



## Frischfleisch - Schwein

Art.-Nr. Bioland	Art.-Nr. EU-Bio	Stück	VPE	Haltbarkeit (in Tagen)	Lagerte mp.
100160	1601	Oberschale/Nuß (f.Schnitzel)	vac.ca.1,0 -1,5 kg	8	+2 – 6° C
100164	1641	Schulter 3er Schnitt o.K.	vac.ca.2,5 kg	8	+2 – 6° C
44111	4111	Schulter schier o. Kn.	vac.ca.2,0 kg	8	+2 – 6° C
100165	1651	Hals (Nacken) ohne Knochen	vac.ca. 2,5 kg	8	+2 – 6° C
100185	-	Hals (Nacken) ohne Knochen, mit Schwarte	vac.ca. 3,0 kg	8	+2 – 6° C
1079	10791	Bauch ohne Knochen	vac.ca. 3,0 kg	8	+2 – 6° C
100170	1701	Lende im Stück (Lachse o. Kette)	vac.ca. 2,5-3,0 kg	8	+2 – 6° C
100171	1711	Filet, ganz	vac.ca. 600g	8	+2 – 6° C
100172	1721	Kotlett am Stück.	vac.ca. 4,0 kg	8	+2 – 6° C
100175	1751	Spare Ribs	vac.ab 2 kg	5	+2 – 6° C
100181	1811	Schweinefleisch für Hackfleisch	vac.ca. 5,0 u. 10,0 kg	8	+2 – 6° C
100182	-	Knochen geschnitten TK	vac.15 kg	90	TK bei -18°C
101191	-	Wammerl ger.	vac. 1,5 kg	21	+2 - 6°C