück		10 Tage
Ente, groß, 3 – 4 kg / ab November	7221	Stück		10 Tage
Landgockel-Teile				
Landgockel-Brustfilet	5021	Stück (ca. 200 g)		12 Tage
Landgockel-Keule	5221	Stück (ca. 250 g)		10 Tage
Landgockel-Flügel	5524	ca. 500 g		10 Tage
Landgockel-Chicken-Wings	5624	ca. 500 g		10 Tage
Puten-Teile und Kleinfleisch				
Puten-Brust ohne Haut und Knochen	11021	Stück (ca. 1 – 2 kg)		12 Tage
Puten-Brust ohne Haut und Knochen, portioniert	11022	ca. 300 g		12 Tage
Puten-Schnitzel, 1er Pack	12021	1 Stück (ca. 150 g)		12 Tage
Puten-Schnitzel, 2er Pack	12022	2 Stück (ca. 300 g)		12 Tage
Puten-Schnitzel, 6er Pack	12026	6 Stück (ca. 1 kg)		12 Tage
Puten-Filet	13021	Stück (ca. 300 g)		12 Tage
Puten-Keule ganz	14021	Stück (ca. 1 kg)		10 Tage
Puten-Oberkeule	15021	Stück (ca. 600 g)		10 Tage
Puten-Rollbraten aus der Oberkeule	15221	Stück (ca. 600 g)		12 Tage
Puten-Geschnetzeltes, aus der Oberkeule / Januar - November	15524	ca. 500 g		12 Tage
Puten-Unterkeule	16021	Stück (ca. 500 g)		10 Tage
Puten-Flügel	17021	Stück (ca. 500 g)		10 Tage
Das Wichtigste vom Geflügel				
Geflügel-Leber	25622	ca. 300 g		8 Tage
Geflügel-Knochen für Fond	5810	ca. 1 kg		6 Tage
Puten-Magen	25422	ca. 300 g		8 Tage
Puten-Herz	25322	ca. 300 g		8 Tage

Bestellungen nehmen wir gerne bis Donnerstag, 12 Uhr entgegen. Diese sind in der Folgewoche ab Mittwoch abholbereit oder werden per Kühlspedition oder gekühltem Postpaket versendet, so dass die Ware dann bis Donnerstag, ggf. Freitag, bei Ihnen ist. Das gekühlte Postpaket enthält 6 Strohmatte und 2 Kühl-Akkus, beides ist wieder verwendbar für den eigenen Bedarf.

Wir versenden standardmäßig per DPD Food Express. Die Versandkosten belaufen sich inklusive Verpackungsaufwand auf netto 25,00 € (Paket bis 10 kg), 27,00 € (Paket bis 20kg), 29,00 € (Paket bis 31,5kg) /mit Zustellung am nächsten Tag. Auf Anfrage ist auch eine Lieferung per DHL möglich Für den Transport per Kühlspedition berechnen wir wie folgt:

bis 50kg - 52,00 € netto pauschal
bis 100kg - 59,00 € netto pauschal
bis 200kg - 75,00 € netto pauschal

Preise erhalten Sie auf Anfrage per E-Mail

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch
10:00 Uhr – 12:00 Uhr
Donnerstag bis Samstag
09:00 Uhr – 12:00 Uhr
Mittwoch und Freitag
14:00 Uhr – 18:00 Uhr

Mehr über Brunnenhof Bio-Geflügel
erfahren Sie im Imagefilm. →



Bestellformular mit Art.Nr. und MHD

Geflügel vom Brunnenhof GbR
Hohe Straße 25
74653 Künzelsau-Mäusdorf

Name:

Adresse:



Gesamtliste
ab 04/2024

Kontaktdaten

+49 (0) 79 40 – 22 70

bestellung@brunnenhof.bio

www.brunnenhof-bio-gefluegel.de

Telefonnummer:

E-Mail:

Abholdatum / Lieferdatum:

Artikel	Art.Nr.	Verpackungseinheit		Menge	MHD
Eingelegtes vom Geflügel					
Landgockel-Chicken-Wings, mariniert	33024	ca. 500 g			15 Tage
Landgockel-Hüftsteak, mariniert (Pollo fino)	33522	2 Stück (ca. 300 g)			15 Tage
Landgockel-Drumsticks, mariniert	34022	2 Stück (ca. 300 g)			15 Tage
Puten-Schnitzel, mariniert / April - September	31022	2 Stück (ca. 300 g)			15 Tage
Puten-Gyros, mariniert / Januar - November	32524	ca. 500 g			15 Tage
Aus unserer Wurstküche					
Geflügel-Wienerle	51022	3 St. (ca. 180 g)			20 Tage
Geflügel-Rote Knackwurst	51522	3 St. (ca. 220 g)			20 Tage
Geflügel-Rote Käseknackwurst / April - September	56522	3 St. (ca. 220 g)			20 Tage
Geflügel-Bratwurst hell	52022	3 St. (ca. 220 g)			15 Tage
Geflügel Weißwurst	52824	3 St. (ca. 210 g)			15 Tage
Geflügel-Fleischkäse	55022 / 55021	Stück (ca. 300 g)	Laib (ca. 1,2 kg)		20 Tage
Geflügel-Lyoner	55522 / 55521	Stück (ca. 300 g)	Stange (ca. 1,2 kg)		20 Tage
Geflügel-Fleischwurst	54021	ca. 250 g			20 Tage
Geflügel-Leberwurst, im Glas	60021	Glas (ca. 160 g)			100 Tage
Geflügel-Bratwurst hell, im Glas	52121	Glas (ca. 160 g)			100 Tage
Geflügel-Bauernbratwurst*, im Glas	53121	Glas (ca. 160 g)			100 Tage
Geflügel-Lyoner, im Glas	55621	Glas (ca. 160 g)			100 Tage
Geflügel-Paprika-Lyoner, im Glas	55721	Glas (ca. 160 g)			100 Tage
Geflügel Oberländer zum Grillen und für Currywurst	57023	2 St. (ca. 220 g)			15 Tage
Geflügel-Maultaschen	561024	4 St. (ca. 360 g)			20 Tage
Geflügel-Fleischküchle	561122	2 St. (ca. 180 g)			20 Tage
Geräuchertes					
Puten-Brustfilet, heißgeräuchert	41022	Stück (ca. 300 g)			30 Tage
Geflügel-Salami	58122 / 58121	Stück (ca. 200 g)	Stange (ca. 1,7 kg)		30 Tage
Geflügel-Mini-Salami	58324	3 St. (ca. 90 g)			30 Tage
Geflügel-Bauernbratwurst*	53024	3 St. (ca. 200 g)			30 Tage
Spezialitäten aus unserer Manufaktur					
Geflügel-Fond, leicht gesalzen*	60521	Glas (ca. 250 ml)			100 Tage
Gänseschmalz, natur / November bis Februar	62021	Glas (ca. 250 ml)			100 Tage

*kann Senf und/oder Sellerie enthalten

Bitte beachten Sie unsere aktuellen Liefer- und Versandkosten.

Preise erhalten Sie auf Anfrage per E-Mail

Tipps zur Behandlung von frischem, vakuumiertem Geflügel

Bei der Vakuummreifung bildet sich ein höherer Anteil an Milchsäure, der beim Öffnen der Verpackung frei wird (lt. European Food Safety Authority (EFSA) hat Milchsäure eine hemmende Wirkung auf Keime). Der Geruch der Milchsäure verfliegt jedoch, wenn man das Fleisch ca. 1 Stunde (gerne auch schon am Vortag) vor der Zubereitung aus der Verpackung nimmt.

Alle Produkte stammen aus kontrolliert biologischer bzw. biologisch-dynamischer Erzeugung, unsere Produkte sind i.d. Regel demeter-Qualität (mit Unterstützung von Kooperationspartnern), jedoch behalten wir uns vor, bei Bedarf von Bioland- Partnern und in Bio-Qualität zuzukaufen; Kennzeichnung entsprechend; Alle Produkte werden gemäß EG-VO 2092/91 erzeugt; DE-ÖKO-022 zertifizierter EU Geflügel-Schlacht- und Zerlegebetrieb; DE BW 15004 EG

