



Natura-Qualität

Familientradition seit 1898

Jenzers Fleischfondue

Vorteile der Würfel:

1. mehr Fleischgenuss mit Würfel in Bouillon
2. frisch geschnitten → kein Saftverlust
(Tranchen saften aus, weil das Fleisch zum Schneiden angefroren werden muss)
3. haltbar 3 Tg. im Kühlschrank bei max. 5°C
4. Fünf Sorten Fleisch in Würfel → mehr Fleischgenuss, mehr Abwechslung
5. Markbein + Metzgerbouillon - für Kenner offeriert!



Empfehlung für die Zubereitung:

1. **Bouillon kochend auf das Rechaud stellen!**
2. fein geschnittenes Gemüse in die Suppe als Gemüsebeilage
3. Chimichurri-Sauce, von unserem Partyservice frisch hergestellt, allergenfrei
4. frische, offene Saucen ohne Konservierungsmittel
5. **Fleisch auf separaten Teller schöpfen, so ist Rohes und Gekochtes sicher getrennt**
6. Fleisch rosa garen (nicht durchkochen!)
7. nach dem Garen mit Salz und Pfeffer würzen und nur wenig Sauce verwenden

Unser Sortiment in Jenzer-NATURA-Qualität :

Menge	in Würfel	wie kochen?	Preis / 100g	CHF	PLU
	Rinds Huft	nur ganz kurz, muss rosa sein!			177
	Kalbs Huft	nur ganz kurz, muss rosa sein!			275
	Schw. Huft	nur ganz kurz, muss à point sein			375
	Lamm Entrecôte	nur ganz kurz, muss rosa sein!			481
	Poulet Brust	nur kurz			511
	Kalbs Leber	nur kurz			202
	Cipollata	nur kurz			702

Menge	Tranchen	wie kochen?	Preis / 100g	CHF	PLU
	Rinds Chin. Nuss	nur ganz kurz, muss rosa sein!			175
	Kalbs Chinoise	nur ganz kurz, muss rosa sein!			276
	Schw. Chinoise	nur ganz kurz, muss à point sein			376
	Depot Platte + Deckel (gross + klein)	Umweltfreundlich mit Depot Es werden nur unbeschädigte und saubere Platten + Transportkartons zurückgenommen.	8.-		
	Total Preis	inkl. Depot → → → →			176

Abholdatum:		Verkäufer:		Abholort:
Name:		Vorname:		Arlesheim
Menge: 200-250g/Pers.		Telefon:		Reinach
Bemerkung:				Muttenz