



Léif Frënn vum demeter Fleesch!

E puer Informatiounen

All eist Fleesch staamt vun Déieren déi op eisem Haff opgewuess sinn. Si kréie Gras a Miel vun eisem Haff als Fudder.

Mir schluechten eis Déieren zu Ettelbréck am Schluechthaus a loossen d'Fleesch bei eis doheem am Fleeschverarbeitungsraum vun engem Metzler verschneiden.

Eis Produkter

Schoffleesch

Eis Schof sinn vun der Rass „Blesskopf“, op eisem Haff gebuer, an opgewuess op eisen Wisen.

Kanéngercher

D'Kanéngercher sinn net bio-zertifizéiert. Si kréien awer nëmmen Fudder vun eisem Haff.



Bestellziedel

Mir verkaufen eist Fleesch am Groussen an am Detail. Den Präis vum Fleesch am Groussen as méi niddereg wéi beim Kaf am Detail, mee et müssen **all** Stécker geholl ginn.

Mir bidden folgend Fleesch beim Verkauf am Groussen un:

- **1 Schof** fir 15 €/kg (+60 € fir d'Schluechten an Zerschneiden)
- **½ Schof** fir 15 €/kg (+30 € fir d'Schluechten an Zerschneiden)
-

Lamm

		Stéck/Tut	kg/Tut	Unzuehl Tuten
Schëller ausgebeent (fir als Rollbrot ze fëllen)	30€/kg			
Schëller mat Schank	26€/kg			
Gigot	30€/kg			
Réck ouni Schank	45€/kg			
Couronne	40€/kg			
Kotelett	30€/kg			
Gehacktes (net gewürzt)	15€/kg			
Liewerschnitzel	10€/kg			

Kanéngchen (+/- 2 kg)

Kanéngchen	15€/kg	am ganzen	verschnidden
------------	--------	-----------	--------------

Wann Dir gären e Stéck Fleesch hätt, dat mir net opgelëscht hunn, dann schreift dat w.e.g. op dem Bestellziedel einfach derbäi.

Geméis (Gromper, Muerten,...)

Unzuel

NICOLA (festkachend)	6€/2kg	
CORINE (Gratin, Püree)	6€/2kg	
Muerten	3€/kg	
Rout Rommelen	3€/kg	
Cornichons fir Zalot	3€/kg	



Wann Dir un eisen Produkter interesséiert sidd dann gitt eis w.e.g. är Bestellung bis **den 5. August 2020** eran per e-mail, Telefon oder Fax. D’Fleesch kënnt Dir dann op Rendez-vous bei eis siche kommen. Mir kontaktéieren Iech virdrun.

(Wann Dir an der Vakanz sollt sinn, kënne mir Iech d’Fleesch 2 Wochen versuergen.)

KAES-HAFF

Famill Kaes

1, Henkesbësch

L-9835 Hoscheid-Dickt

Tel: 621 35 00 12

Fax: 26 95 92 87

www.kaes-haff.lu

e-mail: makaes@live.com

info@kaeshaff.lu

NUMM:

.....

Adress:

.....

Tel:

Fax:

e-mail: