

Weide-Trutenfleisch für die Festtage

In Rohrbachgraben auf dem Liemberg hält die Familie Zulliger-Anliker seit diesem Jahr Weide-Truten. Die Jungtruten kommen mit 6 Wochen in den Stall, wo sie die ersten zwei Wochen verbringen, um sich an die neue Umgebung und das Futter zu gewöhnen. Danach haben sie tagsüber freien Zugang zur Weide, wo sie einen grossen Bedarf ihres Futters durch Gras abdecken können. Nach ca. 120 Tagen Pflege und Aufzucht bei uns werden die Weidetruten in der spezialisierten Metzgerei M+M Frischpoulet in Lützelflüh geschlachtet.



Die Besonderheiten von Trutenfleisch

- ➔ fettarm, eiweisreich und äusserst bekömmlich
- ➔ mit wertvollen B-Vitaminen, Eisen, Magnesium, Kalium und Zink
- ➔ schmeckt besonders auch Kindern wegen seines zarten Geschmacks
- ➔ vielseitig und schnell in der Zubereitung

Erhältlich ab 15. November 2021:

Ganze Truten / Festtagstruten / Mischpakete

- ➔ Ganze Truthennen ca. 8 – 12 kg (CHF 19 / kg)
geeignet als Festtagstruten oder zum selber zerlegen.
- ➔ Truten zerlegt im Mischpaket ca. 6 - 8 kg (CHF 28 / kg). Enthalten sind Brustfilet, Brustschnitzel, Geschnetzeltes, Voressen, Hackfleisch.

Jetzt reservieren/bestellen!!!

Nehmen Sie bei Interesse mit uns Kontakt auf!

Familie Bruno und Nina Zulliger, 079 758 07 01