

**FLEISCH
GEFLÜGEL
WILD**

—  —
GURMET
— SINCE 2003 —



Sehr geehrte Kunden,

Seit mehr als zwanzig Jahren kaufen, verarbeiten und verkaufen wir Fleisch für Sie.

Alle unsere Betriebe sind IFS- und BRC-zertifiziert und erfüllen damit die strengsten Qualitätskriterien. Durch die Einhaltung aller kritischen Punkte, von der Produktion bis zur Endverteilung, garantieren wir die beste Qualität und den besten Zustand des gesamten Fleischsortiments.

Neben der sich immer weiter entwickelnden Zusammenarbeit mit tschechischen Landwirten und Verarbeitern ist im Ausland gekauftes Fleisch ein fester Bestandteil unseres Sortiments. Zu unseren Lieferanten zählen bewährte Partner und Produktionsstätten aus EU-Ländern, sehr oft aber auch aus außereuropäischen Ländern (Südamerika, USA, Australien, Japan). Bewährte Lieferanten aus diesen Ländern haben Betriebe, die für den Export in EU-Länder offiziell zugelassen sind. Damit erfüllen sie strengste hygienische Standards bei der Verarbeitung und der Rückverfolgbarkeit der Herkunft des Produktes bis hin zur gezielten Zucht auf landwirtschaftlichen Betrieben.

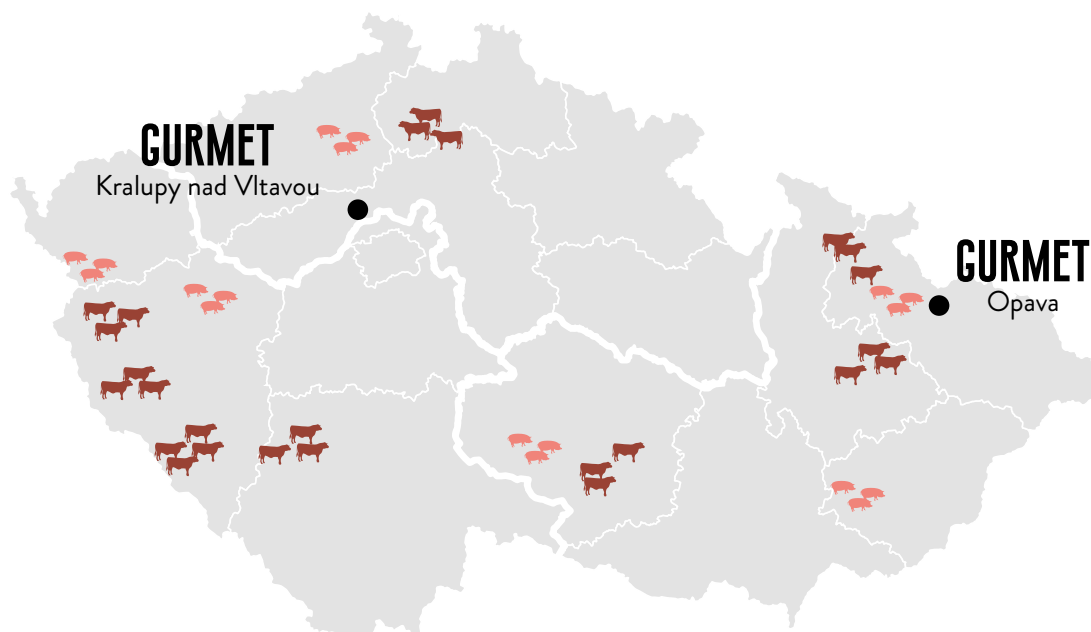
Wir haben ein erfahrenes Verkaufsteam, das Ihnen jederzeit mit professioneller Beratung zur Verfügung steht, welche Fleischsorte für Sie im Moment die beste Wahl ist. Damit Sie sich im gesamten Sortiment zurechtfinden, stellen wir Ihnen einen neuen Fleischkatalog vor, der Ihnen gerade in die Hände kommt. Hier finden Sie nicht nur die beliebtesten Fleischsorten, Schwein, Rind oder Geflügel, sondern auch das immer beliebter werdende Sortiment an Kalb-, Lamm- und Wildfleisch.

Wir glauben, dass Sie sich für das Angebot interessieren und mit unserem breiten Fleischangebot zufrieden sein werden.

Ihr  Bidfood



Unter der Marke Gurmet verarbeiten unsere Metzgermeister seit 2003 für Sie Fleisch genau nach Ihren Wünschen. Die Werke in Opava und Kralupy nad Vltavou produzieren täglich 10 Tonnen Fleisch nach Maß für Sie, unsere Kunden. Die Schweinehälften und Rinderviertel, die wir in den Fabriken zerlegen, stammen ausschließlich aus landwirtschaftlichen Betrieben und Schlachthöfen in der ganzen Tschechischen Republik. Unsere Fertigungsbetriebe arbeiten im Dreischichtbetrieb. Der so aufgebaute Produktionsprozess erlaubt uns neben dem Angebot ganzer Chargen einzelner Fleischsorten auch spezifische Modifikationen nach Kundenwunsch zu realisieren. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Fleisch in den immer beliebter werdenden Gar-, Hobel-, Mahl- oder Marinier verfahren zu bestellen.



SCHWEINEFLEISCH

Schweinelende
Schweine Lachs, US-Schweine Lachs
Keule, Haxe
Schweineflanke, Rippen
Schulter
Schweinehals, Innereien, Ferkel

4-17

6-7
8-9
10-11
12-13
14-15
16-17

RINDFLEISCH

Filet, Roastbeef
Keule, Karabiner, Hechse
Schulter, Nacken, Wangen

18-37

20-21
22-23
24-25

IRISCHES RINDFLEISCH

26-29

STEAKFLEISCH

Filet, Roastbeef
Keule
Schulter, Nacken, Brust

30-37

32-33
34-35
36-37

KALBFLEISCH

Filet, Braten, Rib Eye, Kamm
Keule, Ossobuco
Schulter, Nacken, Wangen

38-45

40-41
42-43
44-45

LAMM

46-49

KANINCHENFLEISCH

50-51

HACKFLEISCH UND FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Hackfleisch
Hamburger
Fleischspezialitäten

52-59

54-55
56-57
58-59

GEFLÜGEL

Huhn, Henne
Ente, Gans
Truthahn

60-67

62-63
64-65
66-67

WILD

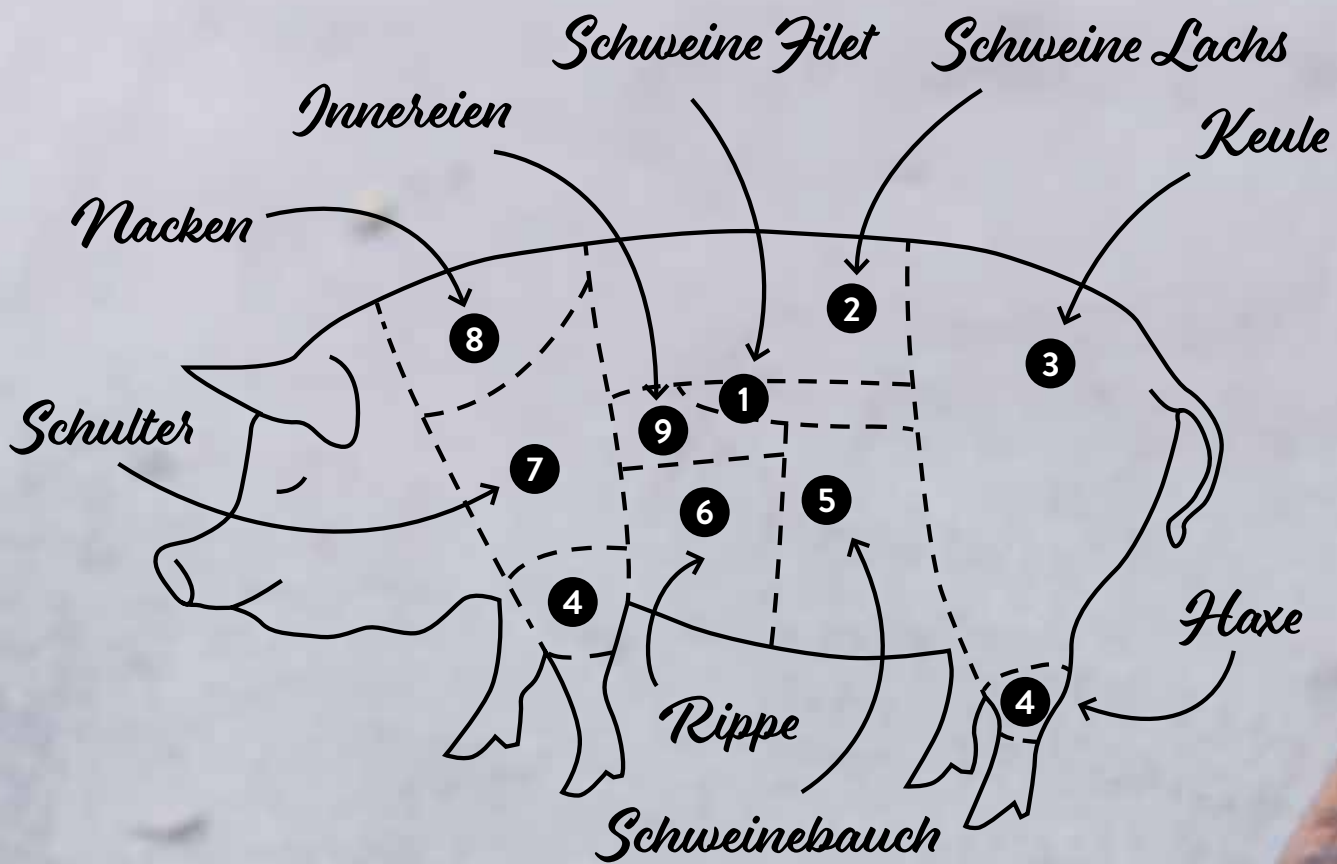
Hirsch
Reh, Damwild, Mufflon
Wildschwein, Fasan
Anderes Wild

68-78

72-73
74-75
76-77
78



Schweinefleisch



Schweinefleisch hat eine hellrosa Farbe und seine Muskeln sind mit Fett überwachsen. Daher hat Schweinefleisch einen höheren Energiewert als beispielsweise Rindfleisch. Im Allgemeinen beträgt das Alter der Schweine zum Zeitpunkt der Schlachtung etwa fünf bis sechs Monate, abhängig von den spezifischen Zuwächsen zum Zeitpunkt der Aufzucht. Ein solches Stück erreicht beim Schlachten ein Schlachtkörpergewicht von etwa 110 kg. Dieses Gewicht garantiert dann die feine Konsistenz des Fleisches, seine Zartheit und seinen Geschmack.

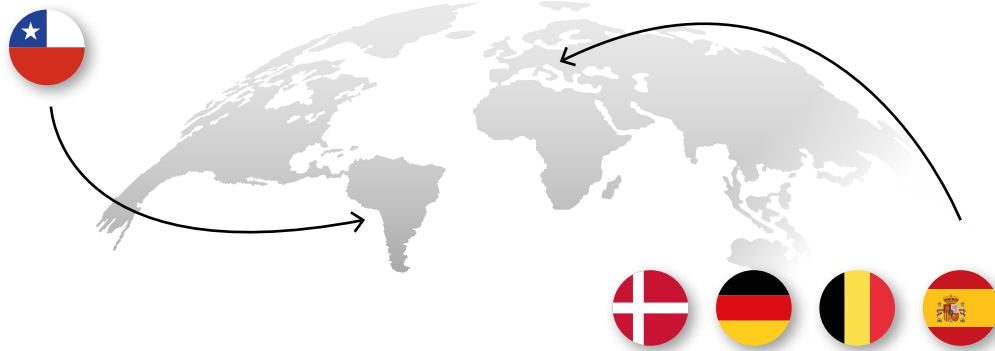
Derzeit überwiegt die industrielle Schweinezucht. In der Regel handelt es sich dabei um mehrere Rassen (z. B. Landrace, White Noble, Duroc, Pietrain), die speziell gezüchtet werden, damit alle Eigenschaften des Fleisches zu einer bestmöglichen Ausbeute in der Weiterverarbeitung führen.

Dänemark, Deutschland, Belgien und Spanien gehören zu den größten Erzeugern und Verarbeitern von Schweinefleisch in Europa. Schweinefleisch aus diesen Ländern ist auch auf dem tschechischen Markt reichlich vorhanden. Aber die Schweinehaltung ist traditionell sogar in der Tschechischen Republik und gehört damit noch zu einem wichtigen Agrarsektor.

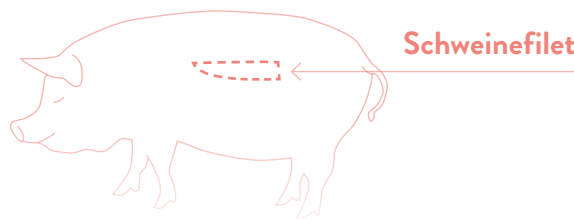


1. Schweinefilet

Schweinefleisch aus Chile zeichnet sich durch höchste Verarbeitungs- und Qualitätsstandards aus. Natives Roastbeef hat eine Fettkette entfernt und erfüllt somit die Anforderungen selbst der anspruchsvollsten Köche aufgrund der minimalen Verschwendung während seiner Zubereitung. Chilenisches Schweinefleisch stammt aus einer Kreuzung zwischen Duroc, Pietrain und Landrase.



Schweinefilet aus der EU ist eine günstigere Variante mit gut erhaltener Fettkette. Das Fleisch stammt von den Landras, Pietrain und ihren Hybriden.



Schweinefilet

befindet sich im Lendenbereich nach dem Schweinebraten. Dies ist der hochwertigste und beliebteste Teil des Schweins. Es eignet sich vor allem zur Herstellung von Pfannengerichte und Medaillons.

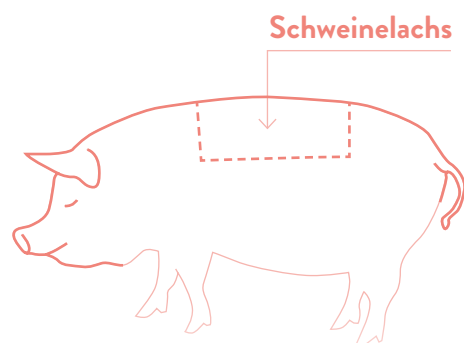
SCHWEINFILET					
710004	Schweinefilet mit Kette		1 Kt. = ca. 5 kg	luftdicht verpackt	
261006	Schweinefilet KZ ohne Kette, mit Daumen, einzeln vakuumiert		1 Kt. = 5 kg	luftdicht verpackt	
261009	Schweinefilet ohne Kette, mit Daumen, einzeln vakuumiert		1 Kt. = 5 kg	luftdicht verpackt	
261005	Schweinefilet daumen Packung mit 4 Stück		1 Kt. = 10 kg	luftdicht verpackt	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.



2. Schweinelachs



Schweinelachs

ist eines der wertvollsten Teilstücke vom Schweinerücken. Es enthält intramuskuläres Fett im vorderen Teil, wo es mit dem Hals verbunden ist. Der Mittel- und End Teil ist dagegen fettfrei. Die Fettbedeckung auf der Muskeleoberfläche beträgt bis zu 3 mm. Eignet sich hauptsächlich zum Schneiden und Vorbereiten von Pfannengerichten.

US-Schweinelachs

zeichnet sich durch einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett aus, die sogenannte Marmorierung. Dadurch erhält das Fleisch seine typische Saftigkeit und den sehr feinen Geschmack.

SCHWEINELACHS

710802	Schweineschnitzel vom Rücken – geklopft ET GURMET	1 Scheibe = 100–180 g	luftdicht verpackt	
710009	Schweinelachs OK PÄ mit Kette und Fettbedeckung bis 3 mm	1 St. = ca. 4,5–5 kg	luftdicht verpackt	
710830	Schweinelachs OK KZ ohne Kette	1 St. = ca. 3,5–4 kg	luftdicht verpackt	
710822	Schweinesteak – T-bone – Scheiben ET GURMET das Scheibengewicht kann nicht kalibriert werden	1 Scheibe = ca. 300 g+ min. objednávka 3 kg	Beutel	
710854	Schweinesteak – T-bone – Scheiben ET GURMET das Scheibengewicht kann nicht kalibriert werden	1 Scheibe = ca. 250 g+ min. Best. 3 kg	PVC Packung	
710835	Schweine Rücken OK KZ ET GURMET ohne Kette	1 St. = 2–4 kg	luftdicht verpackt	
710840	Schweine Rücken OK PÄ mit Kette	1 Kt. = ca. 4 kg 4 x ca. 1 kg	luftdicht verpackt	
710006	Schweine Rücken Ketten Bratenketten	1 St. = ca. 4–5,5 kg	luftdicht verpackt	
710821	Schweinekotelett MK – Scheiben ET GURMET	1 Scheibe = od 150 g+ min. Best. 3 kg	Beutel	
710851	Schweinerücken OK – Scheiben ET GURMET	1 Scheibe = ca. 80 g+ min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
710800	Schweinekotelett OK ohne Filet KZ ET GURMET	1 St. = ca. 5 kg	Beutel	



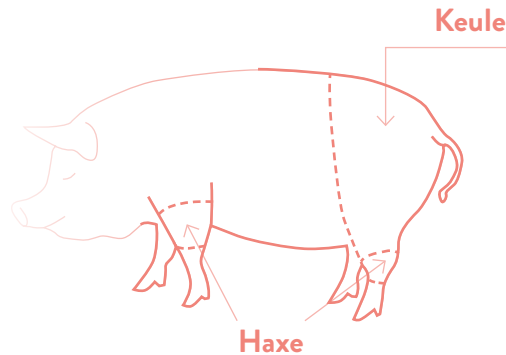
SCHWEINELACHS

261106		Schweinerücken OK einzeln vakuumverpackt		1 Kt. = ca. 20 kg	luftdicht verpackt	❄
261102		Schweinerücken OK KZ ohne Kette, einzeln verpackt		ca. 20 kg 1 St. = ca. 4 kg	Beutel	❄
261103		Schweinerücken aus den USA einzeln vakuumverpackt		1 Kt. = ca. 24 kg 1 St. = ca. 4 kg	luftdicht verpackt	❄
261107		Schweinerücken aus den USA 2 Stück in einen Beutel		1 Pack = ca. 8 kg	luftdicht verpackt	❄
261061		Schweinekotelett aus Texas		1 Kt. = ca. 5 kg 15 x à ca. 350 g	ET	❄

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

3. Keule / 4. Haxe



Schweinekeule

ist die Bezeichnung für eine Gruppe von Fleischstücken von der Keule, die fast kein Fett und keine Sehnen enthalten. Wenn wir die Keule entbeinen, bekommen wir mehrere Muskeln – den unteren und oberen Schal, die Nuss, die Blumenspitze und Rolle. Es eignet sich besonders für die Herstellung von Schinken. Es wird aber auch für die Minutenküche verwendet, zum Schneiden, zur Steaks und zum Räuchern.

Schweinehaxe

sie bestehen aus Muskeln, Sehnen, bändern und haut mit einem hohen kollagenen Anteil und einem erheblichen Knochen Anteil. Geeignet zum Backen, Schmoren, Räuchern, aber auch Grillen.





SCHWEINEKEULE

710945	Schweineschnitzel – geklopft KB	CURMET	1 Scheibe = 120–180 g min. Best. 3 kg	PVC Packung	
710914	Schweinekeule OK PÄ		1 St. = 9–12 kg	luftdicht verpackt	
710915	Schweinekeule OK PÄ Kombination einzelner Muskeln	CURMET	1 St. = ca. 1,5–3,5 kg	luftdicht verpackt	
710920	Schweinekeule OK KZ KB Kombination einzelner Muskeln		1 St. = ca. 1,5–3,5 kg min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
710940	Schweinekeule OK 4 Stück im Paket, einzelne Schals		1 St. = ca. 1,3 kg	luftdicht verpackt	
710960	Schweinekeule OK – Scheiben KB	CURMET	1 Scheibe = od 80 g+	luftdicht verpackt	
710440	Schweinekeule in streifen KB Nudeldicke 0,8 cm	CURMET	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
710900	Schweinekeule MK KB mit Haxe und Haut, einzeln verpackt	CURMET	1 St. = ca. 10–12 kg	Beutel	
261001	Schweinekeule OK einzeln verpackt		1 Kt. = ca. 20–24 kg 1 St. = ca. 9–12 kg	luftdicht verpackt	

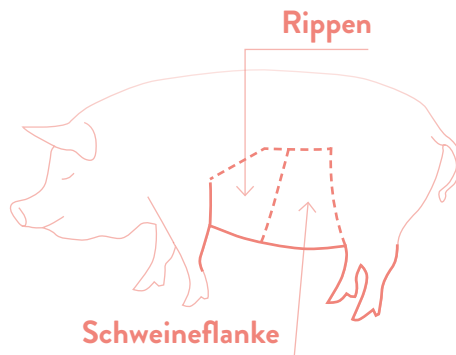
SCHWEINEHAXE

710336	Schweine Vordere Haxe MK KB verpackt in 2 Stück	CURMET	1 St. = 0,8–1,2 kg	Beutel	
710335	Schweine hinten Haxe MK BK verpackt in 2 Stück	CURMET	1 St. = 1,3–1,5 kg	Beutel	
710320	Schweine Haxe ohne Knochen OK KB	CURMET	Min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
261021	Schweine hinten Haxe MK in loser Schüttung		1 St. = ca. 1,2–1,5 kg 1 Kt. = ca. 20 kg	Beutel	
261018	Schweinshaxe hinten MK auf dem Grill geschnitten in loser Schüttung		1 St. = ca. 0,75–0,9 kg 1 Kt. = ca. 10 kg	Beutel	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

5. Schweineflanke / 6. Rippen



Schweineflanke

ist Fleisch, das mit Fett bedeckt ist. Das Fettverhältnis hängt vom Schlachtkörpergewicht und vom Alter des Tieres ab. Angemessen zum Backen, Räuchern und Rouladen backen.

Schweinerippe

Sie werden gebildet, indem die Leber abgebaut und die Wirbelsäule getrennt wird. Dadurch entsteht ein ausreichend fleischiger Rippenstreifen sowohl im Zwischenrippenraum als auch teilweise an der Oberfläche der Knochen. Das Fleisch dieser Rippchen ist saftig und sehr schmackhaft. Geeignet zum Backen, Grillen und Räuchern.

Schweinerippchen – Ecken

Sie treten auf, wenn die Hüften abgebaut sind, und wenn sie auf die erforderliche Spezifikation eingestellt sind, werden die letzten drei Rippen in Richtung Brust entfernt. Die Spitzen der so extrahierten Rippchen sind sehr fleischig und eignen sich daher zum Backen, Räuchern und sogar Grillen.





SCHWEINEFLANKE

GURMET

710515	Schweineflanke MK AB mit Haut, ohne Spitze	1 St. = ca. 8 kg	Beutel	
710535	Schweineflanke OK PÄ KB mit Haut	1 St. = ca. 8 kg	luftdicht verpackt	
710533	Schweineflanke OK mit Haut	4 x ca. 1 kg 1 Kt. = ca. 4 kg	luftdicht verpackt	
710500	Schweineflanke MK KZ KB ohne Haut, ohne Spitze	min. Best. 3 kg	Beutel	
710530	Schweineflanke OK KZ handgerissene Rippen, ohne Haut	1 St. = 3,5–4,5 kg	luftdicht verpackt	
710510	Schweineflanke OK AB ohne Haut, ohne Schmalz	1 St. = ca. 5 kg	luftdicht verpackt	

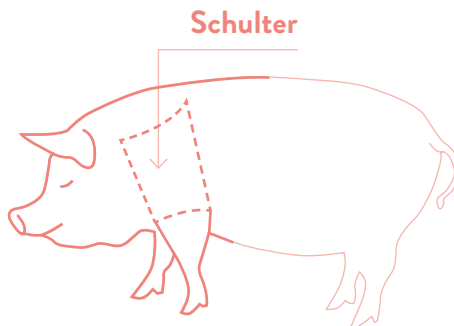
SCHWEINERIPPE

261015	Schweinerippchen von Rücken (Loin ribs) einzeln verpackt	1 St. = ca. 700 g 1 Kt. = ca. 10 kg	Folie	
261071	Schweinerippchen (Riblets) in loser Schüttung	1 Kt. = ca. 10 kg	Karton	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

7. Schulter



Schweineschulter

ist eine Gruppe von Schultermuskeln – große Schulter, runde Schulter, flache Schulter und Scheibe. Das Gewicht der Schulter in der Produktionsversion beträgt normalerweise 3,5–4,5 kg, abhängig vom Schlachtkörpergewicht des Schweins. Eignet sich hauptsächlich zum Backen und Schmoren.

SCHWEINESCHULTER

710010	Schweineschulter OK PÄ es kann einen Hüftteil und einen Haxenteil umfassen	1 St. = 3–5 kg	luftdicht verpackt	
710730	Schweineschulter OK KZ ohne das Haxe und das Hüftteil auf der Membran gereinigt	1 St. = ca. 3,5 kg	luftdicht verpackt	
710740	Schweineschulter OK KZ KB ohne Haxe und Hüfte, an der Membran gereinigt	1 St. = 2–4 kg min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
710720	Schweineschulter OK PÄ 4 Stück in einer Packung	1 St. = ca. 1,3 kg 1 Kt. = ca. 5 kg	luftdicht verpackt	
261007	Schweineschulter OK PÄ einzeln verpackt	1 St. = ca. 3–5 kg 1 Kt. = ca. 20–24 kg	luftdicht verpackt	

SCHWEINEGULASCH

GURMET

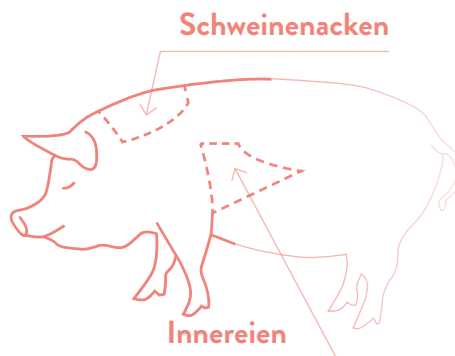
710445	Mährischer Spatz AB geschnittene Kette von Rücken, Würfel 2–6 cm bei 30–70 g	1 Kt. = ca. 3 kg	luftdicht verpackt	
710410	Schweinegulasch 2 x 2 cm von der Schulter geschnitten	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
710426	Schweinegulasch 3 x 3 cm von der Schulter geschnitten	1 Kt. = cca 3 kg min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
710436	Schweinefleisch für Gulasch 3 x 3 cm KB aus der Schulter geschnitten	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
710435	Schweinestücke für gulasch exklusiv KB Möglichkeit, Würfel 2 x 2 cm zu wählen oder 3 x 3 cm, von der Keule geschnitten	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.



8. Schweinenacken / 9. Innereien



Schweinenacken

befindet sich am oberen Rücken vom Kopf bis zum dorsalen Teil neben der Leber. Es ist eines der am häufigsten verwendeten Teile von geschnittenem Fleisch. Es ist ein Muskel, der leicht mit Fett überwachsen ist, sodass das Fleisch saftig ist. Das Fettverhältnis hängt vom Schlachtkörpergewicht des Schweins ab. Es eignet sich besonders zum Backen, Grillen und Räuchern.

Innereien vom Schwein und andere

sind Innereien mit hohem Nährwert. Sie eignen sich für die Zubereitung von Metzgerspezialitäten, aber auch für das Kochen der traditionellen tschechischen Küche. Schweineknöchel eignen sich zur Zubereitung von Brühen und Demi-Glas-Saucen.

SCHWEINENACKEN					
710008	Schweinenacken OK PÄ		1 St. = ca. 2,5 kg	luftdicht verpackt	🍖
710610	Schweinenacken OK KZ KB	GURMET	1 St. = ca. 2 kg	luftdicht verpackt	🍖
710635	Schweinenacken OK PÄ	GURMET	1 St. = ca. 2,5 kg min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	🍖
710630	Schweinenacken OK Packung mit 4 St.		1 St. = ca. 1,5 kg	luftdicht verpackt	🍖
710625	Schweinenacken MK – Scheiben KB	GURMET	1 Scheibe = 150 g+ min. Best. 3 kg	Beutel	🍖
710601	Schweinenackensteak – klopfte KZ	GURMET	1 Scheibe = 120–220 g min. Best. 3 kg	Tablett SA	🍖
710660	Schweinenacken OK – Scheiben KB	GURMET	1 Scheibe = ab 120 g+ min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	🍖
261008	Schweinenacken OK PÄ einzeln verpackt		1 St. = ca. 2,5 kg 1 Kt. = ca. 20 kg	Beutel	❄️



INNEREIEN VOM SCHWEIN UND ANDERE

715046	Schweineleber 2 Beutel von ca. 5 kg	1 Kt. = ca. 10 kg	luftdicht verpackt	
272205	Schweineleber in loser Schüttung	1 Kt. = ca. 10 kg	Karton	
272235	Schweineherz in loser Schüttung	1 Kt. = ca. 10 kg	Karton	
272220	Nieren vom Schwein in loser Schüttung	1 Kt. = ca. 10 kg	Karton	
261030	Schweineknochen in loser Schüttung	 1 Kt. = ca. 7–8 kg	Karton	
272240	Schweinebacken 4 Vakuumbeutel von ca. 2,5 kg	1 Kt. = ca. 10 kg	Karton	

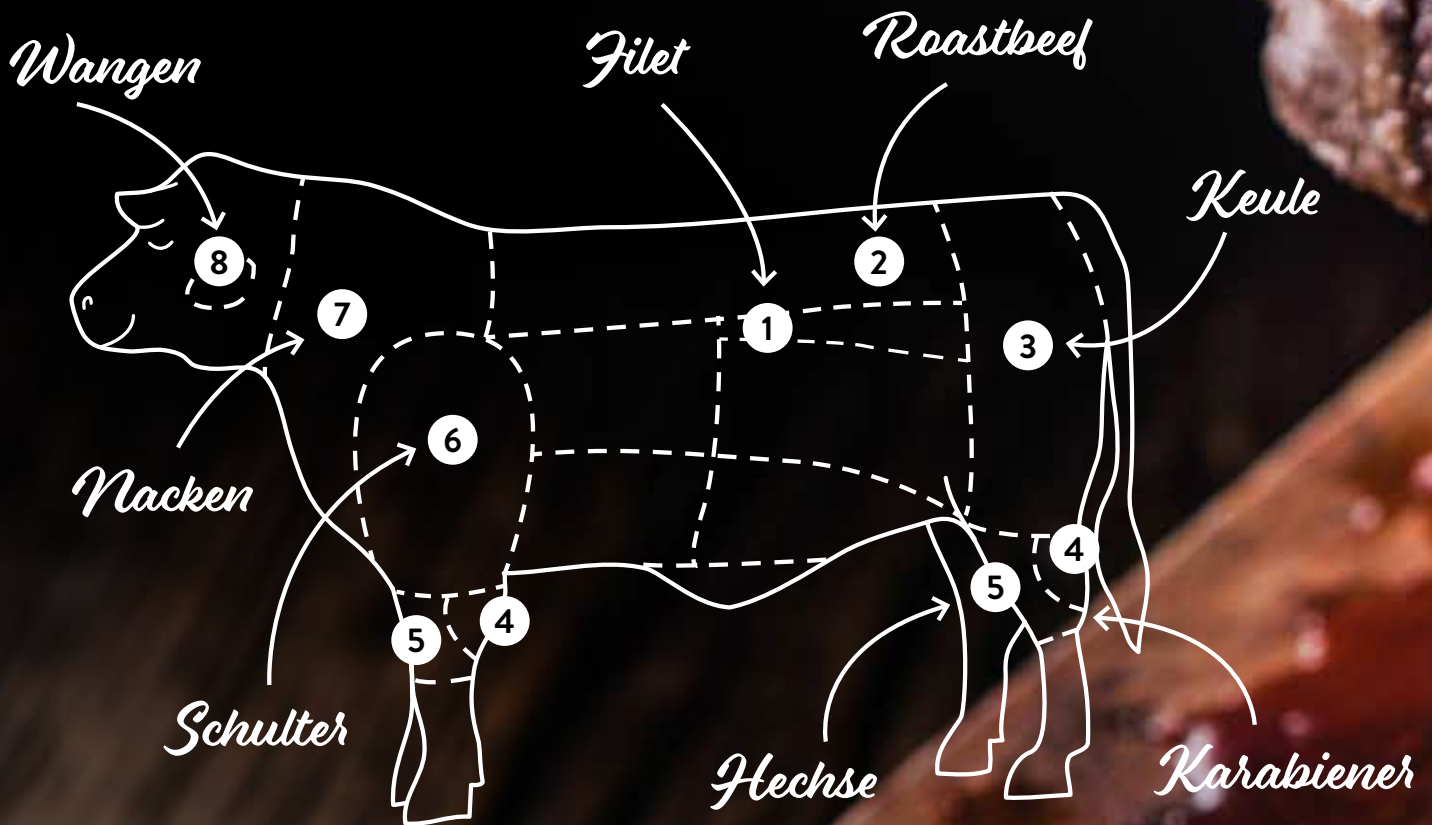
FERKEL

261114	Ganzes Ferkel	1 Kt. = ca. 15–20 kg	Folie	
261124	Ferkel Rollade mit Bauch OK	1 St. = ca. 1,8–3 kg	luftdicht verpackt	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

Rindfleisch

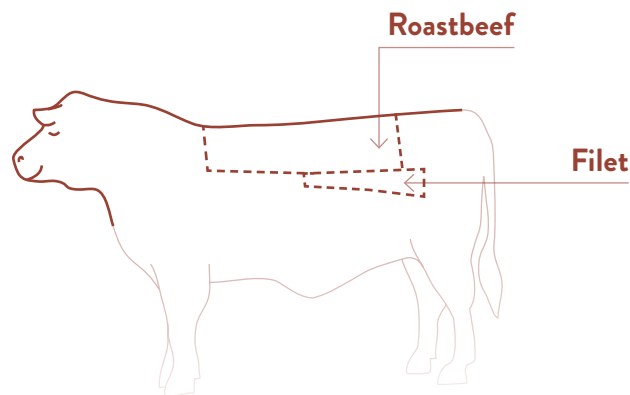


Rindfleisch stammt von Rindern, Kalbe, Kühe, Ochse und Bullen. Enthält eine hohe Menge Eiweißstoff und Mineralstoffe und sorgen so für ein natürliches Gleichgewicht in der Ernährung. Als reine Natur Das Produkt ist ein wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung.

Die grundlegende Aufteilung von Rindfleisch ist die Aufteilung in Vorder- und Hinter Fleisch. Vorderfleisch Es besteht hauptsächlich aus kleineren Muskeln, die eine große Menge an Bändern enthalten und dicker sind. Im Gegenteil, das Hinter Fleisch besteht aus größeren Muskeln, die sich durch ihre magerem Fleisch auszeichnen.



1. Filet / 2. Roastbeef



Rinderfilet

Es zählt zum Rückenfleisch und ist einer der am wenigsten beanspruchten Muskeln. Es befindet sich unterhalb des Roastbeef und wenn das Hinterteil geteilt ist, wird sie abgeschnitten. Das dickere hintere Ende des Filet wird bezeichnet als Daumen, vorne schmal wie eine Spitze. Die Struktur des Muskels ist sehr fein, daher ist das Fleisch mager und eine kleine Schicht Fett befindet sich nur an der Oberfläche. Filet wird am häufigsten für die Zubereitung von Steaks verwendet. Daumen und Spitzen sind für Tartar oder geschnetztes geeignet.

Roastbeef

ist ein Teil des Hinterteils, an dessen Oberfläche es je nach Fettigkeit eines bestimmten Tiers schwächere oder eine dickere Fettschicht gibt. Es wird hauptsächlich zum Backen und Schmoren verwendet. Low Sirloin Steak ist typisch für die Roastbeef-Zubereitung.





RINDERFILET

711871	Rinderlende 1,8+ kg	CURMET	1 St. = 1,8–2,19 kg	luftdicht verpackt	
262209	Rinderlende 4/5 lb zu 2 Stück einzeln vakuumiert verpackt		1 Kt. = 3,6–4,4 kg	Beutel	
262214	Rinderlende 4/5 lb		1 Kt. = 12–14 kg	Karton	
262219	Rinderlende 5+ lb zu 2 Stück einzeln vakuumiert verpackt		1 Kt. = 4,4 kg+	Beutel	
262220	Rinderlende 5+ lb		1 Kt. = 12–14 kg	Karton	

ROASTBEEF – BULLEN

CURMET

711715	Roastbeef KZ		1 St. = 4+ kg	luftdicht verpackt	
711730	Roastbeef KZ KB		1 St. = 4+ kg	luftdicht verpackt	
711741	Roastbeef – Scheiben KB		1 St. = 4+ kg, 1 Sch. = 120 g ⁺ min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
711711	Hoher Roastbeef MK KB		1 St. = 8–10 kg	luftdicht verpackt	
711731	Roastbeef (ohne Haut) KB Best. auch in Scheiben 120 g		1 St. = 4 kg ⁺ min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
711712	Tomahawk – Scheibe KB		1 St. = 0,9–1,2 kg	Beutel	
711865	Rinder T-bone KB		1 St. = ca. 3 kg	luftdicht verpackt	

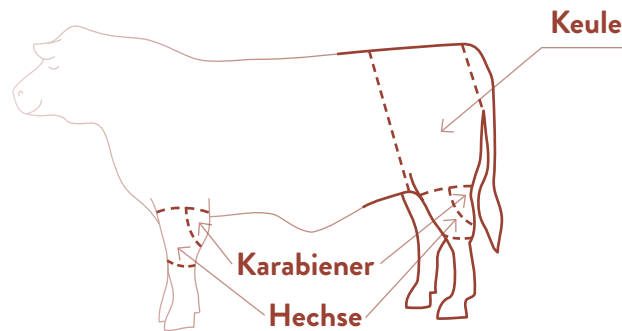
ROASTBEEF – KÜHE

711720	Roastbeef KZ AB	CURMET	1 St. = 3+ kg	luftdicht verpackt	
711735	Roastbeef KZ KB	CURMET	1 St. = 3–5 kg	luftdicht verpackt	
711739	Roastbeef – Scheiben KB	CURMET	1 St. = 3+ kg, 1 Sch. = 100 g min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
711740	Roastbeef – Geklopfte Scheiben 120–180 g KB ohne Haut	CURMET	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
262197	Hoher Roastbeef einzeln vakuumiert verpackt		1 St. = 4+ kg 1 kt = ca. 8–10 kg	Karton	
260110	Niedriges Roastbeef einzeln vakuumiert verpackt		1 St. = 4+ kg 1 Kt. = ca. 20 kg	Karton	
262503	Rinder T-bone		8 x 400 g	luftdicht verpackt	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

3. Keule / 4. Karabiener / 5. Hechse



Rinderkeule

gilt zusammen mit Roastbeef als der wertvollste Teil des Rindfleisches. Es ist in Nuss unterteilt (Unterarm), oberer und unterer Schal, Rolle und Blumenspitze. Aufgrund des geringen Fettgehalts über sehr magere und beliebte Scheiben zum normalen Kochen.

RINDERKEULE – BULLEN

GURMET

711600	Rinderkeule KZ	1 St. = 3–7 kg	luftdicht verpackt	
711623	Rinderkeule KZ KB	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
711624	Rinderkeule PÄ KB	min. Best. 4 kg	luftdicht verpackt	
711676	Rinderkeule – Scheiben KB	1 Scheibe = 80 g+ min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	

RINDERKEULE – KÜHE

711009	Rinderkeule (Rolle) KZ	1 St. = ca. 1,5 kg	luftdicht verpackt	
711011	Rinderkeule (Rolle) PÄ	1 St. = ca. 2,5 kg	luftdicht verpackt	
711012	Rinderkeule (unterer Schal)	1 St. = ca. 4 kg	luftdicht verpackt	
711018	Rinderkeule (Nuss)	1 St. = 5–6 kg	luftdicht verpackt	
711351	Rinderkeule (Nuss) BIO	1 St. = 5–6 kg	luftdicht verpackt	
711354	Rinderkeule (Oberschal) BIO	1 St. = ca. 5 kg	luftdicht verpackt	
711605	Rinderkeule KZ AB	min. Best. 4 kg	luftdicht verpackt	
711620	Riderkeule KZ KB	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
711677	Rinderkeule – Scheiben KB	1 Scheibe = 80 g+ min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
262270	Rinderkeule	1 Kt. = 20–25 kg	Karton	



Karabiner vom Rind

ist der Teil, der sich zwischen der Hechse und der Keule und zwischen der Hinterviertel, und der Keule und Schulter an der vorderen Viertel befindet. Die Platzierung des Muskels zwischen diesen Teilen verleiht dem Fleisch eine einzigartige Kombination aus Bänder und magerem Muskel. Muskel ist nicht so durchdrungen wie Hechse, aber dank der Menge an Kollagen ist es für ähnliche Anpassungen geeignet. Die Verwendung ist breit gefächert, von Gulasch über Saucen bis hin zu Ragout.

Rinderhechse

befindet sich auf dem sogenannten Unterarm des Tierfußes. Es ist weiter unterteilt in vorne und hinten. Dies ist ein kleinerer Muskel enthält eine große Menge an Bändern. Ideal für die Zubereitung von Gulasch.

KARABINER VON RIND

711019	Karabiner vom Rind	1 St. = ca. 3–4 kg	luftdicht verpackt	
--------	---------------------------	--------------------	--------------------	---

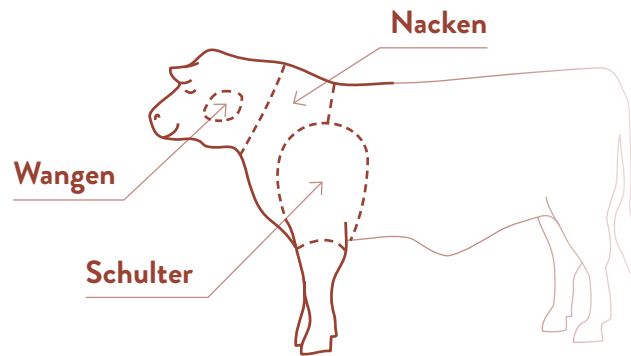
RINDERHECHSE

711014	Rinder Hechse Packung mit 2 Stück	1 St. = ca. 4 kg	luftdicht verpackt	
711235	Rinder Hechse KZ AB 	1 St. = ca. 2–3 kg	luftdicht verpackt	
262216	Rinder Hechse einzeln vakuumiert verpackt	1 St. = 10–12 kg	Karton	
711867	Rindfleisch Ossobuco – Scheiben Scheibendicke 2 cm+	 min. Best. 2,5 kg	luftdicht verpackt	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

6. Schulter / 7. Nacken / 8. Wangen



Rinderschulter

befindet sich im vorderen Viertel des Tieres, gehört aber zur Kategorie der sogenannten Rinder hinteres Fleisch. Dies ist der muskulöseste Teil, der große Muskeln mit einem relativ geringen Gehalt an Bändern und Fett. Die Einzelteile eignen sich besonders gut zum Schmoren und Kochen. Die Schulter wird weiter unterteilt in groß, rund (sog. Falsches Filet) und geschält. Geschälte Schulter ist gekennzeichnet durch eine Sehne, die horizontal durch den Muskel geht. Nach einer geeigneten Wärmebehandlung erweicht es jedoch vollständig oder vollständig löst sich auf und verstärkt zusätzlich den Geschmack des Fleisches.

Rinderhals

ist ein Teil des vorderen Rindfleisches, das aus mehreren kleineren Muskeln besteht. Muskel ist durchwachsen mit starken Fasern,, aber dank relativ ausgewogenem Fett-Muskel-Verhältnis sehr gut kulinarische Eigenschaften. Es eignet sich nicht nur zum Dünsten und Kochen, sondern auch zur Herstellung von Hackfleisch Fleisch und Fleischprodukte.

RINDERSCHULTER – BULLEN

GURMET

711500	Rinderschulter KZ	1 St. = 4–7 kg	luftdicht verpackt	🍖
711502	Rinderschulter KZ KB	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	🍖
711504	Geschältes Rindfleisch AB	min. Best. 2,5 kg	luftdicht verpackt	🍖
711544	Rinderschulter – Scheiben KB	1 Scheibe = 80 g+ min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	🍖

RINDERSCHULTER – KÜHE

711505	Rinderschulter KZ AB	GURMET	1 St. = 3–6 kg	luftdicht verpackt	🍖
711507	Rinderschulter KZ KB	GURMET	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	🍖
711509	Geschältes Rindfleisch AB	GURMET	1 St. = 2,5–3 kg	luftdicht verpackt	🍖
711819	Falsches Rinderfilet (runde Schulter) verpackt in 2 Stück		1 St. = cca 3–4 kg	luftdicht verpackt	🍖
711683	Rindfleischscheiben für Rinderrouladen – geklopft KB	GURMET	1 Scheibe = 100–150 g min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	🍖
711535	Rinderschulter – Scheiben KB	GURMET	1 Scheibe = 80 g+ min. Best. 2 kg	luftdicht verpackt	🍖
262225	Falsches Rinderfilet (runde Schulter) einzeln verpackt		1 Kt. = 20–25 kg	Karton	❄️
711334	Rinderstreifen KB Streifenbreite 0,8 cm	GURMET	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	🍖



Rinderbacken

befinden sich auf den Köpfen von Rindern. Dies sind die Kaumuskeln, die voll mit Kollagen sind. Dadurch wird das Fleisch sehr zart und saftig ohne groß zu verwendete Menge an Fett. Rinderbäckchen werden am besten in Weiß- oder Rotwein geschmort.

RINDERHALS – BULLEN

GURMET

711400	Rinderhals KZ	1 St. = 4–9 kg	luftdicht verpackt	
711336	Rinderhals KÚ KB	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
711337	Rinderhals und Schulter PÄ KB	min. Best. 4 kg	luftdicht verpackt	

RINDERHALS – KÜHE

711010	Vorderer Hals vom Rind	1 St. = 2,5–4 kg	luftdicht verpackt	
711405	Rinderhals KZ AB GURMET	min. Best. 4 kg	luftdicht verpackt	
711406	Rinderhals KZ KB GURMET	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	

HOVĚZÍ MASO NA GULÁŠ

GURMET

711301	Rinder Fleisch für Gulasch aus Hechse, Würfel 3 × 3 cm	1 St. = 3 kg	luftdicht verpackt	
711330	Rindfleisch für Gulasch KB vom Hals, Würfel 2 × 2 cm	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
711310	Rindfleisch für Gulasch KB vom Hals, Würfel 3 × 3 cm	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
711311	Rindergulasch exklusiv KB vom Keule die Möglichkeit, Würfel 2 × 2 cm zu schneiden (ca. 10 g) oder 3 × 3 (ca. 24 g)	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	

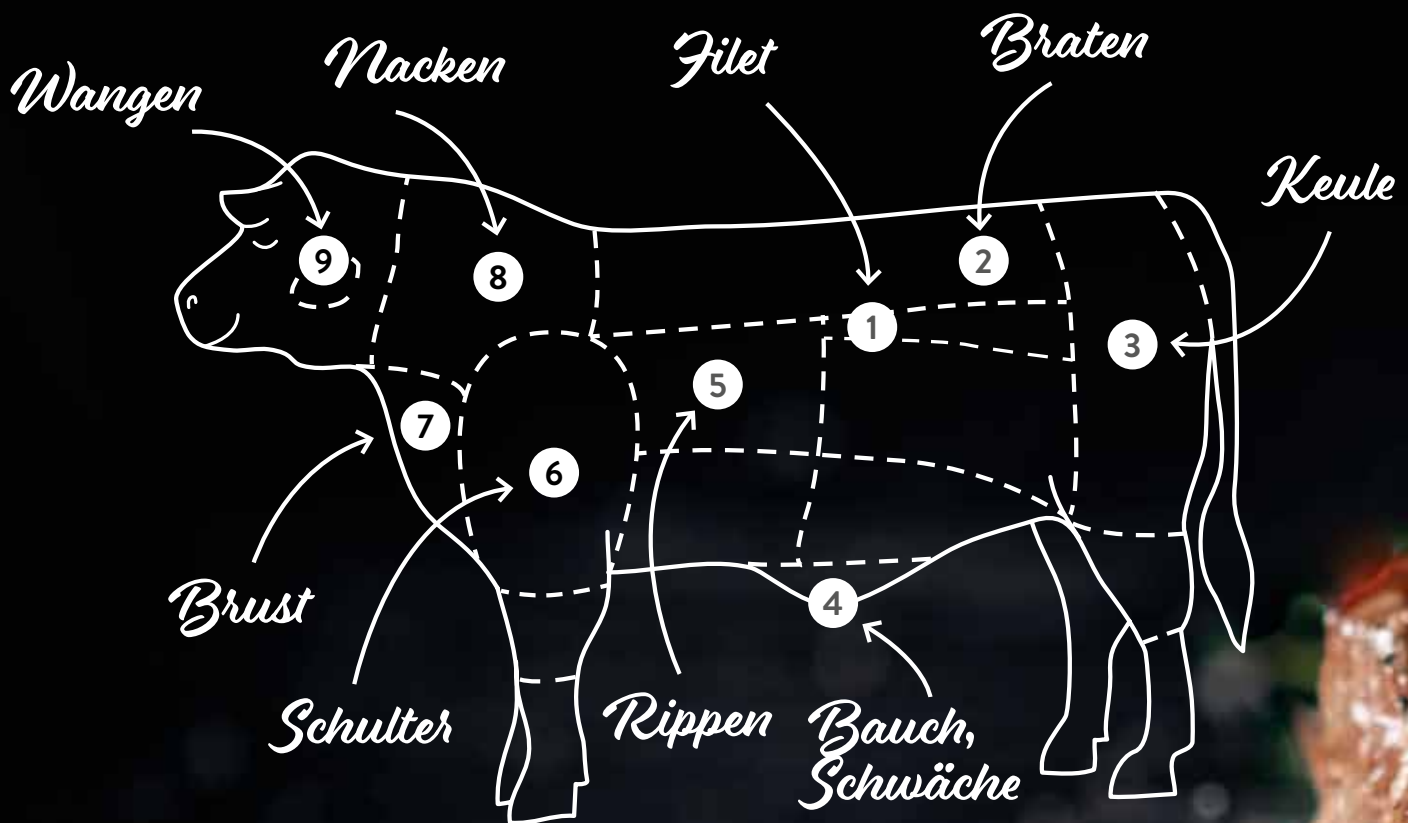
RINDERBACKEN

715107	Rinderbacken KZ AB GURMET	1 St. = 2–3 kg	luftdicht verpackt	
262280	Rinderbacken KZ AB einzeln verpackt zu 2 kg	4 St. à 0,5 kg 1 Kt. = 20 kg	Karton	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

Irishes Rindfleisch



Trotz der unbestreitbaren Bedeutung der Milchwirtschaft überwiegt in Irland die Fleischzucht. Das meiste irische Rindfleisch stammt von Angus, Hereford, Limousine, Simmental, Charolais und deren Hybriden. In Kombination mit stabilen und günstigen Bedingungen für ganzjährigen Grasreichtum erreicht irisches Fleisch hervorragende kulinarische Eigenschaften.



Irishes Rindfleisch

Wissen Sie, warum Köche auf der ganzen Welt irisches Rindfleisch verwenden?

Die Bedingungen für die Rinderzucht sind in Irland wirklich außergewöhnlich. Die Kombination aus nahezu konstanten klimatischen Bedingungen, milden Wintern und genügend Niederschlag für das Graswachstum ermöglicht es Ihnen, die Tiere 10 Monate im Jahr frei grasen zu lassen und garantiert so das ganze Jahr über eine gleichbleibend hohe Qualität. Selbstverständlich gibt es eine geschlossene Produktionskette, die garantiert, dass die Herkunft jedes Fleischstücks bis zu einem bestimmten Hof zurückverfolgt werden kann.

100 % unseres irischen Fleisches stammt von Fleischrassen, dh Tieren, die nur für die Fleischproduktion unter 30 Monaten gehalten werden. Das macht Irisch Beef zu einem Produkt, auf das Sie sich jeden Tag verlassen können.






 Est. 1985
**NATURE'S
MEADOW**
 PREMIUM IRISH BEEF & LAMB
 JUST AS NATURE INTENDED

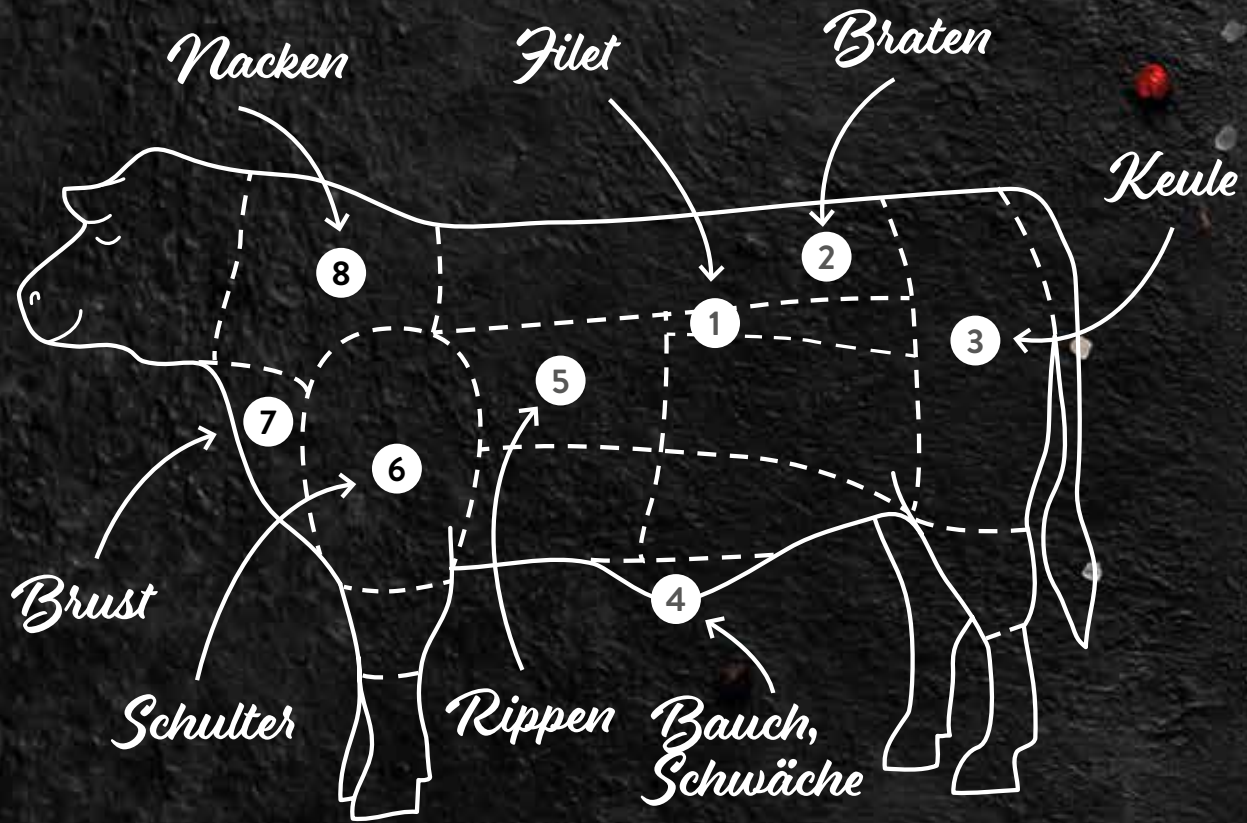
IRISCHES RINDFLEISCH

711869	Filet Charolais mit Kette	1 St. = 2,2+ kg	luftdicht verpackt	
711870	Rinderfilet Stier 4/5 lb 4 Stück im Karton verpackt	1 St. = 1,8–2,2 kg	luftdicht verpackt	
711074	Rib Eye mit Knochen (hohes Roastbeef) PREMIUM BUTCHER	1 St. = ca. 5 kg	luftdicht verpackt	
711072	Cowboy-steak Scheibe hohes Roastbeef mit kurzem verfeinerter Rippenknochen PREMIUM BUTCHER	1 St. = ca. 0,8–1 kg	luftdicht verpackt	
711031	Knöchel (Nuss)	1 St. = 5–7 kg	luftdicht verpackt	
711034	Bavette, Flap (Bauch)	ca. 2,5 kg 1 St. = ca. 800 g, 1–2,2 kg	luftdicht verpackt	
711037	Flankensteak (Leistengegend)	1 St. = 1,5–3 kg	luftdicht verpackt	
711035	Thick Skirt (Eichhörnchen)	1 St. = 1,5–2,5 kg	luftdicht verpackt	
711039	Short Ribs (Rippen)	1 St. = 2,5 kg	luftdicht verpackt	
711042	Diamond Muscle (Schulterspitze)	1 St. = cca 1 kg 4 St. à cca 250 g	luftdicht verpackt	
711030	Diamond Muscle (Schulterspitze)	1 St. = 2–4 kg	luftdicht verpackt	
711015	Chuck Tender (runde Schulter, falsches Filet)	1 St. = ca. 1,2–1,5 kg	luftdicht verpackt	
711033	Chuck Roll (Hals mit Untere Schulter)	1 St. = 5–7 kg	luftdicht verpackt	
715107	Rinderbäckchen KZ AB CURMET	1 St. = 3 kg	luftdicht verpackt	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

Steaks



STEAKFLEISCH

Wir nennen Steakfleisch gereiftes Fleisch. Die Reife des Fleisches wird durch zwei Arten der Reifung erreicht, trocken oder nass. Wir bieten Steaks an, die ausschließlich nass gereift sind. Die Reifung ist langsamer, aber es gibt keinen Gewichtsverlust wie bei der Trockenreifung. Durch die Verhinderung des Luftzutritts durch die Vakuumverpackung entsteht Milchsäure, sodass beim Öffnen der Verpackung ein säuerlicher Geruch entstehen kann. In diesem Fall reicht es aber aus, das Fleisch nach dem Öffnen einige Minuten auslüften zu lassen. Der unangenehme Geruch verschwindet und die Einwirkung von Sauerstoff verleiht dem Fleisch eine strahlende Farbe. Das Fleisch ist dann sehr saftig und schmackhaft.

In unserem Angebot finden Sie sowohl die beliebtesten Scheiben südamerikanischer Herkunft als auch nordamerikanisches Fleisch mit dem höchsten Marmorierungsgrad, bekannt als Prime, und Wagyu-Spezialitäten dürfen nicht fehlen.



Grass Fed (Rinder werden ausschließlich mit Gras gefüttert)



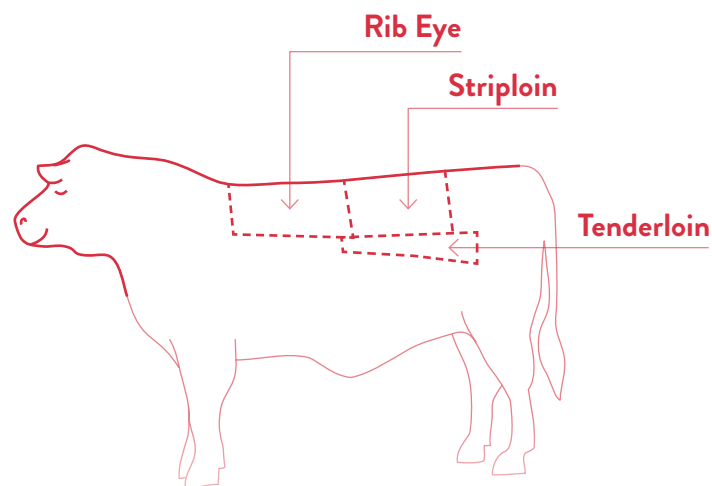
Grain Fed (Rinder werden mindestens 100 Tage p gefütterte Mais- und Futtermischung nach der Schlachtung, daher haben die Produkte einen höheren Marmorierungsgrad)



WIR IMPORTIEREN FÜR
SIE STEAKFLEISCH AUS
FOLGENDEN LÄNDERN:

USA	
AUSTRALIEN	
ARGENTINIEN	
URUGUAY	
BRASILIEN	
JAPAN	

1. Rinderlende/ 2. Roastbeef



Tenderloin (Filet) ist ein Muskel, der minimaler Anstrengung ausgesetzt wurde. Dank dessen ist das Fleisch sehr spröde, feinfaserig und mager. Filet ist einer der besten und begehrtesten Teil des Rindfleisch.

Das Rib Eye (hoher Roastbeef) befindet sich zwischen dem Unterschulter und dem unteren Niedrigem Roastbeef. Gehört zu den beliebtesten Teilen vom Rindfleisch. Rib Eye ist bekannt für seine fette Marmorierung, und damit die perfekte Wahl für das leckerste und saftigste Steak.

Striploin (niedriges Roastbeef) hat nur auf einer Seite eine Fettschicht. Niedriges Roastbeef so stellt jedoch die goldene Mitte zwischen magerem Filet und ausgeprägterem Geschmack dar mehr durchwachsenes, hohes Roastbeef.

STEAKFLEISCH

711892		Rinderfilet 4/5		1 St. = 1,8–2,25 kg	luftdicht verpackt	
711903		Rinderfilet 4/5		1 St. = 1,8–2,25 kg	luftdicht verpackt	
711953		Rinderfilet 4/5	 	1 St. = 1,8–2,25 kg	luftdicht verpackt	
711994		Rinderfilet Wagyu 4/5		1 St. = 1,8–2,25 kg	luftdicht verpackt	
711686		Rib Eye		1 St. = 2–3 kg	luftdicht verpackt	
711690	 GURMET	Rib Eye – Scheiben KB		1 Scheibe = 200 g+ min. Best. 2 kg	luftdicht verpackt	
715402	 GURMET	Rib Eye 1 kg AB		1 St. = cca 1 kg	luftdicht verpackt	
715505	 GURMET	Rib Eye – Scheiben 250 g AB		4 St. (2 x 250 g)	luftdicht verpackt	
715506	 GURMET	Rib Eye – Scheiben 300 g AB		4 St. (2 x 300 g)	luftdicht verpackt	
711163	 GURMET	Rib Eye Skin		4 St. à 200 g	Skin	



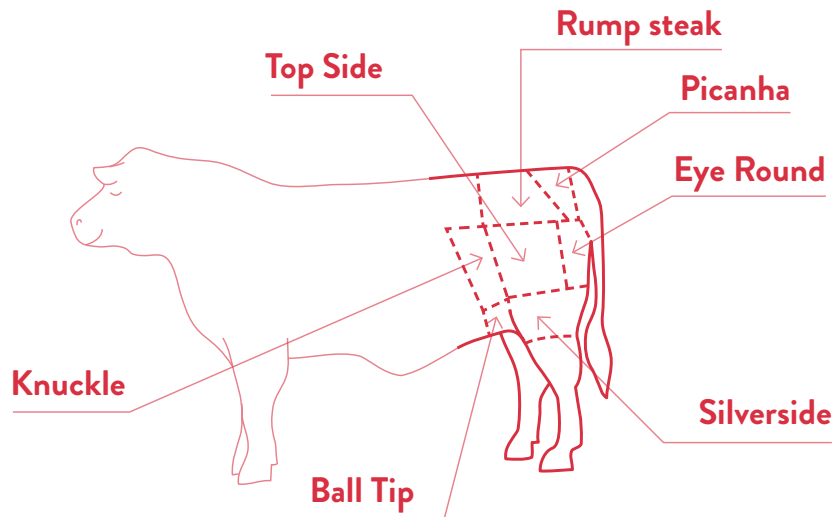
STEAKFLEISCH

711685		Rib Eye (hohes Roastbeef)		1 St. = 2–3 kg	luftdicht verpackt	
711693	GURMET	Rib Eye – Scheiben KB		1 Scheibe = 200 g+ min. Best. 2 kg	luftdicht verpackt	
711952		Rib Eye (hohes Roastbeef)		1 St. = 4–6 kg	luftdicht verpackt	
711993		Rib Eye Wagyu		1 St. = 4–6 kg	luftdicht verpackt	
711992		Rib Eye Wagyu		1 St. = 1–3 kg	luftdicht verpackt	
711826		Striploin (Roastbeef)		1 St. = 4–6 kg	luftdicht verpackt	
711852	GURMET	Striploin – Scheiben KB		1 Scheibe = 200 g+ min. Best. 2 kg	luftdicht verpackt	
715403	GURMET	Striploin 1 kg AB		1 St. = ca. 1 kg	luftdicht verpackt	
715508	GURMET	Striploin 250 g AB		4 St. (2 x 250 g)	luftdicht verpackt	
715509	GURMET	Striploin 300 g AB		4 St. (2 x 300 g)	luftdicht verpackt	
711951		Striploin (Roastbeef)		1 St. = 5–6 kg	luftdicht verpackt	
711989		Striploin Wagyu		1 St. = cca 4 kg	luftdicht verpackt	
711956		Shortloin T-bone		1 St. = cca 9 kg	luftdicht verpackt	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

3. Hüfte



Rumpsteak (Blütenspitze) ist ein beliebtes Stück, das sich oben auf der Rinderkeule befindet. Es hat eine festere, aber feine Faserstruktur. Denn dieser Muskel wurde mehr beansprucht hat das Fleisch einen ausgeprägteren Geschmack.

Picanha (Spitze der Blütenspitze) ist die Oberseite der Blütenspitze, die mit ihrer Fettschicht spezifisch ist. Die dem Steak einen perfekten Geschmack verleiht.

Eye Round (Roller) – wir bieten einen rollenförmigen Schnitt in beiden Küchenausführungen (südlicher Herkunft an Amerika), also mit höheren Fettabdeckung (Herkunft Australien).

STEAKFLEISCH

262190		Rumpsteak (Blütenspitze)		1 Kt. = ca. 20 kg	Karton	
711816		Rumpsteak (Blütenspitze)		1 St. = ca. 2–3 kg	luftdicht verpackt	
711821	GURMET	Rumpsteak (Blütenspitze) – Scheiben KB		1 Scheibe = 200 g+, min. Best. 2 kg	luftdicht verpackt	
715401		Rumpsteak (Blütenspitze) 1 kg		1 St. = ca. 1 kg	luftdicht verpackt	
715501	GURMET	Rumpsteak (Blütenspitze) – Scheiben 200 g		4 St. (2 x 200 g)	luftdicht verpackt	
715502	GURMET	Rumpsteak (Blütenspitze) – Scheiben 250 g		4 St. (2 x 250 g)	luftdicht verpackt	
715503	GURMET	Rumpsteak (Blütenspitze) – Scheiben 300 g		4 St. (2 x 300 g)	luftdicht verpackt	
711162	GURMET	Rumpsteak (Blütenspitze) Skin		4 St. à 200 g	Skin	
711960		Rumpsteak (Blütenspitze)		1 St. = ca. 3 kg	luftdicht verpackt	
711842		Picanha (Spitze der Blütenspitze)		1 St. = 1,5–2 kg	luftdicht verpackt	
711803		Eye Round (Roller)		1 St. = 1,5–2 kg	luftdicht verpackt	
711790		Eye Round (Roller)		1 St. = 1,5–2 kg	luftdicht verpackt	



Ball tip (die Kugelspitze) ist der obere Teil der Hinterkeule oder der Nuss. Dieses Fleisch stammt von nur aus den USA und dank Maisfütterung schön marmoriert und süß.

Knuckle (Nuss) ist spröde, regelmäßig marmoriert und hat eine feine Faserige Struktur. Es besteht aus drei Muskelteilen, die durch Bänder miteinander verbunden sind.

Silverside (unteres Schal) ist der am stärksten beanspruchte Teil der Hinterkeule. Er hat eine gröbere Muskelfaser, Fleisch ist mager und leicht marmoriert.

Topside (obere Schal) ist ein mageres Stück von der Innenseite der Hinterkeule. Das Fleisch ist zart mit feine Muskelfaser.

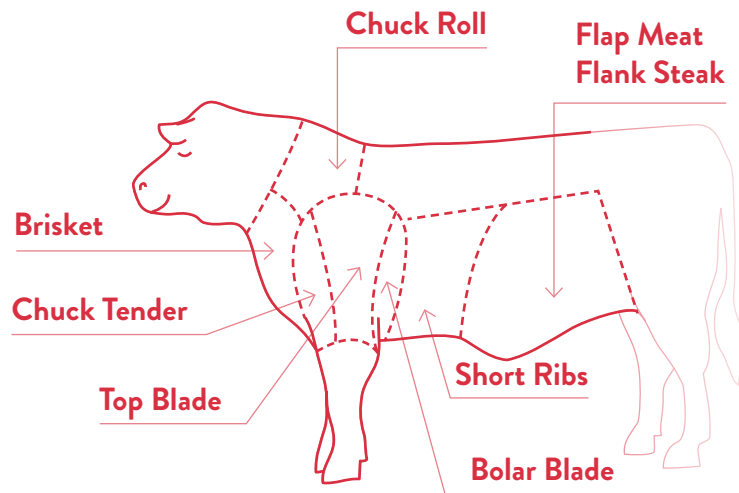
STEAKFLEISCH

711950		Ball Tip (Kugelspitze)		1 St. = 1–1,5 kg	luftdicht verpackt	
711938	GURMET	Ball Tip (Kugelspitze) – Scheiben KB		1 Scheibe = 200 g+, min. Best. 2 kg	luftdicht verpackt	
715517	GURMET	Ball Tip (Kugelspitze) – Scheiben 200 g		4 St. (2 x 200 g)	luftdicht verpackt	
715518	GURMET	Ball Tip (Kugelspitze) – Scheiben 250 g		4 St. (2 x 250 g)	luftdicht verpackt	
715519	GURMET	Ball Tip (Kugelspitze) – Scheiben 300 g		4 St. (2 x 300 g)	luftdicht verpackt	
711169	GURMET	Ball Tip (Kugelspitze) Skin		4 St. à 200 g	Skin	
711818		Knuckle (Nuss)		1 St. = 4–5 kg	luftdicht verpackt	
711830		Silverside (unterer Schal)		1 St. = cca 4 kg	luftdicht verpackt	
711829		Top Side (oberer Schal)		1 St. = 5–6 kg	luftdicht verpackt	
711936	GURMET	Top Side (oberer Schal) – Scheiben KB		1 Scheibe = 200 g+, min. Best. 2 kg	luftdicht verpackt	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

4.-8. Schulter, Nacken, Brust



Flap und Flank (Nabel und Leiste) ist ein flacher, regelmäßiger Einschnitt aus dem Nabelbereich. Es bietet sehr saftig Fleisch mit starkem Geschmack und Aroma, perfekt zum Grillen und dann in dünne Scheiben geschnitten.

Short Ribs (Rippen) mit Knochen, der aus der Brustregion zwischen der 3. und 5. Rippe herausschneidet, wo er am massivsten ist. Ideal zum langsamen Backen und Kochen.

Chuck Tender (Falsche Lende) ist ein Teil der Schulter mit einem geringen Anteil an Bändern und Fett. Passend für Kochen und Schmoren, dank der länglichen Form ist es leicht zu portionieren.

Bolar Blade (Schulter) – Insbesondere teilweise als hohe oder große Schulter bezeichnet. Das Fleisch ist mit Fett bedeckt. Die ausgereifte Bolar Blade kann auch für die Steakzubereitung verwendet werden.

Top Blade (Schulter) ist ein Muskel, der durch Peeling vom Schulterblatt gewonnen wird. Bei der Anpassung ist es ratsam, die Membrane zu entfernen, die durch die Mitte des Muskels verläuft. Das Fleisch ist zart und saftig ideal für die Steakzubereitung. Dank der regelmäßigen länglichen Form lässt es sich leicht portionieren.

Flat Iron Steak (Schulter) wird zubereitet, indem die mittlere Membrane entfernt werden ist schon filetiert.

Brisket (Bruststück) ist ein durchwachsen und sehr schmackhaftes Fleisch. Ideal zum Kochen im Ganzen, Backen, Zubereitung in der Räucherammer und Steakzubereitung.

Chuck Roll (Hals), auch Hals mit Unterschulter genannt, befindet sich im Bereich zwischen dem Rinderhals und hohem Roastbeef. Es ist ideal mit Fett bedeckt, es eignet sich besonders gut zum Backen und Schmoren. Dank seiner optimalen Fettigkeit ist es auch im gemahlene Zustand sehr beliebt für die Zubereitung von Burgern.



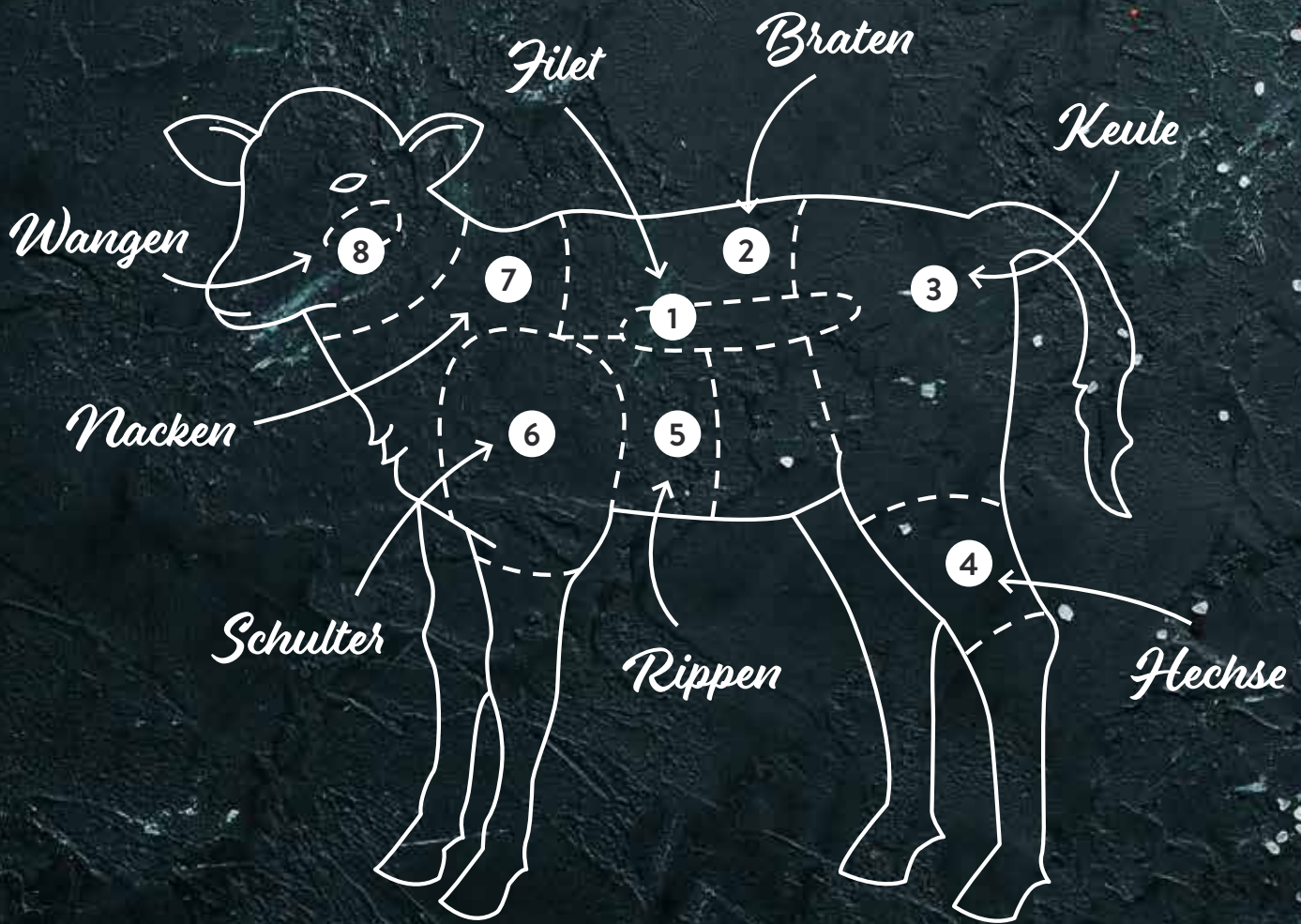
STEAKFLEISCH

711815		Flap Meat (Nabel)	 	1 St. = ca. 0,5–1 kg	luftdicht verpackt	
711824		Flank Steak (Weichengegend)	 	1 St. = ca. 0,5–1 kg	luftdicht verpackt	
711780		Flank Steak (Weichengegend)	 	2 St. = 1,8–2 kg	luftdicht verpackt	
711778		Short Ribs (Rippen)		1 St. = ca. 2 kg	luftdicht verpackt	
711016		Chuck Tender (falsches Lende)	 	1 St. = ca. 1,5–2 kg	luftdicht verpackt	
711774		Bolar Blade (große Schulter)		1 St. = ca. 3 kg	luftdicht verpackt	
711920		Top Blade (geschälte Schulter)		1 St. = ca. 2,5 kg	luftdicht verpackt	
711921		Flat Iron Steak (geschälte Schulter) KB		2 x ca. 800 g	luftdicht verpackt	
711814		Brisket (Bruststück)		1 St. = ca. 3–5 kg	luftdicht verpackt	
711970		Brisket (Bruststück)		1 St. = ca. 3–5 kg	luftdicht verpackt	
711831		Chuck Roll (Nacken)	 	1 St. = ca. 5 kg	luftdicht verpackt	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

Kalbfleisch

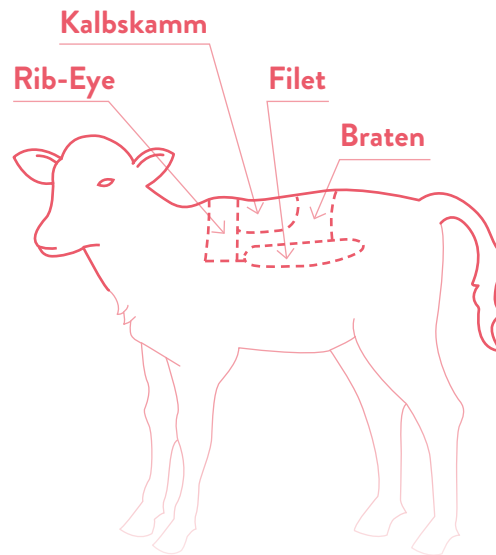


Kalbfleisch ist Fleisch von Tieren die jünger als acht Monate sind. Fleisch von Tieren, die älter als acht Monate sind, wird bereits als Jungrind bezeichnet. Die Grundeinteilung des Kalbfleisches orientiert sich an der Art der Rindermast, nämlich Milchvieh (sog. Milk Fed, ständig mit Milch ergänzt) und mit Mischfutter ergänzt (sog. Grain Fed, Rosé). Typisch für Fleisch von mit Milch ernährten Kälbern ist seine helle Farbe und seine Saftigkeit. Bei Fleisch von Tieren, die mit dem Mischfutter gefüttert wurden, ist die Farbe des Fleisches dunkler und ähnelt Rindfleisch.

Kalbfleisch hat eine sehr feine Konsistenz und Geschmack, fettarm. Dies ist Diätfleisch und leicht verdaulich. Aus diesem Grund ist es nicht nur für Babynahrung zu empfehlen.



1. Filet / 2. Roastbeef



Kalbsfilet

gehört zur Kategorie das hintere Kalbfleisch. Es befindet sich unterhalb des unteren Roastbeefs und wird beim Teilen abgeschnitten. Das dickere hintere Ende des Filets wird Daumen genannt, das schmale vordere Ende als Spitze. Kalbsfiletmuskel ist sehr zart. Es ist ein hochwertiges Produkt, das sowohl für die Steakzubereitung als auch für das Backen geeignet ist. Wir bieten es an mit sogenannten ketten, fettdünnen Fleischstreifen in der Seite des Roastbeefs an, der das Roastbeef vom Rücken hält.

Kalbsbraten

befindet sich auf der Rückseite des Kalbes, in seinem Rücken (entspricht der Position von Rindfleisch). Es ist ein magerer und sehr feiner Muskel mit einer Fettbedeckung von bis zu 3 mm. Die empfohlene Zubereitung ist, das ganze Stück im Ganzen zu backen, es kann aber auch gegrillt werden.

Rib-Eye vom Kalb

es folgt einerseits dem Teil des Halses und andererseits dem unteren Lendenstück. Es ist also ein Muskel auf der Vorderseite des Rückens des Tieres. Das hohe Roastbeef besteht aus größeren Muskeln, die zum Nacken hin stärker mit Fett durchzogen sind, zum niedrigen Roastbeef hin ist es magerer. Dies ist ein Teil, das sich für die Steakzubereitung eignet, aber auch für die klassische Zubereitung, das Backen, Kochen oder Schmoren.

Kalbskamm

ist ein Muskel, der sich in der Mitte des Wadenrückens befindet. Es ist ein magerer und sehr feiner Muskel mit einer Fettbedeckung von bis zu 3 mm. In diesem Fall handelt es sich um einen Kamm mit Rippen (mit vier bis sechs Rippen), die an den Enden gereinigt werden (sog. Frenched Rack). Die empfohlene Zubereitung besteht darin, das ganze Stück als Ganzes zu backen und nach dem Schneiden als Kotelett zu servieren. So lässt es sich grillen.



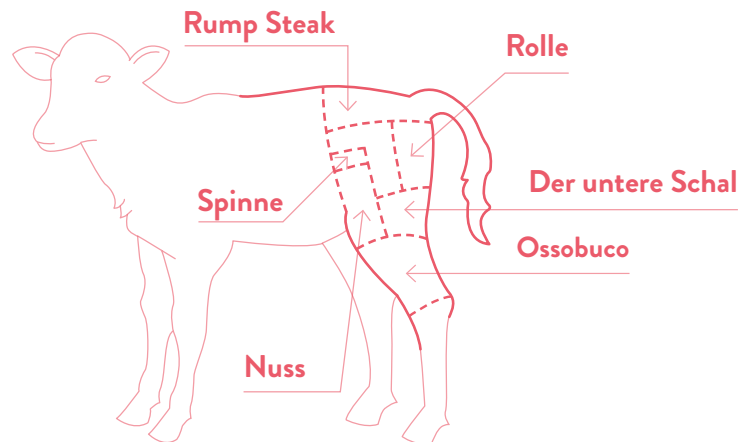
KALBSFLEISCH

712033	Kalbs Filet	1 St. = <1 kg	luftdicht verpackt	🌸
712034	Kalbs Filet	1 St. = 1–1,19 kg	luftdicht verpackt	🌸
712035	Kalbs Filet	1 St. = 1,2 kg+	luftdicht verpackt	🌸
262240	Kalbs Filet einzeln zu 3 Stück vakuumiert verpackt	1 St. = 3,6–4,2 kg	luftdicht verpackt	❄️
712065	Kalbsrücken OK	1 St. = 2,5–3,5 kg	luftdicht verpackt	🌸
712066	Kalbsrücken – Scheiben 150 g + KB GURMET	min. Best. 2 kg	luftdicht verpackt	🌸
262245	Kalbsrücken OK	1 St. = 3–4 kg	luftdicht verpackt	❄️
712075	Rib-Eye vom Kalb (hoher Roastbeef)	1 St. = ca. 1,3–2 kg	luftdicht verpackt	🌸
712050	Kalbskamm	1 St. = 2–2,5 kg	luftdicht verpackt	🌸

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

3. Keule/4. Ossobuco



Kalbskeule

gilt neben Roastbeef als der wertvollste Teil des Kalbfleisches. Es ist in Nuss unterteilt (Unterarm), oberer und unterer Schal, Rolle und Spitze. Aufgrund des geringen Fettgehalts über sehr magere und beliebte Scheiben zum normalen Kochen.

Kalbsspinne

ist das Hinter Fleisch der Beckenhöhle vom Tier. Es zeichnet sich durch seine feine Oberflächenmarmorierung aus, das einem Spinnennetz ähnelt. Man kann es nur schlagartig anbraten, eignet sich aber besonders gut zum Grillen.

Ossobuco vom Kalb

ist eine Scheibe mit Knochenmark, das aus den vorderen und hinteren Bein gewonnen wird. Enthält hohen Inhalt Kollagen und bleibt dadurch nach der Wärmebehandlung sehr saftig. Es ist ideal zum Kochen und Schmoren.

KALBSFLEISCH

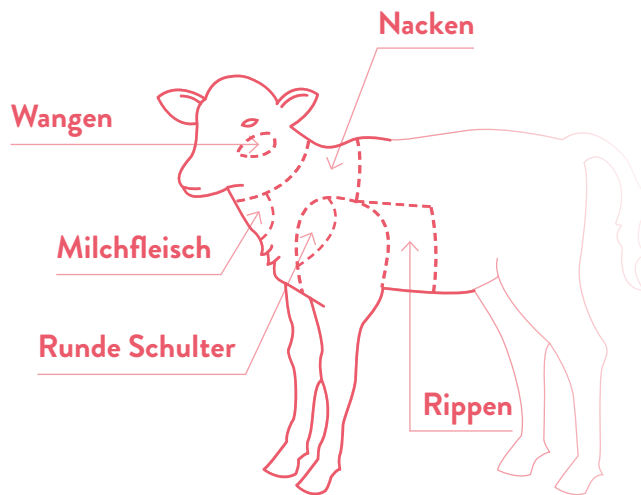
712077	Kalbshüftsteak (Keule, Spitze)	1 St. = 1,5–2,5 kg	luftdicht verpackt	🔥
262235	Kalbshüftsteak (Keule, Spitze)	1 Kt. = ca. 14 kg (6 ks)	luftdicht verpackt	❄️
712023	Kalbskeule (Rolle)	1 St. = ca. 1–1,5 kg	luftdicht verpackt	🔥
712012	Kalbskeule (Nuss)	1 St. = ca. 3 kg	luftdicht verpackt	🔥
712006	Kalbs Schnitzel 100 g + KB GURMET	min. Best. 2,5 kg	luftdicht verpackt	🔥
712007	Kalbs Schnitzel geklopft 100–180 g KB GURMET	min. Best. 2,5 kg	luftdicht verpackt	🔥
712055	Kalbskeule (unteres Schal)	1 St. = ca. 3 kg	luftdicht verpackt	🔥
712005	Kalbfleisch für Gulasch vom unteren Schal, Würfel 3 x 3 cm	1 St. = ca. 3 kg	luftdicht verpackt	🔥
712018	Kalbsspinne	1 St. = ca. 200 g Verpackung 1 kg	luftdicht verpackt	🔥
262246	Ossobuco vom Kalb 7–10 Scheiben	1 St. = 1,3–1,8 kg	luftdicht verpackt	❄️

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.



5. – 8. Schulter, Nacken, Wangen



Kalb runde Schulter

es hat eine ähnliche Form wie Lendensteak und wird daher manchmal als falsches Lendensteak bezeichnet. Es ist einer der Muskeln des Vorderviertels mit einem relativ geringen Gehalt an Bändern und Fett. Empfohlen Zubereitung ist Kochen und Schmoren.

Kalbs Milchfleisch

ist eine große weiße Drüse, die bei jüngeren Tieren (Kälber und Jungvieh) im Nackenbereich vorkommt. Im rohen Zustand hat es das Aussehen von Fettgewebe oder Lymphknoten. Das Milchfleisch enthält eine große Menge Fett und wird daher am häufigsten durch Frittieren verarbeitet. Dies ist eine begehrte Delikatesse höher Preisniveaus.

Kalbs Nacken

ist ein Muskel, der sich aus kleineren Muskeln mit genügend Bindegewebe und Fettgewebe dazwischen zusammensetzt. Ausgewogenes Verhältnis Fett, Bänder und Muskeln bieten ein breites Einsatzspektrum. Es eignet sich hervorragend besonders zum Kochen, Dünsten und Backen, oder Hackfleisch und Fleischprodukte, einschließlich Hamburger.

Kalbsbäckchen

stellen die Kaumuskeln des Tieres dar. Durch den hohen Kollagengehalt ist das Fleisch sehr saftig. Die empfohlene Zubereitung ist Schmoren (auf Rotwein, Wurzelgemüse) bei niedriger Temperatur und längere Zeit (85 °C, ca. 12 Stunden).



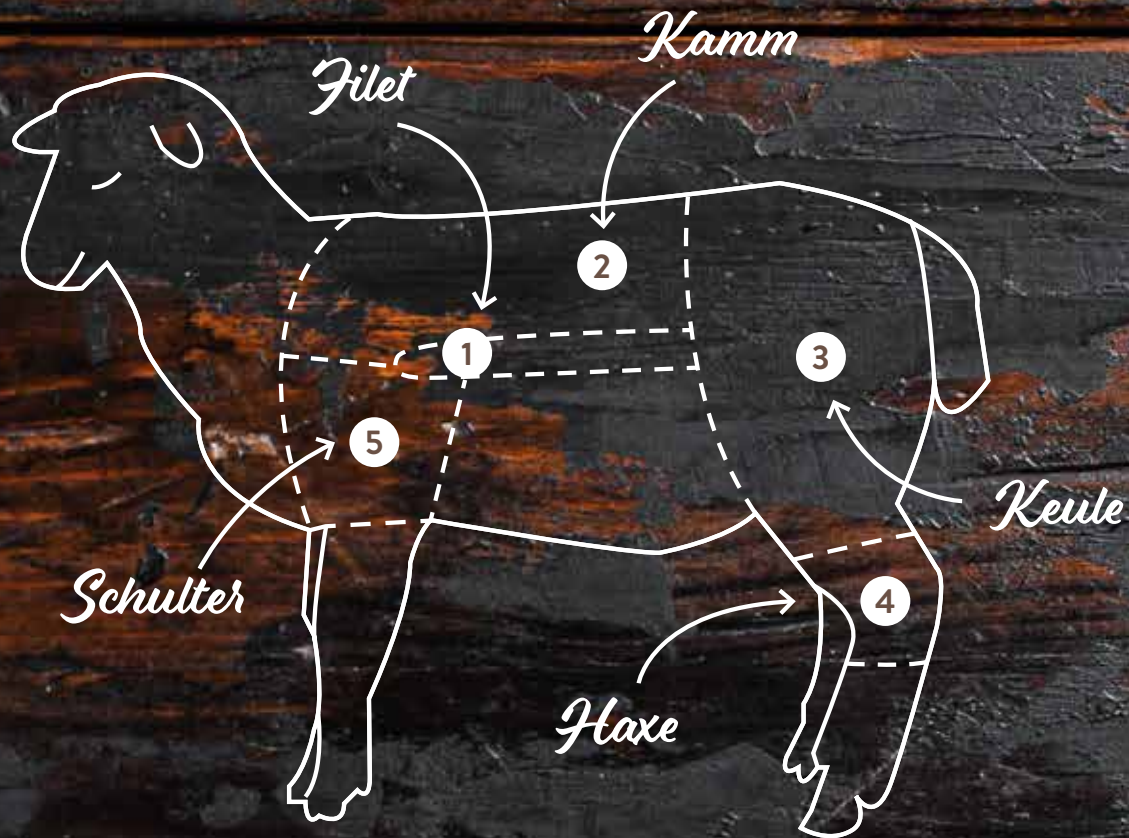
KALBSFLEISCH

712002	Kalbsrippen verpackt in 2–3 kg	1 St. = ca. 0,7 kg	luftdicht verpackt	
262243	Mark Knochen vom Kalb	1 St. = ca. 15 kg	Karton	
712031	Kalbsleber	1 St. = ca. 3–5 kg	luftdicht verpackt	
712071	Runde Kalbsschulter, falsches Filet 1–2 Stück in einer Packung	ca. 1–1,5 kg	luftdicht verpackt	
712045	Milchfleisch vom Kalb	1 St. = ca. 1 kg	luftdicht verpackt	
712022	Kalbs Nacken OK	1 St. = 3,5–4,5 kg	luftdicht verpackt	
262231	Kalbs Wangen	1 St. = ca. 6–7 kg (6 x 1 kg)	luftdicht verpackt	
262247	Wadengelenke lose verpackt	1 Kt. = ca. 11 kg	Karton	
262249	Kalbs Knochen lose verpackt	1 Kt. = ca. 11 kg	Karton	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

Lamm



Lamm ist Fleisch von jungen Schafen, die zwischen 6 und 12 Monaten geschlachtet wurden. Fleisch von Stücken, die älter als ein Jahr sind, wird bereits als Hammel bezeichnet. Weil Lämmer mit Muttermilch gefüttert werden Von den Weiden, auf denen sie aufgezogen werden, kommt später eine sehr naturbelassene und qualitativ hochwertige Fleischsorte zum Vorschein. Lamm enthält einen geringen Fettanteil und ist reich an Eiweiß und Mineralstoffen. Aufgrund von Vorurteilen über den Fleischgeruch wird es in der tschechischen Küche oft vernachlässigt. Diese Eigenschaft betrifft jedoch hauptsächlich Hammel, also ältere Stücke (Schafe). Lamm riecht angenehm und für seine Zubereitung empfiehlt es sich, Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Knoblauch usw. zu verwenden.

WIR IMPORTIEREN FÜR SIE
LAMM AUS FOLGENDEN
LÄNDERN:

NEUSEELAND

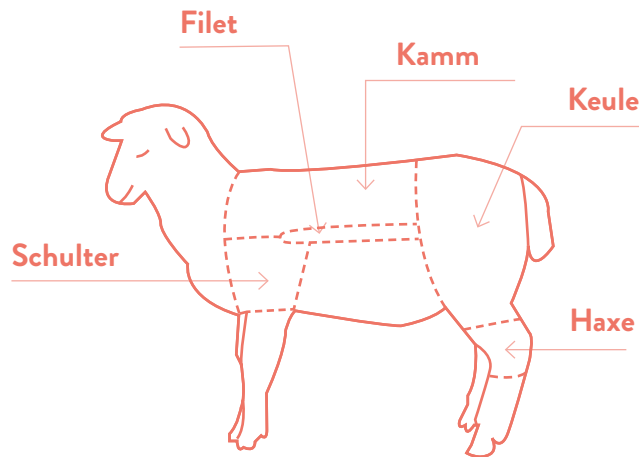


IRLAND





Lammfleisch



Lammfilet

Wie alle Filet-Sorten hat das Lamm eine sehr feine Konsistenz. Es ist sehr lecker und ideal zum Grillen oder Backen.

Lamm Kamm (Frenched Rack)

ist ein Fleischteil von sehr regelmäßiger Form aus dem mittleren Teil des Rückens (ähnlich z. B. Kalbs braten). Dies ist ein sehr magerer und saftiger Teil. In diesem Fall sprechen wir von einem Teil des Rückens zwischen 6–13 Wirbeln, normalerweise auf einen Abschnitt mit sechs gereinigten Rippen eingestellt. Wir empfehlen Wärmebehandlung durch Backen im Ganzen und erst dann Portionieren der einzelnen Koteletts.

Lamm Kamm (Saratoga Rack)

ist ein Teil des Halses von unregelmäßiger Form mit fünf gereinigten Rippen, der sich an den Rücken anschließt. Muskel es ist mit Fett bedeckt, was sich positiv auf den Geschmack des Fleisches auswirkt. Neben dem Backen empfehlen wir auch das Kochen Grill. Wir bieten die Möglichkeit einer geschnittenen Version an. Aufgrund der unregelmäßigen Form dieses Loses ist es notwendig, die unterschiedliche Größe der einzelnen Scheiben zu berücksichtigen.

Lammkeule

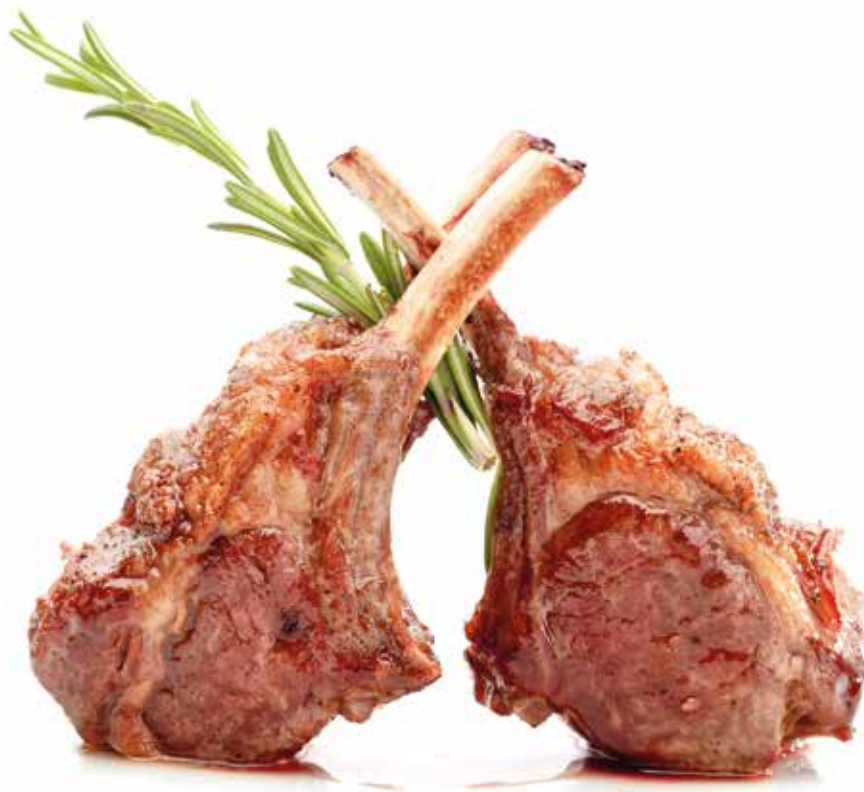
ist Teil der Lammhinterviertel. Es ist ein relativ schlanker Muskel mit vielen Möglichkeiten, der Wärmebehandlung (meistens Backen und Grillen). Dies ist eines der gefragtesten Teile Lamm überhaupt.

Lamm Haxe

ist ein Teil der vorderen und hinteren Haxe (ähnlich zum Beispiel Rinderhechse). Wir bieten exklusiv an hinteres Haxe, die muskulöser ist. Die Haxe ist saftig und voller Kollagen, der wirkt nach dem Backen günstig auf den Fleischgeschmack aus. Die empfohlene Zubereitung ist Backen oder Confit.

Lammschulter

ist der saftige Teil des Vorderfleischs. Nach dem Entbeinen der Schulter hat das Stück selbst eine unregelmäßige Form und daher wird es in ein Netz „eingepackt“. Die so vorbereitete Schulter kann so selbst verwendet werden Zubereitung (Gesamtbacken), andere Möglichkeiten sind Saucenwürfel, Souvlaki, Mahlen oder Schulter aus dem Netz nehmen, abschmecken, wieder in das elastische Netz zurücklegen und das Ganze langsam kochen.



LAMMFLEISCH

264037	Lamm Filet in 2 Stück vakuumiert verpackt		1 St. = ca. 100 g 1 Kt. = cca 1 kg	luftdicht verpackt	
719302	Lamm Kamm (Saratoga Rack) 2 Stück im Vakuum		1 St. = 500–700 g 1 Kt. = 5 St. ca. 6,5 kg	luftdicht verpackt	
719303	Lamm Kamm (Saratoga Rack) – Scheiben 15–18 Scheiben		1 St. = ca. 2 kg	Tablett OA	
719301	Lamm Kamm (Frenched Rack) in 2 Stück vakuumiert verpackt		1 St. = 450–500 g 1 Kt. = 5 Pack. ca. 5 kg	luftdicht verpackt	
264040	Lamm Kamm (Frenched Rack) in 2 Stück vakuumiert verpackt		1 St. = 450–650 g 1 Kt. = 2 Pack. 2–2,5 kg	luftdicht verpackt	
719304	Lammkeule OK einzeln verpackt		1 St. = 1,5–2 kg	luftdicht verpackt	
264012	Lammkeule MK einzeln verpackt		1 St. = 2–2,5 kg 1 Kt. = 2–3 St. ca. 5–6 kg	luftdicht verpackt	
264030	Lammkeule OK einzeln verpackt		1 St. = cca 1,5–2 kg 1 Kt. = 2–3 St. ca. 3–6 kg	luftdicht verpackt	
719300	Lamm Haxe einzeln verpackt		1 St. = 350–600 g 1 Kt. = 8 St. ca. 4,5 kg	luftdicht verpackt	
264045	Lamm Haxe in 2 Stück vakuumiert verpackt		1 St. = 350–550 g 1 Kt. = 11 kg	luftdicht verpackt	
264046	Lamm Haxe in 2 Stück vakuumiert verpackt		1 St. = 350–550 g 1 Kt. = 3 kg	luftdicht verpackt	
264032	Lammschulter OK einzeln verpackt		1 St. = ca. 1 kg 1 Kt. = 3 St. ca. 3,5 kg	luftdicht verpackt	
264050	Lamm ganz ohne Kopf und Eingeweide		1 St. = ca. 16 kg	luftdicht verpackt	

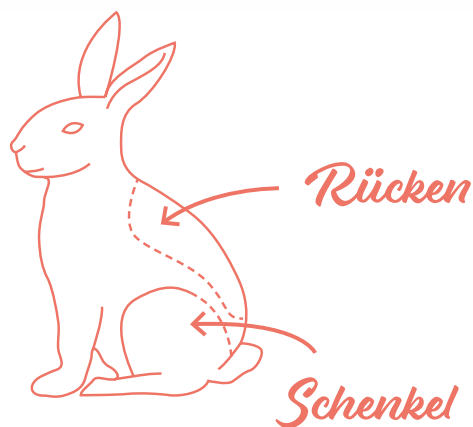
HAMMELFLEISCH

264005	Hammel Keule OK einzeln verpackt		1 St. = ca. 1,7–2,5 kg 1 Kt. = 11 kg	luftdicht verpackt	
--------	--	--	---	--------------------	--

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

Kaninchenfleisch



Kaninchenfleisch

Seine Zusammensetzung gehört zu einer der wertvollsten Fleischsorten. Es zeichnet sich durch einen hohen Nährwert, Proteingehalt und einen sehr niedrigen Fett- und Cholesteringehalt aus. Die Farbe des Fleisches ist weiß bis rosa, mit sehr feinen Fasern. Mit all seinen Eigenschaften ist es die Basis einer gesunden Ernährung und auch für Kinder sehr gut geeignet.

KANINCHENFLEISCH				
285617	Kaninchen-Rücken-Filet KZ	10 x 1 kg	Tablett	❄️
285612	Kaninchen Rücken ohne Knochen 3 Stück Rücken in 500 g Paket	20 x 500 g	luftdicht verpackt	❄️
28561*	Kaninchenschenkel, Hinterläufe 4-6 Stücke Schenkel, lose	1 Kt. = 10 kg	in Schichten verschachtelt	❄️
718801	Kaninchen ganz mit Kopf, Ausgenomen einschließlich der Leber	5 x ca. 1,3 kg	Beutel SA	🍖

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.



Hackfleisch und Fleischspezialitäten



Das Angebot an Hackfleisch und Frischfleischspezialitäten umfasst eine Produktpalette von Hackfleisch, Tatar und Burgern über mariniertes Fleisch bis hin zu frischen Würsten. Diese Produkte sind eine großartige Wahl für Köche, die eine einfache und schnelle Zubereitung in der Küche sowie Stabilität in Qualität und Geschmack schätzen. Frische Fleischspezialitäten werden nicht wärmebehandelt, daher ist es selbstverständlich, nur hochwertige Rohstoffe zu verwenden und bei deren Herstellung höchste hygienische Standards einzuhalten.

—  —
GURMET
— SINCE 2003 —



Hackfleisch

Gehacktes Schweinefleisch, Rindfleisch oder eine Mischung

Alle Produktvarianten dieser Gruppe entstehen nur aus diesen aus hochwertigsten Rohstoffen durch die ehrliche Arbeit der Metzger in unseren Gourmet-Manufakturen. Jede Art Hackfleisch variiert sowohl im Fettgehalt als auch im spezifischen Geschmack. Schweine Hackfleisch ist fetter, aber gleichzeitig billigste Möglichkeit, zum Beispiel Hackfleisch, Cevapcici oder frische Würste zuzubereiten. Rinder Hackfleisch ist meist mager und kann je nach verwendeter Muskelart zur Zubereitung von Burgern verwendet werden, oder Fleischmischungen für Spaghetti. Das beliebteste Rindfleisch wird zur Zubereitung von Tatar verwendet Steak. Dank seines ausgewogenen Fettgehalts und seines einzigartigen Geschmacks ist die gemahlene Mischung ein großartiger Rohstoff für die Zubereitung Frikadellen, Frikadellen oder Hackbraten.

HACKFLEISCH – GEKÜHLT				GURMET
714155	Rindfleisch Tartar sanft gemahlener AB 2 x gehackter Tartar von magerem Rindfleisch Fleisch	St. = 500 g	Dose SA	
714402	Rindfleisch Tartar gewürzt	8 x 250 g	luftdicht verpackt	
714135	Fleisch auf Burger von Chuck Roll (Unterschulter) KB Möglichkeit der Wahl der Korngröße 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
714133	Gehackter Rindfleischhals KB Möglichkeit der Wahl der Korngröße 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
714132	Gehackte Rindfleisch mager KB Möglichkeit der Wahl der Korngröße 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
714025	Hackfleisch 70/30. KB Möglichkeit der Wahl der Korngröße 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
714131	Hackfleisch fett KB Möglichkeit der Wahl der Korngröße 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
714106	Hackhackmischung Schweinefleisch und Rindfleisch mischen – 20% Fett	St. = 3 kg	Tablett OA	
714110	Hackhackmischung KB Schweinefleisch und Rindfleisch mischen – 20% Fett, Möglichkeit der Wahl der Korngröße 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
714124	Gehackte Schweinekeule AB Korngröße 2 mm	St. = ca. 3 kg	Tablett OA	
714120	Gehackte Schweineschulter AB Korngröße 2 mm	St. = ca. 3 kg	Tablett OA	
714123	Grob gemahlene Schweineschulter AB Korngröße 8 mm	St. = ca. 3 kg	Tablett OA	
714121	Schweinehackfleisch KB Möglichkeit der Wahl der Korngröße 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
714137	Kalbfleisch gehackter AB Korngröße 4 mm	1 St. = ca. 3 kg	luftdicht verpackt	

HACKFLEISCH – EINGEFROREN				GURMET
286050	Hackfleisch und Rindfleisch Im Darm gefühlt	12 x 500 g	Folie	
286053	Hackfleisch und Rindfleisch Im Darm gefühlt	3 x 2 kg	Folie	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; OK – Ohne Knochen; MK – Mit Knochen; PÄ – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; KZ – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; AB – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; KB – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; ET – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.



Hamburger

Fleisch für Burger

es sollte saftig, weich und gleichzeitig nicht krümelig sein. Hamburger werden häufig aus Rindfleisch zubereitet, einer Mischung aus Rind- und Schweinefleisch, aber auch nur aus Schweinefleisch. Die größte Rolle bei der Zubereitung eines guten Hamburgers spielt das Fett als Träger von Geschmack und Saftigkeit.

Rindfleisch ist magerer und Schweinefleisch fügt eine sehr gute Saftigkeit hinzu. In unseren Gourmet-Fabriken bereiten wir frisches Fleisch für Burger aus Tschechien Rohstoffe sowie die begehrte irische Chuck Roll. Es darf auf der Speisekarte nicht fehlen noch gefrorene Burger, die einzeln gefroren sind und danach leicht verarbeiten werden können erforderliche Anzahl von Portionen.

Tipps für einen tollen Burger

- **MACHEN SIE VOR DER ZUBEREITUNG EIN LOCH IN DIE MITTE DES BURGERS MIT DEM DAUMEN, DAS FLEISCH WIRD SICH NICHT AUFBLÄHEN.**
- **BEIM BACKEN BEWEGEN SIE NICHT MIT DEM BURGER UM DEN SAFT NICHT ZU VERLIEREN: FALLS SIE EINEN GRÖßEREN BURGER MÖCHTEN.**
- **MACHEN SIE DIES SOFORT UNMITTELBAR NACH DEM EINLEGEN AUF DEN GRILL ODER PFANNE.**

FLEISCH AUF HAMBURGER – GEKÜHLT					GURMET
714134	Burger von Chuck Roll (unter Schulter) AB Korngröße 8 mm, ø 12 cm		1 Kt. = ca. 3 kg 20 x ca. 150 g	Tablett OA	
714136	Burger von Chuck Roll (unter Schulter) AB Korngröße 8 mm, ø 12 cm		1 Kt. = ca. 3 kg 15 x ca. 200 g	Tablett OA	
714138	Burger von Chuck Roll (unter Schulter) AB Korngröße 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm Port. durch. 10 cm – 100, 150g + 12 cm – 150g, 180g, 200g		min. Best. 3 kg	Tablett OA	
714125	Rindfleischburger aus magerem Fleisch KB wählbare Körnung (2, 3, 4, 6, 8, 13 mm), Portionen ø 10 cm = 100, 150 g und ø 12 cm = 150 g, 180 g, 200 g		min. Best. 3 kg	Tablett OA	
714139	Rindfleischburger AB Körnung 6 mm, ø 12 cm		20 x ca. 150 g 1 Kt. = ca. 3 kg	Tablett OA	
714141	Rindfleisch Mischung für Burger AB Gewürzmischung für Burger (Salz, Pfeffer), Körnung 6 mm		1 Kt. = ca. 3 kg	Tablett OA	
714142	Rindfleischburger KB Möglichkeit zur Auswahl der Körnung 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm Portion ø 10 cm = 100–150 g und Portion ø 12 cm = 150 g, 180 g, 200 g		min. Best. 3 kg	Tablett OA	
714461	Schweinefleischburger AB Körnung 4 mm, ø 12 cm		20 x ca. 150 g 1 Kt. = ca. 3 kg	Tablett OA	



HAMBURGERFLEISCH – GEFROREN

286048	Rindfleischburger ø 10 cm Körnung 6 mm		50 x 100 g	lose	❄
286049	Rindfleischburger ø 12 cm Körnung 6 mm		34 x 150 g	lose	❄
286018	Rindfleischburger ø 12 cm Körnung 6 mm		30 x 180 g	lose	❄
262307	Rindfleischburger Black Angus ø 12 cm Körnung 3 mm, Premium-Burger aus der Zucht Aberdeen Black		20 x 200 g	Schachtel	❄
262306	Rindfleischburger Black Angus ø 11 cm Körnung 3 mm, Premium-Burger aus der Zucht Aberdeen Black		24 x 150 g	Schachtel	❄
266082	Rindfleischburger – vorgebacken ø 10 cm		36 x ca. 55 g	lose	❄
266080	Hamburger und Brötchen – Kombipackung ø 10 cm		24 x 55 g	lose	❄
285802	Hirschburger ø 12 cm		30 x 180 g	Tablett OA	❄
285801	Wildschwein-Hamburger ø 12 cm		30 x 180 g	Tablett OA	❄

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

GURMET

Mit Geschmack gemachte Fleischspezialitäten der Marke Gourmet werden nur aus den hochwertigsten Zutaten hergestellt: ehrliche Arbeit der Metzger in unseren Werken. Ob frische Wurst, mariniertes Fleisch, Fertigmischung für Hackbraten oder Leberknödel, die Basis ist immer ein größtmöglicher Inhalt frisches Fleisch und hochwertige Zutaten nach traditionellen Originalrezepten. Es darf nicht im Sortiment sein. Es gibt auch gefrorene Fleischspezialitäten, die schockgefroren sind und so maximieren bewahrt die Qualität und den Geschmack jedes Produkts.

HACKFLEISCH – GEKÜHLT				GURMET
714501	MaZel – Hackfleisch und Gemüse AB aromatisierte Mischung aus Rind und Schwein und Gemüse (30 %)	min. Best. 3 kg	Tablett OA	
714551	Čevapčići MaZel – Fleisch und Gemüse AB Originalrezeptur, ansprechende Optik, universell einsetzbar	1 St. = 500 g	Tablett OA	
714553	Burger MaZel – Fleisch und Gemüse AB Originalrezeptur, attraktives Aussehen, perfekt gewürzt	3 x 150 g	Tablett OA	
714176	Traditionelle Hackbratenmischung KB aromatisierte Hackbratenmischung nach traditionellem Rezept	min. Best. 3 kg	luftdicht verpackt	
710987	Schweinebraten ohne Knochen – marinierte Scheiben KB Scheibe 80 g+, beliebige Marinade	min. Best. 3 kg	Tablett OA	
710986	Schweinenacken ohne Knochen – marinierte Scheiben KB Scheibe 120 g+, beliebige Marinade	min. Best. 3 kg	Tablett OA	
710982	Schweinenacken mit Knochen – marinierte Scheiben KB Scheibe 150 g+, beliebige Marinade	min. Best. 3 kg	Tablett OA	
721000	Weinwurst Schachtel AB nach Originalrezeptur, 10 % Veltlingrün	min. Best. 3 kg	Tablett	
716105	Würzige Grillwurst ŽÁK 88 % Fleisch, Frischwurst gefüllt in Hammel-Naturdarm, lose im Tray oder die Möglichkeit, Würstchen à 35 g zu bestellen	min. Best. 3 kg	Tablett OA	
716120	Feine Grillwurst ŽÁK 88 % Fleisch, Frischwurst gefüllt in Hammel-Naturdarm, lose im Tray oder die Möglichkeit, Würstchen à 35 g zu bestellen	min. Best. 3 kg	Tablett OA	
716132	Grillwurst OBJ 90% Fleisch, Frischwurst gefüllt in Naturdarm vom Schwein	40 x ca. 75 g min. Best. 3 kg	Tablett OA	
716131	Bayerische Bratwurst OBJ 87,5 % Fleisch, Frischwurst gefüllt in Naturdarm vom Schwein	40 x ca. 75 g min. Best. 3 kg	Tablett OA	

HACKFLEISCH – EINGEFROREN

286058	Leber Einlage hochwertiger Leber Einlage nach Originalrezept, geeignet für Knödel und Leberreis		16 x 250 g	Folie	
286010	Čevapčići 120 St. 87 % Fleisch, vom Schwein und Rind		1 x 4,2 kg, à ca. 35 g	lose	
230504	Schweineroulade handgerollte Schweinekeulenroulade gefüllt mit saftigem Hackfleisch, gebratene Zwiebeln und Paprika		10 x 750 g	Alu Beutel	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.



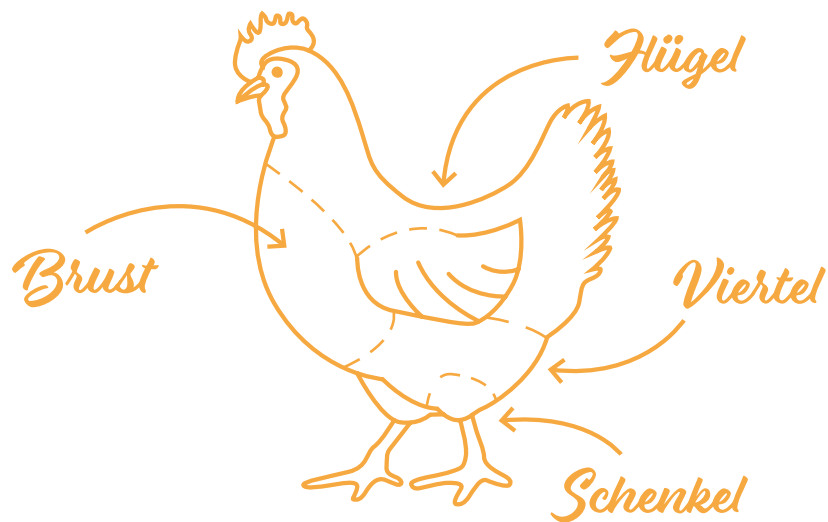
Geflügel



Geflügelfleisch ist bei Verbrauchern sehr beliebt. Es wird das ganze Jahr über konsumiert vor allem Hähnchen. Die Ente wird auch das ganze Jahr über mit größeren Verkäufen verkauft hauptsächlich im Herbst, Weihnachten und Ostern. Putenfleisch trotz seiner Qualität kommt in unserer Ernährung weniger vor als in den Nachbarländern. Größeres Interesse ist um Weihnachten herum. Gans ist traditionell ein saisonaler Gegenstand, der mit dem Heiligen Martin in Verbindung gebracht wird. Für den Rest des Jahres ist das Interesse daran weniger und entspricht der Marktverfügbarkeit.



Hähnchen



Huhn

ist das beliebteste für seine ernährungsphysiologischen Eigenschaften. Es ist mager, fettarm. Es ist einfach bekömmlicher und die Zubereitungszeit ist im Vergleich zu rotem Fleisch deutlich kürzer. Hähnchenbrust ist am beliebtesten und kann auf verschiedene Arten zubereitet werden.

HÄHNCHEN FLEISCH

251501	Luftdicht verpackt	1 Kt. = 15 kg	lose	☀
250100	Hähnchenbrustfilets	1 Kt. = 5 kg	Tablett OA	☀
251502	Hähnchenbrustfilets	1 Kt. = 2 kg	luftdicht verpackt	☀
252501	Hähnchenbrustfilets 160–180 g	1 Kt. = 2 kg	luftdicht verpackt	☀
252504	Hähnchenbrustfilets 160–250 g E2 OBJ	1 Kt. = 15 kg	lose	☀
250005	Hähnchen Supreme 220–260 g	laut Angebot	Tablett OA	☀
250101	Hähnchenbrustfilets 130–200 g	4 x 1 kg	luftdicht verpackt	☀
211022	IQF natürliche Hähnchenbrustfilets	1 Kt. = 10 kg	Beutel	❄
211020	Natürliche Hähnchenbrust	6 x 2 kg	luftdicht verpackt	❄
211025	Gesalzene Hähnchenbrustfilets	6 x 2 kg	Beutel	❄
251503	Hähnchenschenkel Fleisch Schnitzel	1 Kt. = 2 kg	luftdicht verpackt	☀
21121*	Hähnchenschenkel 180–240 g	1 Kt. = 10 kg	IQF	❄
211030	Hähnchenschenkel Schnitzel ganzer Oberschenkel OK und Haut	6 x 2 kg	luftdicht verpackt	❄
211036	Hähnchenoberschenkel ohne Haut ca. 50 g	4 x 2,5 kg	Beutel	❄
211243	Hähnchen untere Schenkel	10 x 1 kg	Beutel	❄
211110	Hähnchen viertel kalibriert 270 g IQF	1 Kt. = 10 kg	Karton	❄
211114	Hähnchen viertel kalibriert 290 g IQF	1 Kt. = 10 kg	Karton	❄
211141	Hähnchenviertel hintere unkalibriert	1 Kt. = 10 kg	lose	❄



HÄHNCHEN FLEISCH

211185	Hähnchen Flügel 100–150 g	3 x 2 kg	Karton	❄️
211190	Hähnchen Flügel ohne Spitzen geteilt – geschnitten	2 x 2,5 kg	lose	❄️
210531	Hähnchenleber	18 x 500 g	Tablett	❄️
211955	Hähnchenleber	24 x 500 g	Tablett	❄️
210501	Hähnchensuppenmischung	14 x 750 g	Beutel	❄️
210511	Hähnchenhälse	18 x 500 g	Tablett	❄️
250153	Frisches Hähnchen	8 x 1,4 kg	Beutel	🌞
251001	Hähnchen AB	10 x ca. 1,9 kg	lose	🌞
210**	Kalibriertes Hähnchen	laut Angebot	Beutel	❄️

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

200932	Frühlings Hähnchen gefüttert mit Mais Le Coquelet 🇪🇸 🇫🇷	1 x 450 g	Tablett	❄️
200922	Hähnchen gefüttert mit Mais 🇫🇷	8 x 1,3 kg	Karton	❄️
200931	Supreme vom Hähnchen gefüttert mit Mais 🇫🇷	1 x 5 kg	Karton	❄️

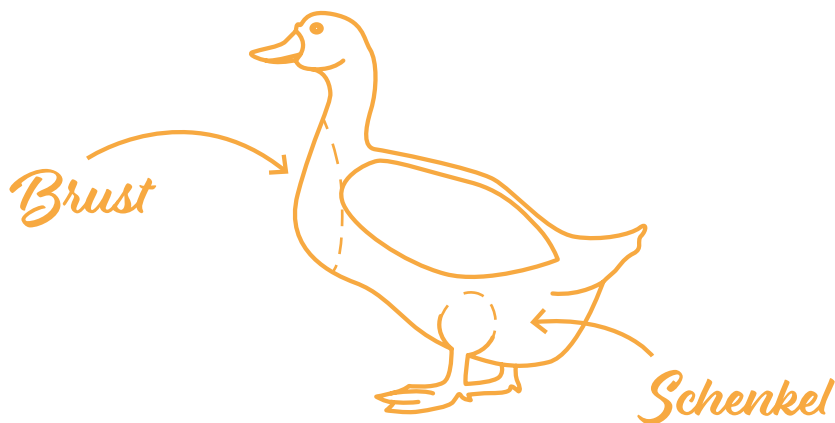
HENNE

2170**	Leichte Henne	laut Angebot	Beutel	❄️
217001	Halbierte schwere Henne	1 Kt. = ca. 10 kg 1 St. = ca. 1,3 kg	Beutel	❄️

Erläuterungen:

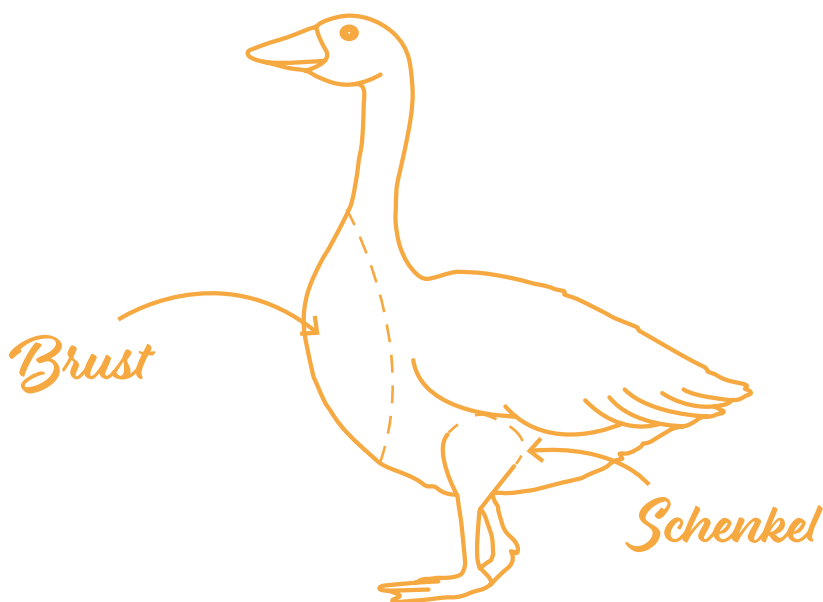
SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

Ente / Gans



Entenfleisch

kaufen wir bei namhaften Herstellern aus vier europäischen Ländern – Frankreich, Ungarn, Bulgarien und teilweise aus Polen. Im Sortiment bieten wir alle Ententeile und Innereien von Barbaria-Enten und Pekingenten an. Diese beiden Typen unterscheiden sich hauptsächlich in der Höhe des Unterhautfettgewebes.



Gans

ist ein reiner Saisonartikel, der im Gegensatz zu anderen Geflügelsortimenten nicht ganzjährig produziert wird. Die Produktion von Gänsen beginnt im Mai, aber die Ware erreicht die Kunden praktisch erst Ende September und insbesondere in der Zeit von St. Martin. Im Rahmen des Bidfood-Vertriebs bieten wir hauptsächlich Gänsefleisch aus Ungarn und teilweise aus Polen an. Neben ganzen Gänsen in Kalibern von 3 bis 5 kg kann der Kunde auch kalibrierte Keulen und Brüste oder Gänseleber bestellen.



ENTENFLEISCH

216060	Entenbrustfilet, Barbaria mit Haut, OK	1 Kt. = 5 kg, à 300–400 g	Beutel	✱
216061	Entenbrustfilet 230 g+	1 Kt. = 6 kg	luftdicht verpackt	✱
216051	Entenbrustfilet 300–400 g, Barbarie	1 Kt. = 5 kg	verschachtelt	✱
216075	Hintere Entenviertel 350–450 g IQF	1 Kt. = 6 kg	IQF	✱
200954	Entenschnitzel-Foie-Gras – Scheiben	1 Kt. = 1 kg	Alu Beutel	✱
216097	Entenfettleber 	1 St. = ca. 700 g	Beutel	✱
2160**	Ente ohne Innereien	laut Angebot	Beutel	✱

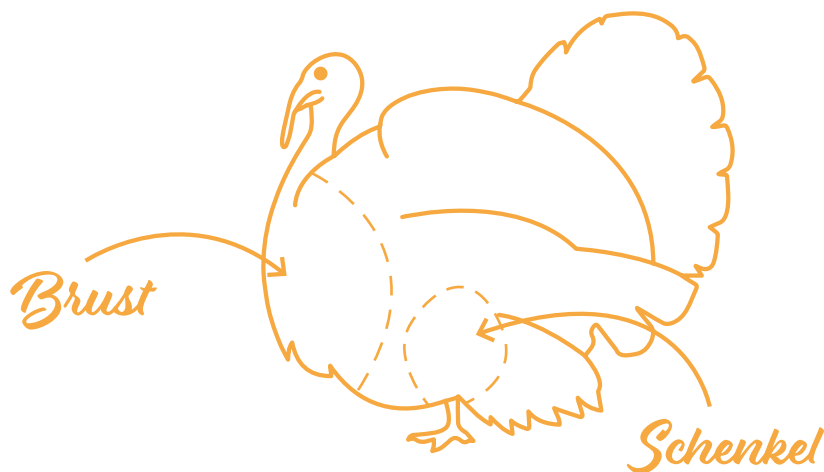
GÄNSEFLEISCH

218092	Gänsebrust MK und Haut	14 x 1050 g	Beutel	✱
218093	Gänsebrust MK und Haut	14 x 1100 g	Beutel	✱
218073	Gänseschenkel verpackt zu 2 Stück in einer Tüte	18 x 700 g	Beutel	✱
2180**	Gans mit Innereien kalibriert	laut Angebot	Beutel	✱

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

Truthahn



Putenfleisch

ist Fleisch in zwei Farben. Die Brustmuskeln sind leicht, fast wie Hähnchen. Das Fleisch von den Schenkeln ist dunkelrot. Es ist sehr mager und sein Verbrauch in unserem Land ist im Vergleich zu den umliegenden Ländern relativ gering. Putenfleisch ist mager, fettarm und ähnelt aufgrund seiner Konsistenz Schweinefleisch oder Kalbfleisch sehr lecker.

PUTENFLEISCH

214018	Putenbrustfilet verpackt in 7–8 Beuteln	1 Kt. = 15 kg	luftdicht verpackt	❄️
213101	Puten-Medaillons	12 x ca. 1 kg	luftdicht verpackt	❄️
250034	Putenbrustfilet	1 Kt. = ca. 2,2 kg	luftdicht verpackt	🌞
250035	Putenbrustfilet	1 Kt. = ca. 5 kg	luftdicht verpackt	🌞
250020	Putenschenkelsteak	1 Kt. = ca. 2 kg	luftdicht verpackt	🌞
250021	Putenoberschenkel MK und Haut AB	1 Kt. = ca. 2,5 kg	luftdicht verpackt	🌞
250022	Putenkeulen AB	1 Kt. = ca. 800 g	Tablett OA	🌞
250024	Puten-Medaillons AB	1 Kt. = ca. 800 g	Tablett OA	🌞
213025	Putensteak	6 x 2 kg	Karton	❄️
213071	Putenunterschenkel OK und ohne Haut	12 x 1 kg	Karton	❄️
214020	Puten Fleisch für Gulasch	2 x 2,5 kg	lose	❄️
213003	Pute mit Innereien	4 x 3,8 kg	Beutel	❄️

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.



Wild Fleisch

Das Markenzeichen der Produkte der Marke Petron ist die Auswahl hochwertiger Rohstoffe und Sorgfalt Verarbeitung und hohe Verpackungsstandards. Streben danach, ein Qualitätsprodukt anzubieten. Es beginnt mit dem Kauf von ausschließlich Wild lebende Tiere, der direkt in der Haut stattfindet bei bewährten Jagdverbänden. Die gesamte Fleischverarbeitung findet mit strengen Hygienevorschriften. Am Ende der Produktionskette wird das Fleisch verpackt und entweder versandfertig als Kühl Ware oder schockgefrostet. Es gibt keine Schäden an den Muskelfasern.

Alles Wildfleisch ist ein Naturprodukt, ein Bio-Produkt, mit einem Rausch diätetisch, ökologisch und bei jagdrechtlicher Bejagung auch ethisch einwandfrei Wert. Es ist eines der natürlichsten Gerichte, das seit Jahrhunderten konsumiert wird.

Petron-Wildfleisch ist das ganze Jahr über erhältlich. Mit dem wachsenden Trend des Grillens Es ist also nicht mehr nur eine saisonale Angelegenheit.



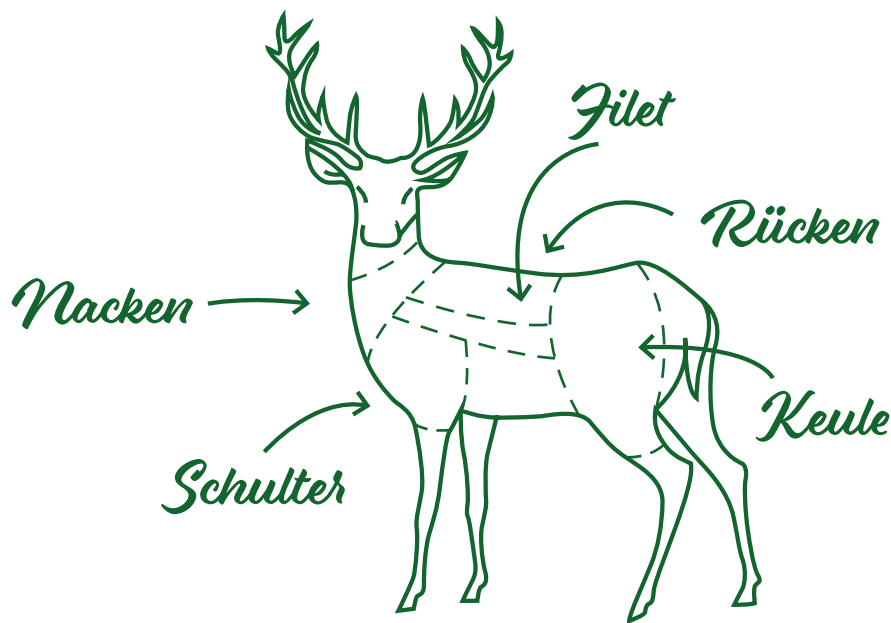


Wild Fleisch

FORMULAR ZUR TIERVERARBEITUNG

Nacken	Schmoren, Backen, Ragout, Eintopf
Schulter	Schmoren, Backen, Ragout, Eintopf
Keule	Schmoren Backen als Ganzes, Scheiben für Schnitzel oder Grill
Top-Schal / Nus Steak	Steaks, Medallions
unteres Schale	Schmoren, Backen, Ragout
Blumenspitze	Steak
Rücken	Backen ganz, Medaillons, Grill
Lende / Filet	Steaks, Grill
Lendchen	Minute Küche
Hechse	Gulasch





Hirschfleisch

es hat eine feste und grobfaserige Struktur von dunkelroter bis schwarzbrauner Farbe. Eigenschaften und die Farbe variiert mit dem Alter. Fleisch von älteren Tieren hat typischerweise einen aromatischeren Wildgeruch. (Jagdzeitraum: 1. Juli – 31. Januar, Wild bis zum Alter von zwei Jahren darf ganzjährig gejagt werden.)

HIRSCHFLEISCH

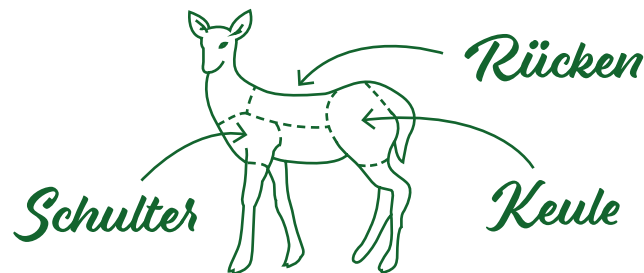
281024	Hirsch Filet	ca. 1 kg	luftdicht verpackt	❄
281021	Hirsch Rücken OK gross	ca. 1,8–3 kg	luftdicht verpackt	❄
281029	Hirsch Rücken OK klein	ca. 0,7–1,8 kg	luftdicht verpackt	❄
281027	Hirsch Keule OK	ca. 2–4 kg	luftdicht verpackt	❄
285240	Hirsch Keule OK 4 Hauptpackungen	4 x 300 g	Tablett	❄
281028	Hirsch Keule unterer Schal OK	2,5–3 kg	luftdicht verpackt	❄
281025	Hirsch Keule Nuss OK	ca. 1,6–2 kg	luftdicht verpackt	❄
281026	Hirsch Keule oberer Schal OK	ca. 2–2,5 kg	luftdicht verpackt	❄
281023	Hirsch Schulter OK	ca. 2–2,5 kg	luftdicht verpackt	❄
285113	Hirsch Fleisch für Gulasch	2 x 2,5 kg	luftdicht verpackt	❄
285115	Hirsch Fleisch für Gulasch Exklusive von Schulter, Keule und Rücken	2 x 2,5 kg	luftdicht verpackt	❄
285275	Hirsch Fleisch für Gulasch 4 Hauptpackungen	4 x 500 g	Tablett	❄
281022	Hirsch Nacken OK	ca. 2 kg	luftdicht verpackt	❄
285802	Hirschburger ø 12 cm gewürzt, verpackt zu 2 Stück	30 x 180 g	Tablett OA	❄

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

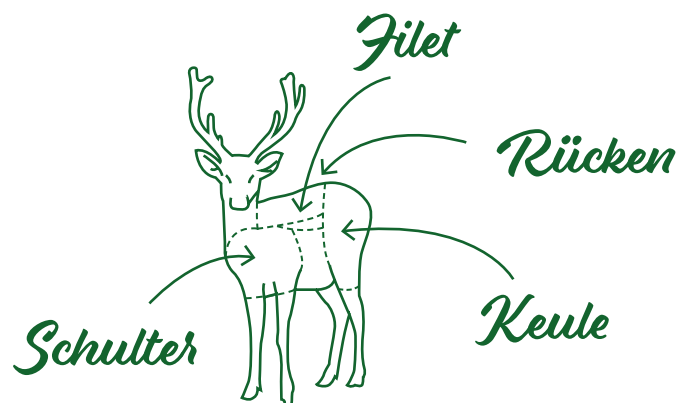


Reh / Damhirsch / Mufflon



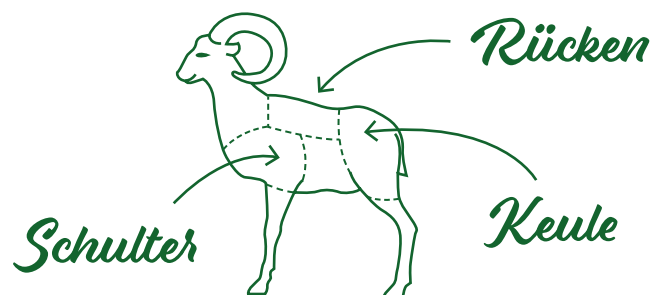
Rehfleisch

zeichnet sich durch eine rotbraune Farbe, eine feine Muskelfaserstruktur und einen geringen Gehalt aus fett. Zusammen mit Damhirschfleisch ist dies feinstes Wildfleisch. Auch bei älteren Stücken bekommt man Fleisch dies behält seine Zerbrechlichkeit und ist nur im Geschmack ausgeprägter. (Jagdsaison: 1. 5. – 31. 12., Jagd bis Zweijährige dürfen das ganze Jahr über fischen.)



Damhirsch Fleisch

zeichnet sich durch eine rotbraune Farbe aus, ist spröde und feinfaserig mit geringem Gehalt von Cholesterin und ist daher leicht verdaulich und in Diätprogrammen oft die erste Wahl oder Verdauungsprobleme. Es hat seinen eigenen spezifischen Geschmack, ein angenehmes Aroma das geeignet ist für viele kulinarische Anpassungen. (Jagdzeitraum: 1. Juli – 31. Januar, Wild bis zum Alter von zwei Jahren darf gejagt werden das ganze Jahr.)



Mufflon Fleisch

es hat eine dunkelrote Farbe, ist feinfaserig und optimal mit Fett durchwachsen. Mufflon Fleisch ist sehr lecker, zart und saftig. (Jagdsaison: 1. Juli – 31. März, Wild unter zwei Jahren ist erlaubt ganzjährig fischen.)



REHFLEISCH

281049	Reh Rücken OK	ca. 0,8–1,4 kg	luftdicht verpackt	❄
281045	Reh Keule OK	ca. 1,5–2 kg	luftdicht verpackt	❄
281042	Reh Schulter OK	ca. 1,6 kg	luftdicht verpackt	❄
285332	Reh Fleisch für Gulasch	2 x 2,5 kg	luftdicht verpackt	❄
285335	Reh Fleisch für Gulasch Exclusive von Nacken, Schulter und Keule	2 x 2,5 kg	luftdicht verpackt	❄

DAMHIRSCH FLEISCH

281153	Damhirsch Filet	ca. 1 kg	luftdicht verpackt	❄
281152	Damhirsch Rücken OK	ca. 0,5–1 kg	luftdicht verpackt	❄
281150	Damhirsch Keule OK	ca. 2–3 kg	luftdicht verpackt	❄
281151	Damhirsch Schulter OK	ca. 1,5–2 kg	luftdicht verpackt	❄
285201	Damhirsch Fleisch für Gulasch	2 x 2,5 kg	luftdicht verpackt	❄

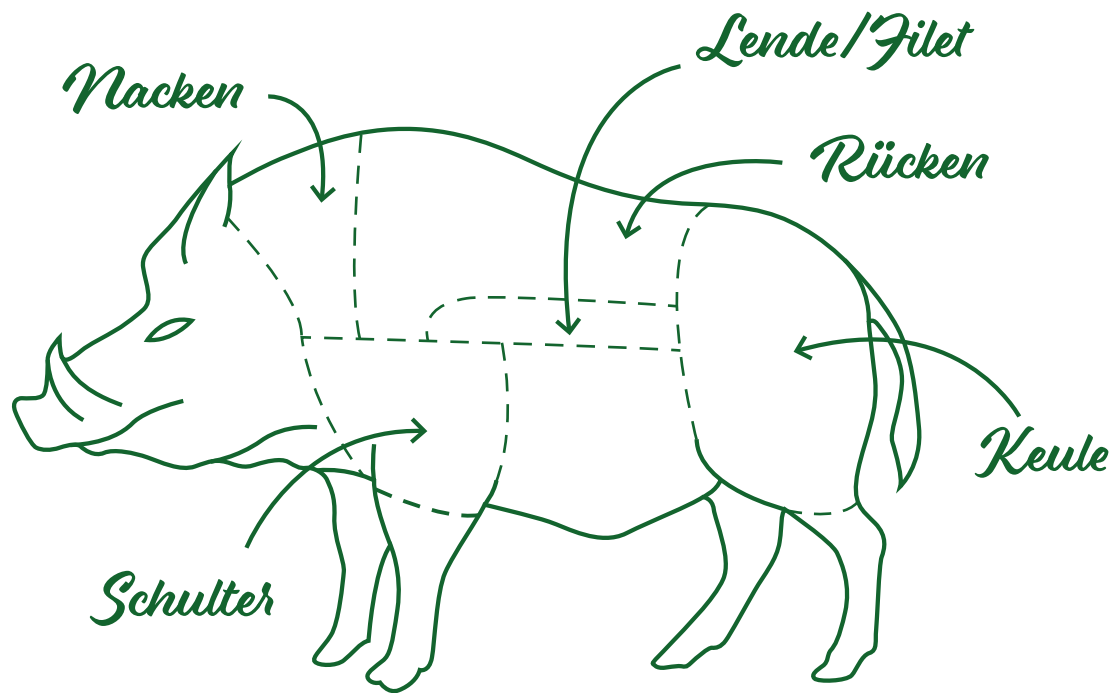
MUFFLON FLEISCH

281073	Mufflon Rücken OK	ca. 0,8–1,4 kg	luftdicht verpackt	❄
281070	Mufflon Keule OK	ca. 1,5–2 kg	luftdicht verpackt	❄
281075	Mufflon Schulter OK	ca. 1,2–2 kg	luftdicht verpackt	❄
285171	Mufflon Fleisch für Gulasch	2 x 2,5 kg	luftdicht verpackt	❄

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

Wildschwein / Fasan



Wildschwein – Fleisch

Es ist sehr lecker, saftig, mit einem unverwechselbaren Geschmack und Aroma. Es zeichnet sich durch eine dunkelrote Farbe, eine feine Struktur mit einem höheren Fettgehalt aus. Im Vergleich zu normalem Schweinefleisch ist es jedoch fester, magerer und nahrhafter. (Jagdsaison: 1. Januar – 31. Dezember)

WILDSCHWEIN – FLEISCH

285492	Wildschwein – Filet	ca. 1–2 kg	luftdicht verpackt	❄
285495	Wildschwein Rücken OK	ca. 0,6–2 kg	luftdicht verpackt	❄
285490	Wildschwein Keule OK	ca. 1–2,5 kg	luftdicht verpackt	❄
285242	Wildschwein Keule OK 4 Hautpackungen	4 x 300 g	Tablett	❄
285500	Wildschwein Schulter OK	ca. 2 kg	luftdicht verpackt	❄
285496	Wildschwein Nacken OK	ca. 1,5 kg	luftdicht verpackt	❄
285276	Wildschwein Fleisch für Gulasch 4 Hautpackungen	4 x 500 g	Tablett	❄
285457	Wildschwein Fleisch für Gulasch	2 x 2,5 kg	luftdicht verpackt	❄
285801	Wildschwein-Hamburger ø 12 cm	30 x 180 g	Tablett OA	❄
285450	Schmalz von Wildschweinen von Rücken, verpackt zu 2 Stück	2 x 2,5 kg	luftdicht verpackt	❄



Fasan Fleisch

zeichnet sich durch einen geringen Fettgehalt aus. Der Fasan hat zartes und saftiges Fleisch, aber es ist sehr anfällig für Austrocknung, daher empfiehlt es sich, mit Speck vor der Zubereitung anzustechen oder einzuwickeln. Die köstlichsten Teile des Fasans sind die Keulen und Brüste. (Jagdsaison: 16. Oktober – 31. Januar)

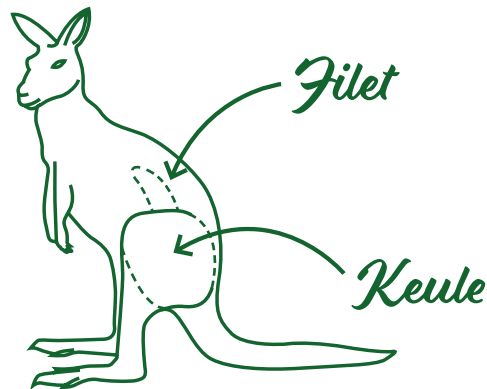
FASAN FLEISCH

285035	Fasan Brust ohne Haut	ca. 1 kg, à 100 g	luftdicht verpackt	❄
285037	Fasan Schenkel MK ohne Haut	25 x ca. 100 g	luftdicht verpackt	❄
285033	Fasan ohne Haut ohne Innereien Packung 4 Stück	4 x ca. 600 g	luftdicht verpackt	❄
285040	Fasanen Mischung für Suppen	4 x 2,5 kg	Alu Folie	❄

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.

Anderes Wildfleisch



Känguru – Fleisch

stammt aus Wildtieren in Australien. Diese Pflanzenfresser essen Gras, Kräuter und Strauchblätter ab. Kängurus Das Fleisch ähnelt in Geschmack und Aroma Wildbret und wird dank seiner weichen und saftigen Muskulatur oft verglichen zu Wild, manchmal Damwild. Es enthält viel weniger Fett und Cholesterin als Rindfleisch, Schweine-, Lamm- und sogar Hähnchenfleisch haben einen höheren Protein- und Mineralstoffgehalt.

Hasen – Fleisch

zeichnet sich durch eine rotbraune Farbe und ein ausgeprägtes Aroma aus. Es ist spröde, feinfaserig und seine Die Oberfläche ist mit einer dünnen Membrane und Fett bedeckt, die vor der Wärmebehandlung entfernt werden müssen. Hasen Fleisch eignet sich zum Backen und Schmoren, Keulen gehören zu den beliebtesten Teilen. Sie werden traditionell zubereitet Sahne, wild mit Gemüse und Gewürzen, und auch „schwarz“ mit Pflaumensauce.

ANDERES WILDFLEISCH

281120	Känguru Filet		ca. 1 kg	luftdicht verpackt	
281129	Känguru Keule OK		ca. 2,5–4,5 kg	luftdicht verpackt	
285831	Hackfleisch in einer Hülle verpackt		3 x 2 kg	Folie	
285051	Hasenschenkel MK Oberschenkel verbundener mit Knochen		ca. 900 g	luftdicht verpackt	
285456	Wildschweinfleisch für Gulasch		2 x 2,5 kg	luftdicht verpackt	
285555	Wildknochen		2 x 5 kg	lose	
285550	Produktion Wildbret geschnitten Wildschnitt – verschiedene Wildarten		2 x 5 kg	luftdicht verpackt	

Erläuterungen:

SA – Schutzatmosphäre; **OK** – Ohne Knochen; **MK** – Mit Knochen; **PÄ** – Produktionsänderung; der Verarbeitungsgrad eines bestimmten Fleischstücks, der durch die grundlegende Aufteilung des Rohmaterials während des Schneidens gegeben ist; **KZ** – Kochen Zubereitung, anatomische Behandlung bestimmter Teile, frei von Fettpolstern, Knorpeln, Blutgerinnseln usw.; **AB** – Artikel im sogenannten Bestellmodus, in einer bestimmten Spezifikation und Gewicht. Bestellmöglichkeit; **KB** – Kundenauftrag, konkrete Bestellung eines Artikels für ein bestimmtes Volumen, Scheibenanzahl oder – gewicht, Mahlkorn etc.; **ET** – einzeln schnell tiefgefroren eine bestimmte Anzahl von Stücken oder Paketen mit einer bestimmten Spezifikation und einem bestimmten Gewicht.



Führender Lebensmittelversorger
für die Gastronomie und bedeutender
Lebensmittelproduzent in der Tschechischen
Republik und der Slowakei.

Bestellen Sie bequem alles
für Ihre Gastronomie unter:

Miroslav Pressl (Bayern)
+420 730 505 487

Lenka Schmidt (Sachsen)
+420 724 372 905

oder auf unserer Website:

www.meinBidfood.cz



- der größte tschechische Lieferant und Lebensmittelhersteller
für die Gastronomie in der Tschechischen Republik
 - bereits in mehreren EU-Ländern auf dem Markt
- Kommunikation und Kundenunterstützung in Deutsch
 - Rechnung in Deutsch, Abrechnung in EUR

