



**RUDOLF STEINER SCHULE
BERNER OBERLAND**

BESTELLSCHEIN LACHS 2021

Ich/wir bestelle(n) die folgende Menge geräucherten
irischen Wildlachs zum Preis von CHF 82.-/kg:

_____ Portion(en) à 500 - 750 g

_____ Portion(en) à 750 - 1'000 g

_____ Portion(en) à 1'000 - 1'500 g

Abholtermin:

Mittwoch, 15. bis Freitag, 17. Dezember 2021 von 08.00 bis 12.00 Uhr
im Demetriusladen mit Barzahlung oder Karten/Twint.

Name / Vorname _____

Strasse _____

Postleitzahl / Ort _____

Telefon _____

Unterschrift _____

Bestellung bis am 24. November 2021 im Demetriusladen abgeben oder per
Mail an: info@demetrius.ch

Bitte im Mail die Anzahl Portionen pro Gewicht, den Abholtermin und den
Absender nicht vergessen!

LACHS 2021



**RUDOLF STEINER SCHULE
BERNER OBERLAND**



**WILDLACHS AUS IRLAND
DIREKT VON DER KÜSTE
AUS CORK**



Haltbarkeit 30 Tage bei 0 - 4°
Der Lachs kann auch problemlos eingefroren werden.

Preis CHF 82.-/kg

Verpackung vakuumiert, am Stück

Portionierung ca. 500 - 750 g
ca. 750 - 1'000 g
ca. 1'000 - 1'500 g

Bestellung bis Mittwoch, 24. November 2021 den rückseitig ausgefüllten Bestellschein im Demetriusladen abgeben oder per E-Mail an: info@demetrius.ch senden

ACHTUNG:
bitte beachten
Sie den frühen
Bestelltermin!

Bitte im Mail die Anzahl Portionen pro Gewicht, den Abholtermin und den Absender nicht vergessen!

Abholen Mittwoch, 15. bis Freitag, 17. Dezember 2021 von 8 - 12 Uhr im Demetriusladen der Rudolf Steiner Schule, Gurnigelweg 3, 3612 Steffisburg, www.demetrius.ch

Vielen herzlichen Dank!

Die Rudolf Steiner Schule bietet auch dieses Jahr wieder geräucherten Wildlachs aus Irland an. Der Gewinn geht vollumfänglich an die Schule.

Herkunft

Der Wildlachs wird vor der Küste von Cork, im Südwesten von Irland gefangen. Die Familie O'Connell, Seafoods, Cork, lebt seit Generationen vom Lachsfang und ist für die hervorragende Qualität ihrer Produkte bekannt. Sie kennt und beobachtet die natürlichen Reserven genau und respektiert sie jederzeit.

Verarbeitung

Der Lachs wird während der Saison jeden Tag frisch gefangen, die Geräte werden entfernt und der Fisch wird trocken gesalzen. Der Gebrauch von trockenem Salz bedeutet, dass der Lachs weder unter Wasser gesetzt noch aufgequollen wird, um sein Gewicht zu erhöhen. Dies begünstigt die Entwicklung des natürlichen und unvergleichlichen Geschmacks des Lachses. Es werden garantiert keine Farbstoffe und keine Konservierungsmittel verwendet. Anschliessend wird der Lachs während mindestens 8 Stunden geräuchert. Zum Räuchern werden Sägespäne aus Eichenholz im traditionellen Kiln verbrannt. Der Räucherlachs wird für den Transport vakuumiert. Er ist nicht tranchiert, so lässt er sich länger aufbewahren und der Geschmack bleibt erhalten.

Organisation und Koordination

Bitte verwenden Sie ausschliesslich den beiliegenden Bestellschein. Ihre Bestellung muss bis am Mittwoch, 24. November 2021 im Demetriusladen eingetroffen sein.

Bitte bieten Sie diesen wunderbaren Lachs auch in der Nachbarschaft und in Ihrem Freundeskreis an. Der Erlös geht vollumfänglich an die Rudolf Steiner Schule Berner Oberland.

Wichtig:

Der bestellte Lachs muss abgeholt (Zeiten/Ort siehe nebenstehend unter «Abholen») und bar oder mit Karten/Twint bezahlt werden.