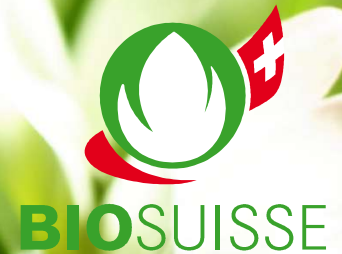


PREISEMPFEHLUNGEN FÜR DEN VERKAUF AB HOF



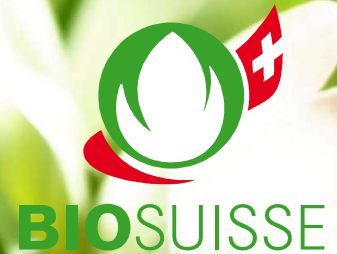
Die Preisempfehlungen der Bio Suisse stützen sich auf die Marktlage sowie auf die Markterfahrung von Direktvermarktern aller Regionen. Sie stellen einen gesamtschweizerischen Durchschnitt dar. Einige Mitgliedorganisationen der Bio Suisse haben die Preise an das regionale Preisniveau angepasst. Die Preisempfehlungen sind als Orientierungshilfe zu verstehen und werden jährlich aktualisiert. Wir empfehlen eine eigene Kalkulation aufzustellen, um die Preise auf die betriebspezifische Kostenstruktur und die Marktsituation abzustimmen. Für den Grosshandel oder die Gastronomie gelten tiefere Preise.

Produkt	
Mischpaket (pfannenfertig, portioniert und vakuumiert)	5 – 10 kg
Kalb bis 6 Monate	32.00 – 38.00
Jung- / Weiderind	28.00 – 34.00
Kuh	25.00 – 32.00
Schwein	26.00 – 33.00
Schaf	19.00 – 27.00
Lamm	25.00 – 50.00
Gitzi	28.00 – 50.00
Kaninchen	30.00 – 40.00
Geflügel	pro kg
Poulet ganz	30.00 – 65.00
Poulet Brust	37.00 – 65.00
Poulet Schenkel	25.00 – 49.00
Poulet Flügel	14.00 – 19.00
Bruderhahn	30.00 – 65.00
Suppenhuhn ganz	12.00 – 20.00
Truten	28.00 – 33.00
Gänse	39.00
Enten	26.00 – 30.00
Charcuterie / Wurst	pro kg
Rohesspeck	45.00 – 60.00
Schüblig	20.00 – 26.00
Rohschinken	70.00 – 85.00
Hinterschinken	55.00 – 75.00
Trockenfleisch am Stk.	90.00 – 120.00
Trockenfleisch geschn.	95.00 – 125.00
Mostbröckli am Stk.	65.00 – 90.00

Produkt	
Einzelstücke (portioniert und vakuumiert)	
Kalb	pro kg
Filet	85.00 – 110.00
Kotelettes	55.00 – 65.00
Braten	34.00 – 62.00
Plätzli à la minute	60.00 – 80.00
Geschnetzeltes	60.00 – 80.00
Voessen / Ragout	35.00 – 50.00
Haxen	25.00 – 41.00
Leber	24.00 – 38.00
Jung- / Weiderind	pro kg
Filet	80.00 – 110.00
Huft	71.00 – 90.00
Entrecote	70.00 – 95.00
Rinds-Fisch / falsches Filet	45.00 – 50.00
Schulterbraten gerollt	27.00 – 37.00
Brustbraten	28.00 – 36.00
Halsbraten	27.00 – 35.00
Geschnetzeltes	35.00 – 45.00
Voessen / Ragout	28.00 – 39.00
Siedfleisch	22.00 – 26.00
Hackfleisch	21.00 – 30.00
Burger / Hacksteak	23.00 – 30.00
Rumsteak / Huftplätzli	58.00 – 72.00
Hohrückensteak	60.00 – 105.00
Kotelettes	55.00 – 62.00
T-Bone Steak	85.00 – 116.00

Produkt	
Einzelstücke (portioniert und vakuumiert)	
Kuh	pro kg
Filet	60.00 – 80.00
Huft / Entrecote	55.00 – 65.00
Hackfleisch	22.00 – 36.00
Siedfleisch	19.00 – 26.00
Voessen / Ragout	20.00 – 28.00
Schwein	pro kg
Filet	48.00 – 58.00
Nierstück Steak	40.00 – 60.00
Kotelettes	26.00 – 32.00
Plätzli / Hals Steak	29.00 – 36.00
Geschnetzeltes	21.50 – 35.00
Spare-Ribs	15.00 – 20.00
Braten (ohne Knochen)	24.00 -29.00
Kochspeck	30.00 – 44.00
Hackfleisch	17.00 – 30.00
Voessen / Ragout	18.00 – 26.00
Braten	25.00 – 29.00
Leber	13.00 – 20.00
Lamm	pro kg
Filet	60.00 – 80.00
Huft	45.00 – 70.00
Nierstück	70.00 – 80.00
Kotelettes	45.00 – 58.00
Nuss	40.00 – 45.00
Schulterbraten	27.00 – 32.00

PREISEMPFEHLUNGEN FÜR DEN VERKAUF AB HOF



Charcuterie / Wurst	pro kg
Mostbröckli geschnitten	80.00 – 150.00
Salami	55.00 – 75.00
Salsiz / Trockenwurst	59.00 – 70.00
Fleischkäse / Brät	17.00 – 30.00
Bratwürste	22.00 – 28.00
Cervelat	22.00 – 31.00
Wiernerli	30.00 – 35.00
Merguez	28.00 – 40.00

Jung- / Weiderind	pro kg
Plätzli à la minute	55.00 – 60.00
Saftplätzli	35.00 – 45.00
Haxen	20.00 – 30.00
Ochsenschwanz	15.00 – 23.00
Bäggli	37.00 – 47.00
Leber	24.00 – 38.00
Zunge	20.00 – 31.00
Fell	pro Stk.
Lammfell	120.00 – 150.00

Lamm	pro kg
Gigot / Gigotsteak	40.00 – 53.00
Lamm-Racks	52.00 – 65.00
Voressen / Ragout	32.00 – 42.00
Ragout mit Knochen	15.00 – 20.00
Hackfleisch	20.00 – 30.00

Alle Preisempfehlungen sind in CHF angegeben (inkl. MWSt) und beziehen sich auf Kilogramm, falls nichts anderes vermerkt ist.

Weitere aktuelle Bio-Preise können der Fachpresse, Preisbulletins oder Marktberichten entnommen werden.

Die Preisempfehlungen gelten auch für Umstellungsbetriebe. Mehraufwand und ein höheres Produktionsrisiko rechtfertigen die Bio-Preisempfehlungen bereits in der Umstellungszeit. Die meisten Umstell-Produkte können bei der Direktvermarktung ebenso gut abgesetzt werden wie Vollknospe-Produkte.



Dein Bio-Marktplatz der Schweiz

