



Frischfleisch - Kalb & Lamm

Art.-Nr. Bioland	Fleisch	Artikel	VPE	Haltbarkeit (in Tagen)	Lagerte mp.
100130	Kalb	Schnitzel (Oberschale/Nuß)	vac. ca. 2,0 kg	12	+2 – 6° C
30112	Kalb	Schlegelbraten	vac. ca. 1,0 – 2,0 kg	12	+2 – 6° C
3011	Kalb	Schulterbraten	vac. ca. 2,0 kg	12	+2 – 6° C
100131	Kalb	Lende	vac. ca. 2,0 kg	12	+2 – 6° C
3013	Kalb	Gulasch im Stück	vac. ca. 2,0 kg	12	+2 – 6° C
100134	Kalb	Filet	vac. ca. 600 g	12	+2 – 6° C
100135	Kalb	Rollbraten (a.d.Nacken)	vac. ca. 2,5 kg	12	+2 – 6° C
100137	Kalb	Beinscheiben m.Kn, geschnitten	wunschgewicht	5	+2 – 6° C
100138	Kalb	Haxe ganz	vac. ca. 1,2 kg	7	+2 – 6° C
100139	Kalb	Kotlett ganz	vac. ca. 4,0 – 5,0 kg	7	+2 – 6° C
100140	Kalb	Brust o. Knochen	vac. ca. 2,0 kg	12	+2 – 6° C
100150	Kalb	Kalbfleisch für Hackfleisch	vac. ca. 1,0 kg	12	+2 – 6° C
100151	Kalb	Knochen geschnitten TK	vac.15 kg	90	bei - 18°C

Art.-Nr. Bioland	Fleisch	Artikel	VPE	Haltbarkeit (in Tagen)	Lagerte mp.
100408	Lamm	Schlegel o. Knochen	vac. ca. 2,5 Kg	10	+2 – 6° C
110409	Lamm	Schulter o. Knochen	vac. ca. 1,0-1,2 Kg	10	+2 – 6° C
20736	Lamm	Lende (Lachse ohne Knochen)	vac. ca. 0,6	10	+2 – 6° C
100300	Lamm	Rücken am Stück	vac. ca. 2-2,5 Kg	7	+2 – 6° C
7001	Lamm	Kotelett, gesägt	wunschgewicht	7	+2 – 6° C