

## **Liebe Kundinnen und Kunden**

Es freut uns sehr, dass Sie sich für das gesunde Fleisch unserer Gallowayrinder entschieden haben.

### **Nachstehend einige wichtige Hinweise betreffend dem Auftauen.**

Fleisch wenn möglich im Kühlschrank langsam auftauen

Im Kühlschrank aufgetautes vakuiertes Fleisch kann gut 3-5 Tage dort gelagert werden => vereinfacht die Wochenkochplanung.

Fleisch vor Gebrauch unbedingt abtrocknen.

Fleisch am Tag der Verwendung, wenn möglich 3-5 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen. An heißen Tagen reichen 1-2 Stunden.

Wenn das Fleisch schneller aufgetaut werden soll: Fleisch bei Raumtemperatur auftauen oder in lauwarmes Wasser legen (kann das Aroma etwas vermindern).

Wir wünschen Ihnen beim Kochen und Essen viel Freude.

Liebe Grüsse

Brigitta Jeker und Rémy Monney, Wettacherhof 247, 5075 Hornussen, 062 871 72 25