



Frischfleisch - Geflügel

Art.-Nr. Bioland	Art.-Nr. EU-Bio	Artikel	VPE	Haltbarkeit (in Tagen)	Lagerte mp.
2001	100200	Brathähnchen	vac. 1,2 - 1,5 Kg	7	+2- +4°C
	2072	Suppenhuhn	vac. 1,2 - 1,5 Kg	7	+2- +4°C
1941	100194	Hähnchenbrust	vac.3-5 kg	9	+2- +4°C
1911	100191	Hähnchenkeule	vac.3-5 kg	7	+2- +4°C
1961	100196	Hähnchenflügel (Chicken Wings)	vac.ab 1kg	7	+2- +4°C
	120197	Hähnchenkeulensteak mariniert	vac.ab 1 kg	9	+2- +4°C
	1305	Hähnchenbrust mit Haut u. Knochen	vac.ab 3 kg	7	+2- +4°C
	100190	Hähnchenbrust supreme	vac.ab 3 kg	9	+2- +4°C
	100208	Hähnchenkarkassen	ca. 15 Kg	TK	TK -18°C

Art.-Nr. Bioland	Art.-Nr. EU-Bio	Artikel	VPE	Haltbarkeit (in Tagen)	Lagerte mp.
2451	100245	Putenbrust	vac.3-5 kg	9	+2- +4°C
	10246	Putenschnitzel aus der Brust	vac. 3 kg	9	+2- +4°C
	10248	Putengulasch	vac. ab 3 kg	9	+2- +4°C
461	4611	Putenoberkeule mit Haut o.Kn.	vac. ab 3 kg	9	+2- +4°C
	52791	Putensteak "mediterrän"	vac. ab 3 kg	10	+2- +4°C

Art.-Nr. Bioland	Art.-Nr. EU-Bio	Artikel	VPE	Haltbarkeit (in Tagen)	Lagerte mp.
14742	14741	Ente ohne Innereien	vac.ca.2,4-2,8 kg	8	+2- +4°C
14743	100213	Entenkeule	vac.ca. 250-330g	8	+2- +4°C
14744	100214	Entenbrust	vac.ca.250-330g	8	+2- +4°C