

## Bestellformular mit Art.Nr. und MHD

Geflügel vom Brunnenhof GbR  
Hohe Straße 25  
74653 Künzelsau-Mäusdorf



## Kontaktdaten

☎ +49 (0) 79 40 – 22 70  
☎ +49 (0) 79 40 – 49 11  
✉ info@gefluegelvombrunnenhof.de  
🌐 www.gefluegelvombrunnenhof.de

Telefonnummer:

E-Mail:

Abholdatum /  Lieferdatum:

Name:

Gesamtliste  
2020

Adresse:

Artikel	Art.Nr.	Verpackungseinheit	Menge	MHD
<b>Geflügel, ganz</b>				
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
<b>Landgockel-Teile</b>				
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-Fingerfood (Chicken-Wings)	5624		ca. 500 g	10 Tage
<b>Puten-Teile und Kleinfleisch</b>				
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
<b>Das Wichtigste vom Geflügel</b>				
Geflügel-Leber	25622		ca. 300 g	8 Tage
Geflügel-Knochen für Fond	5810		ca. 1,5 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 Kühlspeidition oder gekühltem Postpaket versendet, so dass die Ware dann bis Donnerstag, ggf. Freitag, bei Ihnen ist. Das gekühlte Postpaket enthält 6 Strohmatten und 2 Kühl-Akkus, beides ist wieder verwendbar für den eigenen Bedarf.

Die Versandkosten für das gekühlte Post-Paket liegen inklusive Porto und Verpackungsaufwand bei  
**19,99 € / Paket bis 10kg.**

Für den Transport per Kühlspeidition berechnen wir wie folgt:

bis 50kg - 34,00€ netto pauschal  
bis 100kg - 55,00 € 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



## Kontaktdaten

☎ +49 (0) 79 40 – 22 70  
☎ +49 (0) 79 40 – 49 11  
✉ info@gefluegelvombrunnenhof.de  
🌐 www.gefluegelvombrunnenhof.de

Name:

Adresse:

Gesamtliste  
2020

Telefonnummer:

E-Mail:

Abholdatum /  Lieferdatum:

Artikel	Art.Nr.	Verpackungseinheit		Menge	MHD
<b>Eingelegtes vom Geflügel</b>					
Landgockel-Fingerfood, mariniert (Chicken-Wings)	33024	ca. 500 g			15 Tage
Landgockel-Grillsteak, mariniert (Pollo fino) / April - September	33522	2 Stück (ca. 300 g)			15 Tage
Landgockel-Drumsticks, mariniert / April - September	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
<b>Aus unserer Wurstküche</b>					
Geflügel-Wienerle	51022 / 51024	<input type="checkbox"/> 2 St. <input type="checkbox"/> 4 St.			20 Tage
Geflügel-Rote Knackwurst	51522 / 51524	<input type="checkbox"/> 2 St. <input type="checkbox"/> 4 St.			20 Tage
Geflügel-Rote Käseknackwurst / April - September	56522 / 56524	<input type="checkbox"/> 2 St. <input type="checkbox"/> 4 St.			20 Tage
Geflügel-Bratwurst hell	52022 / 52024	<input type="checkbox"/> 2 St. <input type="checkbox"/> 4 St.			15 Tage
Geflügel Weißwurst - aktionsweise -	52824	4 St.			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-Maultaschen	561024	4 St. (ca. 360 g)			20 Tage
Geflügel-Fleischküchle / September - April	561122	2 St. (ca. 180 g)			20 Tage
<b>Geräuchertes</b>					
Puten-Brustfilet, heißgeräuchert / Oktober - Mai	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	4 St. (ca. 70 g)			30 Tage
Geflügel-Bauernbratwurst*	53024	4 St. (ca. 160 g)			30 Tage
<b>Spezialitäten aus unserer Manufaktur</b>					
Geflügel-Fond, leicht gesalzen*	60521	Glas (ca. 270 ml)			100 Tage
Gänseeschmalz, natur	62021	Glas (ca. 270 ml)			100 Tage

\*kann Senf und/oder Sellerie enthalten

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie Liefer- und Versandkosten.  
Alle Preise ab Hof inklusive der gesetzlichen MwSt.

### Tipps zur Behandlung von frischem, vakuumiertem Geflügel

Bei der Vakuumreife 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

