



Auch genannt:
Kamm oder Hals.
Ideal für
butterweichen
Schweinebraten,
Pulled Pork aus
dem Smoker
oder Ofen.

Art.Nr. 222342

Frischer - Schweinenacken

einzelv. vac.

VE = Stück ca. 2,5 kg



Frisch - Fleisch/Schwein

Art.Nr. 222334

Schweinelachs

ohne Kette, mit Silberhaut,
sauber zugeschnitten,
einzelv. vac.

VE = Stück ca. 3,5kg+



Frisch - Fleisch/Schwein

Art.Nr. 222336

Schweinelachse „entvliest“

ohne Kette und ohne Silberhaut,
sauber zugeschnitten,
einzelv. vac.

VE = ca. 3 kg



TK - Fleisch/Schwein

Art.Nr. 227182

Schweinefilet

MIT Kopf und OHNE Kette.
Schweinefilet ist das zarteste Stück vom
Schwein. Besonders zart und mager
eignet sich unser Schweinefilet
hervorragend zum Kurzbraten.
vakuumverpackt

VE = Beutel 5 St. á ca. 500g



Frisch - Fleisch/Pute

Art.Nr. 222113

Putenbrust vom Hahn

Sie kann unter anderem zu Schnitzeln oder
Putenbruststreifen verarbeitet werden:
Diese serviert man auch kalt z. B. in Salaten.
einzelv. vac.

VE = Stück 2,2 - 2,5kg



Frisch - Fleisch/Schwein

Art.Nr. 222952

Kassler Nacken geräuchert

gepökelter, geräucherter Schweinenacken
am Stück ohne Knochen
einzelv. vac.

VE = ca. 3,5 - 4,0 kg



Frisch - Fleisch/Kalb

Art.Nr. 222352

Kalbslachse Premium „ROSÉ“

Zartrosa bis hellrot, ist feines Kalbfleisch das
perfekte auf dem Teller. Weil es im Aroma
zurückhaltender ist als Rindfleisch, eignet
es sich besonders gut für Kombinationen
mit würzigen Zutaten.

VE = ca. 3,5 - 4,0 kg



Frisch - Fleisch/Rind

Art.Nr. 222262

Rinder-Semerrolle

sauber zugeschnitten,
mit geringer Fettauflage.

einzeln vac.

VE = Stück ca. 2,5 kg



Frisch - Fleisch/Rind

Art.Nr. 222951

Rinder-Tafelspitz

Tafelspitz
- intern mit Sehne und Vlies
- externe Fettauflage - 1 cm

VE = Stück ca. 1,5 - 2,0 kg



Frisch - Fleisch/Kalb

Art.Nr. 222021

Kalbstafelspitz „hell“

VE = ca. 3,5 - 4,0 kg

Weiterhin in unserem Sortiment... TK - Argentinisches ANGUS Rind



Art.Nr. 226256

TK - Angus Rinder-Roastbeef Grain Fed

VE = Stück ca. 3,5 - 4,0 kg