



Auch dieses Jahr haben wir an Ostern Premium-Zander der Fischzucht Schönegg in Mumpf AG im Angebot

Liebe Kunden

Diese Premium-Zander wachsen seit 2017 in der modernen Kreislauf-Indooranlage auf dem Landwirtschaftsbetrieb Schönegg in Mumpf AG. In frischem Quellwasser und einer ökologisch nachhaltigen Aufzucht – ohne Antibiotika oder andere leistungsfördernde Substanzen.

Damit wir Ihnen besonders frische Zander anbieten können, sind wir auf Ihre Bestellung im Voraus angewiesen. **Diese wird ab sofort bis zum 28.3.2026** unter info@urich-ff.ch oder per Bestelltalon entgegengenommen.

Wir freuen uns, Sie mit diesen frischen Premium-Zander bedienen zu dürfen.

Bestelltalon:

Name	Vorname	Tel. Nr.

		Stück	Preis / kg CHF
☐	Zander ganz ausgenommen, geschuppt, vakuumiert, ca. 500 g		30.00
☐	Zanderfilet mit Haut , vakuumiert ca. 200 g		68.00
☐	Zanderfilet ohne Haut, vakuumiert ca. 200 g		68.00