



Frischfleisch - Rind

Art.-Nr. Bioland	Art.-Nr. EU-Bio	Artikel	VPE	Haltbarkeit (in Tagen)	Lagerte mp.
10101	1011	Braten aus dem Schlegel	vac. ca. 5,0 kg	14	+2 – 6° C
1010	10103	Dicke Schulter	vac. ca. 4,0 kg	14	+2 – 6° C
10102	101021	Flache Schulter	vac. ca. 2,0 kg	14	+2 – 6° C
10104	101041	Runde Schulter	vac. ca. 1,5 kg	14	+2 – 6° C
10111	10112	Oberschale (z.B. Rouladen)	vac. ca. 8,0 kg	14	+2 – 6° C
1012	10121	Hohe Rippe	vac. ca. 3,0 kg	14	+2 – 6° C
20758	-	Querrippe			+2 – 6° C
10040	10042	Wade (z.B. Gulasch)	vac. ca. 2,0 – 3,0 kg	14	+2 – 6° C
1007	10071	Gulasch, geschnitten	wunschgewicht	7	+2 – 6° C
1537	10041	Brust	vac. ca. 3,0 kg	14	+2 – 6° C
100113	1131	Tafelspitz	vac. ca. 2,0 kg	14	+2 – 6° C
100114	1141	Bürgermeisterstück	vac. ca. 1,2 kg	14	+2 – 6° C
100111	10011	Lende	vac. ca. 2,5-3,0 kg	14	+2 – 6° C
1015	10151	Filet	vac. ca. 2, 0 kg	14	+2 – 6° C
	1075	Steakhüfte	vac.3 kg	14	+2 – 6° C
112	1121	Hüfte	vac. ca. 4,0 kg	14	+2 – 6° C
	123	Entrecote (Rostbraten, Rib Eye)	vac. ca. 2-5 Kg	14	+2 – 6° C
115	1151	Beinscheiben (m. Kn)	vac.	7	+2 – 6° C
116	1161	Ochsenschwanz	vac.	7	+2 – 6° C
100121	12111	Rindfleisch für Hackfleisch	vac. 5,0 kg u. 10,0 kg	14	+2 – 6° C
100122	-	Rinderknochen geschnitten TK	vac.15 kg	90	TK bei -18°C
-	100221	Dry Aged Entrecote	vac.	14	+2 - 6°C
-	100222	Dry Aged Rumpsteak	vac.	14	+2 - 6°C