



## Gitzi- und Ziegenfleisch von der Bündner Strahlenziege

Zwei Mal im Jahr haben wir **frisches Gitziffleisch** im Angebot. An Ostern das traditionelle Ostergitzi und im November das Herbstgitzi. Das Fleisch stammt von Tieren, welche im Februar und März bei uns geboren wurden. Es sind mehrheitlich männliche Tiere, die Ziegenweibchen verkaufen wir an Züchterinnen und Züchter. Die Gitzihälften sind zerlegt und portioniert, sie können frisch bei uns abgeholt werden. Es besteht die Möglichkeit das Fleisch nach ihren Wünschen zu portionieren und zu vakuumieren.

- **Ostergitzi** im Mischpaket 3 - 5 kg zum Preis von Fr. 34.-/kg  
Fleischstücke: Gigot mit Knochen, Schulter ganz oder gerollt im Netz, Rücken ganz oder Koteletts, Voressen, Leber, Herz und Niere
- **Herbstgitzi** im Mischpaket 6 - 8 kg zum Preis von Fr. 32.-/kg  
Fleischstücke: Gigot mit Knochen, Schulter ganz oder gerollt im Netz, Rücken ganz oder Koteletts, Voressen, Leber, Herz und Niere

Weitere Infos zu Gitzi resp. Herbstgitzi:

<https://www.schweizer-gitzi.ch>

<https://www.prospecierara.ch/de/projekte/strahlenziegen-herbstgitzi>

Gerne nehmen wir jederzeit ihre Bestellung entgegen. Wir werden sie frühzeitig über den Abholtermin informieren.

Sie können bei uns auch **tiefgefrorenes Gitziffleisch** kaufen. Nehmen Sie dafür bitte Kontakt mit uns auf und teilen Sie uns Ihren Wunsch mit. Es ist möglich, nur einzelne Stücke, z.B. Gigot, Schulter oder Rücken, zu beziehen.

Das Fleisch der alten Ziegen lassen wir zu **Dauerwürsten und Trockenfleisch** verarbeiten, welche wir in unserem Hofladen zum Kauf anbieten.

- **Dauerwürste** 90% Ziegenfleisch, 10% Halsspeck (Schwein), Gewürze  
Gewicht ca. 150g, Preis Fr. 8.-/Stk.
- **Trockenfleisch** 100% Ziegenfleisch (Edelstücke), Gewürze  
Preis Fr. 80.-/kg