

Auf unserem Hof leben derzeit 24 Burenziegen, die sich ausschliesslich von der Muttermilch und hofeigenem Biofutter ernähren. Sie werden von uns liebevoll betreut und in kleinen Gruppen gehalten. So können wir auf sie einzeln eingehen und haben einen steten Kontakt. Im Sommer sind die Ziegen täglich auf der Weide und geniessen den grossen Auslauf. Wir würden uns freuen, Sie auf unserem Hof zu begrüessen und zeigen Ihnen gerne ihre Unterbringung.

Die Burenziege ist eine Rasse der Hausziege, die ihren Ursprung in Südafrika hat und vor allem zur Fleischerzeugung gezüchtet wird. Die Besonderheit der Burenziege ist ein schmackhaftes, zartes Fleisch, dem der typische Ziegengeruch fehlt.

Das Fleisch eignet sich hervorragend zum Niedergaren. Es enthält wenig Fett, ist besonders cholesterinarm und sehr gesund.

Mit dem Kauf unterstützen Sie die Produktion hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse aus der Region. Zusätzlich leisten Sie durch die kurzen Transportwege einen Beitrag zum Umweltschutz.



Ein Gitzi-Mischpaket, küchenfertig zerlegt und vakuumiert, kostet Fr. 29.- pro kg. Ein Paket hat ein Gewicht von etwa 3 kg. In einem Mischpaket befinden sich: Braten, Steak, Koteletts, Voressen, Hackfleisch und Gigot mit oder ohne Knochen.

Rezepte werden mitgeliefert.

Ab Freitag 10. Januar gegen Abholung und mit Voranmeldung solange Vorrat bei

Marianne Moos  
Winterswil 14  
5637 Beinwil

Tel: 056 668 14 84  
Natel: 076 404 97 35  
E-Mail: [moos.marianne@gmx.ch](mailto:moos.marianne@gmx.ch)