



Unsere Wasserbüffel sind 1 ½ bis 2 jährig wenn sie geschlachtet werden. Sie sind ausschliesslich mit Gras, Heu und in Weidehaltung aufgezogen. Besichtigung ist jederzeit möglich.

Wasserbüffelfleisch ist zart, fett- und cholesterinarm, es weist einen hohen Gehalt an Myoglobin (ein Eisen und Sauerstoffbindendes Protein und Muskelfarbstoff) auf, weiter hat es im Vergleich zu Rindfleisch einen höheren Anteil an Muskelgewebe, einen geringeren Anteil an Binde- und Fettgewebe und bis zu 40% niedrigeren Cholesteringehalt. Vergleich in Zahlen:

	Büffel	Rind
Cholesterin	40 mg / 100 g	65 mg / 100 g
Fett	3 g / 100 g	14 g / 100 g
Eiweiss	21 g / 100 g	19 g / 100 g
kcal	120 / 100 g	210 / 100 g

Büffelfleisch ist geschmacklich eine Mischung aus Rind und Wild. Trotz tieferem Gehalt an Fett und Cholesterin ist es weder trocken noch zäh. Der tiefere Wassergehalt lässt es kaum schrumpfen während des Garens. Die Zubereitung ist ähnlich dem Rindfleisch. Büffelfleisch ist feinporiger und muss deshalb nicht so heiss und nicht so lange wie Rindfleisch gekocht werden. Ein gesundes Naturprodukt für Feinschmecker!

Die Büffelmilch ist die zweitmeist verbrauchte Milch weltweit. Der Fettgehalt ist doppelt so hoch wie bei Kuhmilch, dadurch ist die Milch sämiger. Der Nährstoffgehalt übertrifft denjenigen der Kuhmilch bei weitem, zum Beispiel Eisen- und Kalziumgehalt, Vitamine A, B, C und E.

Die Eiweisszusammensetzung von Büffelmilch ist anders als bei Kuhmilch, deshalb können Kuhmilch-Allergiker die Büffelmilch vertragen, es ist nicht zu verwechseln mit Lactoseunverträglichkeit. Die Büffelmilch enthält ungefähr gleichviel Lactose wie Kuhmilch.

Wasserbüffelmilch ist wegen der Inhaltstoffe gesünder als Kuhmilch. Der kräftige Geschmack, schlägt sich vor allem in den Milchprodukten wie Käse und Yoghurt nieder.

	Büffelmilch	Kuhmilch
Cholesterin	8 mg / 100 ml	12 mg / 100 ml
Fett	8 g / 100 ml	3.5 g / 100 ml
Eiweiss	4 g / 100 ml	3.3 g / 100 ml
kcal	107 / 100 ml	64 / 100 ml

Die Tiere werden nicht in Massen gehalten, die Büffelhaltung bleibt eine Nischenproduktion.

Kaninchen- und Wasserbüffelfleisch, Eier direkt ab Bauernhof

Kaninchen:

Schlachtgewicht
Lieferung
Spezialität



1.800 bis 2.200 kg je Stück
Kaninchen in pfannenfertige Stücke geschnitten.
Hackfleisch, Kaninchenpfeffer, Rollbraten
(Preis nach Aufwand, Spezial-Bestellung)

Preis

Fr. 18.00 - 20.00 je kg

Wasserbüffel:

Mischpakete à 10 kg
2-er Portionen
Preis Fr. 28.00 / kg

Saft-Plätzli, Plätzli à la Minute, Ragout, Hackfleisch,
Geschnetzeltes, Filet, Braten, Huft oder Hohrücken,
Entrecôte

Mischpaket à 5 kg
2-er Portionen
Preis: Fr. 30.- / kg

Saft-Plätzli, Plätzli à la Minute, Ragout, Hackfleisch,
Geschnetzeltes, Braten, Huft oder Hohrücken,
Entrecôte (Kein Filet unter 10 kg enthalten)

Trockenfleisch

Am Stück oder geschnitten
Fr. 8.00 resp. Fr. 9.00 je 100 g

Dauerwürste

Fr. 5.00 je 100 g

Konditionen

Fleisch nur auf Bestellung erhältlich, Barzahlung
Ort der Übergabe nach Vereinbarung

Verschiedenes:

Eier 50 Rp. je Stück

Bestelltalon:

Name Vornahme

.....

Adresse

.....

PLZ / Ort

.....

Tel Nr. / e-mail

.....

Datum, Unterschrift

.....