

Langis Geflügelfleisch

Werte Kundinnen und Kunden

Aktuell bieten wir wieder Geflügelfleisch von unseren Legehennen an. Das Fleisch stammt aus Freilandhaltung mit artgerechter Haltung und Fütterung und ist eine sinnvolle Verwertung von Althennen.



Die Hühner werden bei einem lokalen Fleischverarbeitungsbetrieb in Lützelflüh geschlachtet, dies sorgt für kurze Transportwege und unterstützt die regionale Wertschöpfung.

Das Fleisch wird portioniert und vakuumiert. Bei fachgerechter Lagerung (bei -18 Grad Celsius) bleibt dieses bis zu einem Jahr haltbar.

Fleischverkauf vor Ort

Samstag, 13. Dezember 2025

9.00 bis 11.30 Uhr – Hardtli / Ey – Langnau i.E.

(Auf Wunsch auch Hauslieferdienst möglich)



Einfach Bestellalon ausfüllen und bis zum 7.12.25 beim Direktverkaufspunkt einwerfen, per Mail übermitteln oder per Post retournieren.

Produkte	Verpackungseinheit <small>(bitte ankreuzen)</small>	Preis/kg	Bestellmenge
Hackfleisch	<input type="checkbox"/> 300 g <input type="checkbox"/> 500 g	22.00	[]
Hackbraten	<input type="checkbox"/> 500 g	25.00	[]
Fleischkäse	<input type="checkbox"/> 500 g	25.00	[]
Geschnetzeltes [NEU]	<input type="checkbox"/> 300 g <input type="checkbox"/> 500 g	22.00	[]
Hamburger	<input type="checkbox"/> 2 Stk. <input type="checkbox"/> 4 Stk.	25.00	[]
Bratwurst	<input type="checkbox"/> 2 Stk. <input type="checkbox"/> 4 Stk.	25.00	[]
Suppenhuhn ganz	Ca. 1 kg	12.00/Stk.	[]

Vorname / Name

Adresse

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Direktverkaufspunkt: Beim Spycher / Hardtli / Ey – Langnau i.E.

Postanschrift: Langenegger Christian / Hardtli 46 / 3550 Langnau i.E.

E-Mail-Adresse: info@langis-ie.ch

