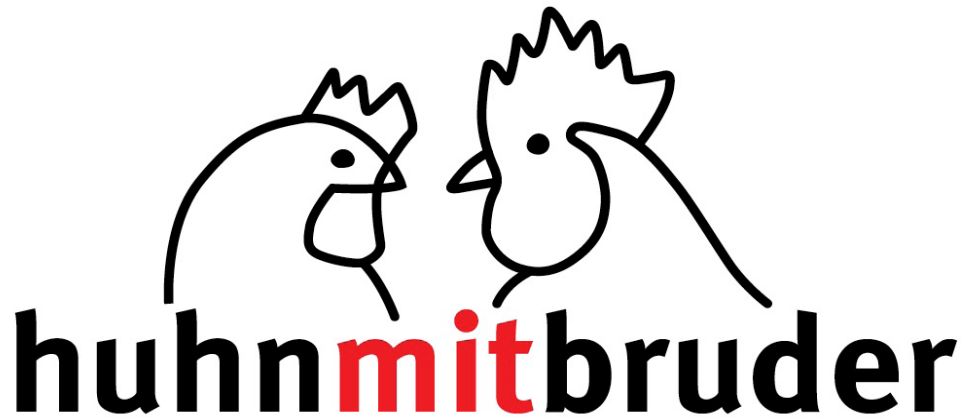


Verein

Rumpelhalde



Der Verein Rumpelhalde empfiehlt:



Die Bruder-Güggel sind erntereif!

Nach einer Aufzucht- und Mastzeit von rund 18 Wochen schlachten wir ab dem **26. Juni 2014** die ersten Güggel aus unserer Leghühneraufzucht. Durch die sinnvolle Verwertung des Brudergüggels unterstützen sie die Entwicklung unseres Projektes: Der Bruder des Huhnes braucht einen nachhaltigen Sinn, tierische Produkte müssen mit ethischer Sorgfalt in transparenten Projekten ihren Weg vom Bauernhof zum Esstisch finden. Der Hof Looren und seine Partner-Betriebe garantieren diesen echten Mehrwert und suchen weitere Kundinnen und Kunden für wahre und echte Produkte.

Nach dem 26. Juni verteilt unser Partner Biomilchmann (growlocal.ch) die bestellten Güggel zu den KonsumentInnen an die Haustür. Wir danken Sandra und Lukas für diese grosszügige Unterstützung.

Die Poulet-Güggel werden ganz vakuumiert und sind gekühlt etwa eine Woche haltbar oder tiefgekühlt ca. ein halbes Jahr.

Güggel-Bestellung:

Per Kilogramm kostet das Poulet in Demeterqualität **20 CHF**

Mail an: annina.felix@looren.ch oder Tel. 079 538 4994

(Bestätigung Menge / gewünschter Liefertermin ev. Abholtermin / frisch oder tiefgefroren)