

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Ziegen-Kochschinken

Menge	Rohmaterial	Vorgabemenge	Anteil
100.00 kg	Ziegenfleisch mager für Schinken	100.00%	86.96%
100.00 kg		100%	

Total	<u>Gewürze, Zutaten, Hilfs- u. Zusatzstoffe</u>	per/par kg	
15.00 kg	Spritzlake 15% Vianda Pökel P Art. 26616.1 → Siehe separates Rezept	150 g	13.04%
15.00 kg			100.00%

Verarbeitungshinweise

Rohmaterial: mindestens 3 Tage bei 0 - 2° C ausgekühltes Fleisch (pH-Wert < 5.8), alle Sehnen und Fettteile gut entfernen und die Stücke entsprechend dem gewünschten Endprodukt zuschneiden. Die gesamte Fleischmenge wiegen.

Injektion: 15% des Fleischgewichtes (unbedingt über die Waage kontrollieren, mind. 13% Injektion und max. 2% aufgiessen) Tumbeln: 12 bis 16 Stunden unter Vakuum (ca. 1500 bis 3000 Umdrehungen je nach Maschine)

Einfüllen: Die fertig massierten Fleischstücke innerhalb der nächsten 2 bis 3 h verpacken.

Darm	--
Räuchern	kein Rauch / aucune fumée / no fumo
Brühen	ca.360 Minuten bei 70 °C (Kerntemperatur 72°C)
Abkühlen	ca. 30 Minuten im Wasserbad oder Dusche, anschliessend in den Kühlraum

Spritzlake 15%

Menge	Rohmaterial	Vorgabemenge	Anteil
85.00 kg	Eis / Wasser	85.00%	80.95%
15.00 kg	Nitritpökelsalz	15.00%	14.29%
100.00 kg		100.00%	

Total	<u>Gewürze, Zutaten, Hilfs- u. Zusatzstoffe</u>	per/par kg	
5.00 kg	Pacovis Vianda Pökel K Art. 26746.1	50 g	4.76%
1.55 kg			7.43%

Empfohlene Verkaufspreise für Ziegenprodukte ab Hof / Theke siehe Seite 11.

Die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez erarbeitet.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Ziegen-Pastete

Material		%-Anteile
42.50 kg	Ziegenfleisch	42.50%
19.50 kg	Halsspeck	S V 19.50%
14.50 kg	Pouletfleisch (Brüstli)	14.50%
17.50 kg	Äpfel (nicht mit roter Schale)	17.50%
6.00 kg	Champignons	6.00%
100.00 kg		100.00 %

Zutaten / Zusatzstoffe

Alles in grobe Würfel schneiden, und mit

- 0.60 kg **Zwiebelpulver**
- 1.30 kg **Pasteten- oder Mischgewürz (Pfeffer, Macis, Kardamomen)**
- 1.80 kg **Kochsalz**

gut würzen

Im Steamer 15 Min. bei 125 °C Kombidampf garen.

Das Ganze mit

- 0.60 kg **Zitronensaft**
- 2.40 kg **Cognac**
- 3.30 kg **Martini Dry**
- 5.50 kg **Portwein**

ablöschen und nocheinmal 25 Min. bei 125 °C Kombidampf garen.

- 2.20 kg **Milcheiweiss** zu einem Gelée mischen mit
- 12.80 kg **Garflüssigkeit** aus dem Steamer (eventuell mit Wasser aufgiessen)
und
- 6.00 kg **Kochbutter** hinzufügen

Nun das Fleisch, den Speck, die Äpfel und die Champignons in den Blitz geben und bis zur gewünschten Körnung blitzen. Nun den separat hergestellten Gelée darunterziehen. Es soll eine nicht allzu feine Farce entstehen.

Zum Schluss noch

- 6.000 kg **Schinkenwürfeli**
- 2.200 kg **Pistazien**

beifügen, blitzen und grob zeichnen lassen.

Farce erkalten lassen, bevor sie in die Formen abgefüllt wird.

100.00 kg Pastetenfarce total (ohne Gewürze und Alkoholika/Zitronensaft)

Empfohlene Verkaufspreise für Ziegenprodukte ab Hof / Theke siehe Seite 11.

Die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez erarbeitet.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Ziegen-Terrine

Menge	Rohmaterial	Vorgabemenge	Anteil
48.45 kg	Schweins Griffe	48.45%	46.29%
17.00 kg	Kesselbrühe	17.00%	16.24%
19.55 kg	Schweine Leber frisch ohne Gallengänge	19.55%	18.68%
15.00 kg	Ziegenfleisch mager für Schinken	15.00%	14.33%
100.00 kg		100.00%	

Total	<u>Gewürze, Zutaten, Hilfs- u. Zusatzstoffe</u>	per/par kg	
1.70 kg	Nitritpökelsalz	20 g	1.62%
1.00 kg	Milcheiweiss (Caseinat)	10 g	0.96%
0.10 kg	Pfeffer weiss fein gemahlen	1 g	0.10%
0.10 kg	Kardamom gemahlen	1 g	0.10%
0.50 kg	Cognac	5 g	0.48%
0.05 kg	Knoblauchpulver	0.5 g	0.05%
1.00 kg	Zwiebeln dehydriert weiss	10 g	0.96%
0.225 kg	Nitritpökelsalz	15 g	0.21%
4.675 kg			100.00%

Verarbeitungshinweise

Leber vorblitzen bis sie blasen schlägt. Das gesamte Nitritpökelsalz hinzugeben und anschliessend aus dem Kutter nehmen. Das pochierte Ziegenfleisch zusammen mit der Brühe, den Gewürzen und dem Emulgator zerkleinern (ACHTUNG: den Emulgator nicht in zu heisses Fleisch hinzufügen, das Eiweiss verbrennt sonst <42°C). Die vorgeblitzte gesalzene Leber langsam einfliessen lassen. Auch hier darf es die 42°C nicht übersteigen! Nun als "Pate au Foie" in beliebiger Form abfüllen.

Darm	--
Räuchern	--
Brühen	ca.60 Minuten bei 76 °C (Kerntemperatur 72°C)
Abkühlen	ca.60 Minuten im Wasserbad oder Dusche, anschliessend in den Kühlraum
Notizen	Terrine mit 15% Einlagen (5mm) aus gekochtem Ziegenmagerfleisch. Terrine in Weck-Gläser abfüllen.

Empfohlene Verkaufspreise für Ziegenprodukte ab Hof / Theke siehe Seite 11.

Die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez erarbeitet.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Ziegen-Möckli mit TG

Menge	Rohmaterial	Vorgabemenge	Anteil
100.00 kg	Ziegenfleisch mager für Schinken Eis / Wasser	100.00%	98.47 %
100.00 kg		100.00%	

Total	<u>Gewürze, Zutaten, Hilfs- u. Zusatzstoffe</u>	per/par kg	
0.50 kg	Kochsalz jodhaltig	5 g	0.49%
0.05 kg	Tari K 3 Di- und Polyphosphat (Pacovis Art. 2728)	0.5 g	0.05%
1.00 kg	Transglutaminase ACTIVA EB (Pacovis Art. 2253)	10 g	0.98%
1.55 kg			1.52%

Verarbeitungshinweise

Rohmaterial: Magere und qualitativ hochwertige Ziegenfleischzuschnitte wie z. B. Fleisch vom Oberschalendeckel oder der Schulter (entvliest).

Injektion: 10 % Lake Vorbehandlung des Fleisches; Quetschen und Anreissen über den Wolf oder den Steaker- benutzen Sie nur die Schnecke oder einen Vorschneider. Tumbeln: unter Vakuum, Temp.: 0°V bis max. +5°C, ca 30 Minuten Poltern oder bis ausreichend

Eiweissaufschluss sichtbar bzw. Lake aufgenommen ist. Quellprozess; Fleisch ca 12 Stunden quellen lassen (Kühlraum). Zugabe des ACTIVE EB_ Eiswasser-Gemisch. Einfüllen: Die fertigen Fleischstücke innerhalb der nächsten 30 Minuten

Darm	--
Räuchern	kein Rauch / aucune fumée / no fumo
Brühen	--
Abkühlen	--
Notizen	--

Empfohlene Verkaufspreise für Ziegenprodukte ab Hof / Theke siehe Seite 11.

Die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez erarbeitet.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Ziegen-Möckli

Menge	Rohmaterial	Vorgabemenge	Anteil
100.00 kg	Ziegenfleisch mager für Rohpökel	100.00%	96.53%
100.00 kg		100.00%	

Total	<u>Gewürze, Zutaten, Hilfs- u. Zusatzstoffe</u>	per/par kg	
2.60	Nitritpökelsalz	26 g	2.51%
1.00 kg	Mix Betasal NA Italiana (Fratelli Pagani – SalamiTec)	10 g	0.97%
3.60 kg			100.01%

Verarbeitungshinweise

--

Darm	--
Räuchern	Kaltrauch / Fumée froide / Fumo freddo
Brühen	--
Abkühlen	--
Notizen	--

Empfohlene Verkaufspreise für Ziegenprodukte ab Hof / Theke siehe Seite 11.

Die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez erarbeitet.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Ziegen-Salami (8mm) / 350 g

Menge	Rohmaterial	Vorgabemenge	Anteil
80.00 kg	Ziegenfleisch mager für Rohpökel	80.00%	76.81%
20.00 kg	Rinderfett TK oder frisch	20.00%	19.20%
100.00 kg		100.00%	

Total	<u>Gewürze, Zutaten, Hilfs- u. Zusatzstoffe</u>	per/par kg	
2.70 kg	Kochsalz jodhaltig	27 g	2.59%
0.10 kg	Pfeffer weiss fein gemahlen	1 g	0.10%
0.10 kg	Pfeffer weiss gebrochen	1 g	0.10%
0.10 kg	Knoblauchpulver	1 g	0.10%
1.00 kg	Scheid Bonafirm	10 g	0.96%
0.10 kg	Cognac	1 g	0.10%
0.05 kg	Starterkulturen SK81 Pacovis Art.19304)	0.5 g	0.05%
4.15 kg			4.00%

Verarbeitungshinweise

Vorbereitung: Fleisch gut entseht und durchgekühlt in 3-4 cm grosse Würfel schneiden und einfrieren. Das Fleisch am Vorabend in den Kühlraum stellen. Herstellung: Im Scheffel Rindfleisch 3mm, anschliessend gewolfes Rindfleisch und Rest gut mischen und auf 8mm scheffeln. Nun im Blitz unter Beigabe von Gewürz und Zusatzstoffen bis zur Fertigstellung mischen. Salz erst am Schluss beigeben. Ideale Fülltemperatur: -2 bis +2 °C

Darm	Hautfaserdarm für Rohwurst, Naturin R2L Ø 50/28
Räuchern	kein Rauch / aucune fumée / no fumo
Brühen	--
Abkühlen	--

Notizen

Schimmel: In kaltem Wasser auflösen. Die Salami tauchen und aufhängen.
Trocknen: 12-24 Std. stehen lassen / 12-24 Std. schwitzen
Reifen lassen bis zu einem Gewichtsverlust von ca. 30 %.

Empfohlene Verkaufspreise für Ziegenprodukte ab Hof / Theke siehe Seite 11.

Die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez erarbeitet.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Ziegen-Knackerli Rohwurst / 55g

Menge	Rohmaterial	Vorgabemenge	Anteil
100.00 kg	Ziegenfleisch mager für Rohpökel	100.00%	96.06%
100.00 kg		100.00%	

Total	<u>Gewürze, Zutaten, Hilfs- u. Zusatzstoffe</u>	per/par kg	
2.70 kg	Nitritpökelsalz	27 g	2.59%
1.40 kg	Rohfit Haussalami Wiberg Art.135235	14 g	1.34%
0.0001 kg	Biobak MF Wiberg Art. 218763	0.001 G	0.00%
4.10 kg			9.70%

Verarbeitungshinweise

Herstellung: Im Scheffel: Fleisch nach gewünschter Körnung mit entsprechender Lochscheibe wölfen. Anschliessend im Blitz oder Knetmaschine unter Beigabe von Gewürz und Zusatzstoffen gut mengen. Salz erst am Schluss beigeben.

Darm	Saiten Ø 21/23
Räuchern	--
Brühen	--
Abkühlen	--
Notizen	--

Empfohlene Verkaufspreise für Ziegenprodukte ab Hof / Theke siehe Seite 11.

Die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez erarbeitet.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Ziegen-Wienerli

Menge	Rohmaterial	Vorgabemenge	Anteil
50.00 kg	Ziegenwurstfleisch (Brust)	50.00%	48.40%
26.00 kg	Eis / Wasser	26.00%	25.17%
25.00 kg	Schweiz S V Hals-/Backenspeck	25.00%	24.20%
100.00 kg		101.00%	

Total	<u>Gewürze, Zutaten, Hilfs- u. Zusatzstoffe</u>	per/par kg	
1.80 kg	Nitritpökelsalz	18 g	1.74%
1.30 kg	Wienerli Kombi Wiberg Art. 115950	13 g	1.26%
0.20 kg	Zwiebeln dehydriert weiss	2 g	0.19%
3.30 kg			100.97%

Verarbeitungshinweise

Magerfleisch & Schwarte mit Kutterhilfsmittel und Salz trocken ankuttern. Kontinuierlich Schüttung dazugeben (es sollte nicht tiefer als -2°C gekuttert werden). Bei ca. +3°C Speck und Gewürze dazugeben. Möglichst vor dem Überschreiten der +10°C Marke den Kutterdeckel putzen. Brät-Endtemperatur zwischen +11° und +14°C oder nach eigenen Erfahrungen.

Darm	Saiten Ø 21/23
Räuchern	Heissrauch / Fumée chaude / fumo caldo
Brühen	ca. 15 Minuten bei 74°C (Kerntemperatur 72 °C)
Abkühlen	ca. 20 Minuten im Wasserbad oder Dusche, anschliessend in den Kühlraum

Notizen --

GG der Wienerli; 84 g, Fertiggewicht ca. 50g

Empfohlene Verkaufspreise für Ziegenprodukte ab Hof / Theke siehe Seite 11.

Die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez erarbeitet.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Ziegen-Fleischkäse

Menge	Rohmaterial	Vorgabemenge	Anteil
39.70 kg	Ziegenwurstfleisch (Brust)	39.70%	34.58%
25.00 kg	Schweiz S VI Wurstspeck	25.00%	21.78%
10.00 kg	Schwein Schwartenblock 40	10.00%	8.71%
20.00 kg	Eis / Wasser	20.00%	17.42%
5.00 kg	Milch frisch	5.00%	4.36%
100.00 kg		100.00%	

Total	<u>Gewürze. Zutaten. Hilfs- u. Zusatzstoffe</u>	per/par kg	
1.70 kg	Nitritpökelsalz	17 g	1.48%
3.00 kg	Classic Fleischkäse Kombi Pacovis Art. 7936.1	30 g	2.61%
0.10 kg	Zwiebeln dehydriert weiss	1 g	0.09%
10.00 kg			8.71%

Verarbeitungshinweise

Magerfleisch mit Kutterhilfsmittel und Salz trocken ankuttern, kontinuierlich Schüttung zugeben (es sollte nicht tiefer als -2°C gekuttert werden) bei ca. +3°C Schwarte, Speck und Gewürze zugeben möglichst vor Überschreiten der +10°C Marke den Kutterdeckel putzen Brät-entemperatur zwischen +11° und +14°C oder nach eigenen Erfahrungen.

Darm	--
Räuchern	kein Rauch / aucune fumée / no fumo
Brühen	ca. 30 Minuten bei 75°C (Kerntemperatur 72°C)
Abkühlen	ca. 30 Minuten im Wasserbad oder Dusche, anschliessend in den Kühlraum
Notizen	--

Empfohlene Verkaufspreise für Ziegenprodukte ab Hof / Theke siehe Seite 11.

Die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez erarbeitet.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Ziegen-Schübli

Menge	Rohmaterial	Vorgabemenge	Anteil
75.00 kg	Ziegenwienli Brät	75.00%	74.65%
25.00 kg	Schweiz S II Rohwurst	25.00%	24.88%
100.00 kg		100.00%	

Total	<u>Gewürze, Zutaten, Hilfs- u. Zusatzstoffe</u>	per/par kg	
0.475 kg	Nitritpökelsalz	19 g	0.47%
10.00 kg			8.71%

Verarbeitungshinweise

- S II mit 19g/kg am Vorabend vorsalzen (Salzmenge von Gesamtsalzzugabe abziehen!)
- Magerfleisch mit Kutterhilfsmittel und Salz trocken ankuttern, kontinuierlich Schüttung zugeben (es sollte nicht tiefer als -2°C gekuttert werden), bei ca. +3°C Schwarte, Speck und Gewürze zugeben, möglichst vor +10°C den Kutterdeckel putzen. Das vorgesalzene Schweinefleisch scheffeln und 2 - 3 Runden einarbeiten, und zum Schluss die Speckwürfel untermischen. Brät-Endtemperatur zwischen +11° und +14°C

Darm Schweinsdarm Ø 30/32
Räuchern Heissrauch / Fumée chaude / fumo caldo
Brühen ca. 30 Minuten bei 74°C (Kerntemperatur 72 °C)
Abkühlen ca. 35 Minuten im Wasserbad oder Dusche, anschliessend in den Kühlraum

Notizen --

Empfohlene Verkaufspreise für Ziegenprodukte ab Hof / Theke siehe Seite 11.

Die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez erarbeitet.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Richtpreise für die Ziegenfleischverarbeitung und deren Produkte

Empfohlene Verkaufspreise für Ziegenprodukte ab Hof / Theke:

Ziegen-Kochschinken:	42.00 – 52.00 CHF / Kg
Ziegen-Pastete:	32.00 – 42.00 CHF / Kg
Ziegen-Terrine:	14.00 – 22.00 CHF / Kg
Ziegen-Möckli mit Transglutaminase:	55.00 – 65.00 CHF / Kg
Ziegen-Möckli:	70.00 – 80.00 CHF / Kg
Ziegen-Salami mit Rindsfett:	35.00 – 42.00 CHF / Kg
Ziegen-Knackerli Rohwurst 100% Ziege:	37.00 – 44.00 CHF / Kg
Ziegen-Wienerli:	14.00 – 20.00 CHF / Kg
Ziegen-Fleischkäse:	18.00 – 20.00 CHF / Kg
Ziegen-Schüblig:	22.00 – 27.00 CHF / Kg

Die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez erarbeitet.