



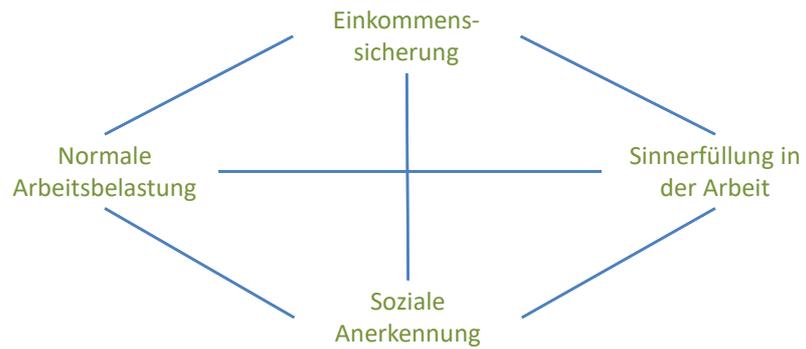
Direktvermarktung von
Bio-Lammfleisch vom Spiegelschaf

 Simon Buchli, 13. November 2019 

Betriebsspiegel

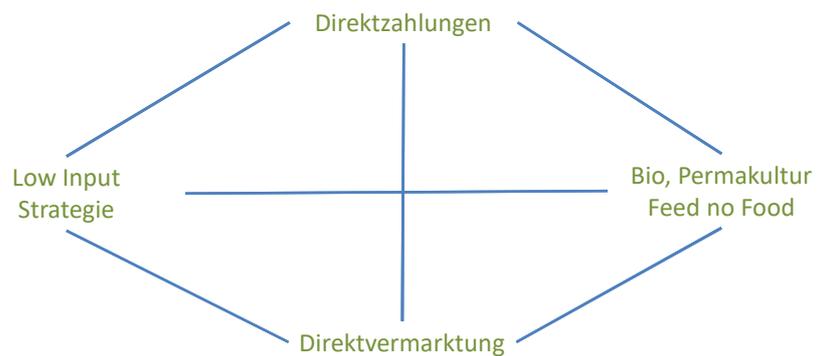
- 32 ha LN im Safiental GR, Bergzone IV, 1400-1850 MüM
- Davon 25 ha Heuwiesen (1 bis 2 Schnitte)
- ca. 100 Auen, davon rund 90 im Herdebuch
- Herdenschutzhunde
- Alpung

Direktvermarktung - warum wir es machen



Zielsystem von Landwirten (Rieder et al)

Direktvermarktung - warum wir es machen

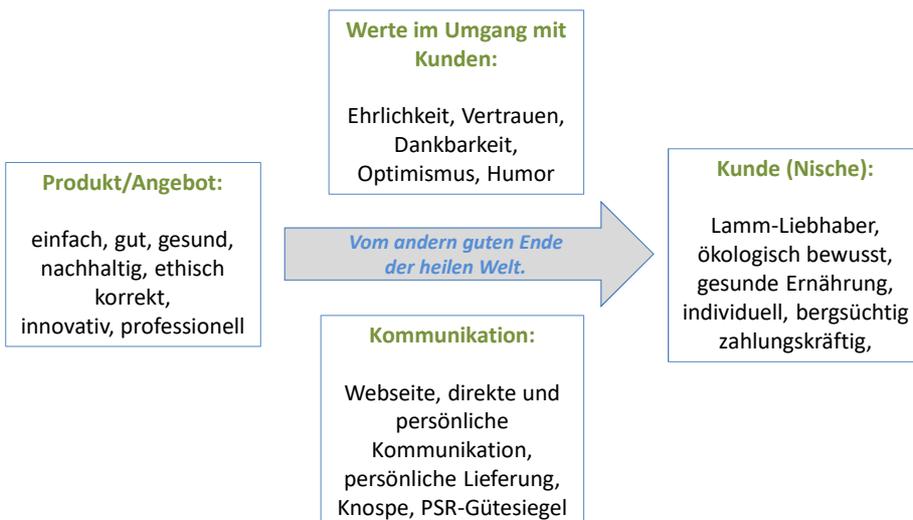


Unser Zielsystem

Direktvermarktung – was wir machen

- Halbe oder ganze Lämmer
- Schlachtung und Zerlegung in der Talmetzgerei
- Zerlegung, Portionierung und Verpackung nach Kundenwünschen
- Lieferung oder Versand in die ganze Schweiz
- Verarbeitungsprodukte (Salsiz, Mostbröckli, Salami, Hauswurst, Bratwurst, Fleischkäse, Cervelat) aus den Altschafen
- 1 x monatlich, insgesamt rund 150 Tiere pro Jahr

Direktvermarktung - wie wir es machen





Bio-Lammfleisch vom Spiegelschaf

Vom Höfli im Safiental. Vom anderen guten Ende der heilen Welt.

Startseite
Der Shop
Der Betrieb
Die Spiegelschafe
Die Metzgerei
Das Safiental
Die Alp
Die Schutzhunde



Shop
hier geht's zum Shop

Auch zu unsere Kunden dürfen wir zählen:
- Gasthaus am Brunnen, Valendas



BIO-Lamm; eisch aus dem Sa=ental - langsam gewachsen, feine und fettarme Faserung, vielfältig verwendbar und sehr gut im Geschmack. Und man staune, es kommt sogar aus der Schweiz!!!

Wir verkaufen frisches Bio-Lammfleisch aus dem Safiental (GR), zerschnitten und portioniert nach ihren Wünschen. Sie kaufen ein halbes oder ganzes Lamm. Von einem ganzen Lamm erhalten Sie rund 12 bis 13kg Fleisch.

Wir schlachten einmal im Monat in der Talmetzgerei in Safien Platz. Bestellen Sie ihr Lammfleisch oder ihre Wurst jetzt im Shop! Oder machen Sie es wie früher, rufen Sie uns an (081 630 60 28; 079 686 99 18) oder schreiben Sie uns eine E-Mail. Wir freuen uns, Sie zu beraten.

biologisch - proscpecierara - wolfgeschützt

Wir verkaufen frisches Bio-Lammfleisch aus dem Safiental (GR), zerschnitten und portioniert nach ihren Wünschen. Sie kaufen ein halbes oder ganzes Lamm. Von einem ganzen Lamm erhalten Sie rund 12 bis 13kg Fleisch.

Wir schlachten einmal im Monat in der Talmetzgerei in Safien Platz. Bestellen Sie ihr Lammfleisch oder ihre Wurst jetzt im Shop! Oder machen Sie es wie früher, rufen Sie uns an (081 630 60 28; 079 686 99 18) oder schreiben Sie uns eine E-Mail. Wir freuen uns, Sie zu beraten.



Herzlichen Dank und auf Wiedersehen.

