

Rote Linie: Fleisch- & Fleischwaren und Fisch

Unsere „Hausmetzgerei“ ist der Familienbetrieb Metzgerei Berchtold in Rotkreuz.

Alles Fleisch ausser dem Geflügel stammt von Knospe-zertifizierten Betrieben mit Freilandhaltung aus der Schweiz. Die Tiere kommen vorwiegend aus der Region Zürich- Innerschweiz und werden in kleinen Bio-Metzgereien geschlachtet und zerlegt. Dadurch sind die Transportwege der lebenden Tiere kurz und die Schlachtung tiergerecht.

Weide-Beef:	Aus der Region direkt vom Produzenten oder einer Bio-Metzgerei.
Galloway:	Direkt vom regionalen Produzenten.
Schwein:	Von der Metzgerei Berchtold und regionalen Bio-Metzgereien.
Kalb:	Direkt vom Produzenten oder der Metzgerei Berchtold.
Lamm:	Von der Metzgerei Berchtold und regionalen Bio-Metzgereien.

Von allen Tierarten sind die Stücke je nach Wunsch in verschiedenen Grössen, ganz oder geschnitten und vor verarbeitet erhältlich. Das Fleisch wird durchwegs vakuiert, etikettiert und gekühlt angeliefert.

Wurstwaren: Kalbs-, Schweins-, Lamm- & Geflügelbratwürste, Wienerli & Cervelats (mit & ohne Nitrit) und Spezialwürste in allen Grössen, Längen und Einheiten. Interessante Konditionen für Grossanlässe. Wir produzieren auf Wunsch nach ihrem eigenen Wurstrezept.

Charcuterie: Geschnittene & ganze, geräucherte und getrocknete Fleischwaren. Kein Zusatz von Glutamat, minimaler Pökelsalz-Anteil und nur dort, wo ein Zusatz unumgänglich ist. Die Charcuterie-Spezialitäten und Würste werden fast alle in der Metzgerei Berchtold in Rotkreuz produziert.

Trockenwürste: Diverse lokale Spezialitäten direkt vom Bauern oder den lokalen Metzgereien (Salsiz, Schüblig..).

Fleisch verarbeitet: Kalbsbrät, Brätchügeli Fleischkäse roh, usw. Hackbraten, Fleischvögel, Cevapcici werden im Haus hergestellt.

Fleischwaren ohne Schweinefleisch: Bratwürste, Wienerli, Cervelat, Brätchügeli, Brät und Fleischkäse roh aus 100% Geflügelfleisch. Hackbraten, Fleischvögel, Merguez & Cevapcici ohne Schweinefleisch.

Kaninchen: Von Aargauer Kleinbauern- Betrieben, nicht Bio- zertifiziert.
Geflügel: Bio-Poulets ganz, Schenkel, Brust, Flügeli, Geschnetzeltes. Truten, Enten, Perlhühner, Gänse aus Frankreich zu Weihnachten frisch, durchs Jahr tiefgekühlt.
Das Geflügel stammt aus der Schweiz (Bio-Knospe-zertifiziert) oder aus Frankreich (bio-zertifiziert von der franz. AB oder ECOCERT) und wird in Freilandhaltung grossgezogen.

Wild: In der Wildsaison Rehe, Hirsche, Wildschweine direkt vom Jäger oder Verarbeiter (Aargau, Graubünden, Süddeutschland, Österreich).

Frisch- & Rauchlachs: Bio- Knospe zertifizierter Frisch- & Rauchlachs aus Schottland. Wild- Rauchlachs aus Alaska.

Forellen: Bio-Knospen Forellen ganz, Filets, frisch und geräuchert vom Blausee (BE) und der Pisciculture de L'Isle (VD).

Fische & Seafood: Bio- und MSC zertifizierte Süss- & Meerwasser-fische: Thunfisch, Seelachs, Seehecht, Dorsch, Pangasius, Black Tiger Crevetten und Shrimps.