

ANGEBOT

Nur solange der Vorrat reicht.

Versand/ Abholung bis 17.6.2021 möglich



Zettl GmbH
Lehnerstr. 1
4064 Oftring

H www.zettlgmbh.at
T 07221 63981
E office@zettlgmbh.at

JETZT WIRD GEGRILLT!

_____ Stk. **Côte de Boeuf (Hochrippe) - Charolais-Rind, Frankreich**
ca. 1,2 - 1,9 kg, **MIT** Knochen, gereift,
frisch, vakuumverpackt, Haltbarkeit ca. 1 Woche
~~statt € 57,00/ kg~~ **42.00 €/kg**

Das fein marmorierte und magere Fleisch des Charolais Jungbullen aus Frankreich ist eine Delikatesse. Die Viehzüchter unterwerfen sich strengen Kontrollen, die Tiere wachsen auf saftigen französischen Weiden auf, die Rinder werden ausschließlich mit pflanzlicher, vitamin- und nährstoffreicher Nahrung gefüttert.

Das Charolux Qualitätssiegel gewährt eine lückenlose Rückverfolgung und ist ein Garant für optimal gereiftes und schmackhaftes Rindfleisch höchster Qualität.

Mit grobem Meersalz auf beiden Seiten würzen, scharf je Seite 5 Min. bei großer Flamme grillen.

Anschließend bei indirekter Hitze mehrmals wenden und weitergrillen. Am Teller kurz rasten lassen, in Tranchen schneiden und genießen



_____ Stk. **BIO Lammkrone vom Merino Lamm, Österreich**
ca. 0,8-1,1 kg, **MIT** Knochen
frisch, vakuumverpackt, Haltbarkeit ca. 1 Woche
~~statt € 57,50/ kg~~ **€ 43.50/ kg**

Lammkarree wird oft auch als Lammkrone bezeichnet und ist ein Teil des Rückens. BIO-Lämmer aus österreichischer Haltung müssen freien Zugang zu Ausläufflächen haben. Das spiegelt sich auch in der Fleischqualität und dem Geschmack wieder. Die Lammkrone ist dunkelrosa, fein marmoriert, im Geschmack würzig und unkompliziert in der Zubereitung.



_____ Stk. **Wildfang-Garnelen**
Gr. 13/15 (M/L), 900 g Abtropfgewicht, **MIT** Schale
einzeln gefroren
~~statt € 51,00/ Pkg~~ **€ 38.50/ Pkg.**

Gleich nach dem Fang werden die Garnelen verarbeitet und erhalten sich so ihre aromatische Frische. Diese Garnelen sind von besonders hoher Qualität, zart und wohlschmeckend.. Die Schale ist dünn und sollte mitgegrillt werden, da sie das Fleisch saftig hält. Ein Muss für Feinschmecker!



Bestellen: per E-Mail oder in unserem Onlineshop unter www.zettlgmbh.at

Lieferbedingungen: Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung. AGB siehe www.zettlgmbh.at

BESTELLERDATEN = Rechnungsadresse

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____ PLZ, Ort : _____

Telefonnr.: _____ e-mail: _____

Bitte Liefertermin angeben:

Zustellung durch den Paketdienst DHL 8-17 Uhr

Die Versandkosten werden nach Gewicht des Pakets berechnet: bis 2 kg: € 7,70/ bis 5 kg: € 8,80/ bis 10 kg: € 9,90/ bis 15 kg: € 11,00

8.6. 9.6. 10.6. 15.6. 16.6. 17.6.

Geben Sie unbedingt eine Lieferadresse bekannt, an der in diesem Zeitrahmen jmd. anzutreffen ist! Unterschrift erforderlich!

Abweichende Lieferadresse:

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____ PLZ, Ort: _____

Telefonnr.: _____ e-mail: _____

Abholung bei Zettl GmbH in Oftring am _____ 7.Juni – 18.Juni möglich (Mo-Do: 9-16 Uhr/ Fr: 9-13 Uhr)

DATUM, UNTERSCHRIFT: _____