



[www.portbeef.ch](http://www.portbeef.ch)

Mutterkuhhaltung

Fleisch aus stressfreier Hoftötung

Ohne Einsatz von Mastfutter

Garantiert frei von Antibiotika

Bestellung mit Angabe der Termine und Bestellwünsche via:

[info@portbeef.ch](mailto:info@portbeef.ch)

oder

079 357 32 15 (Petra)

## Termine für Frisch-Fleischausgabe ufem Port

Samstag, 1. März 2025, 13.30 – 16.00 Uhr

(oder nach Vereinbarung)

Samstag, 8. März 2025, 13.30 – 16.00 Uhr

(oder nach Vereinbarung)

Lieferung nach Absprache möglich!

Siehe Angebotsliste auf nachfolgender Seite

Vielen Dank für eure Bestellungen!

Bis gli ufem Port!

Petra und Markus Hebeisen  
Port  
3617 Fahrni b. Thun



# PORT BEEF



DAS Rindfleisch aus Schweizer Bergnatur

Petra & Markus Hebeisen-Berger  
Port  
3617 Fahrni b. Thun

## Angebotsliste

### «Vo Chopf bis Schwanz»-Päckli

5 – 7 kg (2-Personenhaushalt)  
10 – 12 kg (3-4-Personenhaushalt)  
15 – 17 kg (5-6-Personenhaushalt)

Entrecote/Huft  
Plätzli à la minute  
Eggstück-Plätzli zum Panieren  
Ragout  
Braten  
Siedfleisch  
Geschnetzeltes  
Hackfleisch  
Haxen (Ossobuco)

Preis: Fr. 3.60 / 100g

### «Brätli»-Päckli

5 - 7 kg (2-Personenhaushalt)  
10 – 12 kg (3-4-Personenhaushalt)

Entrecote-Steak  
Hohrücken-Steak  
Huft-Steak  
Plätzli à la minute  
Geschnetzeltes  
Hackfleisch  
Hamburger  
Grillbratwurst

Preis: Fr. 4.90 / 100g

### «Gniesser»-Päckli

5 – 7 kg (2-Personenhaushalt)  
10 – 12 kg (3-4-Personenhaushalt)

Filet (1/3 Stück)  
Entrecote  
Plätzli à la minute  
Braten  
Geschnetzeltes  
Hackfleisch

Preis: Fr. 5.20 / 100g

### Familien-Päckli

5 – 7 kg (4-Personenhaushalt)  
10 – 12 kg (5-6-Personenhaushalt)

Eckstück-Plätzli zum Panieren  
Geschnetzeltes  
Hackfleisch  
Bratwurst (Pfannenfertig)  
Hamburger

Preis: Fr. 3.20 / 100g

### Einzelbezug

Das Fleisch kann auch jederzeit  
einzeln bezogen werden.  
Die unten aufgeführten Angebote  
sind besonders ideal zum  
Einzelbezug:

Filet (1/1, 1/2, oder 1/3)  
Zunge  
Leber  
Braten (bis ca. 2kg)  
Haxen  
Bäckli  
Ochsenschwanz (auch für Hunde)  
Marchknochen (auch für Hunde)  
Bratwurst  
Grillbratwurst (nur im Sommer)  
Hamburger

Preise auf Anfrage

Das Port-Beef wird küchenfertig vakuumiert und ist bereit für in den Tiefkühler, wo es bei mind. -18°C bis zu einem Jahr gelagert werden kann.

Die Päckli-Zusammenstellungen und die Fleischstücke variieren immer je nach Tiergrösse, da wir bestrebt sind, **das ganze Tier zu verwerten!** Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Bei Fragen melden Sie sich bitte direkt bei uns.

Wir freuen uns auf interessante Gespräche und natürlich auf Ihre Bestellung!

Telefon oder Whats-App an Petra: **079 357 32 15**

Mail: **info@portbeef.ch** / Infos zum Hof unter: **www.portbeef.ch**