



Produktsortiment Bunte Bentheimer Landschweine

Zu unseren Verkaufsterminen können wir Ihnen immer frisch vakuumiertes Schweinefleisch anbieten. Individuelle Wünsche bzgl. Anzahl und Gewicht pro Verpackung werden berücksichtigt.

Unsere "Swatbunten" werden Ø 14 Monate alt.

Der Verkaufstermine stehen auf unserer Internetseite und zu jedem Verkaufstermin versenden wir im Voraus einen Newsletter mit allen wichtigen Informationen und Daten. Um keinen Termin zu verpassen empfehlen wir sich in den Newsletter auf unserer Internetseite einzutragen.

Die Tiere werden ganzjährig im Freien gehalten, sie können nach Herzenslust wühlen und sich im Schlamm suhlen. Neben frischem Gras und Heu bekommen sie Mastfutter aus eigenem ökologischem Anbau bekommen (mit heimischen Erbsen als Eiweißträger). Ihr Strohstall steht ihnen jederzeit zum Faulenzen und als trockenes Plätzchen zu Verfügung.

Sie haben die Wahl zwischen unseren Genießerpaketen "Standard" und "de luxe". Individuelle Bestellungen sind möglich, die Preisliste dazu finden Sie weiter unten.

Genießerpaket „standard“
Schnitzel, Kotelett, Dicke Rippe, verschiedene Bratenstücke (Krustenbraten, Nussbraten und/oder Schulterbraten), Nackenbraten oder Nackensteaks, Bauchfleisch oder Bauchlappen, Gehacktes, Grobe Bratwurst, Eisbein, grüner Speck, geräucherter oder gesalzener Speck und Kleinfleisch (zum Auskochen einer Brühe)

Paketgröße	€/kg*
6 kg	15,50 €
12 kg	14,50 €
24 kg	13,50 €

Genießerpaket „de luxe“
Schnitzel, Kotelett, Nackenbraten/Nackensteaks, Lachsbraten /Minutensteaks, verschiedene Bratenstücke (Krustenbraten, Nussbraten und/oder Schulterbraten), Bauchfleisch/ Bauchlappen, Gehacktes, Grobe Bratwurst, Käsegriller oder Rostbratwurst, geräucherter/gesalzener Speck, sowie 1,1l Kraftbrühe mit Fleischeinlage und 0,5l Kraftbrühe.

Paketgröße	€/kg*
6 kg	17,90 €
12 kg	16,90 €
24 kg	15,90 €

Die Genießerpakete sind in 6 kg, 12 kg und 24 kg erhältlich.

Um ihre Bestellung möglichst wunschgemäß abpacken zu können, hinterlassen Sie uns bitte die gewünschte Personenzahl, die gewünschten Teilstücke, sowie das Gewicht der Bratenstücke (0,5kg, 1kg oder schwerer)

Saisonal im Sortiment sind unsere **Grillpakete**. Hier ist nur eine begrenzte Anzahl verfügbar!

Grillpaket – 6 kg (20,00€/kg)	
Stielkotelett mit Speck	4 Stück
Nackensteaks	2x 5 Stück
Bauch in Scheiben	2x 5 Stück
Grillfackeln	2x 5 Stück
Fleischwürfel für Grillspieße	12 Würfel für 4 Spieße
Grobe Bratwurst	2x5 Stück
Rostbratwurst oder Käsegriller	2x5 Stück
Schwartenkracher	2x5 Stück
Grillpaket „de luxe“ – 5 kg (22,00€/kg) max.4 Stk	
Filet	1 x
Maussteak	1 x
Lachssteak	4 Stück
Nackensteaks	5 Stück
Bauchbrot	1x
Fleisch für Grilltaschen	Fleisch für 4 Taschen
Grobe Bratwurst	2x5 Stück
Rostbratwurst oder Käsegriller	2x5 Stück
Kachelfleisch	2 Stück
Grillwürfel, für 4 Spieße	12 Würfel für 4 Spieße

Übersicht für die individuellen Bestellungen von Edelteilen und Einzelteilen:

Fleischteil	€/kg*
Bauch	12,50 €
Braten (Krustenbraten)	22,00 €
Braten (Nackenbraten)	19,00 €
Braten (Nussbraten)	22,00 €
Braten (Schulterbraten)	19,00 €
Braten (Lachsbraten)	22,00 €
Bratwurst grob	15,90 €
Rostbratwurst fein	16,50 €
Bratwurst Käsegriller	16,90 €
Bockwurst	22,90 €
Dicke Rippe	10,90 €
Filet/Lende	38,00 €
Gehacktes	12,00 €
Haxe / Eisbein	10,90 €
Kachelfleisch	28,00 €
Kotelett (Stielkotelett)	17,50 €
Grillwürfel	22,50€
Grilltaschen	22,00€
Minutensteak/Lachssteak	22,50 €
Maussteak	25,00 €
Rückenspeck / grüner Speck	5,00 €
Schnitzel	20,50 €
Schweine-Bäckchen	19,50 €
Schweine-Nieren	9,00 €
Rippchen	10,00 €
Suppenknochen/Kleinfleisch	2,50 €
Pfötchen/Schnauze	3,00 € / kg
Schwänzchen	0,50 €/ Stück
Getrocknete Ohren	1,50€/Stk
geräucheter Speck	15,00€/kg
gesalzener Speck	18,50€/kg

Folgende Wurstsorten können wir Ihnen anbieten: (solange der Vorrat reicht)

Wurst/Schinken	€/kg*
Bacon am Stück (100-300g Stücke)	24,00 €
Bacon in Scheiben ca. 150g	24,50 €
Heißwurst Wiener Art (im Darm 5er Pack)	22,90 €
Leberwurst grob - geräuchert (im Darm)	18,00 €
Mettwurststring – luftgetrocknet ca. 200g	5,00€/Stk
Mettwurst am Stück - luftgetrocknet ca. 600g	27,90€/kg
Bierknacker 5er Pack	24,90 €/kg
Schinkenspeck- luftgetrocknet	42,50 €/kg
Schinkenwurst im Kunstdarm, ca. 200g	22,50€/kg

* Preise inklusive Vakuumverpackung

Gläser	zzgl. 1,00€ Pfand
Schinkenwurst ca. 180g	4,30€ / Stück
Leberwurst grob (Füllmenge 180g)	4,10 € / Stück
Frühstücksfleisch (Füllmenge 180g)	3,90 € / Stück
Griebenschmalz (Füllmenge 180g)	3,90 € / Stück
Griebenschmalz Apfel-Zwiebel (Füllmenge 180g)	4,20 € / Stück
Schweineschmalz zum Braten (Füllmenge 180g)	2,50 € / Stück
Hausmacher Sülze (Füllmenge 180g)	3,90 € / Stück

Kraftbrühe vom Bunten Bentheimer Schwein (solange der Vorrat reicht)

Die Knochen der letzten Schlachtung haben wir ausgekocht und leckere Kraftbrühe in Schraubgläser eingekocht. So können Sie im Handumdrehen einen herrlichen Eintopf zaubern, an kalten Tagen eine heiße Tasse Brühe genießen oder Sie haben immer eine Kraftbrühe zum Ablöschen und Schmoren von Gerichten griffbereit, um ihren Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen.

2,50€/0,48l Kraftbrühe zzgl. 1,00€ Pfand

6,90€/1,1l Kraftbrühe mit 180g Fleischeinlage zzgl. 2,00€ Gläserpfand

Halbes Buntes Bentheimer Landschwein - geschlachtet und nach ihren Wünschen zerlegt (ohne Wurst) - siehe Zerlegeübersicht weiter unten!

entwurmt, ganzjährig Weideauslauf mit Strohstall und mit biologischem Futter aus eigenem Anbau gemästet. (Ohne Soja)

Schlachtgewicht: ca. 40-45kg

Kaufpreis: 9,90€/kg - unverpackt

Ganzes Buntes Bentheimer Landschwein, geschlachtet und nach ihren Wünschen zerlegt (ohne Wurst) - Siehe Zerlegeübersicht weiter unten

entwurmt, ganzjährig Weideauslauf mit Strohstall und mit biologischem Futter aus eigenem Anbau gemästet. (Ohne Soja)

Schlachtgewicht: ca. 80-90kg

Kaufpreis: 8,90€/kg - unverpackt

Es besteht die Möglichkeit, dass wir ihre Bestellung verpacken und beschriften.

Aufpreis Vakuumverpackung: 0,80€/kg zuzüglich

Weiterhin besteht die Möglichkeit für Sie zu Würsten.

Aufpreis Würsten: 3,90€/kg zuzüglich - nur auf die tatsächliche Wurstmasse

Zerlegeübersicht halbes/ganzes Schwein

Fleischteil / Zerlegemöglichkeiten	Gewicht / halbes Schwein	Halbes Schwein	Ganzes Schwein
Filet	ca.0,65kg	1x	2x
Rücken <ul style="list-style-type: none"> • Kotelett • Lachsbraten • Minutensteak • Spare Ribs 	ca. 4kg	1x	2x
Nacken <ul style="list-style-type: none"> • Nackenbraten • Nackensteak • Nackenkotelett 	ca. 2,5kg	1x	2x
Oberschale <ul style="list-style-type: none"> • Schinkenbraten • Schnitzel • Gulasch 	ca. 2kg	1x	2x
Unterschale <ul style="list-style-type: none"> • Schnitzel • Geschnetzeltes • Maussteak • Gulasch 	ca. 2kg	1x	2x
Bauch <ul style="list-style-type: none"> • am Stück mit Rippchen • Bauchlappensteaks • Rollbraten • Rippchen 	ca. 3,5kg	1x	2x
Krustenbraten	ca. 2,0kg	1x	2x
Schulterbraten <ul style="list-style-type: none"> • Mit Knochen • Ohne Knochen • Gulasch 	ca. 3 kg	1x	2x
Kachelfleisch	ca. 0,15 kg	1x	2x
Dicke Rippe	ca. 2,0kg	1x	2x
Gehacktes/ Abschnitte für Wurst	ca.	15kg	30kg
Haxe / Eisbein	Ca. 3,0kg	2x	4x
Rückenspeck / grüner Speck	2,5kg	1x	2x
Flomen für Schmalz	ca. 1,0kg	1x	2x
Schweine-Bäckchen	ca. 0,2kg	1x	2x
Schweine-Nieren	ca. 0,2 kg	1x	2x
Leber	ca. 0,75kg	½ x	1x
Suppenknochen/Kleinfleisch	ca.	5kg	10kg
Pfötchen	ca. 0,6kg	2x	4x
Ohren	ca. 0,15kg	1x	2x
Schwänzchen	ca.80g	1x	1x

Bei Fragen können Sie uns gerne anrufen oder eine e-Mail schicken.
(05921 8145005 oder 0172 8617512 / info@vechtetal-weidefleisch.de)

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Mit freundlichen Grüßen aus Nordhorn und bleiben Sie gesund,

Jenny und Henning Pries